100% SUD-OUEST DE LA FRANCE

247

VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

LIVRET RECETTE INCLUS !

Des valeurs à partager

Fun
Des vins pas comme les autres

Good
Tutos toqués

Vrai
Le goût en héritage

Culture
Sélection 247% hotte

N°7 | hiver 2018
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

En Nouvelle-Aquitaine goûtez à la tradition du Périgord

ICI
NOUS AVONS
DU CARACTÈRE

C'est sur une terre de traditions ancestrales et d'une grande richesse culinaire, que naissent les produits du Périgord.

Canard, truffe, noix, volaille, fraise, cabécou, agneau… Grâce à leurs goûts affirmés, ils offrent des moments de partages uniques où l'authenticité et la convivialité s'invitent sur vos tables.

Limousin, Charentes, Lot-et-Garonne… Découvrez la richesse gastronomique des territoires de la Nouvelle-Aquitaine, façonnée par des femmes et des hommes passionnés.

Retrouvez nos produits et recettes sur :
www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

RÉGION Nouvelle-Aquitaine

AANA INOXIA RCS B 403 289 580 /// Crédit photo : Isabelle Rozenbaum ///

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Sommaire

6

5 Édito
6 Brèves

8

8 Dans les coulisses d'une cuvée d'exception
12 L'étiquette des grands jours
16 Les AOC du vignoble de Bergerac et Duras entrent en scène !

18

18 Tendance vins : un peu de douceur ?
20 La recette à 4 mains : à Monbazillac avec les rois de l'apéro

32

24 Prix Ragueneau : spécial toques et verres !
26 Périgord Attitude : le livret de recettes
30 Trois façons de sublimer une viande de qualité
31 La bonne surprise du Millésime 2017
32 Dressage : boostez vos assiettes de fêtes !

36

36 Bernard Giraudel, ambassadeur 247
38 Un Réveillon en or, c'est en Périgord !
42 Écoles en vendanges

46

44 Culture au pied du sapin
46 People : Andrée « *La Mazille* »
48 Shopping

Le mot de la rédac

Ensemble, c'est fou !

Fou comme les saveurs en bouche explosent par l'entremise d'accords mets et vins bien sentis.
Fou comme l'amour des produits de qualité prend une autre dimension quand on le partage avec sa famille, sa brigade, un ami vigneron, ou tout un territoire au diapason du goût.
Pour les fêtes, puissent les affinités gourmandes du Mag 247 vous inspirer et vous réunir !

Édito

Karine Valentin
Journaliste,
chef du service Vins du magazine
Cuisine et Vins de France.

Observer les collines du Périgord raconte la douceur d'une contrée traversée d'une rivière sage et belle. On rêve d'y vivre flânant sur les marchés de l'hiver pour dégoter de quoi dîner…

Dans ce Périgord Agenais, le producteur est à son étal poussant au plus doux des péchés, celui de la gourmandise. Alors que le Marron et la Noix au coude à coude sur les tables se disputent les faveurs des cuisiniers, on tâte la cuisse de la poularde, en jaugeant la couleur du chapon qui tutoie sur le stand d'en face, le foie gras de canard maître incontesté et incontestable des lieux.

Tout est gourmand, radieux et authentique pour passer le plus délicieux des réveillons en douce compagnie : beau blond apprêté pour la fête, vin liquoreux des coteaux alentours ou gentleman en habit de fête, rouge gaillard et élégant de Bergerac, Duras ou Pécharmant.

The hills of Perigord tell us the story of the beautiful region that Dordogne is. People dream of living here and of strolling in the farmers' markets in the wintertime in order to find the best meal for dinner.

In Perigord Agenais, the producers' stalls make everyone's mouth water: there is no better than our chestnuts and walnuts, our fattened chickens and our capons, and obviously, our renowned foie gras.

Everything here is tasty, delightful and authentic enough to spend the most delicious Eve, in company of the most exquisite wines from Bergerac and Duras.

Le 29 novembre, adoptez la Périgord Attitude à Bordeaux !

Après le succès de la première édition à Paris en mai dernier, les filières de qualité du Périgord et les Vins de Bergerac & Duras vous invitent à savourer une deuxième édition, cette fois à Bordeaux. Ils vous attendent nombreux au restaurant le Familia, face à la cité du vin.

Billeterie sur **www.terredevin.com**
Plus d'infos sur **www.perigordattitude.com**

Première édition réussie pour « La Vigne en Ville » à Bergerac

Les 21 & 22 septembre avait lieu la première édition de La Vigne en Ville. Le concept ? Animer le cœur de la ville en réunissant commerçants, vignerons et associations culturelles pour deux jours d'animations gratuites.
Des milliers de Bergeracois ont répondu présents et ont pu profiter de la diversité des animations sur le thème de la vigne. Bientôt un évènement incontournable de la ville de Bergerac ?

Du cœur à l'ouvrage au festival international du film autour du vin et de la vigne

Le 17 octobre, le réalisateur Raphaël Reynier (société One Wine production) et l'Interprofession des vins de Bergerac et Duras recevaient le prix du meilleur film d'entreprise. Primée au festival Œnovidéo, la vidéo *« Souvenirs de Vendanges »* a su, selon le jury, montrer avec une sensibilité sans pareil le travail des vendangeurs, et capturer des moments précieux de solidarité, d'émotion et d'authenticité.

Pour voir la vidéo : **www.oenovideo.com** ou sur la chaîne YouTube des vins de Bergerac & Duras.

Le vignoble de Bergerac Duras multi-primé pour ses animations œnotouristiques

Sur la route des vins de Bergerac et Duras, on ne s'ennuie jamais. De 7 à 77 ans, en couple, entre amis ou encore en famille, les vignerons regorgent d'idées pour vous faire passer d'inoubliables moments. Véritable terre d'accueil touristique, le Périgord Agenais n'a pas fini de vous surprendre. Après les WINE STAR AWARDS aux États-Unis, le vignoble vient d'être aussi récompensé par ITER VITIS AWARD pour ses actions oenotouristiques parmi 28 dossiers français, et sera en lice pour un prix Européen ! Résultat le 06 décembre à Bruxelles.

Domaine du Grand Mayne à Duras élu coup de cœur du jury à la 16e nuit des BEST OF WINE TOURISM.

Cette nuit du 23 octobre, Duras a fait mouche à Bordeaux. Un vrai coup de cœur décerné par le jury qui a été sensible à l'originalité et à la diversité de leur offre œnotouristique.

Plus d'infos sur **www.domaine-du-grand-mayne.com**

30e édition du Salon International du Livre Gourmand de Périgueux

Voilà qui n'est pas pour démentir la réputation du Périgord ! À Périgueux se célèbre depuis trois décennies un évènement où se côtoient les talents de la culture gastronomique, chefs venus dédicacer leurs derniers ouvrages et critiques gastronomiques de haut vol. De la cuisine glamour de Trish Deseine en passant par la pâtisserie élevée au niveau de grand art par Pierre Hermé (parrain de cette édition, photo ci-contre), 120 auteurs présents et leurs ouvrages !
Un salon en effervescence avec un programme riche et intense d'ateliers, de rencontres, des débats autour de la gastronomie mais également sur l'alimentation, ses mutations (le veganisme), ses enjeux environnementaux et sociétaux.
Des dégustations (Vins de Bergerac Duras) avec l'éminent sommelier Philippe Bourguignon, et la farandole des produits sous signe de qualité Périgord (Foie Gras, Noix, Poulet et Chapon fermier, Marron…) pour mettre les petits plats dans les grands !

SILG, du 23 au 25 novembre 2018, Théâtre de l'Odyssée et nombreux sites dans la ville.
www.salondulivregourmand.fr

Sarlat Fest'Oie

Un week-end de festivités gourmandes pour rendre hommage à la star du Périgord, emblème de sa gastronomie et symbole de prospérité. Des troupeaux d'oies qui paradent sur les pavés de la ville médiévale, des animations à chaque coin de rue (jeux anciens, marché primé…), autant de réjouissances, à chaque fois prétexte à de savoureuses dégustations.
On peut s'attabler le samedi soir sous le chapiteau de la Bodeg'Oie, Place de la Liberté, et se régaler avec les produits artisanaux et fermiers proposés par les producteurs, sous forme d'assiette dégustation, au son des bandas et à marier subtilement avec les vins de Monbazillac, Pécharmant et Bergerac servis par les vignerons.
Et pour les marathoniens de la gastronomie, le grand banquet Fest'Oie, dimanche à 12 h : un festival de quinze mets traditionnels autour de l'oie, accompagnés de jolies cuvées de Vins de Bergerac. Plus de 800 couverts sont servis (à guichet fermé !), avec orchestre pour rythmer ce festival en « oie » majeur !

2 et 3 mars 2019
Renseignements : Office de tourisme de Sarlat
05 53 31 45 45

Marché de Noël à Bergerac, du 8 au 24 Décembre 2018

Inédit à Bergerac ! Le marché de Noël va animer tout le cœur de la ville pour faire rêver petits et grands !
Côté sports d'hiver, une patinoire sera installée place de la République dès le 8 décembre et ce jusqu'au 6 janvier.
Côté shopping, l'accent sera mis sur le made in Périgord et la « belle ouvrage » (avec notamment des exposants de la route des métiers d'art de Dordogne) !
Le village de Noël se situera place du Marché couvert.
Pour les gourmands, rendez-vous place de l'Eglise, avec, entre autres délices des étals d'huîtres, foie gras, que l'on pourra accompagner d'appellations bergeracoises, et aussi de la bière locale pour les amateurs…

Plus d'infos sur www.bergerac.fr

Dans les coulisses d'une cuvée d'exception

« Cœur de Roche », c'est son nom,
la cuvée passion de la famille Deffarge, propriétaire du Château Moulin-Caresse. Née aux portes de Bergerac, à seulement 20 km à l'est de Saint-Émilion, cette cuvée exceptionnelle est un grand cru made in Périgord !
Poussons la porte, allons voir pourquoi...

