VERY MAG TRIP EN PÉRIGORD AGENAIS

247

No.4 Été 2017

Pures vacances ! en Périgord Agenais

On savoure

Recettes et cuvées de vacances : vous allez déguster !

On respire

Balades et programme bien-être : vous allez revivre !

On bouge

Sorties et évènements : vous allez décoller !

Magazine gratuit

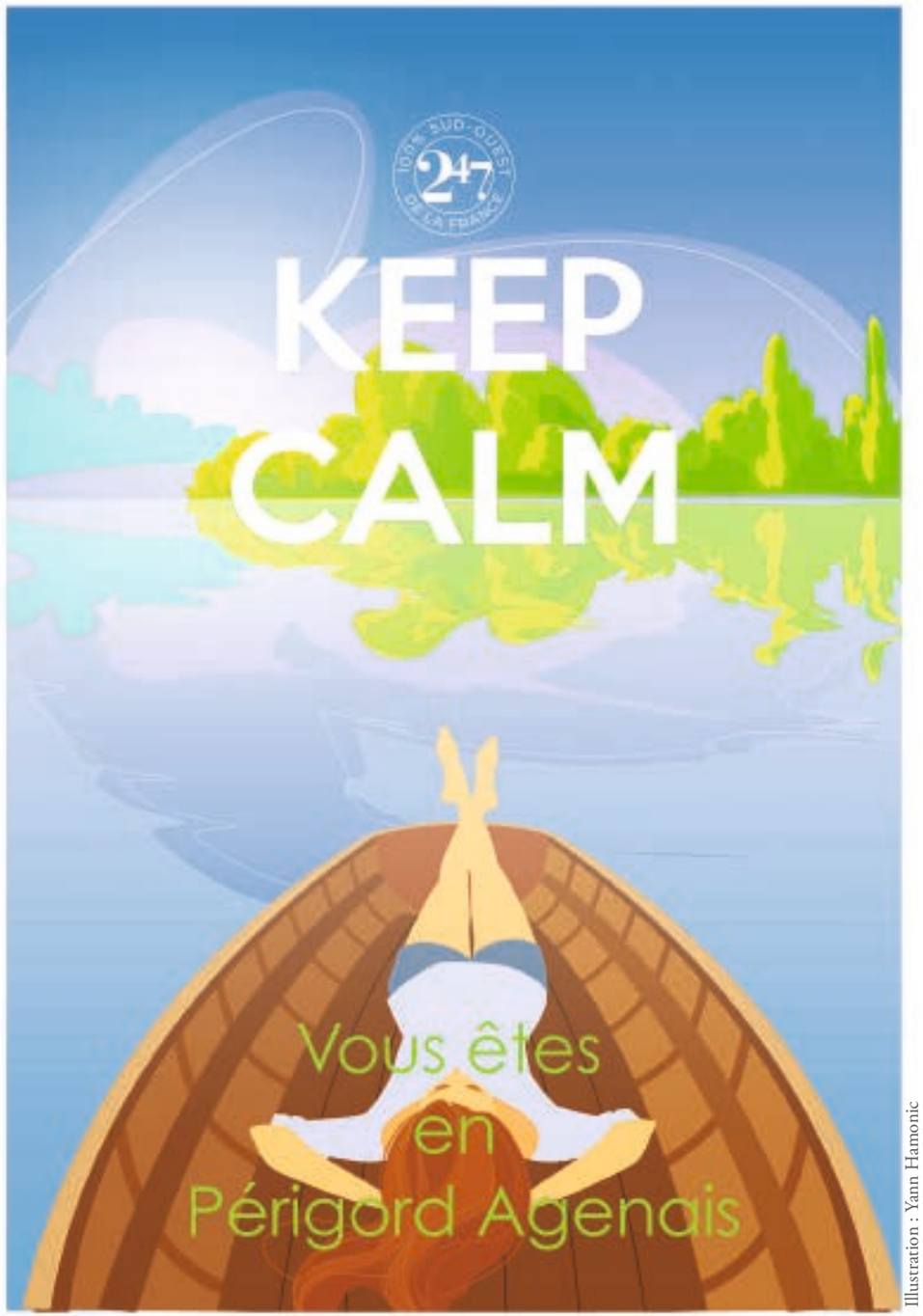


Illustration : Yann Hamonic

Edito

*de **Jean-Marc Cholet,** journaliste à la rédaction de France 3*

Avec l'été qui s'installe, et qui risque d'être chaud, le plus sage n'est-il pas de se mettre à l'ombre, de somnoler en attendant le soir, moment magique où la Nature vous présente sa version « technicolor ». Les vignes du Périgord Agenais tournent du vert à l'orange et sur la Dordogne scintillent mille diamants de feu.

Gros plan sur mon verre qui se remplit d'un nectar rosé et transparent. Comme le fruit de ce tableau.

Un délicieux fumet de magret grillé me rappelle que la réalité peut être plus douce qu'un rêve. Il suffit d'une touche de Bergerac rosé bien frais dans un de ces marchés gourmands du Périgord pour que le spectacle commence.

Avec une évidence, c'est de cette rivière « Espérance » que tout est né. Elle a engendré mille histoires, de paysans, de vignerons, de bateliers…

Aujourd'hui, tout autour, des hommes et des femmes révèlent avec talent les formidables trésors de ce territoire à la douceur de vivre incomparable…

Parmi eux, à Trémolat, un chef étoilé, Vincent Arnoult, lui, les transcende !

Et chacune de ses assiettes est un tableau, ce ne sont pas des histoires qu'elles racontent, mais la légende de ce terroir !

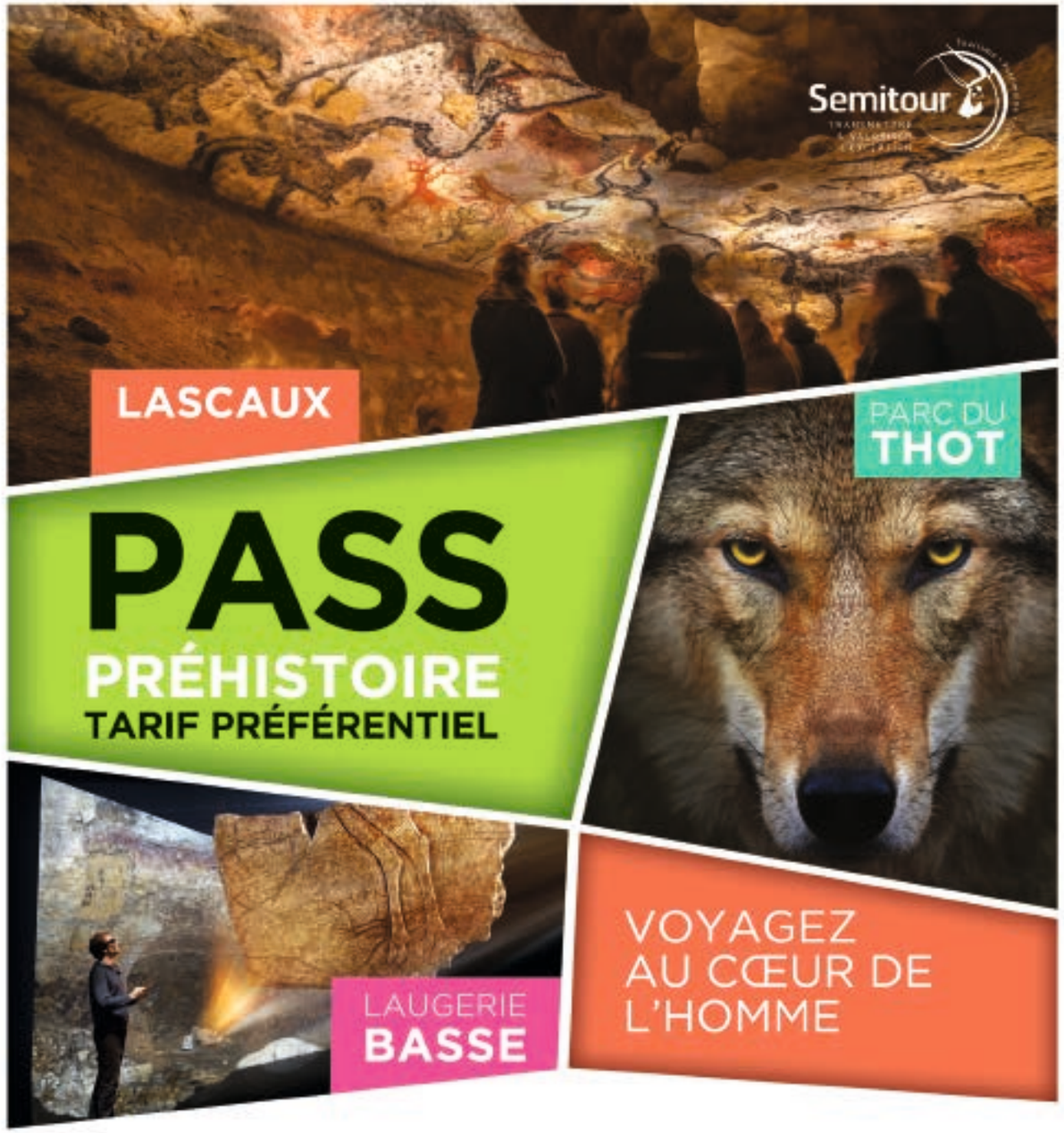
Et c'est probablement parce qu'il appréciait bien ce terroir que notre ami Montaigne à Montravel disait : « *J'aimerais mieux que mon fils apprît aux tavernes à parler qu'aux écoles de la parlerie* ».

With summer coming up, staying in the shade and dozing off until evening seems to be the wisest thing to do. This is the moment when the vineyards of Périgord Agenais turn from green to orange and millions of stars sparkle on the Dordogne river.

Close-up on my glass filled with a pink and transparent nectar. A delicious smell of magret reminds me that reality can be softer than a dream. It only takes a fresh Bergerac rosé from one of those gourmet markets for the show to start.

Everything was born from this river "Hope". It created thousands of stories, gave work to peasants, winemakers, watermen…

Today, all around the river, men and women reveal the wonderful treasures of this land which provides an incomparable sweetness of life.



Sommaire
Contents

6

3 **Édito de Jean-Marc Cholet**
6 **Œnotourisme,** délicieusement tendance !
8 **Ma part du terroir**

10

10 **La recette à 4 mains,** Pizza aux légumes du soleil
12 **Sarah Bernhardt,** ses amants de Bergerac

14 **L'été de Duras,** la sensation de l'été, c'est la 4D !
16 **Tous au marché**
20 **Les sensations rosées de l'été**

16

24

22 **L'art du pique-nique**
24 **Dordogne,** laissez-vous embarquer !
30 **Entre les vignes,** invitation à découvrir le vignoble

32 **Healthy Périgord**
38 **Apéros tapas**
40 **Les pages shopping 247**
42 **Les itinéraires 247**

36

47

47 **L'agenda d'été 247**
51 **Jeux concours**

Œnotourisme
délicieusement tendance !

Partir à la découverte du Périgord Agenais, c'est s'offrir un moment de pur bien-être, sur la route des vignobles de Bergerac et de Duras. Portrait d'une expérience émotive et sensorielle unique, où tradition, authenticité et art de la bonne chère sont à l'honneur…

Photo : Loïc Mazalrey

247% VRAI

Au charme, citadins !

Vous rêvez de nature, de vraies rencontres, appréciez la culture et l'architecture, recherchez la détente et la convivialité ? Vous êtes un œnotouriste en puissance !

Dans **le Périgord Agenais**, plusieurs centaines de domaines viticoles sont heureux de vous accueillir, en couple ou en famille.

Au programme : **visite des chais, initiation à la dégustation de vins, balade champêtre dans les vignobles,** sans oublier **la gastronomie locale,** dont la renommée n'est plus à faire !

C'est aussi l'occasion de nouer des relations chaleureuses avec les gens du cru. Vous retrouverez des plaisirs simples, au contact de vignerons passionnés et passionnants, tout en vous délectant d'un verre de **Monbazillac** ou de **Côtes de Duras.** À table, vous échangerez sur les coutumes locales, en savourant le piquant d'un **tourin,** le moelleux d'une **omelette aux truffes** ou le croquant d'une **tarte aux noix.** À la fin du repas, vous vous laisserez bercer par l'accent gascon de votre hôte, en sirotant lentement un verre de **vin blanc liquoreux** au parfum envoûtant…

Our hundreds of winemakers are pleased to welcome you on their estates: visit their cellars and let them introduce you to wine tasting! Enjoy one of our delicious wines with some of our local food before visiting small villages from the Middle-Ages, with their fortified churches and their farmers markets. Finally, come and visit the Lascaux cave and its legendary paintings, as well as our beautiful castles!

Vous allez déguster !

