

LES PRODUITS DE FÊTES

Il y a les incontournables, la truffe Noire et le foie gras du Périgord bien entendu, mais le département de la Dordogne produit aussi de l'esturgeon qui donne naissance à un autre or noir : le caviar.



www.truffe-perigord-noir.com/
www.ecomusee-truffe-sorges.com



www.foiegras-perigord.com

Truffes et Foie gras: les fleurons de notre gastronomie

Plus qu'un champignon, la truffe Noire du Périgord s'invite sur les marchés contrôlés du département de décembre à février, notamment à Sorges, Saint-Alvère ou Périgueux. La tuber melanosporum se dévoile aussi à la Maison de la truffe, à Sorges, une manière interactive de tout savoir de ce champignon.

Le foie gras du Périgord est un produit de fête par excellence. Qu'il soit de canard ou d'oie, il se déguste toujours avec passion. Plus de 60 producteurs, fermiers, artisans et conserveurs, défendent la qualité et l'origine de leur produit mettant en avant l'IGP «Canard à foie gras du Périgord » au travers d'une route gastronomique. La Maison du foie gras, à Thiviers, permet de découvrir sur 450 m² de scénographie, l'histoire du foie gras, des canards et des oies.

Le Caviar : Visites gourmandes au Domaine du Caviar de Neuvic

Sur les terres de Neuvic et au bord de l'Isle, le Domaine vit au rythme des saisons de la nature et de la vie des esturgeons et témoigne d'une exigence sans faille dans la production d'un caviar d'excellence inspiré par la nature. Ici, le Régisseur du Domaine vous accompagnera le long des bassins et vous expliquera l'histoire et la vie de ces poissons qui passent 7 ans au moins dans ces eaux avant de délivrer leurs œufs.

Plusieurs formules de visites sont proposées incluant la visite du Domaine. Découverte, Initiation, Masterclass, ou Atelier culinaire au château – À vous de choisir !



Tél. : 05 53 80 89 58

visite@caviardeneuvic.com - www.caviar-de-neuvic.com