Texte Marie-Laurence Prince
Photos Onewineproduction

Cœur de Roche is a remarkable vintage produced by the Deffarge family, the owners of Château Moulin-Caresse. Produced about 20km east of Saint-Émilion, this exceptional Montravel is a 'grand cru' made in Perigord! The manual harvest and careful selection of its grapes make it a concise and expressive wine that was undoubtedly created with passion!

Moulin-Caresse, quel beau nom que celui-ci !

Depuis 1749, cette propriété se transmet de génération en génération. Aux commandes aujourd'hui, Jean-François et Sylvie Deffarge entourés de leurs fils Quentin et Benjamin donnent naissance à plusieurs vins, plusieurs appellations, couleurs et gammes. Tout en haut de l'affiche, comme chantait Aznavour, tout en haut du sapin, comme l'évoque cette fin d'année, ils ont souhaité poser une belle étoile, une véritable star : leur cuvée *Cœur de Roche.*

Choisir c'est renoncer

Il n'y a pas de secret, l'excellence n'existe pas sans effort et l'unique ne fait pas dans la demie mesure. Pour donner corps à cet idéal breuvage, il est d'abord question d'une dentelle de vignes : une sélection tellement drastique qu'elle se fait, non pas au niveau parcellaire - trop grossier ! - mais du cep de vigne. Parmi les parcelles les plus vieilles, quelques ceps ici sont retenus pour le micro-terroir particulier, quelques autres là à l'orientation optimale. *« Pas d'idée de volume ni de quantité »* tient à préciser Quentin, *« notre seul souhait est l'expression ».* Cette sélection est faite sur les 4 cépages (merlot, malbec, cabernet franc et cabernet sauvignon) du plateau argilo-calcaire, sur sous-sol d'argiles ferrugineuses, exposé sud.

Tout cela n'est que le début du travail de haute couture : s'ensuivent plusieurs mois de soins manuels. À la vigne, la taille d'hiver se fait plus courte et les travaux d'été plus précis. L'effeuillage est rigoureux, côté soleil levant, pour que les baies ne brûlent pas en fin de journée. Des vendanges en vert sont réalisées pour ne laisser qu'une grappe par branche pour une concentration optimale. Enfin, le palissage prend de la hauteur pour développer la surface foliaire, véritable moteur de la plante via la photosynthèse. Et puis le temps des vendanges arrive : le contrôle des maturités donne le signal et tout commence par les merlots, très mûrs. Travail d'excellence encore : point de machine, tout à la main, petites cagettes pour laisser les baies intactes et limiter l'oxydation.

Château Moulin Caresse
Cœur de Roche
2015
Montravel rouge
40€* • 75cl

Ne rien lâcher

Au chai, l'humain prime encore : un simple passage à l'égreneur pour ôter la rafle (tige végétale) puis contrôle visuel et manuel de chaque baie sur table de triage. La sélection est draconienne. Le tout est foulé a mano et mis en micro cuve pour démarrer doucement les fermentations. Durant 2 à 3 semaines, une à deux fois par jour, le marc sera enfoncé dans le jus manuellement. C'est le pigeage qui favorise, entre autres, la libération de la couleur. Il sera alors temps d'écouler et de presser légèrement puis de mettre en barriques de 300 litres pour une vingtaine de mois de surveillance et de soins. Alors, le moment de l'assemblage arrivera, le millésime apparaitra dans une recherche d'équilibre au merlot dominant.

Tout donner

« Après 10 années de recul, nous évoluons encore, nous veillons à une extraction très douce. Cette cuvée présente un mariage très subtil du bois avec cette matière très riche » explique passionnément Quentin.
La passion est en effet la base de la motivation pour donner naissance à un vin si précis, si concis, si expressif. Avis aux amateurs de vins rouges assez charpentés au long potentiel de garde. Un grand cru en Périgord, en appellation Montravel rouge pour fins connaisseurs assurément !

Notre sélection de cuvées d'exception

Château de Peyrel
Quintessence
2016
Bergerac sec
40€* • 75cl

Château Tour des Gendres
Les Anciens Francs
2015
Côtes de Bergerac rouge
25€* • 75cl

Château Tirecul la Gravière
Cuvée Madame
2009
Monbazillac
70€* • 50cl

Château Saint-Cernin
N°1 Saint-Cernin
2016
Bergerac rouge
44€* • 75cl

Domaine des Allegrets
Cuvée Marthe Carrier
1995
Côtes de Duras
50€* • 50cl

Château Court les Mûts
Des pieds et des mains
2014
Côtes de Bergerac rouge
30€ * • 75cl

Château de Tiregand
Cuvée Grand Millésime
2015
Pécharmant
25€* • 75cl

Château Richard
Cuvée Coup de Cœur
2015
Saussignac
35€* • 50cl

*prix public conseillé

L'étiquette des grands jours

Qui dit fin d'année dit fêtes, réveillons, tchin-tchin et cadeaux. Que d'occasions pour surprendre ses convives et contenter ses hôtes. À coup sûr, une bonne bouteille de vin fera mouche. Amusez-vous, optez pour l'audace, laissez donc aux « buveurs d'étiquettes » les flacons ampoulés d'autres contrées et profitez des pépites dont regorgent les vignobles de Bergerac et Duras en vous laissant séduire par leur belle gueule. Porte d'entrée visuelle, l'étiquette signe un vin, donne à voir, à imaginer, à lire un peu en traduisant la personnalité tant du vin que du vigneron. **Entrez donc !**

Texte Marie-Laurence Prince **Photos** Onewineproduction

You can't say holiday season without saying celebrations, champagne, parties and gifts… many occasions to surprise your hosts! A great bottle of wine – preferably a Bergerac-Duras – will do the job for sure. The bottle label is a visual gateway to the personality of the wine and its winemaker. Come in!

Château La Tilleraie
Khan Cuvée Vintage 2009
Pécharmant • Rouge

Château Les Brandeaux
Excellence 2015
Bergerac • Rouge

Domaine du Grand Mayne
Réserve 2012
Côtes de Duras • Rouge

Château Molhière
Cuvée les Maréchaux 2016
Côtes de Duras • Rouge

Domaine de Grange Neuve
en fût de chêne 2015
Bergerac • Rouge

Château Pécany
2015
Bergerac • Rouge

Smoking de rigueur

Côtes de Duras, Bergerac ou Pécharmant enfilent leur tenue de soirée pour habiller leur cuvée d'excellence. Le noir, synonyme de vins puissants, complexes et amples, n'oublie pas de se parer d'or ou de brillance pour signifier que puissance ne sort jamais sans élégance.

Pin'art

Influences artistiques tous azimuts pour ces bouteilles de Bergerac rouge et Saussignac, vendanges tardives : peinture influencée par le constructivisme, médaillon type vitrail, dessin à la façon d'une bande dessinée. L'art du vigneron se drappe d'art majeur pour rappeler au néophyte que tout ici est culture.

Domaine Julien Auroux
2017
Bergerac • Rouge

Château Montplaisir
Polychrome 2015
Bergerac • Rouge

Vignobles de Sigoulès
Cuvée Légende, vendanges tardives 2015
Saussignac • Moelleux

Domaine des 3 Saules
Rock n' Saule 2017
Bergerac • Rouge

Château Haut Bernasse
Cuvée les Œnopotes 2016
Bergerac • Blanc sec

Domaine Mouthe Le Bihan
L'aimé Chai 2014
Côtes de Duras • Rouge

Château Haut Pezaud,
Cuvée Satisfaction 2016
Monbazillac • Moelleux

Régalade sous le sapin

Humour et bonne humeur pour ces étiquettes espiègles qui laissent deviner ici un vigneron mélomane, là un viticulteur convivial.
Ces vins faits sérieusement ne se prennent pas au sérieux et c'est cela qui est cool.
En rouge ou blanc, sec ou liquoreux, gageons qu'ils sauront être prétextes à mémorables soirées ou cadeaux appréciés.

Less is more

Il en faut peu pour être heureux,
il faut se satisfaire du nécessaire.
L'essentiel est là, une esquisse,
un ouvrage, un silex, un nom.
Peu de chose en somme
et pourtant l'essence même
des breuvages en question
Ces cuvées de Bergerac
ou Pécharmant se devinent
taillées sur mesure.

Château Barouillet,
Cuvée Hecate 2015
Pécharmant • Rouge

Château les Donats
Cuvée Panache 2015
Bergerac • Rouge

Domaine de Grimardy
Cuvée Nucléus de G. 2015
Bergerac • Rouge

Domaine de Coutancie
2016
Bergerac • Rouge

Château Le Rauly
Cuvée Sensation 2015
Bergerac • Rouge

Cave de Berticot
Cuvée Maître Grain 2015
Côtes de Duras • Rouge

Jeu de bille

Le vin est un jus de raisin fermenté.
Son ancêtre, la grappe de raisin,
prend d'assaut ces étiquettes
pour marquer la filiation.
De la terre au verre, il y a autant
que de la grappe au vin : un millésime,
douze mois au vignoble et parfois plus
encore au chai. Du temps et du talent…

Les AOC du vignoble de Bergerac et Duras entrent en scène !

Déjà récompensés au festival international Œnovidéo pour le film « *Souvenirs de vendanges* », les vignerons ont montré qu'ils ne savaient pas que faire de bons vins. Pas de faux semblants, du vrai, de l'authentique qui perce l'écran. Leur objectif ? Vous montrer que faire du vin, ce n'est pas seulement un savoir-faire. C'est mettre du cœur à l'ouvrage et avoir de la personnalité ! **Le 247 vous donne un avant-goût des productions qui vous seront dévoilées en 2019.**

Texte Marie Lecourt

Pour en prendre plein les yeux, suivez les Vins de Bergerac et Duras sur les réseaux !