Ici, on plaisante sur tout mais surtout pas avec la qualité. Qualifiés par François 1er de « nectar », et avec ses quelques **10 appellations d'origine contrôlée** déclinées sous toutes les couleurs, **les Vins de Bergerac et Duras** offrent une palette de goûts aussi riche qu'exigeante. La diversité des cépages et des sols, la proximité de la Dordogne et de l'océan Atlantique alliées au savoir-faire des hommes, confèrent aux vins de la région une personnalité et des qualités gustatives exceptionnelles. Arômes délicats floraux ou fruités, acidité subtile, puissance des tanins procurent au palais un feu d'artifice de sensations. Miel, épices, fruits secs et fruits confits sont l'apanage **des vins blancs liquoreux,** les secs préférant l'abricot, le pamplemousse rose ou la pêche, alors que **les rouges** s'approprient la groseille, le cassis, la griotte, le pruneau et la vanille.
Rarement des vins ne vous auront autant mis l'eau à la bouche !

Le château de Monbazillac, à voir absolument !

Quelle Histoire !

Si vous débarquez dans le **Périgord Agenais** pour la première fois, vous serez conquis par la richesse et la beauté du patrimoine. Aux célèbres peintures des grottes de **Lascaux,** estimées à 18 000 ans, s'ajoutent les précieux **vignobles de Bergerac et de Duras** dès l'époque gallo-romaine.
Dans les nombreux petits villages pittoresques, vous aurez plaisir à découvrir l'empreinte du Moyen-âge au détour d'une ruelle. Églises fortifiées, halles de marché ou châteaux majestueux, la région regorge de trésors architecturaux de toutes sortes.

Alors à pied ou en vélo, en voiture ou à cheval, pour un week-end ou un long séjour, **le Périgord Agenais vous souhaite des vacances d'exception !**

Pierre Bléhaut

Renseignements :
Maison des Vins de Bergerac Tél : 05 53 63 57 55
Maison des Vins de Duras Tél : 05 53 94 13 48

L'œnotourisme en quelques chiffres

Le tourisme vitivinicole et œnologique rassemble aujourd'hui en France plus de 10 millions d'amateurs, dont près de 400 000 pour le Périgord Agenais, ce qui constitue une hausse de 30% en 10 ans !

Les visiteurs étrangers représentent 40% du total, les Britanniques et les Belges se révélant les plus assidus. La filière et les institutions ne s'y sont pas trompées, en professionnalisant et structurant l'offre depuis une dizaine d'années : plus de 200 domaines ouverts au public, diversification des activités proposées, mise en place d'itinéraires Routes des vins (119 domaines participants), instauration d'un label Vignobles et Découvertes, bref, ce nouveau style de tourisme qui affiche une forme éclatante n'a pas encore révélé tout son potentiel !

Plus d'infos sur www.vins-bergeracduras.fr

Œntourisme au Domaine du Siorac

Ma part du terroir

Une recette à 4 mains 100% féminine et estivale !
Gaëlle est vigneronne au Domaine de Perreau au coeur du vignoble de Montravel. Céline est maraîchère au Domaine de la Dame Blanche à Montcaret. Droites dans leurs baskets, bien dans leur métier et leur territoire, rencontre avec 2 agricultrices au pays de Montaigne.

Photo : Le Jardin Digital

Good

Rendez-vous était donné au petit matin chez Céline au Domaine de la Dame Blanche. « Regarde, nous utilisons des insectes auxiliaires pour réguler les populations de nuisibles. Cela nous évite de traiter ! » explique les yeux rivés sur un plant de courgette Céline la maraîchère à Gaëlle la vigneronne. Alors que notre photographe braque sur elles son objectif, les 2 jeunes femmes échangent tout naturellement sur leur métier.
Pas de doute : elles sont sur la même longueur d'onde !

Photo : Le Jardin Digital

Céline fait découvrir ses cultures à Gaëlle

Céline Quettier grows vegetables without overexploiting the nature and Gaëlle Reynou-Gravier makes wine in a sustainable approach, in order to preserve the environment. She even opens her doors to families and schools to teach them about biodiversity!

Le Mag 247 : Céline, d'où vient le nom de ton exploitation, Domaine de la Dame Blanche ?

Céline : De la chouette effraie qui « squattait » la grange quand nous nous sommes installés ici en 2005 avec mon mari ! Ce clin d'œil à notre emblématique colocataire résume assez bien notre façon d'aborder notre métier. **Vivre de la nature, l'exploiter, mais la déranger le moins possible :** une cohabitation en toute quiétude. Pour cultiver nos 6 hectares de fruits et légumes, nous pratiquons la lutte intégrée. L'observation constitue une part importante de notre métier : comprendre, réfléchir avant d'agir est crucial pour ne pas perturber notre écosystème.

Gaëlle : Nous avons une approche tout à fait similaire au **Domaine de Perreau.** Quand j'ai pris la succession de mon père en 2013, j'avais à cœur d'inscrire mon activité dans une démarche de développement durable. Je me suis pour cela appuyée sur la certification Terra Vitis *. Comme Céline, je fais de nombreuses observations de la faune et la flore du vignoble. En plus d'être utile pour préserver l'environnement de mon exploitation, c'est tout à fait passionnant. J'accueille souvent des écoles au domaine. Les enfants sont à chaque fois captivés lorsqu'on leur apprend à **observer la nature.**

* label de viticulture raisonnée

Le Mag 247 : C'est important pour vous d'échanger avec le public sur vos métiers ?

Céline : C'est capital, et d'autant plus lorsqu'on s'inscrit dans une démarche de production d'excellence. C'est pour cela que nous avons choisi **la vente directe** et que nous organisons chaque année des portes ouvertes au domaine.

Photo : Le Jardin Digital

Gaëlle à l'écoute de ses vignes

Gaëlle : J'irais même jusqu'à dire que cela fait partie de notre mission en tant qu'acteurs majeurs du territoire. Un fossé s'est parfois creusé entre le monde agricole et le restant de la population. En ouvrant nos exploitations, nous avons le pouvoir de **recréer du lien social** et de **faire un travail de pédagogie essentiel sur le bien consommer.**
Au domaine, je propose des visites sur le thème de la biodiversité destinées aux familles. Et le 26 juillet, nous organisons chez moi avec Céline et d'autres jeunes agriculteurs **la 1ère édition de *Croque ton 24* !**, un marché de producteurs aussi gourmand que festif. On espère que vous serez des nôtres !

Alexandrine Bourgoin

Photo : Le Jardin Digital

Quoi de mieux qu'un rosé bien frais de Bergerac pour accompagner la pizza ?

La recette à 4 mains

Pizza aux légumes du soleil

La pizza aux légumes du soleil de Céline et Gaëlle, c'est de la générosité et de la gourmandise à partager. Taux d'affinité avec le Bergerac rosé Initiale G du Domaine de Perreau : 247% !

247% GOOD

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 2 minutes au four à pain (15 minutes au four traditionnel)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pâte à pizza :

350g de farine (+100g pour travailler la pâte)
25 cl d'eau
1 sachet de levure boulangère
2 cuillères à café de sel
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Garniture :

1 coulis de tomate - 1 aubergine noire - 1 aubergine blanche - 1 courgette verte - 1 courgette jaune - 1 poivron vert corne de bœuf - 1 oignon jaune - 1 oignon rouge - Thym, ail, sel, poivre - Fromage (ici un fromage type Gouda vieux de la fromagerie Van der Horst à Montcaret)

1 Versez les **350 g de farine,** puis le **sel,** la **levure boulangère** et **l'huile d'olive** dans un grand saladier. Ajoutez petit à petit **l'eau tiède** en mélangeant avec une cuillère en bois. Remuez **jusqu'à obtention d'une pâte qui se détache du saladier.** Laissez reposer **1h** en couvrant le saladier avec un torchon dans un endroit chaud.

2 Préparez et cuisez séparément tous les légumes du soleil avant de les disposer sur la pizza (notamment pour éviter qu'ils ne rejettent trop d'eau et tout excès d'amertume).

3 Etalez votre pâte, couvrez-la du **coulis de tomate** assaisonné. Ajoutez ensuite les **lamelles de courgette,** les **dés d'aubergine** et les **oignons rouges** confits. Terminez par des **lamelles de poivron** (non précuits pour un peu de croquant), des copeaux de fromage et un peu de thym. Salez, poivrez.

4 Enfournez 2 minutes au four à pain à 350°C pour une cuisson au feu de bois (à défaut 15 minutes à 180°C au four traditionnel). Servir avec quelques **tagliatelles de courgette jaune** et quelques **feuilles de salade verte** pour la touche fraîcheur.

Cuisson dans le four à pain

Photo : Le Jardin Digital

For the dough you will need: flour, water, baking powder, salt and olive oil.
For the topping you will need: tomato coulis, a black eggplant, a white eggplant, a green courgette, a yellow courgette, a green pepper, a yellow onion, a red onion, thyme, garlic and cheese.

Illustration : Yann Hamonic

Sarah Bernhardt
ses amants de Bergerac

247% CULTURE

Cocteau inventa pour elle l'expression « monstre sacré ». **Sarah Bernhardt,** la célèbre comédienne de la Belle Epoque était aussi une femme libérée qui collectionnait les fauves… et les amants ! Signe de son appétence pour le Sud-Ouest, la fantasque Sarah aimait à déguster son foie gras dans un ballon captif stationné au-dessus de Paris (pour échapper à la pollution). Il semble que la Divine se prit d'affection pour deux autres produits 100% Sud-Ouest : le tragédien **Mounet-Sully,** et **le docteur Pozzi,** tous deux originaires de **Bergerac.**

Elle l'a dit :

« L'amour,
c'est un coup d'œil,
un coup de rein,
un coup d'éponge. »

Avec **Jean Mounet-Sully,** elle partagea notamment l'affiche de Ruy Blas en 1873. Le célèbre acteur né à Bergerac en 1841 s'y fit construire un château, le **Castel Garrigue,** dont l'architecture est inspirée des décors de ses principaux succès au théâtre. La belle Sarah y a séjourné du temps de leurs amours. A découvrir à l'occasion d'une balade dans **l'appellation Rosette !**

Samuel Pozzi né à Bergerac en 1846, et que l'extravagante Sarah surnommait « Docteur Dieu », n'est autre que **le père de la gynécologie moderne.** Médecin de la bourgeoisie parisienne, il rencontra Sarah en 1869. Dandy volage, il n'hésitait pas à séduire ses illustres patientes. A sa femme qu'il tentait de consoler de ses infidélités, il aurait dit : **« Je ne vous ai pas trompée, ma chère, je vous ai complétée. ».**

A. B

Sarah Bernhardt was a famous actress of the Belle Époque (19th and beginning of 20th). She was a liberated woman who collected beasts… and lovers! In addition to her love for foie gras, the "Divine" felt affection for the tragedian Mounet-Sully and the Doctor Pozzi – both native of Bergerac.

Où admirer le portrait des amants de Sarah ?

Dans la galerie des illustres, parking du Pontet, derrière la Mairie de Bergerac. On peut aussi voir Mounet-Sully à sa fenêtre grâce à un trompe-l'œil peint sur une façade du centre-ville place De Lattre de Tassigny.

La sensation de l'été, c'est la 4D !

Pour les 80 ans de l'appellation Côtes de Duras, les vignerons habillent le château d'un mapping en 4D. Du jamais vu pour la forteresse médiévale. Et c'est gratuit !

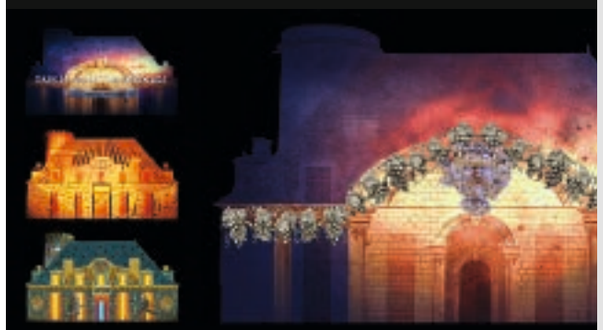
Le château de Duras en fête

Pour fêter comme il se doit les 80 ans de l'appellation Côtes de Duras, les vignerons offrent une animation exceptionnelle. Le château de Duras revêt pour l'occasion des habits de lumière dans une scénographie magnifique grâce à la magie du mapping vidéo.
Le mapping vidéo, c'est la projection d'images sur les murs d'un monument.
Résultat ?
Les spectateurs ébahis découvrent à travers une projection illusionniste toute la beauté du château.
On ne révèlera rien du scénario conçu tout spécialement pour Duras ! Sachez seulement que le bâtiment revit à travers la magie d'une fresque lumineuse.
Venez partager en famille et entre amis la beauté enchanteresse du moment, au cœur de la tour d'honneur de la résidence des **ducs de Duras.**

Le spectacle est accessible à tous les âges : petits ou grands, on est toujours totalement émerveillés par les inventivités des scénaristes, soufflés par la technologie en quatre dimensions qui raconte autrement la beauté de la façade Renaissance. En plus, on apprend une foule de choses sur **l'histoire des lieux !**

Plus d'hésitation, la sensation de l'été, c'est le mapping 4 D !

Projections d'infographie sur la façade du château



In order to celebrate the 80 years of the Côtes de Duras appellation, the winemakers will present an exceptional animation using projection mapping on the walls of the Duras castle. This will be the occasion to learn more about the story of the place!

