

DANDY

« La mode se démode, le style jamais » (Coco Chanel)

☐ Menu



[TOUS LES ARTICLES](#) | [VOYAGES](#) | [WEEK-END](#) ☐ [11 JUIN 2016](#)

Dordogne, terre bénie des dieux

A la Révolution Française, l'ancienne province du Périgord devient le département de la Dordogne, le 3ème plus grand département français. Sa rivière du même nom prend sa source dans le Massif Central, traverse 4 départements avant de se jeter dans l'Atlantique. L'Aquitaine qui a été anglaise pendant 300 ans par l'alliance d'Aliénor et d'Henri

Plantagenet dispose d'un important patrimoine religieux souvent classé monument historique et parfois inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco comme l'abbaye de Cadouin et la cathédrale St Front. Sur le chemin de St Jacques de Compostelle les pèlerins s'y arrêtaient. La Dordogne est aussi « le pays des 1001 châteaux ».

N'oublions pas la préhistoire avec la grotte de Lascaux et les nombreux films qui ont été réalisés dans la région comme la Jeanne d'Arc de Luc Besson, Jappeloup de Christian Duguay et Jacquou le Croquant de Laurent Boutonnat pour ne citer qu'eux.

Terre de vins, le sol périgourdin dispose de grands vignobles comme Bergerac, Monbazillac et Péchamant créant une véritable attraction touristique. A déguster tout spécialement les vins du domaine de Grande Maison, des vins biologiques d'exception. Le terroir est d'une exceptionnelle richesse : foie gras d'oie et de canard, noix, cabécou, fraise et plus précisément la gariguette, truffe et caviar. Et ce n'est qu'un aperçu de la multiplicité de ses produits. Pour une étape gastronomique, je vous recommande la table du nouveau chef étoilé, Damien Fagette, à la Tour des Vents à Monbazillac près de Bergerac avec en entrée : soupe froide d'asperges, condiment gribiche, bruschetta marmelade de noix comté jambon Serrano ; en plat : suprême de pintade piqué à la gambas et olive, tombée d'épinards à la crème soubise, fleur de courgette farcie, jus de carapace flambé au whisky et en dessert : le mojito crème mentholée, gelée de rhum, mousse citron vert. Un régal absolu.

Une alternative à l'hôtel, le château du mont d'Onel avec ses 5 chambres d'hôtes spacieuses et confortables et ses 6 gîtes pouvant accueillir de 4 à 6 personnes sont décorées avec un goût mélangeant l'ancien et le contemporain. Élégance et beauté sont le leitmotiv des propriétaires, les Wakely. La piscine chauffée est un atout en été.

Le domaine de la Valette à St Félix de Villadeix est un havre de paix incontournable. Sur 80 hectares, vous pourrez rencontrer des animaux insolites et des espèces rares et locales comme la vache bordelaise, les bœufs bazadais, des poules et des dindons gascons ainsi que des chevaux de Mérens. Les enfants peuvent les nourrir. Des chemins balisés vous invitent à la balade en calèche, à cheval ou à dos d'âne. Avec ses 6 maisons d'hôtes et une chambre individuelle, vous vous sentirez seul au monde. Calme et sérénité sont les

maîtres mots de ce lieu magique. Arnaud et Fabienne Bourgeois ont su tirer le meilleur parti de cet endroit retiré à l'écart de tout.

Pour les férus d'histoire, je vous recommande la route des bastides et ses villages du Moyen Age comme la bastide de Beaumont et sa quincaillerie ou bien la bastide de Monpazier « un des plus beaux villages de France ».

Le moulin de Larroque à Couze St Front est connu dans toute l'Europe pour son papier d'art et pour avoir conquis de nombreux artistes comme Alechinsky, César ou Léonor Fini. Le château de Biron accueillera pendant plusieurs mois les chefs d'œuvre de la fondation Maeght. La ferme de Cor à St Avit Sénieur cultive du safran et ses recettes traditionnelles autour du précieux nectar est une belle initiative. Son prochain challenge se fera autour de la truffe. A Bergerac, la promenade en gabarre sur la Dordogne offre un point de vue sur la beauté et l'architecture du paysage traversé.

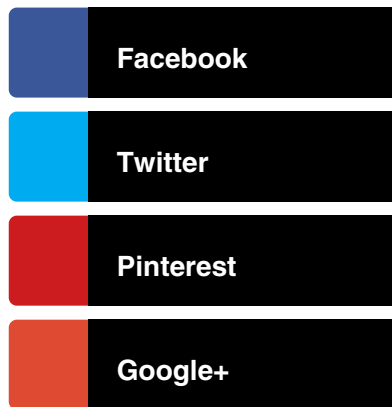
Pour raviver ses papilles, le restaurant villa Laetitia est un bon compromis. Plein de charme et d'histoires. Il est proposé en entrée : le millefeuille de chèvre frais aux légumes grillés ; en plat : le merlu aux légumes de saison et frites maison ; et en dessert : le cheesecake aux fruits rouges. N'oublions pas le caviar de Neuvic : sa découverte, son initiation et sa master class en font une demande très appréciée des amateurs. L'atelier culinaire autour du caviar avec visites thématiques séduira les épicuriens. Jarry des Loges avec « son jardin » un concept store avec des accessoires, de la décoration, du design, du vintage, de la beauté, du bien-être, des bijoux et objets d'art, un salon de thé et la vente de produits made in Dordogne – Périgord séduira les fashionistas.

Je terminerai par cette réflexion : « Chaque chemin est un peut-être – le risque est l'essence de la vie ».

Pour s'y rendre : TGV gare Montparnasse jusqu'à Libourne puis voiture

Renseignements : comité départemental du tourisme de la Dordogne – www.dordogne-perigord-tourisme.fr





Sur le même thème

[En pays Cathare par Lili Quint](#)

29 février 2016

Dans "Architecture"

[Un autre regard sur](#)

[l'investissement](#)

26 juin 2012

Dans "Évasion"

[La photographie s'expose à](#)

[Bercy Village](#)

16 juin 2014

Dans "Art/Expositions"

[voyage](#)