@bergeracdurasvins

Début de la web série courant 2019.

Bergerac

De génération en génération

Terre d'histoire, traversée par la rivière espérance, la région de Bergerac est riche en ressources et en enseignements. Les générations se succèdent et ne se ressemblent pas, sauf sur des valeurs qui ont su traverser les âges : le partage, la transmission, l'environnement ou encore la convivialité. Un terroir dynamique qui n'a pas pris une ride.

Duras

Un terroir qui vous tend la main

Les vignerons de Duras ont un don pour éveiller les sens, tous les sens. Lorsqu'ils nous laissent capturer ces instants de travail, d'échange, de joie et de partage dans la plus douce intimité, c'est à ce moment-là qu'ils nous embarquent dans un voyage de pure émotion. La main sur le cœur et le cœur à l'ouvrage, voilà pourquoi on dit que Duras est un terroir « grand comme la main ».

Monbazillac
Un voyage inoubliable

L'appellation Monbazillac a su voyager à travers le temps, sans perdre ses titres de noblesse. Savant mélange de savoir-faire technique ancestral, de conditions géographiques rares et de vignerons passionnés, les vins de Monbazillac ont ce truc que les autres n'ont pas. Dégustez-en un verre, percez ses secrets et vous en serez à jamais transformé.

Montravel
Un Road movie de découvertes en révélations

Bien qu'en terre de Montaigne, ne pensez pas que les vignerons de Montravel soient si sages que ça. Un grain de folie, il en faut pour faire de très bons vins, mais aussi pour vous faire découvrir le vignoble… autrement ! Embarquez aux côtés de la team Montravel pour une découverte du vignoble par vins et chemins.

Saussignac
La surprise de la vigne au verre

Qui aurait cru que ce petit vignoble très confidentiel regorgeait de tant de trésors ! Depuis les côteaux, surplombant le vignoble, le visiteur est émerveillé par les surprises que lui réservent ce terroir exceptionnel. Et ce, jusque dans le verre. Nul doute que vous céderez à la tentation de partir à l'aventure dans le vignoble de Saussignac.

Pécharmant
Un charme qui opère à coup sûr

Souvent félicités pour produire des vins d'une grande élégance, les vignerons de Pécharmant n'ont pas fini de nous faire tomber amoureux de leur région. Le charme des bâtisses, des vignerons qui vous tendent les bras, des paysages à couper le souffle, l'amour de la nature… Nul doute que vous aussi, vous tomberez sous son charme.

Rosette
Une appellation de plus en plus tendance

Vin blanc moelleux, affichant des taux de sucre très bas, surprenant par sa complexité aromatique et sa légèreté, le vin de Rosette s'inscrit dans la tendance. Tel un parfum dont on se laisse séduire par les arômes avant d'en connaître les composants, les vins de Rosette vous transportent dans un univers de charme et de féerie.

Tendance vin

Un peu de douceur ?

Tout doux, tout doux, tout doucement… ces blancs sont épatants ! Pas moins de 7 Appellations d'Origine Protégée viennent consacrer les vins doux de Bergerac et Duras. Côtes de Bergerac, Rosette, Côtes de Montravel, Côtes de Duras, Monbazillac, Saussignac, Haut-Montravel. Autant de doux noms à susurrer à l'oreille des œnophiles et une incroyable palette aromatique. Mais savez-vous ce qui distingue ces 7 pépites l'une de l'autre ? Leur concentration, oui, mais pas que ! **Prêt à percer les secrets de l'or du Périgord ?**

Texte Alexandrine Bourgoin

7 Protected Designations of Origin make up the sweet wines of Bergerac-Duras. Do you know what distinguishes these 7 gems from each other? Their sugar levels, yes, but not only! Ready to unlock their secrets?

Moelleux ou liquoreux ?

Normalement, pendant la fermentation alcoolique, les levures transforment tous les sucres du raisin en alcool. Pour obtenir les vins doux de Bergerac et Duras, on va volontairement stopper la fermentation avant la fin. La douceur des vins dépend donc de deux choses : la concentration des raisins utilisés au départ, et le moment où l'on décide d'arrêter la fermentation. Les vins liquoreux sont plus doux que les vins moelleux, notamment parce que les raisins utilisés pour leur fabrication sont… pourris ! Pas de panique, on vous explique.

Botrytis cinerea

En effet, pour produire les vins moelleux de Bergerac et Duras, les vignerons vont chercher à obtenir des raisins bien mûrs, dorés, juteux et gorgés de sucres dominés par des arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques.
Mais pour leurs vins liquoreux, ils vont rechercher la surmaturité, et surtout le développement de ce qu'on appelle la pourriture noble. Celle-ci est due à la présence d'un champignon, Botrytis cinerea.

Sous l'action du champignon, les baies perdent en volume, se concentrent et de délicieux arômes de fruits confits et de fruits secs apparaissent.
Ces raisins-là sont obligatoirement récoltés à la main, par tries successives, c'est-à-dire en plusieurs passages (au moins 3 en général).

Incroyable palette

En plus de leur différence de concentration, chacune des 7 appellations de vins blancs doux de Bergerac et Duras dispose de sa propre typicité. Chacun dans leur catégorie, ils se distinguent par un équilibre parfait entre douceur et fraîcheur, ce qui fait d'eux des vins doux aussi gourmands que modernes. Ce sont aussi des vins d'une grande complexité aromatique. Arômes variétaux liés au cépage (fruits jaunes, exotiques, fleurs blanches, agrumes), à la présence de botrytis (fruits confits, secs, à coque, miel) ou à l'élevage en fut de chêne (vanillé, toasté). Cette incroyable palette est fascinante et autorise de très nombreux accords mets et vins !

Accords parfaits liquoreux

Monbazillac
Tartines aux poires et au gorgonzola

Saussignac
Bûche aux fruits exotiques

Haut-Montravel
Galette des rois à la frangipane

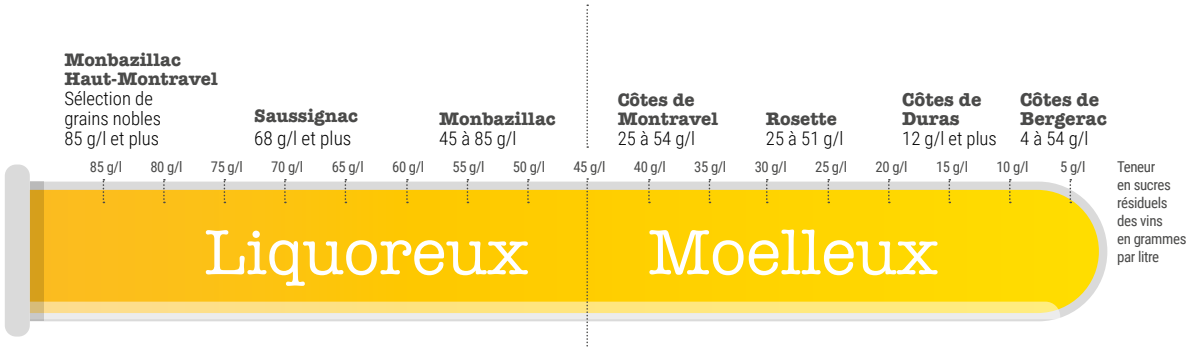
Accords parfaits moelleux

Côtes de Montravel
Pain perdu au foie gras

Rosette
Croustade aux pommes

Côtes de Duras
Brochettes de poulet tandoori

Côtes de Bergerac
Petits sablés apéritifs au Roquefort



Cépages blancs identiques
sémillon
sauvignon blanc
sauvignon gris
muscadelle

Raisins surmûris ou botrytisés. Récolte manuelle par tries successives.

Raisins bien mûrs

La Recette à 4 mains

À Monbazillac avec les rois de l'apéro

Ils ont fait un carton cet été avec leur concept d'Apéro Sunset au cœur des vignes.
Alors pour la réalisation de bouchées apéritives spéciales fêtes, nous n'avons pas pu faire autrement que de solliciter les experts du Château Poulvère à Monbazillac !
Pour représenter la « Borderie family » : Benoît et son oncle Francis.

Texte
Alexandrine Bourgoin
Photos
Loïc Mazalrey

Nous allons préparer les bouchées apéritives dans la belle cuisine de la maison familiale. De quand date-t-elle ?

Benoît : C'est une maison du 16e siècle, presque aussi vieille que le Château de Monbazillac puisque c'était une des dépendances. Notre famille y vit depuis 1923. Cinq générations de vignerons .

On ressent un vrai esprit de famille au Château Poulvère. Combien êtes-vous à travailler ensemble aujourd'hui ?

Francis : Je suis le gérant et je m'occupe aussi de la vigne. Frédéric, mon neveu, le frère de Benoît, est maître de chai. Son fils Paul travaille aussi avec moi à la vigne.

Benoît : De mon côté, je m'occupe du commerce et du marketing depuis mon retour en début d'année. Jusqu'à l'an dernier, j'étais pilote de chasse dans l'armée de l'air. Mais mes racines ont toujours été ici.

Et ce n'est pas compliqué, parfois, de travailler en famille ?

Benoît : Non au contraire ! C'est rare et c'est une chance. La famille, c'est l'histoire du domaine. Il y a toujours eu plusieurs générations qui travaillaient ensemble, ici. En ce moment, il y en a 3.

Francis : Le Château, c'est un outil qu'on se transmet de génération en génération. Avec toujours dans l'idée de travailler pour les générations futures.

Benoît, depuis votre retour, vous avez à cœur de développer l'œnotourisme ?