It will take place every Tuesday, Thursday and Sunday night, all summer from July 6th. Note that the projection is completely free and that the visit of the castle will be extended until 10pm on those nights.

Vous allez en prendre plein la vue !

Il faut dire que la forteresse est tellement remarquable qu'elle a donné son nom au village, au territoire et au vignoble, **l'une des premières AOC en France.** Tout a commencé au XIIe avec la construction d'**un des premiers «Castel-Naou» d'Aquitaine.** Bertrand de Goth le modèle en forteresse au XIVe avec deux tours rondes et guerrières.
La transformation la plus magistrale se fait au XVIIIe siècle lorsque **les seigneurs Durfort,** devenus Ducs, la transforment en une demeure de plaisance raffinée. À cette époque, le duc est fait comte, puis marquis et enfin, par faveur particulière de Louis XIV, pair de France. Il veut signaler alentour cette puissance : le château devient donc une villa aristocratique raffinée avec des jardins à la française très à la mode à cette époque.
Le résultat est magistral : 35 salles, des caves joliment voûtées, des escaliers somptueux, des pièces d'apparats magnifiques, des meubles incroyables et un spectacle son et lumière pour vivre une expérience étonnante dans la cuisine. On aime particulièrement la cour intérieure ultra élégante avec un péristyle à l'italienne et toute la partie du musée consacrée à la vie rurale.
L'info 247% confidentielle : il faut un peu de courage pour monter au sommet de la tour mais une fois là-haut, c'est une belle récompense : la vue sur le château, sur le village puis sur la vallée est absolument magnifique !

Hélène Lagardère

Une des nombreuses vues depuis les hauteurs du château

C'est la fête tout l'été !

Pendant la saison estivale, **dès le 6 juillet,** le château revêt ses habits de fêtes **tous les mardis, jeudis et dimanches soirs, à la tombée de la nuit.** Le spectacle est **gratuit** et les visites du château (au tarif habituel) se prolongent pour l'occasion **jusqu'à 22h.**

N'oubliez pas

Les Vignerons des Côtes de Duras organisent la Fête du Vin au Château de Duras, le dimanche 13 août 2017. Ce soir-là, le mapping nocturne sera suivi d'un feu d'artifice en soirée.

Tous au marché

Où trouver un divin fromage de chèvre, des asperges fondantes, des pêches de vigne juteuses et parfumées, un foie gras à se damner, un Bergerac ou un Côtes de Duras délicieusement fruité ? Epicerie fine, Fauchon, Hédiard ? Plus simple et plus court, allez flâner sur les marchés dont les étals débordent de couleurs et de mille saveurs… En Périgord, côté gastronomie c'est du sérieux !

247% VRAI

Formidable lieu d'échanges, et de mixité sociale, le marché n'est plus ce qu'il était, un lieu dédié aux ménagères averties traînant leur caddy et qui avaient l'art de débusquer les bons produits avant que cela ne soit devenu un sport à la mode…
Il n'y a qu'à voir l'étendue des rayonnages destinés aux magazines de cuisine et d'art de vivre et **l'incroyable popularité** des émissions Top chef, Master chef et autres tocades du moment…
Bien remplir son frigidaire d'abord, et cuisiner ensuite, d'actes tout simples, sont devenus un comportement furieusement tendance chez **les foodistas.**

Aujourd'hui, **le banquier fin gourmet** ou **l'avocat féru de cuisine,** entre deux rendez-vous d'affaires fait un saut au marché pour récupérer les premières fraises mara des bois ou le beurre au lait cru de son producteur attitré avant que les étals ne soient dégarnis. **Les adeptes du bio depuis toujours** y remplissent leur panier en osier qu'il pleuve ou qu'il vente et les plus jeunes, baskets dernier cri aux pieds viennent s'approvisionner pour réaliser leurs bowls et smoothies healthy. **Les séniors,** prévoyants et super-organisés, font leur tour de marché à l'ouverture.

M.D

Photo : Loïc Mazalrey

Le Périgord Agenais, haut lieu de la production maraîchère

Quelques conseils

Côté dress code

Tout réside dans l'accessoire, le panier c'est l'idéal, tellement plus joli que le cabas du supermarché du coin. A choisir en jonc ou en osier made in 247, un must !

Pour les initiés, remplissez-le de quelques sacs à fruits en papier, ce geste de recyclage éco-friendly pour emballer vos précieuses denrées vous attirera la considération des producteurs, qui n'hésiteront pas à vous attribuer… le dessus du panier (i.e : le meilleur de leurs étals) ou vous faire **« bon poids »**

Des producteurs pleins de saveurs !

Sur le très couru marché d'Issigeac, à la rencontre de personnages authentiques et sincères, à l'image de leurs produits…

Photo : Loïc Mazalrey

Brice et Benjamin, Domaine de Laboule à Montaut (Lot et Garonne) les fromagers rêveurs, sur le marché d'Issigeac.

Brice et Benjamin ont repris il y a quatre ans une exploitation pour commencer un élevage de chèvres. Aujourd'hui, ce sont 80 chèvres, 15 brebis , 1 vache, 2 chevaux qui cohabitent à la ferme. Ils produisent une gamme de fromages de chèvre selon différents affinages, nature, aromatisé à l'ail et aux herbes. Vendre ses produits sur le marché ? Pour Brice, inconditionnel du marché d'Issigeac, **l'échange, la rencontre, la « passion des gens »** sont des attraits plus forts que l'aspect purement commercial. Il participe aussi aux marchés nocturnes fermiers d'Issigeac.

Photo : Loïc Mazalrey

Valérie et Flavien, producteurs laitiers bio de la ferme de la Coutaude à Sadillac

Après un passage par la Provence et le Gers, **Valérie et son compagnon** reprennent une ferme et ses 40 hectares où paissent maintenant 15 vaches tarentaises.
Ils produisent du lait, des yaourts, « le Tarin » un fromage crémeux à souhait et plein de panache ! Présents sur le marché de Bergerac le samedi et aussi sur les marchés gourmands du domaine de Siorac et à Saint Michel de Montaigne (voir agenda).

Photo : Loïc Mazalrey

René, le maraîcher cosmopolite

René est autrichien, avec un nom imprononçable. Propriétaire d'un magasin de vélos à Barcelone, il y rencontre Sandrine, qui travaillait à Paris. Depuis 10 ans, ils ont repris la ferme du père de Sandrine à Doudrac en Lot et Garonne pour y faire pousser des légumes le plus naturellement possible (certification en bio en cours). **Amoureux de la France et attaché à son bout de terroir lot et garonnais,** René a même adopté le nom de son épouse, Jacquet, et a laissé tomber son patronyme autrichien.

Adrien, producteur de viandes et légumes bio à Conne de Labarde, sur le marché de Bergerac et d'issigeac.

Michel, le père d'**Adrien** (une dégaine de patriarche à la Gabin) dès 1982 se tourne vers le bio. **Une philosophie ancrée dans l'art de vivre** chez les Couderc, et qui va de pair avec « le goût des autres ». Adrien (par ailleurs pompier volontaire à Issigeac), et son épouse, représentent la troisième génération qui vit sur la ferme. La production de veau, bœuf et porc est complétée par des légumes et du jus de pomme.

Photo : Loïc Mazalrey

Take a stroll on our farmers markets and discover the beauty of our gastronomy ! You can find Brice and Benjamin's goat cheese on Issigeac's market as well as Valérie and Flavien's organic milk. You should also visit Bergerac's market to discover Adrien's organic vegetables and meat.

Photo : Loïc Mazalrey

100% SUD-OUEST 247 DE LA FRANCE

A chaque jour, son marché en Périgord Agenais !

Marchés traditionnels

Bergerac : mercredi et samedi, autour de l'église Notre Dame, sous les platanes.
Duras : lundi, autour de la belle bastide
Eymet : jeudi, sur la place des Arcades
Issigeac : dimanche, partout dans les petites rues de ce village médiéval
Sainte Foy la Grande : samedi
Villeréal : samedi, entre la halle et l'abbaye

Marchés gourmands de producteurs

Duras : le jeudi à partir de 18 h
Issigeac : le vendredi à partir de 18 h
Soumensac : le dimanche midi

Tous les rendez-vous de l'été sur

www.pays-bergerac-tourisme.com
www.paysdeduras.com

Vrai

Biodiversité et cultures métissées :

EDEN ET SENS

A Eden & Sens, la diversité culturelle, revêt une forme inédite : imaginez des serres où poussent des légumes bio à côté d'un théâtre de verdure où se jouent des scènes de Feydau ou des airs de tango. Culture maraîchère et culture artistique se marient naturellement et harmonieusement dans une notion de partage.

C'est l'essence d'un concept transversal, **un lieu de production maraîchère et de rencontres artistiques** où l'on vient nourrir son corps et son esprit.

La tête pensante qui se cache derrière ce concept d'une évidence lumineuse : **Emmanuel Reclus,** ingénieur agronome, spécialisé dans le biotope. Sorti de ses serres où il bichonne quelques variétés de tomates anciennes, il nous dévoile le projet avec passion.

Sur 5 hectares, cernés tout autour par un ruisseau et alimenté par des sources une ferme maraîchère est créée pour **cultiver en bio.** A côté un conservatoire abrite 150 cépages différents (seule collection ampélographique d'Aquitaine de cette ampleur). Un étang et un théâtre de verdure viennent parfaire cette mini-biosphère à seulement **5 minutes au nord de Bergerac,** dans une campagne luxuriante.
Grâce au partenariat participatif de l'association **Even et Sens,** ce lieu accueille une programmation séduisante et originale tout au long de l'été, avec un accompagnement gourmand de haute volée, 247% circuits courts.
Le parc paysagique sera ouvert à la visite en 2018, mais n'attendez pas pour venir régaler vos papilles et en avoir plein la vue !

Une myriade de producteurs, vignerons, artisans et artistes se mêleront pour des rencontres riches sur fond de biodiversité culturelle, de respect et de découverte du terroir. Un éden plein de bon sens…

M.D

Le site de Eden et Sens

Eden et Sens is a concept created by Emmanuel Reclus, where organic vegetables grow in greenhouses next to comedians and where tango music is played. The project will open in 2018 but you can still come and taste Emmanuel's vegetables and admire the landscape!

Programme de l'été (juillet et août)

Le vendredi soir sera réservé au théâtre, avec des compagnies triées sur le volet, et toujours un concept de restauration à l'éthique bio et/ou développement durable autour des produits maraîchers du site et des vins issus de cinq domaines du Bergeracois, (Château Tuquet, Château Cluzeau, Château le Tap, Château Pécany, Château la Brie).
Le mercredi, place à la gourmandise avec une succession de rendez-vous à thème pour découvrir des univers éclectiques :
la salsa, la préhistoire, les fromages et les vins, le bien-être…
(Programme sur eden-et-sens.com)

EDEN ET SENS

L'art du pique-nique

Oh les beaux jours ! La saison des pique-nique est officiellement ouverte. Mais pas n'importe quel pique-nique. On veut du chic, qui envoie du pâté (du Périgord) et confine au sublime. C'est qu'on ne rigole pas avec le manger par ici. Et malgré son apparente décontraction, le pique-nique n'échappe pas à la règle. Tout un art ! Démonstration.

247% GOOD

Sus aux chips !

Délaissez donc ces acides gras insaturés et allez faire un tour sur nos marchés (les plus beaux de France, véridique) pour trouver l'inspiration !
3 règles d'or : frais, coloré, et pratique. **Légumes à la croque au sel,** et **fruits à picorer** sont vos meilleurs amis. Mais aussi **charcuteries, fromages** et tous les merveilleux ingrédients qui vous permettront de cuisiner **cakes, tartes et autres salades. Nos suggestions :**

Tomates cerises, radis et **fèves crues** croque au sel
Rillettes de canard et **pain artisanal**

~~~~

Cake au **Cabécou du Périgord, olives** et **tomates séchées - Ratatouille** froide

~~~~

Fraises du Périgord
Smoothie **melon,** feuilles de **menthe** et **Monbazillac**

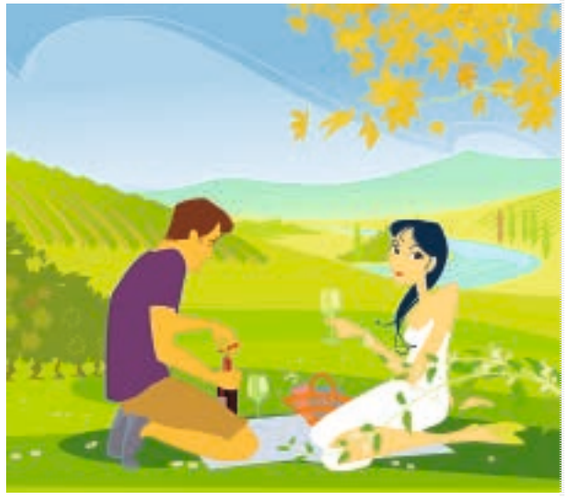


Illustration : Yann Hamonic

Côté vaisselle et nappe, on évite le jetable trop souvent synonyme de désastre écologique. Et à la place, on s'amuse à chiner tout le nécessaire pour un effet dépareillé savamment étudié du meilleur goût. Rendez-vous à la brocante du 1er dimanche du mois place Gambetta à Bergerac ou dans les nombreux vide-greniers de la région. Et surtout… **on n'oublie pas son tire-bouchon !**

Photo : Loïc Mazalrey

Les vins de bergerac Duras, parfaits pour pique-niquer...

Un peu d'histoire…

Si dès l'Antiquité on déjeunait sur l'herbe, l'expression « faire un repas à pique-nique » n'apparaît qu'au 17ème siècle. Avec « **pique** » pour picorer et « **nique** » pour une chose de peu de valeur, le pique-nique de l'époque ressemblait plutôt à une sorte d'auberge espagnole, pas forcément en extérieur. Ce n'est qu'au 19ème que l'expression « pique-nique » pris son sens actuel :

un repas collectif et convivial pris en plein air.

Focus sur un indispensable : le panier

Tout pique-niqueur qui se respecte sait qu'il est hors de question de faire l'impasse sur **LE PANIER.**

En Périgord-Agenais, nous avons notre propre modèle à nous : le bouyricou. Où vous procurer cette petite merveille ? Dans l'atelier de Sylvie à Issigeac, où vous pourrez également participer à un stage d'initiation à la vannerie. Enfin, sachez que le dimanche 16 juillet aura lieu **la Foire aux Paniers d'Issigeac.** Si comme nous vous êtes branchés paniers, l'endroit est incontournable !

Les Tresses de Sylvie – Issigeac
Tél : **+33 6 88 13 78 77 - vide-greniers de la région.**

A. B

Photo : Loïc Mazalrey

Tresse de paniers « à l'ancienne »

Nos meilleurs spots pique-nique

Chic

Apportez votre pique-nique et installez-vous pour un déjeuner inspiré dans le magnifique parc du Château Michel-de-Montaigne où le célèbre philosophe Michel Eyquem de Montaigne écrivit ses fameux essais.
Possibilité également de commander son ardoise pique-nique à l'avance.

Château Michel-de-Montaigne
Saint-Michel-de-Montaigne – Tél : 05 53 58 63 93

Rafraîchissant

A proximité des **écluses de Tuilières** à **Mouleydier.** Après le déjeuner, poussez jusqu'au barrage EDF pour admirer **l'ascenseur à poissons !**

Dans les vignes

Au **Vignoble des Verdots,** commandez votre sac à dos pique-nique et allez le déguster tranquillement au milieu des vignes accompagné d'une bouteille de vin du domaine.

Vignoble des Verdots
Conne-de-Labarde – Tél : 05 53 58 34 31

Bucolique

Au **Domaine Haut-Montlong,** vous trouverez sur Le Chemin de la Vigne (parcours pédagogique gratuit) une table de pique-nique, mais aussi un petit bosquet et une petite rivière tout à fait charmants.

Domaine Haut-Montlong
Pomport – Tél : 05 53 58 81 60

Insolite

Au **Domaine du Siorac,** on peut réserver… sa brouette pique-nique : ça ne s'invente pas ! Que des produits du terroir et les jolis vins du domaine à déguster au cœur des vignes à l'ombre d'un petit bois.

Domaine du Siorac
Saint-Aubin-de-Cadelech – Tél : 05 53 74 52 90

Avec des enfants

Le parc de Pombonne, très apprécié des bergeracois et peu connu des touristes offre en plus une aire de jeux pour enfants et un lac pour se baigner. Allez prendre votre café à la Guinguette !
Des concerts y sont régulièrement proposés le soir en saison.

Parc de Pombonne – Route de Podestat, Bergerac

Photo : Loïc Mazalrey

Les sensations rosées de l'été

Le rosé est toujours le grand gagnant du match des meilleurs vins d'été. Pas de vin qui soit plus associé au soleil, au plaisir, aux vacances, à la fête. A Bergerac et en Côtes de Duras, les rosés ont un goût généreux, convivial et gourmand bien dans l'air du temps et 100% Sud-Ouest.

Fruités et rafraîchissants, **les Bergerac et Côtes de Duras rosés** affichent une jolie palette de couleurs. Un rosé séduit d'abord l'œil !
La bouteille transparente laisse voir les robes roses. **Entre le rose très pâle** évoquant la délicatesse d'une rose ancienne et le flamboyant rose groseille, il y a des **dizaines de nuances : brique, saumoné, abricoté, pomelo...**

A la clé, une palette de sensations. Les rosés pâles comme **l'Inattendu, Bergerac rosé Julien de Savignac** joueront la délicatesse. Parfait pour les apéritifs et les plats légers.

Plus opulents, les rosés très colorés accompagneront tout le repas … jusqu'à la tarte aux fruits rouges.
La preuve avec le **Bergerac rosé du Château La Robertie** ou du **Domaine du Bois de Pourquié.**

Les rosés de Bergerac et Duras n'ont pas de quoi rougir !

A Bergerac et à Duras, les **cépages** des rosés ont pour noms **merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec.** Des cépages **typiquement Sud-Ouest,** sachant allier la gourmandise et l'éclat du fruit. Le Bergerac Rosé joue la carte du fruit franc avec une robe très colorée ou celle de la délicatesse d'arômes floraux et d'une robe pétale de rose **(Château les Hauts de Caillevel).** C'est selon l'inspiration du vigneron !

Les côtes-de-Duras misent souvent sur des **arômes expressifs** de cassis, framboise et groseille soulignés par une **fraîcheur tonique.** Goûtez **la Grange aux Filles de Berticot** ou **le Domaine de Ferrant.**

Dans tous les cas, **la qualité et la recherche d'équilibre** entre la rondeur et la fraîcheur les guident.
Et chacun peut trouver son style.

Caroline Picard

Generally associated to the sun, holidays and parties, rosé wines are generous, convivial and tasty. The pale ones are very delicate while the darker ones are more opulent and can be served with red fruit tarts. Precision is very important in the making of those wines: the more the skin stays in contact with the juice, the darker the wine will be!

L'invité parfait

Quel talent le rosé !

Il assure les apéritifs ultra conviviaux et décontractés beaucoup plus funs que les repas assis.
C'est le roi des repas en plein air : **le déjeuner ou diner en terrasse, le barbecue dans le jardin** comme le **pique nique au bord de l'eau.** Il a l'art de triompher dans **les repas de copains totalement improvisés** tout en étant parfaitement chic et glamour, pour **un tête à tête amoureux. Il est 247% partage.**

Photo : Le Jrrdin Digital

Apéritif au rosé de Bergerac

PINK SECRET

Côté consommation, le rosé s'affranchit des codes traditionnels du vin.
Mais côté vinification, aucune place à l'improvisation !
La précision est implacable pour que le rosé se dote d'une couleur charmeuse et de saveurs de rêve. Le secret c'est la maîtrise du contact entre la peau des raisins dotée de pigments et le jus de ces mêmes raisins qui est blanc. Plus le contact est long, plus le vin est foncé.

On parle de « rosé de saignée » lorsque l'on prélève une partie du jus après macération des peaux et des raisins, le reste servant à faire du vin rouge. Ces vins expriment des arômes fruités très francs.

On parle de « pressurage direct », lorsque les raisins sont pressés directement à la façon d'un vin blanc. La pression lente colore le jus. Le rosé obtenu a une robe plus claire et des notes florales et d'agrumes.

Les rosés sont le plus souvent secs, mais parfois, ils sont demi-secs. Ils montent alors encore un cran sur l'échelle de la gourmandise, tout en gardant l'esprit frais.

Les rosés de Bergerac et de Duras, des typicités aussi variées que leurs couleurs

Dordogne,
laissez-vous embarquer !

Si l'on voulait définir le bassin de la Dordogne par une couleur, ce serait à coup sûr le vert ! Reconnu réserve de biosphère par l'UNESCO en 2012, il est un exemple d'équilibre entre l'Homme et son environnement. Vitrine de la biodiversité, ce territoire offre aux vignobles de Bergerac et Duras un écrin unique, qui oblige les acteurs économiques de la région à une responsabilité de tous les instants. Balade au fil d'un cours d'eau chargé d'Histoire…

The Dore and Dogne watercourses unite in the mountains to create the Dordogne river, which then joins the Garonne river to flow into the ocean. Its verdant valley hosts an exceptional fauna and flora. Bordered by magnificent medieval villages, the river is the opportunity for canoeing, hiking, barge rides and visiting castles or vineyards.

Le château de Castelnaud la Chapelle, en Périgord Noir

Photo : Le Jardin Digital

Roman fleuve

Rivière ou fleuve ?

Comme en témoigne la polémique sur sa dénomination, **la Dordogne est inclassable.** Fruit de l'union de deux torrents dévalant les pentes du versant nord du **Puy de Sancy, la Dore et la Dogne,** elle coule aujourd'hui des jours heureux sur près de 500 kms avant de joindre la Garonne au niveau du bec d'Ambès. Mais cette apparente tranquillité cache un passé au tempérament fougueux : depuis sa source jusqu'à Bergerac, pas moins de dix barrages ont été nécessaires pour calmer les courants et rapides qui la rendaient peu praticable. Malgré les risques, et jusqu'au milieu du XIXème siècle, **60% du trafic de marchandises entre Bergerac et Bordeaux** était assuré par voie fluviale, notamment **le transport des tonneaux de vins.**

Témoin des baignades de l'Homme de Néandertal et de Cro-Magnon, la Dordogne a vu la vigne se développer sur ses rives dès l'arrivée des Romains. Véritable colonne vertébrale du Périgord, **dernier refuge de l'esturgeon sauvage,** elle abrite de nombreuses espèces de poissons et plantes aquatiques. Sa vallée verdoyante accueille **une faune et une flore exceptionnelles.**

Photo : Le Jardin Digital

La vallée de la Dordogne, vue du village de Domme

La Dordogne en quelques maux

Pendant des siècles, rallier Bordeaux en gabarre était plus proche de l'exploit que d'une partie de plaisir. À chaque méandre de la Dordogne, les embûches donnaient des sueurs froides aux bateliers. Si l'on avait réussi à franchir les **malpas** (« mauvais pas » ou mauvais passages, provoqués par la cassure du lit du fleuve), les **rajols** (rapides), dissimulant des **plantans** (roches plates à fleur d'eau) ou autres **pessières** (bancs de sable) se chargeaient de vous rappeler à l'ordre. Sans compter les **meilhes** (contre-courants remontant), prêts à faire chavirer les embarcations ! Par chance, les **subernes** (crues), en atténuant l'effet de tous ces pièges, offraient aux gabariers un éphémère répit…

Photo : Loïc Mazalrey

Excursion en gabarre, Bergerac

Your cruise along the Dordogne river will lead you to Bergerac, a city surrounded by vineyards. The winemakers of Monbazillac had the clever idea to eradicate the butterfly larvae that destroy the grapes, by implanting bats in the vineyards: it allowed them to reduce the use of chemicals in the vines, using a completely natural method!

Assurance tourisme

Bordée par des villages médiévaux au charme incomparable, la Dordogne vous offre de merveilleux moments de détente, d'Histoire, de gastronomie et de communion avec la nature. Au rayon des activités, vous ne serez pas en reste :

baignades, canoë, randonnées équestres ou à vélo, promenades en gabare visites de châteaux et de vignobles, dégustations en tous genres… la région est un paradis pour petits et grands !

Balade en Canoë, Saint Antoine de Breuilh

Une vue complètement cinglée !

L'un des apanages de la Dordogne réside dans ses méandres qui portent le doux nom de **« cingles »**. Les plus typiques sont sans doute ceux de **Limeuil et de Trémolat.** En empruntant la route de la falaise, vous bénéficierez d'une perspective à couper le souffle, mais… pas l'appétit ! En effet, **l'auberge du Belvédère à Trémolat** vous permettra de déguster les produits régionaux, accompagnés de savoureux vins de Bergerac et Duras, tout en contemplant la beauté du paysage ! En remontant la Dordogne vers La Roque-Gageac, **les jardins suspendus de Marqueyssac,** uniques en leur genre, présentent également un superbe panorama sur les cingles et les châteaux environnants.

Auberge du Belvédère
Lieu-dit Rocamadou, 24510 Trémolat. Tél : 05 53 22 49 01

Les jardins suspendus de Marqueyssac
24220 Vezac. Tél : 05 53 31 36 36

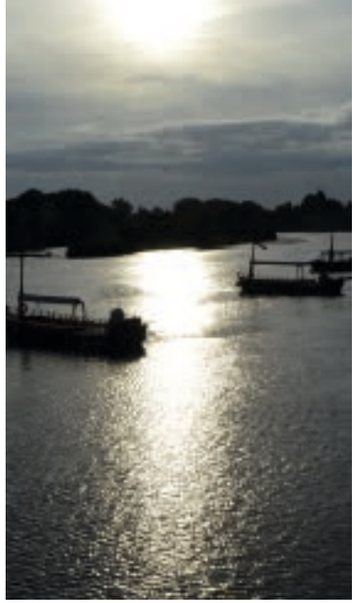
Photo : Loïc Mazalrey

La Dordogne à Trémolat

À la barre d'une gabarre

Non loin de **Chalvignac,** dans la commune de Soursac, un authentique village de gabariers est niché au bord de la rivière : **Spontour.** Fermez les yeux et faites un saut dans le passé en vous laissant conter les aventures de ces navigateurs au long cours qui n'avaient pas froid aux yeux. Rassurez-vous, vous n'aurez pas à affronter les caprices de la Dordogne comme au bon vieux temps ! Vous découvrirez simplement **les magnifiques gorges de la Haute Dordogne** sur la retenue du barrage de Chastang.