Benoît : C'était une envie de la famille depuis un moment déjà. Un soir de l'hiver dernier en passant devant le pré, le soleil se couchait sur les vignes avec un arbre qui à lui seul créait l'événement… Je me suis dit qu'il fallait partager ça avec les gens et c'est comme ça que sont nés les Apéros Sunset.

Vos apéros ont eu un franc succès cet été. Vous avez de nouvelles idées pour l'été prochain ?

Benoît : Nous allons continuer les Apéros Sunset, toujours avec de la musique live, de bons producteurs fermiers… et les vins du château !
Et nous réfléchissons aussi à quelque chose de simple mais en totale immersion dans notre univers.
Une balade suivie d'une dégustation au cœur des vignes, et d'autres choses encore… On a plein d'idées !

Famous for their Apéro Sunset concept in the middle of vineyards, and owner of Château Poulvère in Monbazillac, the Borderie family shows us 4 appetizer recipes to sublimate 4 Château Poulvère wines as well as specialties from the Périgord. Feel free to try them at home!

Château Poulvère

La famille Borderie produit sur 104 hectares des vins de Monbazillac, Bergerac, Côtes de Bergerac et Pécharmant.

Elle vous accueille toute l'année du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30.
Visites guidées sur rendez-vous.

Château Poulvère
24240 MONBAZILLAC
05 53 58 30 25
famille.borderie@poulvere.com
www.poulvere.com

La recette à 4 mains

4 bouchées apéritives et festives

Benoît et Francis Borderie vous proposent 4 recettes de bouchées apéritives pour sublimer à la fois 4 belles cuvées du Château Poulvère et des spécialités du Périgord : **à reproduire à la maison !**

Pruneaux d'Agen mi-cuits à la poitrine fumée

Ingrédients

20 pruneaux d'Agen mi-cuits *« Les Vergers de Poulvère »* (les vergers du château !) • 10 tranches fines de poitrine fumée

Préparation

Dénoyauter les pruneaux mi-cuits et les enrouler d'une ½ tranche de poitrine fumée. Maintenir avec un pic. Enfourner 20 minutes à 180°C en retournant à mi-cuisson. Servir chaud.

L'accord parfait
Pécharmant • *Les Grangettes selon Gaston* • 2007
Château Poulvère

Brochettes poire, jambon noir du Périgord et mimolette vieille

Ingrédients

1 poire bien mûre • 2 tranches de jambon noir du Périgord 100g de mimolette vieille • Poivre

Préparation

Couper la poire et la mimolette en dés, le jambon en lamelles. Composer les brochettes avec 1 lamelle de jambon, 1 dé de poire, 1 dé de mimolette. Poivrer.

L'accord parfait
Bergerac sec élevé en fût de chêne • *La part des anges* • 2003
Château Poulvère

Crevettes marinées à l'ail et coriandre

Ingrédients

300g de crevettes • 1 citron vert • 3 gousses d'ail • 1 petit bouquet de coriandre fraîche • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • Piment d'Espelette • Sel, poivre

Préparation

Zester le citron vert et réserver. Dans un saladier, mettre les crevettes décortiquées et l'ensemble des ingrédients à mariner pendant 2h au réfrigérateur. Puis saisir les crevettes à la poêle bien chaude. Disposer sur des cuillères apéritives. Saupoudrer du zest de citron vert et ajouter une feuille de coriandre avant de servir.

L'accord parfait
Bergerac sec • 2017
Château Poulvère

Tartelettes pomme Foie Gras de Canard du Périgord

Ingrédients

1 pâte feuilletée • 1 oignon rouge • 2 à 3 pommes
1 petit bocal de Foie Gras • Sel, poivre

Préparation

Disposer la pâte feuilletée dans les moules à tartelette et la piqueter. Garnir avec de fines lamelles de pommes. Ajouter quelques copeaux d'oignon rouge. Saler, poivrer et mettre au four 15 minutes à 180°C. À la sortie du four, parsemer de dés de Foie Gras et servir.

L'accord parfait
Monbazillac • Cuvée Picata • 2015
Château Poulvère

Prix Ragueneau

Spécial Toques et verres !

Sur un air de truffe, le Prix Ragueneau chante les arômes des Vins de Bergerac et Duras ! Chefs à vos fourneaux, sommeliers, à vos carafes pour la 6e édition !

Texte Marie Daramont

De gauche à droite sur la photo
Jean-Pierre Alaux, parrain du prix 2016
Valentine Couderc et **Ludovic Raymond,** lauréats du prix 2016
Julien Priollaud, Château des Lys
Catherine Le Bihan, Domaine Mouthes Le Bihan

Plus qu'un prix culinaire

Il s'agit d'un concept original : un prix alliance mets-vins. Le Prix Ragueneau récompense un duo chef/sommelier qui compose la plus belle harmonie d'un plat avec son corollaire indispensable, le vin.

L'idée d'associer vins de Bergerac Duras et truffe de Sainte-Alvère est née d'une évidence de terroirs. Sainte-Alvère, à la limite du Périgord noir et du bergeracois, recèle un marché à la truffe des plus pittoresques. Le paysage de chênes truffiers environnant jouxte celui des sept grands terroirs de Bergerac et Duras, et ses aimables coteaux bien potelés !

Abondance de biens ne nuisant vraiment pas du tout, les autres produits emblématiques du Périgord sont conviés naturellement autour de ce Prix. Chaque édition choisit un produit comme guest star aux côtés de la truffe et du Foie Gras. L'édition 2019 mettra le Chapon fermier du Périgord à l'honneur le 14 janvier 2019 au Lycée Jean Capelle de Bergerac.

Et Ragueneau au fait ?

C'est le personnage du pâtissier amoureux de la poésie et fidèle ami de Cyrano de Bergerac, dans la pièce d'Edmond Rostand. Un petit clin d'œil à un très grand personnage, déjà précurseur d'un certain art de vivre avec panache … toute une philosophie !

The Ragueneau prize rewards a chef and a sommelier who worked together to compose the most harmonious dish and wine combination. Based in Sainte-Alvère, the home of truffles, the participants obviously have to work with truffle.

Le principe ?

Le chef réalise l'amuse-bouche et le plat (sur le thème du chapon fermier du Périgord) avec de la truffe de Sainte-Alvère.
Le responsable vins sélectionne le vin sur ces deux mets et argumente l'alliance mets-vins.

Côté jury

Des chefs talentueux se sont succédés au cours de ces dernières années : Hélène Darroze, Marie Rougié, Vincent Arnould, Philippe Etchebest, Patrick Jeffroy, Loïc Le Bail, Michel Portos…

Il vient de sortir !

Retrouvez toutes les informations et le formulaire d'inscription sur le nouveau site **www.prixragueneau.com**

Prix Ragueneau
VIN & TRUFFE

Adoptez la Périgord Attitude, L'excellence comme art de vivre.

www.perigordattitude.com

L'ART DE VIVRE
PÉRIGORD
Attitude!
PAR EXCELLENCE

Comment sublimer une viande de qualité ?

En Périgord Agenais, la gastronomie, ça nous connait. Pas besoin de fioritures, les produits de qualité, on les aime nature.... ou presque !

Texte et photos Marie Lecourt

Le choix de la viande, un signe de qualité qui ne trompe pas

Que vous choisissiez un classique pour vos convives comme un Chapon ou un Poulet du Périgord, un produit plus rare comme l'Agneau du Périgord, ou encore l'indémodable Canard du Périgord, pas besoin de prendre des cours de cuisine pour les épater.
Pour décrocher les signes d'extase culinaire, petits gémissements ou expressions bien plus prononcées, graal de la reconnaissance quand on a passé son après-midi aux fourneaux, rien de plus simple : choisissez une viande de QUALITÉ ! Label Rouge ou IGP, on ne vous le répétera jamais assez !

Habits de lumière

Ensuite ? Une bonne sauce, tout simplement. Le mieux étant l'ennemi du bien, n'essayez-pas d'en faire plus, faites-nous confiance, vous allez les régaler.
Le choix de la rédac' : une sauce au Foie Gras du Périgord, aux Marrons du Périgord, ou encore à l'échalotte et au vin rouge. Et pourquoi pas être royal jusqu'au bout et proposer les 3 ?

Sauce au Foie gras du Périgord

Sauce à l'échalotte et vin rouge de Bergerac

Sauce aux Marrons du Périgord

À vos fourneaux !

Retrouvez tout le détail des recette à la sauce 247% Périgord sur **750grammes.com** ou sur **247lemag.fr**

Le petit plus pour vous faciliter la vie ?
Les recettes sont accompagnées d'un tuto vidéo.

La bonne surprise du millésime 2017

Le couple sol/climat compose l'essentiel d'un terroir qui n'existe que de l'action de l'Homme, celle du vigneron...

Texte Karine Valentin **Photo** Loïc Mazalrey

Un vigneron impuissant face aux éléments naturels qui par les temps qui courent ne le ménagent pas. Ce fut le cas au printemps 2017 lorsque successivement le gel atteignait les 19 et 29 avril une grande partie des vignobles de Bergerac et Duras.

Mais la nature sait aussi être généreuse et après avoir malmené son homme, elle décida de lui prodiguer les bienfaits d'un temps clément et frais jusqu'à l'automne et son été indien. Ainsi ce qui n'a pas gelé a mûri sous un ciel plus clément et malgré une pluie début septembre et des écarts de maturités significatifs, les raisins ont produit de belles surprises surtout dans les rouges aux tanins affinés par de jolies maturités automnales.

Sur le front des vins blancs c'est l'énergie et la tension qui dominent, ce qui n'est pas pour déplaire.

Mais la belle récompense sera pour les patients vignerons producteurs de liquoreux qui ont eu le courage d'attendre les dernières chaleurs d'octobre pour rentrer des raisins capables de donner aux vins doux un doublé gagnant dans la course à la gourmandise : des parfums superbes et une vivacité de bon aloi.