Renseignements et réservation au 05 55 95 88 78



Gabarres amarrées, port de Bergerac

La vigne est belle !

Votre croisière vous amènera inévitablement à accoster à **Bergerac.** Ici, le vin est une institution, et vous ne trouverez pas meilleur lieu pour vous initier à sa fabrication ou sa dégustation. La cité est entourée de vignobles aux noms évocateurs : **Monbazillac, Saussignac, Montravel, Rosette, Pécharmant, Côtes de Duras…**
Au coeur du centre historique de la ville, **le Cloître des Récollets,** ancienne bâtisse du XVIIème siècle consacrée aux **vins de Bergerac et Duras** vous accueille.
Expositions, fresque historique, dégustations, information sur la Route des vins…
De quoi ravir amateurs et connaisseurs !

Maison des vins de Bergerac
1, rue des Récollets 24100 Bergerac. Tél : 05 53 63 57 55

Le château de Monbazillac, dans le vignoble bergeracois

Batman au secours de la grappe!

Pour illustrer l'esprit de responsabilité et durabilité qui souffle dans les vignobles, l'action menée en 2016 par la classe-relais de Bergerac à Monbazillac est, à ce titre, exemplaire. L'idée est simple : éradiquer les larves de papillon qui détruisent les grappes de raisin, en implantant des chauve-souris à l'aide de petits nichoirs fabriqués par les élèves. Cette initiative, réalisée en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la Cave coopérative de Monbazillac, a permis de diminuer significativement le recours aux produits chimiques dans les vignes de la prestigieuse appellation, en appliquant une méthode 100% naturelle !

Photo : Mazalrey

Nos ambassadeurs 247

Vincent Arnould, chef étoilé du Relais & Châteaux Le Vieux Logis à Trémolat a été distingué, au printemps dernier, par le Consulat de la Vinée, confrérie des vins de Bergerac : une marque de reconnaissance pour la mise en avant de ces vins dans son établissement et sa cuisine.

Photo : Loïc Mazalrey

247% VRAI

247 le mag : Après le Doubs où vous êtes né et avez étudié, puis Ménerbes où vous avez officié, vous êtes arrivé en Périgord, chef du Relais & Châteaux Le Vieux Logis en 2001. Vous souvenez vous de vos premières impressions périgourdines ?

Je me souviens avoir trouvé des ressemblances avec le Luberon, notamment ces maisons de pierre même si la couleur n'est pas la même. J'ai aussi été marqué par la grandeur du territoire : je me suis d'ailleurs perdu très souvent !!! Maintenant, c'est mon pays, je ne me perds quasiment plus. Je suis devenu plus périgourdin que vosgien. Mais je m'émerveille toujours à la découverte de bâtisses, de châteaux…

247 le mag : Voici 16 ans que vous avez adopté le Périgord et réciproquement. Comment présenteriez-vous les vins de Bergerac et Duras à quelqu'un qui ne les connaitrait pas ?

Je parlerai d'abord du choix : le choix des couleurs et des goûts. Il y en a pour vraiment tous les goûts, tous les palais. Et puis je parlerai du rapport qualité / prix. Il y a tous les prix avec de supers qualités en face.

247 le mag : L'été est la belle saison pour les mariages. A quels mariages de saveurs et d'appellations nous inviteriez-vous ?

Nous avons actuellement un menu dégustation avec un service de vins essentiellement bergeracois. Nous marions par exemple un foie gras parfumé aux épices, crème glacée aux dates avec un Bergerac sec, un agneau du Quercy, ravioles de chèvre et févettes avec un Bergerac rouge ou encore en dessert, des fraises gariguettes, financier pistache, sorbet citron, coriandre avec un vin de Rosette.

247 le mag : Pour vous, lors d'une journée « off », l'évasion 247 ressemble à quoi ?

Mon jour de repos étant le mardi, très souvent avec ma femme, nous aimons faire le marché du Bugue. Nous partons avec une idée en tête et revenons avec autre chose, séduits par ce que l'on y trouve. Nous rentrons et tranquillement, apéro, déjeuner fait ensemble et nous profitons du jardin. C'est tout simple mais ici, c'est un pays béni des Dieux. Quand la famille vient, nous avons encore et toujours, même après 16 ans, des lieux à leur faire découvrir. Sinon, mon autre passion est la moto sur circuit. C'est un autre type d'évasion !

Marie Laurence Prince

Les recos de Vincent Arnould

- **Château Montdoyen**
- **Domaine du Haut-Pécharmant**
- **Vignoble des Verdots**
- **Domaine du Bois de Pourquié**
- **Domaine de l'Ancienne Cure**

Entre les Vignes

Deux livres, deux propositions d'invitation à découvrir le vignoble « de l'intérieur », pour s'imprégner de son histoire, de ses paysages … L'essence du vin, c'est avant tout un terroir. Ce qui se passe ensuite dans le verre vient de là.

247% CULTURE

MARCHE A PIED… DE VIGNE, Jean-Pierre Xiradakis, éditions Féret.

Un chemin des écoliers à travers les vignes de l'Aquitaine à la Crète.

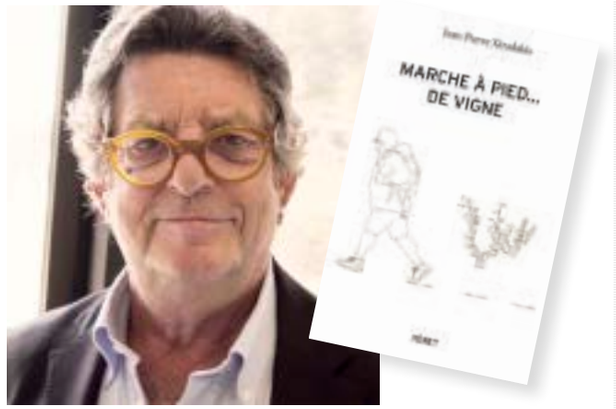
« Pendant des années je n'ai fait que survoler le sujet, goûtant une foule de vins…Au contraire tout en marchant, j'ai la sensation de faire corps avec la vigne qui va intimement guider mes pas, mes découvertes… ». *J.P. Xiradakis*

Jean-Pierre Xiradakis, restaurateur de grand renom sur la place bordelaise, auteur d'ouvrages de gastronomie et de randonnées raconte son parcours à travers les vignes, là où se passe **la vraie rencontre avec le terroir.**

Marcheur aguerri, à la veille de sa retraite il réalise un projet plus ambitieux et personnel. **Un parcours initiatique** le mènera de la Gironde à la Crète, terre de ses ancêtres, avec **le vignoble comme fil conducteur.** Au départ, l'Entre-Deux-mers, puis du côté bergeracois, **les vignobles de Saussignac et Monbazillac** où il fait étape chez Laurent de Bosredon au Château Bélingard pour poursuivre vers Cahors et Gaillac. Il y rencontrera successivement d'autres « figures » vigneronnes, Pascal Verhaeghe et Robert Plageoles. Le Languedoc, la Provence, la Toscane, les Cinque Terre en Ligurie… s'annoncent également au menu de **ce véritable itinéraire d'enfant gâté.**

Un sandwich au pâté du Périgord confectionné dans une épicerie de village et dégusté sur un banc en contemplant une église romane, un dîner raffiné accompagné de crus d'exception chez des hôtes emblématiques du vignoble traversé….

Autant d'expériences différentes mais toujours riches qui jalonnent le périple de Jean-Pierre Xiradakis et nourrissent son récit. **Cette vraie quête à la rencontre des vignobles et des gens,** des vignerons nous livre une lecture humaniste des paysages, chemin faisant, en symbiose avec la nature. Cette cadence, **le pas de l'homme,** est propice à la méditation, la réflexion sur les paysages traversés et le chemin parcouru, les gens rencontrés, l'Histoire et les histoires… Cette ode au voyage très dense et foisonnante donne toute la mesure de **l'omniprésence du vin dans notre civilisation et notre culture.**



Jean-Pierre Xiradakis, écrivain gastronome

GLASS HALF FULL, by Caro Feely

L'aventure de Caro et Sean, néo-vignerons à Saussignac, leçon n°3 : Arrivés au stade de maturité, comment garder l'équilibre !

Si le terroir est une notion géologique, climatique et géographique qui a des limites précises, l'amour de la vigne, lui, n'a pas de frontières.

la famille Feely, vignerons bio de l'appellation Saussignac

Cadres urbains cosmopolites (originaires d'Afrique du Sud, ils ont vécu en Irlande et un peu ailleurs), **Caro et Sean Feely** chamboulent le cours de leur vie et mettent le cap sur les ondoyants **coteaux de Saussignac.** Ils quittent leurs panoplies de décideurs, complet trois pièces-tailleur chic et loft ultra confortable pour une vie de vignerons dans un domaine sis dans un paysage de rêve, certes, mais dans un état très passable … . Et là, entre les rangs de vigne, ils apprennent très vite que **c'est la nature qui a le dernier mot !**

Après l'épopée de la reprise du vignoble par les parfaits néophytes qu'ils étaient alors, son mari et elle**, la vigneronne expose tous les enjeux de la « phase de consolidation ». L'affaire est lancée, les vins sont reconnus, le concept oenotouristique innovant **d'éco wine lodge** et **d'École du vin** rencontre le succès. Et pourtant, ce tournant est peut être le plus délicat à négocier: après l'énergie sans limite et l'inconscience des débuts, comment trouver un équilibre dans ce métier, préserver sa famille, donner du temps à ceux que l'on aime ?
En résumé, comment ne pas devenir l'esclave de **cette passion du vin et du terroir ?**

Au fil des pages, Caro nous fait partager sa vie, ses rencontres. Vigneronne engagée, elle explique son credo pour **la biodynamie :** bien au-delà d'un simple mode de pratiques viticoles, **une véritable philosophie qui place la nature et l'homme au cœur de la vie.** On découvre une femme qui livre ses doutes avec une simplicité et une sincérité (c'est le nom d'une des cuvées de Château Feely !) désarmantes tout au long d'un récit émaillé d'anecdotes savoureuses, irrésistiblement drôles et émouvantes.

En résumé, **« glass half full »** est un assemblage très réussi, un troisième roman qui a le goût de la maturité, à déguster dans son jus (en V.0.) et sans modération !

M. D

** Grape Expectations, a vineyard adventure in France, premier roman (summersdale) - Saving our Skins, building a vineyard dream in France, deuxième roman (summersdale)

Healthy Périgord

Photo : Loïc Mazalrey

A healthy trend has invaded the Internet and social networks. It mainly promotes a healthy way of life that follows a vegetarian or a vegan diet as well as working out regularly. A sort of “healthy mind in a healthy body” trend.

La tendance healthy a totalement envahi le web et les réseaux sociaux. C’est un mode de vie mais surtout un état d’esprit qui consiste à s’alimenter sainement - le plus souvent en suivant un régime végétarien voire végétalien (vegan) - et pratiquer un sport régulier. *Mens sana in corpore sano** en quelque sorte.
Vous avez déjà adopté la healthy attitude ou avez décidé de profiter des vacances pour vous y mettre ? Sachez que vous êtes pile au bon endroit.
Bienvenue dans notre healthy Périgord !

**un esprit sain dans un corps sain*

On fait du sport

Les conseils de l'athlète Yohan Durand

Yohan Durand est né au cœur du vignoble de Monbazillac. Athlète de haut niveau, il a excellé successivement au 1500, 3000 et 5000m sur piste (champion de France, 4ème au championnat d'Europe) avant de faire aujourd'hui partie de l'équipe de France de marathon. Il nous fait le plaisir de partager avec nous quelques conseils sport et running pour un été healthy en Périgord Agenais.

Le Mag 247 : Yohan, en été, les températures élevées peuvent rendre difficile la pratique sportive. Quelle attitude adopter pour continuer à s'entraîner en toute sécurité ?

Yohan Durand : D'abord il faut adapter ses horaires. **Mieux vaut aller courir tôt le matin ou tard le soir** quand la chaleur est moins importante. Sortir courir à 14h serait même dangereux. Ensuite, on adapte ses parcours : plutôt que le bitume, on va privilégier les parcours en forêt, plus ombragés.
En Périgord Agenais, on n'a que l'embarras du choix ! Il faut aussi adapter sa tenue et choisir des vêtements qui évacuent bien la transpiration. Ensuite, **bien s'hydrater** est capital. Pendant la course, mais aussi avant…et avec de l'eau ! Enfin, **le plus important, c'est d'écouter son corps** et ne pas hésiter à raccourcir son entraînement si on sent qu'on n'est pas bien.

Le Mag 247 : Vous êtes originaire de la région et vivez à Bergerac. Quels sont vos spots de running préférés dans le vignoble ?