Alors dépêchez-vous d'aller découvrir ce millésime 2017, il n'y en aura pas pour tout le monde !

Winegrowers are powerless in the face of nature: this spring, frost struck the vineyards of Bergerac and Duras twice in a row. But nature can also be generous: this autumn was mild and the grapes that didn't freeze produced some nice surprises. Hurry up! Grab a Bergerac-Duras 2017 before it's all gone!

Dressage

Boostez vos assiettes de fête !

Le dressage d'une assiette, c'est très important. Car comme pour le vin, c'est toujours l'œil qui est titillé en premier et met les papilles au garde-à-vous !

Nous avons demandé au chef Hugo Brégeon du restaurant *Le Bistro d'en Face* à Bergerac et à son apprenti Adrien Dobchie de se livrer à un petit jeu. À partir d'une même recette, proposer 2 assiettes complètement différentes avec à la clé, les conseils du chef pour réussir son dressage.
À vos fourneaux !

Texte Alexandrine Bourgoin
Photos Loïc Mazalrey

We challenged Hugo Bregeon and Adrien Dobchie – chef and trainee of the Bistro D'en Face restaurant – to present two very different plates based on the same recipe: a dark chocolate tartlet. The chef then gave us his tips to achieve the perfect presentation. Your turn!

Tartelette chocolat noir grand cru 64% saveur belle Hélène

La tartelette d'Adrien Dobchie et celle d'Hugo Brégeon contiennent exactement les mêmes éléments : pâte de sucre, crémeux chocolat noir 64%, glaçage brillantissime, ganache montée vanille, gel à la liqueur de poire Williams, dés de poire pochée fraîche, glace poire Williams.

Adrien a travaillé un dressage plus « scolaire », qu'on pourrait retrouver dans une brasserie. Tous les éléments de la recette sont bien présents, mais sous le glaçage.

Le chef a quant à lui travaillé un dressage plus chic et festif pour mettre en valeur la recette. Les éléments originaux sont en effet dressés sur la tartelette.

Aurore Brégeon nous conseille sa cuvée coup de cœur

L'accord parfait
Montravel rouge « Les Filles du Château Le Raz » qui se marie parfaitement avec le chocolat.

Alternative pour les becs sucrés
Rosette Château Combrillac

Le Bistrot d'en Face

Hugo Brégeon et sa femme Aurore ont créé le Bistro d'en Face en mars 2017. Idéalement situé dans le quartier de la Madeleine à Bergerac, l'établissement jouit d'une terrasse incroyable donnant sur la Dordogne et le port de Bergerac. Avec leur équipe, ils proposent une cuisine bistrot chic abordable où les meilleurs produits de chaque saison sont mis en valeur par des recettes classiques habilement twistées et un dressage impeccable.

Le Bistrot d'en Face
1, rue Fénelon
24100 BERGERAC
05 53 61 34 06

@lebistrodenface24

Ce qu'il faut retenir de l'assiette du chef

On joue sur les volumes

On délaisse le côté rond et plat de la tartelette pour un dressage graphique qui prend de la hauteur avec sa ganache montée vanille dressée à la poche à douille qui vient apporter de la légèreté en alternance avec les petits dés de poire et le gel poire Williams.

On joue sur les contrastes de couleurs

On reste sur une palette *« poire-chocolat »* mais avec une pointe de couleur qui vient rehausser l'ensemble et exciter l'œil.

On joue sur les textures

Visuellement, on annonce les différences de texture en bouche : mousseux, crémeux, craquant…

On raconte une histoire cohérente

Celle d'une tartelette gourmande faite de produits de saison, aux saveurs et textures contrastées qui s'affichent !

Ambassadeur 247
Questions pour un ambassadeur

Bernard Giraudel, ou le charme discret du Vieux Logis

Texte Marie Daramont **Photos** Le Vieux Logis

Dès les années 60, blottie au cœur d'un charmant et authentique village, Trémolat, la belle demeure familiale offre à elle seule un concentré de Périgord, celui de notre imaginaire collectif…
Claude Chabrol décida derechef du lieu de tournage du *« Boucher »* (avec Jean Yanne et Stéphane Audran, inoubliables…) après y avoir déjeuné, assuré d'avoir une cantine à la hauteur de ses exigences…
Henry Miller, légendaire amoureux de nos paysages, y occupait la chambre 4.
Hélène Darroze et de nombreuses autres personnalités y ont séjourné mais surtout y retournent goûter l'indéfinissable saveur d'un lieu délicieusement hors du temps.
Son propriétaire, homme d'affaires visionnaire et conteur insatiable, au regard aiguisé et espiègle a reçu la rédaction du mag 247 pour une longue causerie dont voici un petit extrait…

Vous êtes l'un des membres fondateurs de la Chaîne Internationale Relais & Châteaux, comment cette aventure a commencé ?

D'une rencontre avec un personnage de roman, chansonnier de son état, qui désespérait de trouver des hôtels à son goût.
Issu d'une vieille famille périgordine, j'ai voulu accueillir mes clients en maître de maison, on sort le linge fin, les beaux produits (truffe, poularde, foie gras, vins de Bergerac, Monbazillac…).
Dans ce pays où, même pauvre, on vit comme des princes, on reçoit comme chez les rois ! Le Vieux Logis est ainsi le 8e établissement Relais & Châteaux (inscrit en 1960, la chaîne compte 550 établissements de par le monde).
C'est ma fierté !

Vous vous définissez comme un marchand de bonheur et de souvenirs et non pas comme un hôtelier ?

Au Vieux Logis, nos hôtes partagent un moment, goûtent à notre art de vivre. La table est dotée d'un macaron Michelin obtenu par Vincent Arnould*, les jardins créés par le jardinier du Louvre… Le Périgord mérite le meilleur dans la simplicité.

À 93 ans, vous êtes une nouvelle fois précurseur pour assurer l'avenir de votre établissement ?

J'ai voulu rendre hommage à mes employés, qui font de cette maison ce qu'elle est. Je leur ai transmise.
Les anciens disent *« la dernière chemise que tu porteras n'aura pas de poche ».* [petit clin d'œil] Ils me supportent et je suis insupportable. Je dois quelque chose à la famille et au Périgord. Le Périgord m'a tout donné, je redonne au Périgord.

*NDLR : Vincent Arnould, MOF, chef du restaurant du Vieux Logis.

« En Périgord, le plus proche des pays lointains »
Pour découvrir le Périgord de Bernard Giraudel
Éditions de la Lauze.

Retrouvez l'intégralité de l'interview de Bernard Giraudel, marchand de bonheur sur **www.mag247.fr**

Bernard Giraudel is one of the founders of 'Relais & Chateaux'. This concept came from his will to make people feel at home in prestigious villas and chateaux – welcoming them with tasty products like truffle, free-range chicken, foie gras and wine.

Œnotourisme

Un réveillon en or, c'est en Périgord !

Réussir les fêtes de fin d'année en famille ou entre amis relève parfois du casse-tête : trouver un lieu chaleureux dans un environnement agréable, élaborer un menu gourmand et raffiné, passer en revue les différentes activités que propose la région, bref, la préparation de cet événement annuel n'est pas si facile, à moins que... vous ne choisissiez comme destination le Périgord !

Avec la qualité de son accueil, la variété et l'excellence de ses produits, la diversité des loisirs proposés, il répond en tous points à vos désirs les plus exigeants !

Texte Pierre Bléhaut
Photos Marie-Cécile Grasseau, Loïc Mazalrey

Organising the finest end-of-year festivities can be a complex thing, unless... you choose to celebrate it in Perigord! As a matter of fact, Perigord has the best hospitality, a varied and excellent cuisine and diverse leisure activities which will best fulfill your most demanding desires!

Le charme fou des vieilles pierres

La région regorge d'anciennes bâtisses rénovées avec goût pour vous offrir tout le confort et l'ambiance dont vous rêvez. Nichés au milieu des vignes, surplombant les fameux cingles de la Dordogne ou dominant de petits hameaux, ces gîtes et maisons d'hôtes vous accueillent avec votre famille pour vous faire passer un séjour inoubliable ! Souvent proposés par des fermiers ou des viticulteurs, ils vous font découvrir les produits du cru dans les meilleures conditions.
Au programme : plaisir, nature, gastronomie, convivialité et authenticité. Qu'il fait bon savourer un verre de Monbazillac en croquant des marrons grillés dans la cheminée, quel bonheur de profiter d'un rayon de soleil pour partager une bouteille de Rosette, en contemplant la vue imprenable sur les coteaux…

Quelques adresses

- **Les Sources du vignoble**
  www.gitegrangeneuve.fr
- **Le Logis des Ségur**
  www.logisdessegur.fr
- **Le Domaine de Ferrant**
  www.domainedeferrant.com
- **Le Château Terrevieille**
  www.terrevieille.com

Un trésor de marchés

Temples de la gastronomie, les marchés du Périgord Agenais sont de véritables cavernes d'Ali Baba ! Ici, la gourmandise et la qualité sont de mise, les producteurs locaux se faisant une joie de vous faire déguster leurs spécialités, dans une atmosphère de ruche où domine un brouhaha indescriptible ! Produit festif par excellence, la truffe est sans conteste la plus recherchée, à tel point qu'on lui consacre une fête et un marché. Le canard gras occupe évidemment une place de choix : magrets, aiguillettes, gésiers, manchons, cœur… et bien entendu, l'incontournable foie gras !

Autres spécialités du coin : les cèpes et les marrons, qui vous sont proposés frais, grillés ou sous forme d'excellentes conserves. Le fromage de prédilection reste le fameux cabécou, du plus crémeux au plus affiné, qui constitue à lui tout seul un superbe plateau !
En cette saison, les fraises ont disparu des étals, mais vous pouvez les goûter en délicieuses confitures artisanales.

Quelques adresses

- **Marchés de Périgueux, Bergerac, Duras et Sarlat**
- **Les Agriculteurs réunis**
  www.agriculteursreunis.fr
- **Le Réseau Bienvenue à la ferme**
  www.bienvenue-a-la-ferme.com
- **Marché aux truffes de Sainte-Alvère**
- **Fête de la Truffe à Monpazier**
  www.pays-bergerac-tourisme.com/fr

Réveillon rime avec vigneron

L'incroyable variété des vins de Bergerac et Duras n'a d'égal que le savoir-faire et la gentillesse des femmes et des hommes qui les fabriquent. Ici, vous dégustez les crus à la source, avec une initiation en règle et des conseils en plus !

Les artisans viticulteurs vous reçoivent avec enthousiasme dans leurs domaines, pour vous aider à réaliser l'accord parfait entre mets et vins, afin de parachever votre menu : les toasts de foie gras en apéritif réclament un Monbazillac ou un Saussignac liquoreux. Le Bergerac rouge, souple et fruité, convient pour tout type de viande, alors que son homologue blanc préfère un plat de poisson, de fruits de mer, ou se laisse désirer jusqu'au plateau de fromages de chèvre. Le Pécharmant et le Côtes de Duras, amples et riches en bouche, s'invitent volontiers sur du gibier, une simple omelette aux truffes, ou du foie gras en brioche.

Pour le dessert, le Côtes de Montravel, aux arômes d'agrumes confits, s'accorde divinement sur une croustade aux pommes ou un bavarois à la mangue… Vous allez vite découvrir les bienfaits de l'œnotourisme !

Plus d'informations

→ **Le site des Vins de Bergerac et Duras**
www.vins-bergeracduras.fr

Faites vos jeux !

Les fêtes de fin d'années sont l'occasion de sortir dans des lieux où l'atmosphère récréative est de rigueur. En Périgord Agenais, les réjouissances sont une institution, et tout est prétexte à faire la fête! Les bars d'ambiance, pubs, brasseries, proposant des concerts, karaokés, ou jeux de sociétés de toutes sortes sont légion. Petits et grands se retrouvent autour d'une partie de cartes acharnée, puis testent leur talent de chanteur en herbe sur un tube à la mode, au milieu d'éclats de rire et d'applaudissements… Décontraction garantie, dans la joie et la bonne humeur !

Quelques adresses

- **L'Épicerie Ludique**
  52, rue Grand Rue
  24560 Issigeac
- **Ludik for Rêveurs**
  9 route d'Agen
  24100 Bergerac
- **Le Plus Que Parfait**
  12, rue des fontaines
  24100 Bergerac
- **Atypique**
  Petit Lander
  24200 Sarlat-la-Canéda

L'Épicerie Ludique

Faites vos courses…. et vos jeux !

Un joli concept café-lieu de rencontre dans le village médiéval d'Issigeac ou comment Gaëlle, infirmière originaire de Lyon se retrouve à la case « Épicerie Ludique » !
Elle s'est d'abord inspirée de ses propres aspirations et de celles de ses amies *« desperate housewives »* ou *« working girls »* qui souhaitaient retrouver tous leurs produits préférés sans courir la campagne dès potron-minet.
Le pain de Bouniagues, les gâteaux à la noisette de Boisse, la bière *La Pépie*, les yaourts et fromages de la Coutaude, les vins de Julien Auroux et du Moulin de Boisse… L'Épicerie fine était née.
Après, elle rêvait de créer un lieu de vie autour de sa passion des jeux de société, des jeux de stratégie pour tous les âges. Les ados s'initient *« aux aventuriers du rail »* en sirotant une agostade* anisée et les dames d'un âge respectable se retrouvent pour un après-midi scrabble devant un bon thé bio.
Le vendredi soir, on s'installe autour d'un jeu et on boit un verre entre amis ou en famille.

* Un des arômes naturels issus de plantes et élaborées par une productrice en Lot-et-Garonne.

Plaisir d'offrir

De nombreux marchés de Noël sont organisés dans toute la région, une façon agréable de découvrir des produits locaux ou d'ailleurs, en flânant au gré de vos envies. En Périgord Agenais, l'artisanat d'art représente aujourd'hui un atout économique non négligeable, dans des disciplines très variées : savonnerie, soufflerie de verre, poterie, tapisserie… Une opportunité pour faire des cadeaux originaux et de qualité !

Plus d'informations

- **Marché de Noël de Sarlat**
  www.sarlat-tourisme.com
  marche-de-noel-sarlat
- **Marché de Noël de Duras**
  www.paysdeduras.com/manifestations
  marcha-de-noal-2.html
- **Marché de Noël d'Eymet**
  www.pays-bergerac-tourisme.com/fr
- **Marché de Noël de Périgueux**
  www.perigueux-city.com/marche-de-noel-a-perigueux.html
- **Marché de Noël de Saussignac**
  www.pays-bergerac-tourisme.com/fr
- **Route des Métiers d'Art**
  www.artisanat24.com/2018/07/06/route-des-metiers-dart-dordogne-perigord

La culture omniprésente

Terre de préhistoire… et d'histoire, le Périgord Agenais recèle des sites uniques. On comprend aisément, en contemplant cet environnement très peu dénaturé, pourquoi les premiers Hommes ont été séduits par ce véritable paradis terrestre ! La région recense aujourd'hui cinquante-quatre grottes ou abris ornés, qui représentent un patrimoine inestimable sur la vie au paléolithique supérieur. Des siècles plus tard, la guerre de cent ans, opposant le royaume d'Angleterre à celui de France, laissera en vestige de somptueuses bastides. Michel de Montaigne, Marguerite Duras, Joséphine Baker… La liste est longue des personnages célèbres qui ont en commun l'amour de cette région. De la mondialement célèbre Grotte de Lascaux aux innombrables châteaux et jardins, de nos philosophes illustres à nos plus grandes plumes, votre séjour s'enrichit de ce détour dans le passé, en vous offrant des moments intenses de découverte et de partage !

Quelques adresses

- **Grotte de Lascaux**
  www.lascaux-dordogne.com/fr/la-grotte-de-lascaux
- **Musée national de la Préhistoire**
  https://musee-prehistoire-eyzies.fr
- **Château de Duras**
  www.chateau-de-duras.com
- **Jardins de Marqueyssac**
  www.marqueyssac.com
- **Château Michel de Montaigne**
  www.chateau-montaigne.com
- **Château et Jardins des Milandes**
  www.milandes.com

À fond pour le réveillon !

Région festive par excellence, le Périgord Agenais vous tend les bras pour votre réveillon. Si ce petit tour d'horizon s'imposait pour définitivement vous en convaincre, c'est chose faite ! Alors, bon séjour, préparez-vous à solliciter autant votre esprit que vos papilles, et très bonnes fêtes de fin d'année !

Écoles en vendanges

Faire découvrir le monde passionnant de la vigne aux enfants

Écoles en vendanges c'est le nom de code d'un programme éducatif original créé par les vigneronnes de l'association SO Femme & Vin, 1er réseau professionnel de femmes de vin du Sud Ouest qui a vu le jour en 2014 à Bergerac. **Son objectif ? Faire découvrir aux jeunes générations l'univers aussi complexe que fascinant de la vigne.**

Texte Alexandrine Bourgoin

Avec Véronique
au Domaine du Bout du Monde

Un mercredi d'octobre. Les rayons du soleil de l'arrière-saison périgourdine font briller des ciseaux prêts à partir à l'assaut de jolies grappes de merlot. Une vingtaine de paires d'yeux encore ensommeillés suivent du regard Véronique Vialard, vigneronne au Domaine du Bout du Monde. *« Surtout, vous faites bien attention à ne pas en oublier et gare aux doigts de vos camarades ! »*.

Avec leur flegme caractéristique, les jeunes adultes de la classe de seconde du Lycée Jean Capelle de Bergerac s'engagent panier et ciseaux à la main dans les rangs de vigne. Pour la plupart, c'est la première fois. Ils se destinent à la commercialisation et au service dans la restauration. Participer aux vendanges, découvrir comment on fait le vin les aidera à mieux comprendre et valoriser les produits qu'ils seront amenés à proposer aux clients.

« Et vous faites ça toute l'année ?!? » s'enquiert une élève aux muscles déjà endoloris auprès d'une Véronique amusée. Découvrir les affres d'un métier aussi difficile qu'il est gratifiant : le premier pas vers le respect du produit et ceux qui l'élaborent…

Les Costes
24240 Ribagnac
06 73 76 80 08
info@dbm.vin
www.domaineduboutdumonde.com

Avec Gaëlle
au Domaine de Perreau

Gaëlle Reynou-Gravier, vigneronne au Domaine de Perreau, accueille comme chaque année une classe de maternelle de l'école voisine de Lamothe-Montravel. *« Qu'est-ce que vous observez autour de vous ? De la vigne, oui, mais encore ? »*.

Des arbres, des ballots de paille, de l'herbe. Les petits bouts s'attèlent à l'inventaire à la Prévert d'un environnement riche et préservé. Une première approche de la biodiversité avant de percer avec la vigneronne le mystère de ces raisins noirs qui donne un jus… tout juste rose. *« C'est parce que la couleur est dans la peau. Elle vient après, quand le jus se transforme en vin »*.

L'observation du pied de vigne et des feuilles qui doucement prennent des couleurs d'automne : le rythme des saisons. La dégustation du jus de raisin : une éducation au goût. La leçon de choses est infinie et permet sur une année complète d'aborder la quasi totalité du programme scolaire : les enseignants sont ravis

Lieu Dit Perreau
Saint-Michel-de-Montaigne
24230 Perreau
05 47 56 01 61
gaelle@vignobles-reynou.fr
www.domainedeperreau.fr

Pourquoi Écoles en Vendanges ?