Yohan Durand : J'ai grandi à **Monbazillac** et mes parents y sont vignerons au **Château Les Maules.** Alors plus jeune j'ai beaucoup couru autour de la maison sur les coteaux de Monbazillac. C'est vallonné et super joli. Il y a aussi une boucle très sympa que je fais régulièrement dans **le vignoble de Pécharmant,** le long du circuit de randonnée. En plus, on a vu sur le **Château de Monbazillac** et les coteaux, ce qui n'est pas déplaisant ! Et quand il fait chaud, je vais souvent courir en forêt vers **Liorac-sur-Louyre** ou **Cause-de-Clérans** où il y a pas mal de pare-feu* parfaits pour la course.

Yohan Durand à l'entrainement

Yohan Durand, a high-level athlete, gives us sports tips for a healthy summer in Périgord! Exercise in the morning or in the evening when it is less hot outside, run in forests rather than on roads, drink lots of water and listen to your body! Also, eat carbs like rice and pasta with fish or white meat.

Le Mag 247 : Côté nutrition, on pourrait avoir un a priori un peu négatif sur les produits du Périgord, les juger trop gras. Les intégrez-vous dans votre régime de sportif ?

Yohan Durand : Il est vrai que **foie gras et autres gésiers** ne peuvent pas constituer l'alimentation de base d'un sportif car les graisses sont vraiment à éviter. Mais il faut **savoir aussi se faire plaisir de temps** en temps et s'accorder des petits écarts !

Pour une préparation de marathon, on n'échappe pas aux traditionnels **sucres lents :** pâtes, riz. Avec, le poisson ou les viandes blanches sont préconisées. **Du poulet fermier du Périgord** par exemple ! **Les fraises** constituent un dessert parfait car peu sucré.
Et surtout, pour les encas et les petits coups de pompe après l'entraînement, j'utilise **les noix et noisettes du Périgord,** mais aussi les **pruneaux d'Agen !**

A. B

*pare-feu : coupe forestière linéaire prévue pour limiter l'extension des feux de forêt

Il l'a dit :
« Le marathon, c'est comme dans la vie, il y a des moments d'euphorie et des moments difficiles, quoi qu'il arrive il faut toujours s'accrocher et se battre ! »

Son actu

Avec un temps de 2h14'00", son record, Yohan a terminé 15ème au dernier marathon de Paris, ce qui lui vaut d'être présélectionné pour les championnats d'Europe de 2018.
Dans son viseur : le marathon de Berlin en septembre où il espère passer sous la barre des 2h12'00" pour se qualifier aux prochains championnats du monde qui se dérouleront aux Etats-Unis en 2019. On croise les doigts, Yohan !

Facebook @athletedurandyohan

Vous trouverez sur Instagram une quantité astronomique de comptes **#healthy** tenus par des jeunes femmes aux corps affûtés et en pleine forme mettant en scène leur vie saine et sportive. Il est possible que vous ayez d'abord envie de les ligoter une par une pour leur faire manger des chips. **RESISTEZ.** Ces filles ont la pêche et vous la transmettent **avec leurs photos ultra inspirantes !** Vous y trouverez des recettes, des exercices de fitness et des disciplines sportives jusqu'alors inconnues au bataillon, ainsi que des petits mantras pour garder la motivation.

#healthy : 4 comptes Instagram à suivre

Les plus fortes à ce jeu-là sont incontestablement les américaines à l'instar de **Kayla Itsines** et ses 7 millions d'abonnés. Avec ses programmes en ligne, la jeune femme est à la tête d'un véritable empire.
Côté françaises, les comptes de la coach **Lucile Woodward @lucilewoodward,** et des blogueuses **Pauline @vivre_healthy** et surtout **Marie Laforêt @100vegetal** et ses recettes vegan sont de jolies sources d'inspiration. Les hommes ne sont pas en reste ! Mention spéciale à **Damien de @taber_fr** pour la petite touche décalée.

There is a tremendous amount of healthy accounts on Instagram. You might notice that most of them post pictures of 'Buddha bowls'. Those bowls are full of healthy and colourful food and constitute a complete meal! They include at least a cereal, a legume, greens, fresh vegetables, a superfood and seasoning.

On mange sainement

La tendance buddha bowl

On trouve partout ces jolis saladiers harmonieusement remplis de super aliments sains et colorés sur les blogs et Instagram healthy.
On les appelle les **buddha bowl,** prévus pour constituer un repas complet.Voici les éléments que votre recette doit comporter pour être équilibrée :

. **Une céréale** (ex : blé, boulgour, quinoa, riz, nouilles soba)
. **Une légumineuse** (ex : pois chiche, haricot, fève) ou protéine animale (ex : œuf, poisson, viande, fromage)
. **De la verdure** (ex : jeunes pousses, cresson, brocoli, herbes aromatiques)
. **Des légumes frais de saison :** crus ou cuits juste croquants pour la texture mais aussi les vitamines
. **Des « superaliments »** aux propriétés nutritionnelles exceptionnelles (ex : ail, graines, gingembre)
. **Un assaisonnement**
(ex : vinaigrette, pesto, sauce au yaourt, tahini).

Parmi les nombreuses recettes de buddha bowl disponibles sur le net, on peut regretter l'utilisation trop fréquente de produits exotiques et/ou pas toujours de saison.
C'est pourquoi nous avons travaillé à l'élaboration d'une recette de **buddha bowl locale,** à base de **produits du Périgord** que vous trouverez sans mal sur nos marchés cet été. **Bon appétit !**

A. B

Photo : Alexandrine Bourgoin

Buddha bowl local, 247% Périgord Agenais !

Mon buddha bowl du Périgord

Temps de préparation : environ 1h

Les ingrédients : Quinoa - Salade de courgettes jaunes et vertes crues à l'ail, thym, huile d'olive et citron râpé - Asperges vertes - Tomates cerises - Fèves croque au sel - Cabécou du Périgord (pour un buddha bowl vegan, on supprime le Cabécou du Périgord et on rajoute davantage de fèves pour les protéines) - Pousses d'épinard - Noisettes concassées

Pour la sauce : vinaigrette à l'huile d'olive, huile de noisette et vinaigre balsamique blanc, sel, poivre

Apéros TAPAS

Ces petites assiettes remplies de bonnes choses, c'est tellement plus drôle que les menus imposés. Chacun peut manger ce qu'il préfère, en toute liberté. S'il est assez généreux, l'apéro tapas remplace l'entrée et s'il est très généreux, il peut même faire le dîner à lui tout seul ! Décontraction, simplicité, praticité…l'apéro tapas assure.

En Périgord Agenais, le meilleur est à portée de mains pour concocter des apéros tapas dignes de ce nom.
On vous donne des pistes…

Les additions qui ont tout bon

Côté vins, le plus dur c'est de choisir la couleur !

Un blanc sec ? Piochez dans les Bergerac, les Côtes de Duras ou Montravel.

Un rosé ? Le **Bergerac** et les **Côtes de Duras** sont sur les rangs.

Un rouge ? Vous avez l'embarras du choix en **Périgord Agenais !** Visez les cuvées tout fruit, sans élevage en barrique de **Bergerac, Côtes de Duras ou Montravel.**
Plus confidentiel mais tout aussi réputé, pourquoi ne pas en profiter pour déguster Pécharmant.

Un moelleux ? Là aussi vous ne saurez plus où donner de la tête, entre **les Côtes de Montravel, les Côtes de Bergerac, ou un Rosette,** notre cœur balance.

Un liquoreux ? Le plus grand vignoble de liquoreux au monde vous offre le choix entre un **Monbazillac, un Saussignac ou un Haut-Montravel.**

Tarte soleil au chèvre frais et au pesto de noix
+ un Bergerac ou Côtes de Duras rosé

Réalisez un pesto en mixant les feuilles d'un bouquet de basilic, 60 g de parmesan fraîchement râpé, 80 g de cerneaux de noix torréfiés refroidis et hachés et de l'huile d'olive.

Etalez un rond de pâte feuilletée sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé.

Recouvrez en étalant 200 g de chèvre frais, puis le pesto en laissant 1 cm de libre sur les bords.

Recouvrez d'un second disque de pâte feuilletée.

Retournez un verre au centre du cercle.

Découpez 16 parts autour du verre.

Puis **torsadez-les** délicatement.

Dorez au jaune d'œuf.

Enfournez pour 30 à 40 min de cuisson à four préchauffé à 180°C.

Succès garanti !

Makis de sarrasin à la truite fumée
+ Montravel blanc

Mélangez du chèvre frais avec de la ciboulette, poivrez.

Etalez sur une grande crêpe au sarrasin,

recouvrez de tranches de truite fumée.

Roulez la crêpe bien serré et emballez-la dans du film alimentaire.

Laissez reposez au moins 1 heure. Au moment de servir, détaillez la crêpe roulée en tronçons de 2,5 cm environ.

Eliminez les extrémités, pas assez jolies.

247% Bluffant !

Flemme de tapas ? Pas envie de passer en cuisine pour préparer vos tapas faites maison en mode Sud-Ouest ? On a la solution !

Au Domaine de Ferrant à Esclottes, les tapas sont préparées pour vous et se dégustent en musique rock, jazz ou groove avec les vins du domaine.

Les 7 juillet, 4 août, 25 août et 15 septembre 2017 à partir de 19H.

Mini-sucettes de melon au miel du Périgord et au sésame
+ Saussignac, Monbazillac ou Rosette

Découpez des billes de melon avec une cuillère parisienne.

Faites griller très légèrement des graines de sésame blond.

Versez-les dans une assiette creuse.

Piquez les billes de melon avec une pique de bois.

Trempez le bout des billes de melon dans du miel liquide puis dans le sésame.

So chic !

Bricks de poulet aux pruneaux
+ un Côtes de Duras rouge ou Pécharmant

Faites confire 8 pruneaux d'Agen dénoyautés dans 1 grand verre de vin blanc liquoreux ou moelleux avec un bâton de cannelle et une étoile de badiane à feu doux pendant 20 min.

Faites revenir deux oignons jaunes émincés et un blanc de poulet fermier taillé en lamelles dans un peu de matière grasse.

Ajoutez les pruneaux hachés.

Parfumez de 4 épices.

Coupez six feuilles de bricks en deux.

Repliez la partie ronde de chaque moitié vers l'intérieur.

Posez un peu de farce au bout de la bande et repliez pour former un triangle dans un sens puis dans l'autre jusqu'au bout de la bande.

Passez un peu de beurre fondu au pinceau et

enfournez pour 10 min à four préchauffé à 180°.

Le Sud-Ouest version orientale !

C. P

247 Shopping

Comme une petite envie de partir en balade pour ce shopping estival : par vins et chemins, de belles choses en talentueux savoir-faire, butinons le plaisir de l'instant.
Un shopping 100% local, 0% carbone, à fond 247 en somme ! Let's go !

Partir en balade…

Bien chaussée, avec une touche rosée qui sied bien à l'été et aux pieds des jolies dames :
voici la **mythique ballerine Cendrillon** de Repetto, déclinée en Rose Icone pour faire comme Bardot dans *Et Dieu créa la femme* **:** être irrésistible !

Fabriquée selon la technique du « cousu retourné » dans l'usine de Saint-Médard d'Excideuil en Dordogne.

En veau nappa, talon 10 mm,
Prix public conseillé : 195 € TTC

Cueillir quelques fleurs…

Quelques fleurs des champs ou une jolie rose du jardin pour tenir compagnie à ces deux grands soliflores en porcelaine de la céramiste périgourdine Céline Bocquet, installée à La Rochebeaucourt-et-Argentine.
Décors émaillés, sgraffités et découpés d'une grande finesse.

Porcelaine,
Prix public conseillé :
140 € TTC et 150 € TTC

Boutique Métiers d'Art de Nontron
Château, avenue du Général Leclerc 24300 NONTRON - Ouvert du mardi au samedi et tous les jours en juillet et août, 10h-13h et 14h-18h.

Et faire place à l'évasion.

Un vin 100% sauvignon, vif, frais et aromatique. Un beau voyage pour les papilles !

Domaine du bout du monde
Bergerac blanc sec 2015
Prix public conseillé : 7.90 € TTC

Et du lilas…

Se faire plaisir avec un beau vin de garde, puissant et rond, expression de vieux merlots.
Né tout doucement en viticulture biologique et vinification naturelle.

« Lilas » de coquelicot,
Bergerac rouge 2011
Prix public conseillé : 12 € TTC

Jouer ensemble…

Mêlant stratégies de coopération et de compétition, selon des approches ludique et conviviale, le nouveau jeu « Eko-Citoyen ! » créé par l'association Ekolo-Geek implantée à Neuvic, donne l'occasion à 3 à 6 joueurs d'au moins 10 ans d'échanger et de découvrir les écogestes à mettre en pratique au quotidien pour réduire leur empreinte écologique.

Le but du jeu ? La Terre est menacée, le jeu invite à incarner un citoyen et à collecter un maximum de points EKO pour la préserver.