Cette année encore, une dizaine de domaines viticoles et d'écoles de tout le Sud-Ouest participeront au programme. *« C'est une opération à laquelle nous tenons beaucoup. La viticulture est essentielle pour nos territoires : elle façonne les paysages, imprègne la culture et constitue une activité économique majeure qui fait vivre un grand nombre de familles. Pouvoir expliquer tout cela aux enfants nous paraît essentiel. À l'heure où il peut parfois y avoir une certaine défiance, une incompréhension entre nous, paysans, et les autres occupants de l'espace rural, c'est aussi un bon moyen de recréer du lien. Et puis si au passage, nous pouvons susciter quelques vocations ! ».* Transmettre, partager sa passion pour son métier et son territoire : c'est tout cela Écoles en vendanges. Une étape indispensable pour préserver cette culture et ce patrimoine viticole uniques qui contribuent à la réputation riche en saveurs d'un Périgord qui fait tant rêver !

SO Femme & Vin
www.sofemmeetvin.fr

@sofemmeetvin

Culture

Culture au pied du sapin

Notre sélection culture spéciale Périgord Attitude à offrir ou consommer sans modération. Santé, bonheur, retour de l'être aimé garantis.

Texte Alexandrine Bourgoin

Spectacle

Clos
Compagnie Jongloïc

Natif de Bergerac, le jongleur acrobate Loïc Faure y a présenté à l'automne en avant-première *Clos,* sa nouvelle création. Avec ses 4 acolytes - acrobates, contorsionnistes, musiciens - il questionne avec humour et prouesses l'humain dans ses passions et ses obsessions, et nous interroge finalement sur notre capacité à vivre ensemble, malgré tout. Spectaculaire, drôle et poétique.

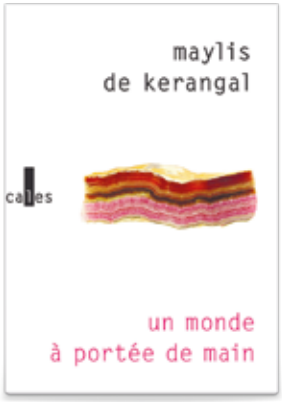
En tournée dans toute l'Europe :
guettez son passage !
www.jongloic.com

Jeux

Les Trésors du Périgord
Jeu des 7 familles

Et si on faisait connaître les richesses du Périgord Agenais aux enfants… en jouant ! La Petite Boîte Édition propose jeux des 7 familles et autres livrets ludiques pour découvrir les trésors de nos régions françaises. Plusieurs livrets et jeux sont consacrés au Périgord, à Lascaux, et même au Château de Duras.
On peut les commander en ligne ou se les procurer dans les boutiques des Offices de Tourisme.

La Petite Boîte Édition
Jeux des 7 familles
6,50€.
Livret jeux
4,90€.
www.lapetiteboite-edition.fr



Roman

Un monde à portée de main
Maylis de Kerangal

Après les ponts et chaussées dans *Naissance d'un pont,* les greffes d'organes dans *Réparer les vivants,* Maylis de Kerangal nous revient cette fois avec une plongée dans l'univers passionnant d'une peintre en décors. À la rigueur quasi documentaire s'ajoute le récit à vif du parcours d'une jeune fille, Paula, de Bruxelles à l'atelier des fac-similés de Lascaux. Trouvera-t-elle sa vérité dans celle de ces tout premiers artistes ?

Éditions Verticales • 2018
285 pages
20€

Musique

Sparkling
Tom Ibarra

Attention prodige ! À seulement 19 ans, le bergeracois Tom Ibarra est déjà un compositeur guitariste de jazz-funk-rock reconnu. Distingué par de nombreux prix et ayant déjà investi de très belles scènes à travers l'Europe au côté d'artistes comme Didier Lockwood, Marcus Miller ou Richard Bona, Tom Ibarra nous régale d'un nouvel album : *Sparkling.* On pourra notamment l'écouter en live lors du prochain Festival Jazz Pourpre en mai 2019 à Bergerac.

Sparkling • 2018
9 titres
20€
www.tomibarra.com

Cuisine

La Bonne Cuisine du Périgord
La Mazille

Le tout premier livre de cuisine du Périgord édité pour la première fois en 1929 ! Andrée Mallet-Maze dite La Mazille a compilé plus de 400 recettes issues de ce *« paradis tentateur, où la gourmandise n'est jamais punie ou déçue ».* Une véritable bible où le style de La Mazille, définitivement plus proche du conte que de *Simplissime*, fait merveille. À offrir aux gourmands et à tous les amoureux du Périgord.

Éditions Flammarion • 2013
317 pages
24,90€

Littérature jeunesse

Tout un roman !
Cyrano de Bergerac
d'après Edmond Rostand

Jolie collection que *« Tout un roman ! »* qui s'attache à faire découvrir aux 7-10 ans les grandes histoires de la littérature. Comment ne pas succomber au panache de notre Cyrano de Bergerac ? Une sympathique entrée en matière ponctuée d'illustrations pour donner aux enfants l'envie d'aller plus loin en grandissant.

Éditions Hachette enfants • 2018
30 pages
5,95€

People

Dans les cuisines du Périgord avec La Mazille

Texte Alexandrine Bourgoin **Illustration** Yann Hamonic

Andrée Mallet-Maze dite La Mazille naît à Puteaux le 20 juin 1891, mais ses racines sont périgourdines. À la mort de Victorine, la cuisinière de la famille, elle hérite du carnet où cette dernière consignait ses recettes du Périgord. Dès lors, elle entreprend sur la terre de ses ancêtres un long périple à vélo pour le compléter. À travers la campagne, de cuisine en cuisine, elle couche sur le papier les recettes issues d'une longue tradition orale et donne naissance au tout premier livre de cuisine du Périgord.

« Ainsi que les meilleures choses de France, les bons plats périgourdins doivent continuer à faire la gloire de notre Gastronomie, et ils doivent être confectionnés par toutes les personnes qui pratiquent avec esprit l'Art de bien vivre et surtout de bien manger. »

La Mazille,
La Bonne Cuisine du Périgord
1929

Ici une soupe des vendanges ou une sauce Périgueux. Là un poulet sauce rouilleuse ou une flaugnarde aux pruneaux. Sans oublier cuisson à la cendre, charcuteries, conserves et vins de fruits. Outre son caractère exhaustif (plus de 400 recettes y sont révélées !), La Bonne Cuisine du Périgord, édité pour la première fois en 1929 aux éditions Flammarion, séduit par le style de La Mazille. Ses recettes sont de véritables contes et les lire à haute voix est un enchantement !

Si la cuisine du Périgord jouissait déjà d'une bonne réputation avant la publication de l'ouvrage, il va sans dire que celui-ci a grandement contribué à sa renommée. Les recettes de La Mazille constituent la substantifique moelle d'une cuisine sans cesse en mouvement, que des générations de chefs se sont appropriée. Une cuisine simple et généreuse qui n'a de cesse de sublimer les fruits d'un pays de cocagne dont la seule évocation du nom fait briller les yeux de convoitise.

Le Prix La Mazille

Le prix La Mazille est un prix littéraire attribué tous les deux ans dans le cadre du Salon International du Livre Gourmand de Périgueux. Il récompense un·e auteur ou un·e journaliste mettant à l'honneur la gastronomie comme le fit en son temps La Mazille..

Édition 2018
du 23 au 25 novembre
www.livre-gourmand.com

Andrée Mallet-Maze was born in Puteaux – west of Paris – in 1891 but her roots were perigordian. She wrote down recipes from an old oral tradition and published the very first Périgord cookbook.

Shopping

Sur ma liste au Père Noël, il y a…

Du local, de l'humain, du talent, de l'unique, du beau, du savoureux, du surprenant : **rien de moins dans ces pages de shopping made in 247 !**

Texte Marie-Laurence Prince

Marchand de couleurs

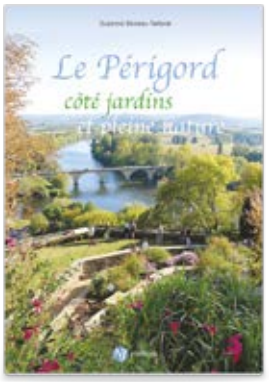
La collection des pastels GIRAULT, créés en 1780, est la plus ancienne fabrication artisanale de pastels secs encore en activité. Ce savoir-faire artisanal, transmis au fil des siècles, et le respect, encore aujourd'hui, du processus de fabrication des 526 teintes originales, sont labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant l'excellence des savoir-faire français. Depuis 1998, l'entreprise est installée en Dordogne, près des origines de l'art, tout près de la célèbre grotte de Lascaux. Pastels à l'unité, en étuis cartonnés ou en coffrets bois, comment résister à la magie des couleurs ? Craquez pour ce coffret bois garni de 50 pastels au choix et laissez parler l'inspiration !

230€
Boutique en ligne sur
www.pastelsgirault.com

Manger rouge pour rester vert

Les fruits rouges, c'est la spécialité de l'entreprise *« Les Délices de Mady »* de Dordogne : fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres poussent en plein champs ou suspendues sous tunnels et sont, pour une part, transformées artisanalement en compote, coulis, veloutés et confitures maison au goût délicatement équilibré.
Quoi de plus gourmand qu'une tartine de bon pain nappée d'une confiture bien née ? De plus désaltérant qu'un verre de sirop de framboise, naturel (sans colorant, sans conservateur) à la couleur discrète mais à l'arôme puissant ? De plus fin qu'un magret de canard déglacé au vinaigre de framboise ? Profitez donc de l'hiver pour déguster l'été !