« Eko-Citoyen ! »
Prix public conseillé : 10 € TTC
à commander sur le site www.ekologeek.org

S'arrêter sous un tilleul…

Originalité et design inspiré pour ce sac aux belles matières, en feutre et bois de tilleul nés des mains de Théa de Lange, créatrice textile et feutre originaire des Pays-Bas qui présente son travail au Pôle des Métiers d'Art de Nontron.

Prix public conseillé : 195 € TTC

Boutique Métiers d'Art de Nontron
Château, avenue du Général Leclerc 24300 NONTRON
Ouvert du mardi au samedi et tous les jours en juillet et août, 10h-13h et 14h-18h.

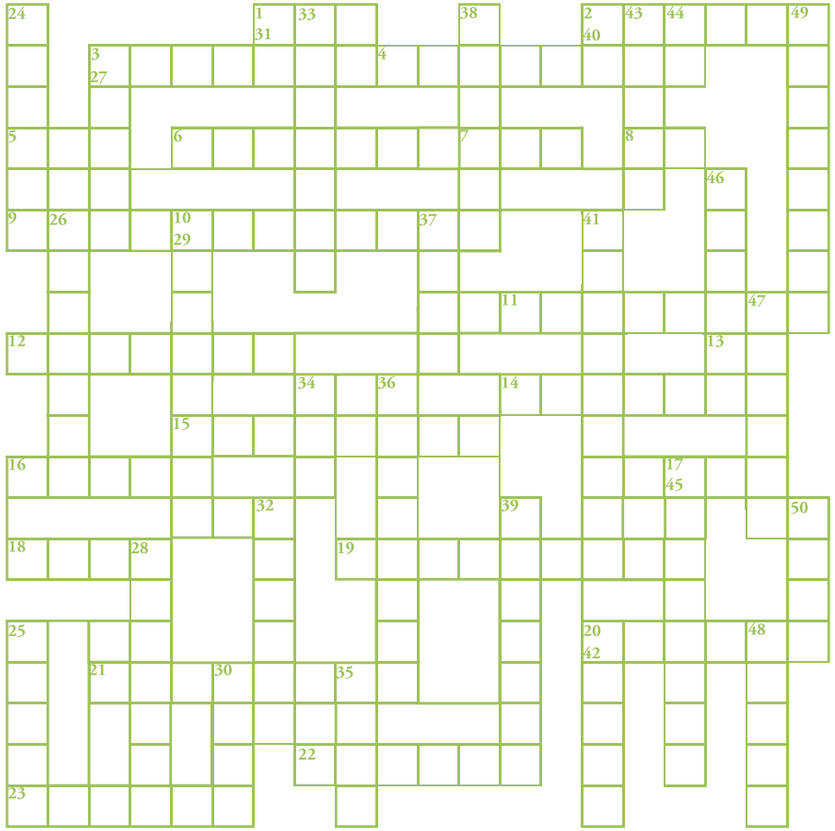
Et passer de bons moments entre amis !

Un assemblage de merlot et cabernet sauvignon pour ce vin gourmand, fruité et léger.

Un vin pour trinquer à l'amitié !

Les œnopotes, Bergerac rouge
Prix public conseillé : 7.50 € TTC

247% Fun



Horizontalement

1 Marque le lieu
2 Souvent avec une oie
3 Sans lui, que serait Roxane ?
4 Reposant
5 De Corneille
6 Type de plant de vigne
7 Ici, on est de là et de l'ouest
8 Il faut s'en méfier
9 Progrès de la vie et baisse de la vue
10 Berceau des vins
11 Plouf rafraîchissant
12 Chapelle Sixtine de la Préhistoire
13 Note de musique
14 Troubler
15 Plus de 1000 en Périgord !
16 Epilogue
17 Essentiel, vrai, naturel
18 Avoir les crocs !
19 Aime le soleil sans bronzer :heureusement pour les Bergerac secs
20 Mieux que Meetic, lieu de rencontre pour gens de goût…
21 La grande ou les petites
22 De Vergt de préférence !
23 Une façon de parler du goût des choses

Verticalement

24 Son bois fait les piquets de vigne
25 Fièrement 47 !
26 Embarcations traditionnelles locales
27 Environnement ou châssis
28 Du son, des notes et du plaisir
29 Toujours trop courtes !
30 Sur soi ou du monde
31 Out
32 Les bons souvenirs en sont un, un pactole aussi
33 De ceux chantés par Brassens
34 Juillet, août
35 Eclat de bonne humeur
36 La nature y est à son aise
37 L'espace, le calme, le temps en sont vraiment
38 Sage ou crapuleuse
39 Repos des oreilles
40 VISA
41 Qui aime la vie et ses plaisirs
42 Quand elle opère, c'est que du bonheur !
43 Pour garder les meilleurs souvenirs
44 Négation
45 Le château de Monbazillac en offre un, magnifique
46 Un pied devant l'autre et place à la flânerie
47 Bronzer
48 Suspension bienfaitrice que devrait rembourser la Sécu !
49 La fameuse rivière espérance
50 Bien frais, s'il vous plaît !

Solution sur :
www.247lemag.fr

La fameuse tirade du nez déclamée par Cyrano de Bergerac :
saurez-vous remettre les bons mots aux bons endroits dans cet extrait ?

247% FUN

Gracieux - pic - paternellement - jeune homme - sur le champ – agressif - boîte à ciseaux hanap - choses - perchoir - descriptif - tasse - amical - oblongue - rocles - oiseaux - curieux - péninsule

Ah ! Non ! C'est un peu court, _____ !
On pouvait dire ___ oh ! Dieu ! ___ bien des _____ en somme...
En variant le ton, par exemple, tenez :
_____ : « moi, monsieur, si j'avais un tel nez,
Il faudrait _____ que je me l'amputasse ! »
_____ : « mais il doit tremper dans votre _____ :
Pour boire, faites-vous fabriquer un _____ ! »
_____ : « c'est un _____ ! ___ c'est un _____ ... c'est un cap !
Que dis-je, c'est un cap ? _____c'est une _____ ! »
_____ : « de quoi sert cette _____ capsule ?
D'écritoire, monsieur, ou de _____ ? »
_____ : « aimez-vous à ce point _____
Que _____ vous vous préoccupâtes
De tendre ce _____ à leurs petites pattes ? »

M.L. P

Photo : Loïc Mazalrey

A 2 pour une escapade sensuelle à Duras, à 4 en famille pour une journée dédiée aux plus jeunes, ou à 7 entre amis pour une folle virée à vélo sur la Route des Vins. Suivez nos itinéraires 247… sans modération !

A sensual ESCAPADE for 2 in Duras, a family day for 4 addressed to children, a bike ride for 7 on the "Route des Vins"... follow our indications without moderation!

Les itinéraires

à 2 | Sensualité à Duras

Sensuality in Duras

Profitez de la douceur du matin pour une balade faune et flore dans **le vignoble bio de Berticot** guidés par un vigneron. Une fois vos sens éveillés, terminez par une dégustation !

Pour la pause déjeuner, rendez-vous à Duras à **Chai et Rasade** pour déguster charcuterie, fromage et vin du **Château Molhière** en toute simplicité.

Faites une petite sieste ou relisez L'amant de Marguerite Duras avant de suivre la trace de l'auteur à Duras grâce au **Street Art** de **Delphine Delas** et de vous rendre à l'exposition photo qui lui est consacrée à la **Maison Marguerite Duras,** place du couvent.

Le soir, admirez Cassiopée et autres constellations au **Domaine du Clos des Figuiers.** Votre guide, l'astrophysicienne et vigneronne **Sarah Fechtenbaum,** vous proposera une incroyable dégustation sous les étoiles.

Enfin, abandonnez-vous aux bras de Morphée sous votre tente safari joliment agencée pour une expérience glamping à **Simply Canvas** à Saint-Jean-de-Duras.

Photo : Loïc Mazalrey

Chai et Rasade, à volonté !

Photo : Loïc Mazalrey

Les hébergements Simply Canvas

Street Art de Delphine Delas

Les mercredis bios de Berticot // Duras - 19/07>16/08
Balade guidée dans le vignoble 10h30>12h00 - Tarif 8€/3€ / gratuit moins de 6 ans
Tél : 05 53 83 75 47

Bar à vin **Chai et Rasade // Duras** - Tél : 05 53 93 20 20

«Egarés. Là. Ecrits. Et quittés aussitôt» Street Art par **Delphine Delas // Duras**
01/07>30/09

Expo photo et film Maison Marguerite Duras // Duras
01/07>11/09 - 7/7jours de 16h à 20h

Soirées Stars & Wine au **Domaine du Clos des Figuiers // Loubès-Bernac**
10/07 et 27/07 à 21h30 – Tarif : 5€/2,50€ - Tél : 06 30 81 73 96

Glamping à Simply Canvas // Saint-Jean-de-Duras – Tél : 06 81 76 85 94

Activités pour les enfants, au Château du Haut-Pezaud

à 4 | Marmots des vignes

Children in the vines

Rendez-vous à 10h chez **Christine Borgers** au **Château du Haut Pezaud** à Monbazillac pour une balade dans les vignes le long de son parcours fléché.

La vigneronne a prévu pour les enfants un sympathique jeu de piste : aidez Loulou le petit grain de raisin à retrouver Lolotte sa petite sœur égarée ! La balade est suivie d'une dégustation des vins du domaine.

Vous pouvez aussi **réserver votre pique-nique** du midi composé de produits du terroir et le déguster tranquillement à l'ombre du grand chêne de la propriété.

L'après-midi, perdez-vous au cœur de 4 hectares de maïs dans **le Labyrinthe végétal Les Fées Mères à Ribagnac.**

Comptez vos enfants avant de prendre la direction de Conne-de-Labarde. Installez-vous dans le confortable gîte et sa vue imprenable sur les vignes que vous aurez pris soin de réserver au **Vignoble des Verdots.** Profitez-en pour déguster les vins du domaine, régulièrement primés.

Lorsque la nuit commencera à tomber, embarquez votre petite famille pour une visite théâtralisée aux flambeaux de la bastide de **Beaumontois-en-Périgord.** Ambiance garantie !

Le labyrinthe végétal

Balade fléchée et jeu de piste au **Château du Haut-Pezaud// Monbazillac**
Tarif : jeu à partir de 3€,
pique-nique 12€/8€
Tél : 06 70 75 56 72

Labyrinthe végétal Les Fées Mères // Ribagnac - Fin juin à mi-septembre
Tarif : 5€/3€

Gîte au Vignoble des Verdots // Conne-de-Labarde - Tél : 05 53 58 34 31

Visite théâtralisée aux flambeaux // Bastide de Beaumontois-en-Périgord
Les jeudis en juillet et août, à partir de 21h30 - Tarif : 6€ - Tél : 05 53 22 39 12

à 7 | La Route des Vins à bicyclette

The Route des Vins by bike

Photo : Marie Lecourt

Louez vos vélos chez **Apolo Cycles** à **Bergerac** (électriques pour ceux pour qui le sport est un lointain souvenir) et partez à l'assaut de la fameuse **côte de Monbazillac.** Vous avez rendez-vous chez **Romain Claveille** au **Château Haut-Bernasse** à **Monbazillac.** Il vous fera visiter son domaine et vous pourrez déguster ses fort à propos cuvées Les Oenopotes.

A midi, offrez-vous une petite pause dans le jardin extraordinaire de **la Maison Vari.**
Au menu, tartes salées, charcuteries, fromages et vins bios du Château Vari : simplissime mais bon.

L'après-midi, direction **le Domaine du Bout du Monde** qui n'est pas si loin (Ribagnac, à peine 6 km). Grâce aux très pédagogues vignerons **Olivier Candon** et **Véronique Vialard,** la vinification en bio n'aura plus de secret pour vous.

Il sera ensuite temps de retourner à **Pécharmant** où vous aurez réservé le séchoir à tabac transformé en gîte du **Château Terre Vieille** à Creysse. En attendant la soirée, faites un petit tour au musée du domaine (plein de silex taillés) et dégustez leurs délicieux Pécharmant en faisant une petite pétanque.

Le soir, profitez de **l'animation estivale de Bergerac** et sortez dans l'un des nombreux bars à vin de la ville. **L'Art et l'Envie** par exemple ?