Coffret gourmand de 4 produits
21,50€
Boutique en ligne sur
www.lesdelicesdemady.fr



Jardins à la page

« Le Périgord côté jardins et pleine nature » de Suzanne Boireau-Tartarat est un bel ouvrage qui vous propose une promenade à travers les différents jardins et lieux naturels du Périgord. Laissez-vous prendre par la main, Suzanne, fine connaisseuse du Périgord, vous emmène vers ces parenthèses fleuries, lieux magnifiques et surprenants comme les jardins panoramiques de Limeuil, les valeurs sûres comme Hautefort, Marqueyssac ou Eyrignac, jardins ouvriers, parcs de sites historiques ou balcons de simples particuliers. Plongée dans le vert et la chlorophylle le style et l'imagination avant de venir sur place découvrir ces lieux inspirants !

« Le Périgord côté jardins et pleine nature » de Suzanne Boireau-Tartarat
144 pages
15€
Paru chez NJ Éditions - Boulazac
Disponible en librairie et dans les jardins du Périgord.
Information : nj.ed@orange.fr

Mathilde et Mauricette

Joli nom pour cette conserverie du Périgord Noir qui s'attache à courtiser les papilles à coup de rillettes de canard, de bloc de foie gras, de gésiers, de confit de canard… Ici, on travaille sans colorants, sans arômes ni conservateurs artificiels, on utilise des œufs frais pour les pâtés et toutes les viandes sont issues de fermes locales. Pour changer, découvrez les saveurs du Périgord côté porc : enchauds, confits, rillettes et pâtés de porc sont prêts à voler la vedette aux mythiques canards.
Pour exemple, cet enchaud de porc très gourmand !

Bocal 380 gr
Échine de porc piquée d'ail, prête à servir froide ou chaude
10€
Boutique en ligne sur
www.mathilde-mauricette.com

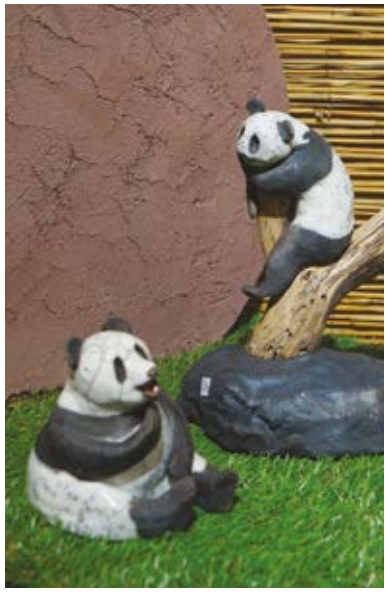
Beauté de mammouth

C'est avec de l'ivoire de mammouth conservé dans le permafrost de Sibérie - et dont le commerce est légal internationalement - qu'Olivier Picquart crée et fabrique des bijoux et des sculptures, entre préhistoire et aujourd'hui. Il utilise aussi du bois de renne ou d'élan, des os fossiles, de la nacre, de l'ébène pour confectionner des œuvres originales en matières merveilleuses. Pureté des lignes, jeu de matières, modernité des formes, solennité mystérieuse et forte de l'ivoire de mammouth venue de l'autre côté du temps, voici de quoi en étonner plus d'un et contenter plus d'une belle.
À découvrir sur **piqoli.com**

Si beau raku

Caroline Vernet et Luis Jéronimo sont potiers à Bergerac. Sous leurs mains, poteries utilitaires et créations insolites naissent en grès, en faïence ou en raku. D'origine coréenne, le raku se développe au Japon à partir du XVIème siècle. Ce procédé consiste à défourner les pièces émaillées entre 1000° et 750°, et leur faire subir un enfumage puis un refroidissement rapide. En japonais, raku signifie aise, joie, bonheur, exactement ce qu'expriment ces pandas. Symboles de force tranquille et de détermination les pandas modelés par Caroline et Luis sont décoratifs et attendrissants. Pas besoin de bambous pour les nourrir mais de regards doux pour les apprécier !

Panda assis en raku
145€
À retrouver chez *Arts Terre*
24, rue Neuve Argenson
24100 BERGERAC
05 53 24 25 00



Restez connectés !

www.247lemag.fr
Le webzine 247% Lifestyle

Vous aimez ce que vous avez entre les mains ? Alors n'attendez pas la prochaine édition : rendez-vous sur la toile tous les jours pour des articles, chroniques, vidéos, et infos exclusives !

@247lemag

247

247 le magazine est édité par l'I.V.B.D, Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Marc Lecomte.

247 le mag est avant tout le fruit d'une collaboration entre rédacteurs passionnés et acteurs passionnants qui font de ce terroir un sujet intarissable.

Siège Social
1, rue des Récollets
24100 Bergerac
05 53 63 57 57

Courrier des lecteurs et de la rédaction
247lemag@gmail.com

Directeur de la Publication
Responsable de la Rédaction
Vincent Bergeon

Comité de Rédaction
Marie-Pierre Tamagnon,
Alexandrine Bourgoin,
Marie Lecourt

Rédactrice en chef
Marie-Pierre Tamagnon

Rédactrice en chef adjointe
Alexandrine Bourgoin

Rédacteurs
Alexandrine Bourgoin,
Marie-Laurence Prince,
Pierre Bléhaut,
Marie Daramont,
Marie Lecourt,
Karine Valentin

Direction artistique
Responsable marketing
Marie Lecourt

Maquette
Got • biensurlecollectif.com

Crédit photo
Loïc Mazalrey,
Raphaël Reynier
Marie-Cécile Grasseau
Hakim Benbrahim
Adobe Stock

Illustrations
Yann Hamonic
S'quisse

Traduction
Agathe Avezou

Fabrication
Imprimé en France
par Imprimerie Rochelaise.

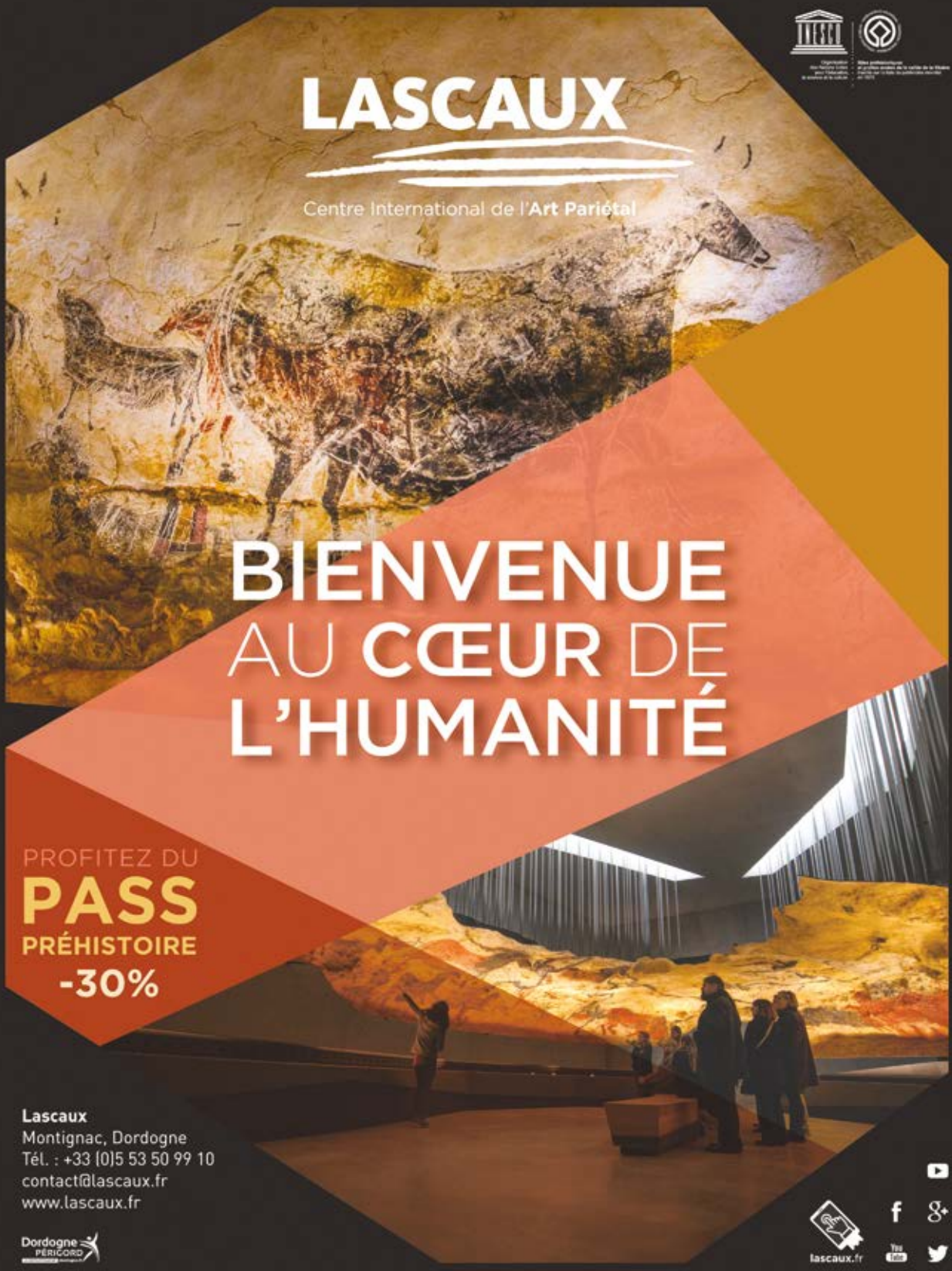
Paru le 22 novembre 2018
Dépôt légal à parution ISSN en cours

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE NOUVEAU MAGAZINE (DES) AMOUREUX DU PERIGORD

DISPONIBLE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

#horizonsperigord *horizonsperigord.com* *@horizonsperigord*



Lascaux
Montignac, Dordogne
Tél. : +33 (0)5 53 50 99 10
contact@lascaux.fr
www.lascaux.fr

Dordogne Périgord

lascaux.fr