A. B

Apolo Cycles // Bergerac
Tél : 06 20 64 59 25

Château Haut-Bernasse // Monbazillac
Tél : 06 89 31 72 02

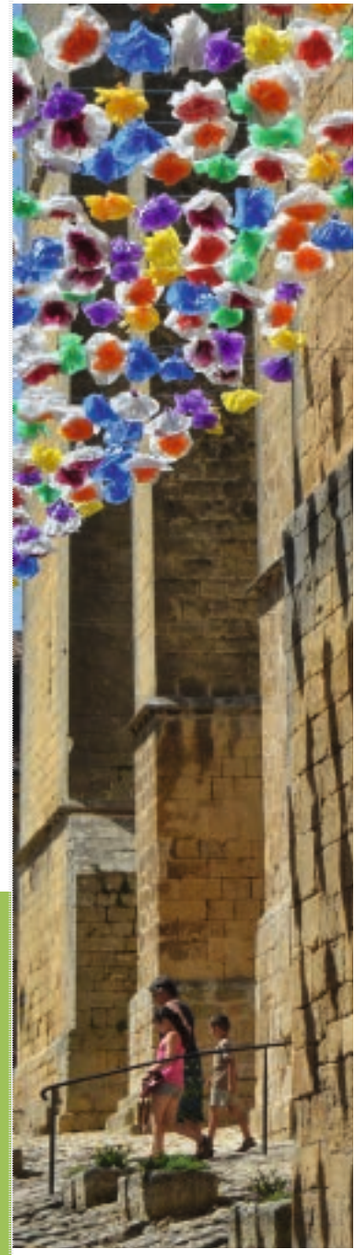
Maison Vari // Monbazillac
Tél : 05 53 73 52 96

Domaine du Bout du Monde // Ribagnac
Tél : 06 73 76 80 08

Gîte 7 personnes Château Terre Vieille // Creysse - Tél : 06 20 04 52 50

L'Art et l'Envie // Bergerac
Tél : 05 53 63 94 47

Agenda 247

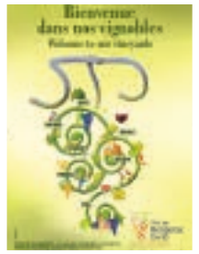


247 % Fun, les belles fêtes de l'été, on y court !

24 JUIN : L'été des Montravel, de découvertes en révélations….
Portes ouvertes dans les domaines, balades à pied, en VTT, en moto, réservation sur www.ikinoa.com. Parcours de voitures anciennes.
Soirée festive à Vélines (salle culturelle) marché de producteurs, bar à vins avec les producteurs de Montravel et animation musicale (sans réservation).

1er JUILLET : Festival des Ploucs
22ème édition tout de même : la classe, ces Ploucs ! Rendez-vous le 1er juillet à Monestier au cœur de l'appellation Saussignac pour une soirée consacrée aux musiques actuelles. Dès 18h. Entrée 5€.
Festival des Ploucs, La Bastide 24240 Monestier

Le Tour de France a Bergerac !



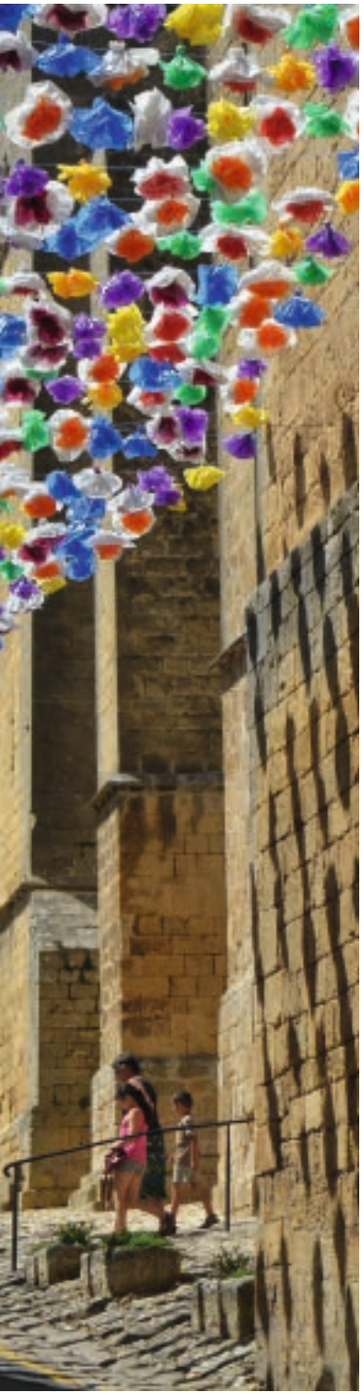
10 JUILLET : les tablées du terroir sur le port - quai Salvette

11 JUILLET : Les Vins de Bergerac en Fête sur le port - quai Salvette

3 AOUT : Jazz y bandas
Dans les jardins de Berticot, une soirée festive avec balade dans le vignoble, repas au son des bandas et concert de jazz.
Berticot, Route de Sainte Foy la Grande 47120 DURAS – Tél : 05 53 83 75 47

11 AOUT : Rosette night, sur le port à Bergerac, les vignerons de Rosette vous invitent à la fête.

12, 13 AOUT : Duras Fête son Vin
80 ans de l'appellation – 17 domaines et la cave de Berticot font salon au Château de Duras.
Programme : salon des vins, confrérie maréchalat des vins de Duras, feux d'artifice, concert Roxbox, montgolfiades….**https://durasfetesonvin.com/**



18, 19 AOUT : Beau C'est Festival
Il y aura du beau monde dans le tout petit village de Bosset pour la 2ème édition du Beau C'est Festival : Paganella, Romaine Humeau (Eiffel) et Cali ! Pass 1 jour 20€, 2 jours 25€.
www.asso-passerelles.fr

247 moments gourmands, on savoure !

6, 20 JUILLET - 3, 7 AOUT : Les Apéros Bélingard
Gourmandise avec vue sublime sur les vignes en amphithéâtre du Château Bélingard les 6 et 20 juillet, 3 et 17 août.
Dégustation des vins du domaine et planches de charcuterie.
Exposition des sculptures de Henk Schoen de juin à septembre 2017.
Réservation obligatoire au plus tard la veille.
Château Bélingard, D17 24240 Pomport – Tél : 05 53 58 28 03

7 JUILLET - 4, 25 AOUT - 15 SEPTEMBRE :
Soirées tapas, vins et musique au Domaine de Ferrant à Esclottes
informations tél : 05 53 84 45 02 – www.domainedeferrant.com

du 7 JUILLET au 25 AOUT : On déjeune bio au Château Kalian
Du 7 juillet au 25 août, les vendredis et samedi de 11h à 14h, retrouvez Mauve et son Bioti'truck pour un déjeuner bio assorti des vins, bios, eux aussi, du Château Kalian !
Château Kalian, Bernasse 24240 Monbazillac – Tél : 05 53 24 98 34
Le Bioti'Truck sur Facebook @lebiotitruck.mauve24

19, 26 JUILLET et 9, 16 AOUT : Les marchés gourmands au Château Panisseau
Dans un cadre romantique et champêtre, des producteurs triés sur le volet et de la musique pour danser ! Le 21 juillet, inauguration de l'exposition de sculptures de l'artiste Patrick Brisset (entrée libre et verre de vin offert).
Château de Panisseau, 24240 Thénac - Informations : 05 53 58 40 03

20 JUILLET : Food & Funk à Pagnon
Château Pagnon - Vélines – Tél : 05 53 27 10 72

21 JUILLET : Marché gourmand au Domaine du Siorac
La famille Landat vous invite à une grande soirée à la ferme : apportez vos couverts, et composez votre repas auprès des différentes spécialités proposées par les producteurs fermiers invités et accompagnez-les des vins du domaine tout en profitant du concert! Sans réservation.
Domaine du Siorac 24500 - St Aubin De Cadelech – Tél : 05 53 74 52 90

26 JUILLET : Croque ton 24 !
Marché gourmand spécial jeunes producteurs au Domaine de Perreau
Visite du vignoble, dégustation, restauration et concert.
Domaine de Perreau, Saint-Michel-De-Montaigne – Tél : 05 47 56 01 61

29, 30 JUILLET : Les Verdots en fête !
Inauguration de la nouvelle salle de dégustation du Vignoble des Verdots
Dégustation, gourmandises et concert de Lucky Pepper !
Plus d'infos sur la page Facebook du domaine @Vignobledesverdots
Vignoble des Verdots, 24560 Conne-De-Labarde – Tél : 05 53 58 34 31

15 AOUT : Fête de l'huître et du vin blanc à Eymet

247% nature, on respire…

10 et 27 JUILLET : Stars and Wine au Clos des Figuiers
Dégustez les étoiles. Découvrez le ciel comme vous ne l'avez jamais fait, avec Sarah Fechtenbaum, A 21 h 30 .5 euros pour les adultes (2.50 euros pour les enfants).
Domaine du Clos des Figuiers, Lamartigne, 47120 Loubes Bernac

23 SEPTEMBRE : Les vendanges au Château du Haut-Pezaud
Journée d'initiation aux vendanges avec la vigneronne Christine Borgers samedi 23 septembre. Dégustation et pique-nique.
Tarif : 25€/personne. Uniquement sur réservation.
Château du Haut-Pezaud, Les Pezauds 24240 Monbazillac – Tél : 05 53 73 01 02

Agenda247

247% Culture ! On découvre !

15 JUIN au 15 SEPTEMBRE 2017 :
Exposition « Another Country : Les Anglais en Périgord, »
Le talentueux photographe Rip Hopkins nous livre des portraits de ses compatriotes en Périgord. Génial, insolite. So british !
Château de la Jaubertie. 24560 COLOMBIER.

24 JUIN au 30 SEPTEMBRE : Les éphémères #6,
Art contemporain et patrimoine
Du Château de Monbazillac à Mouleydier en passant par Creysse, Lalinde et Verdon, découvrez les étapes d'une exposition éphémère dans des lieux emblématiques de la moyenne vallée de la Dordogne.
www.lesrivesdelart.com

du 6 JUILLET au 7 SEPTEMBRE : Le Mapping en 4 D au Château de Duras,
une somptueuse fresque lumineuse pour les 80 ans de l'appellation Duras. Du jamais vu…. plein la vue !

du 23 JUILLET au 6 AOUT : Les Arts au Château de SAUSSIGNAC
Ponctuez votre balade dans le vignoble de Saussignac par une visite au château et son exposition d'été. A l'honneur : l'aquarelliste David Chauvin. Ouverture 14h30/18h30. Entrée gratuite.
Château 24240 Saussignac - Tél : 05 53 27 25 13

du 11 au 20 AOUT : Festival Pampa
16 jeunes artistes pour un festival de théâtre en plein air vivant : enthousiasmant ! La dégustation, des vins du domaine accompagnera les spectacles.
www.festivalpampa.com
Château Puy Servain - Lieu-dit Calabre, 33220 Port-Sainte-Foy

8 SEPTEMBRE : Jazz en Chai
Le concert Jazz en Chai au Château de Tiregand est toujours un succès : mieux vaut réserver pour le concert de Latin Spirit ! Entrée : 15€
Restauration et dégustation sur place à partir de 19h.
www.jazzpourpre.com - Tél : 06 02 64 79 27
Château de Tiregand, 118 route de Sainte-Alvère 24100 CREYSSE

Tous les rendez-vous de l'été sur
www.pays-bergerac-tourisme.com
et www.paysdeduras.com

247% jeu concours photo facebook et instagram

Gagne un séjour pour 2 personnes en Périgord Agenais

du 1er juillet au 31 août

Tu te sens tellement bien dans le Périgord Agenais que tu souhaites à d'autres de l'être aussi? Grâce au JEU CONCOURS 247 de l'été, offre un séjour à 2 personnes qui auraient envie, ou besoin, de s'y détendre !

Pour gagner, c'est simple :

1 Abonne toi au compte INSTAGRAM @247lemag et/ou sur la page FACEBOOK « le mag 247 »

2 Poste une photo de toi (ou de ta tribu) au maximum de la détente avec ton magazine 247 en utilisant #ConcoursPhoto247 et @247lemag

Les 10 photos* ayant obtenu le plus de likes d'ici le 31août 2017 gagneront un séjour œnotouristique (3 J/2N), pour 2 personnes, en Périgord Agenais d'une valeur de 319€ TTC !

Règlement complet du jeu sur www.247lemag.fr *5 gagnants sur Facebook et 5 gagnants sur Instagram

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 toutes les semaines pour des articles, chroniques, vidéos, et infos exclusives !

Les réseaux sociaux : **@247lemag** **@247lemag** **@247lemag**

247 le magazine est édité par l'I.V.B.D, Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Paul-André Barriat. 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 – Tél : 05 53 63 57 57
Courrier des lecteurs et de la rédaction : 247lemag@gmail.com - **Directeur de la Publication et Responsable de la Rédaction :** Vincent Bergeon - **Comité de Rédaction :** Alexandrine Bourgoin, Marie Lecourt, Vincent Paris, Marie-Pierre Tamagnon **Rédactrice en chef :** Marie-Pierre Tamagnon - **Rédactrice en chef adjointe :** Alexandrine Bourgoin - **Rédacteurs :** Pierre Bléhaut, Hélène Lagardère, Marie-Laurence Prince, Caroline Picard - **Direction artistique :** Marie Lecourt - **Responsable marketing :** Marie Lecourt - **Maquette :** Vincent Paris, studio Le Jardin Digital - **Illustrations :** Yann Hamonic - **Traduction :** Agathe Avezou
Imprimé en France par Imprimerie la Rochelaise, Zone artisanale Villeneuve les Salines – rue du Pont des Salines, BP 197 17000 La Rochelle
Paru le 23 juin 2017 - Dépôt légal à parution, ISSN en cours.

BERGERAC & DURAS

Bienvenue dans nos vignobles

MAISON DES VINS DE BERGERAC
1 rue des Récollets - 24100 BERGERAC
Tél. 05 53 63 57 55

MAISON DES VINS DE DURAS
Fonratière - 47120 DURAS
Tél. 05 53 94 13 48

www.vins-bergeracduras.fr

Vins de Bergerac Duras
100% SUD-OUEST FRANCE

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