Patrimoine d'exception

Divertissements en famille

Gourmandises et saveurs

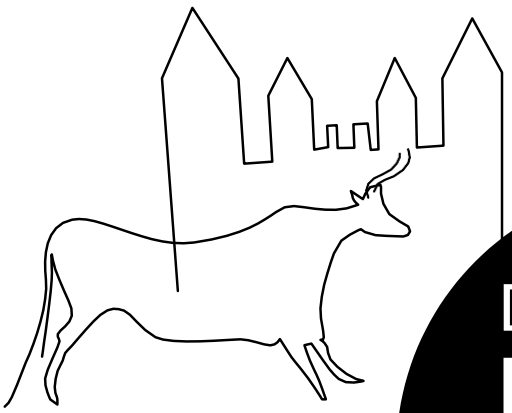
Sports et nature

Savoir–faire

Experiences

Emotions

Insolite



DOSSIER DE PRESSE

DORDOGNE PÉRIGORD

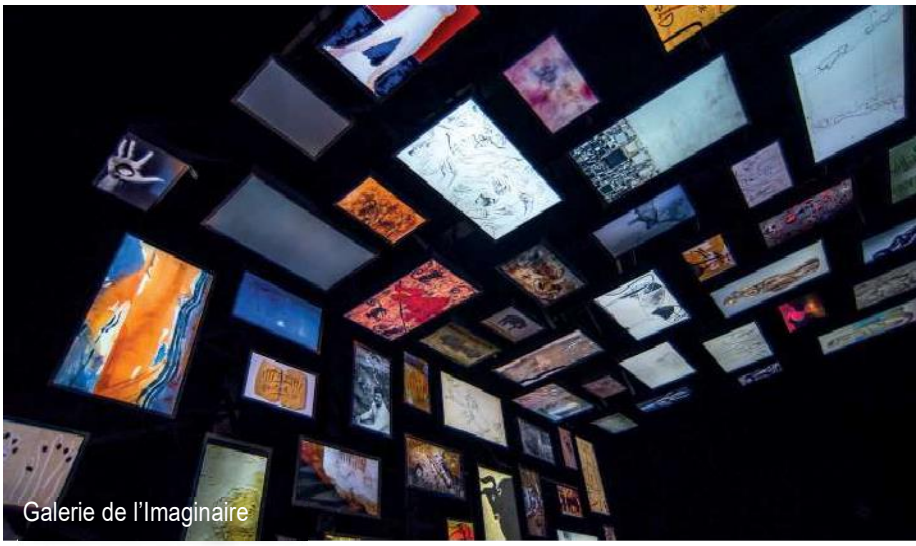
TOURISME FRANCE

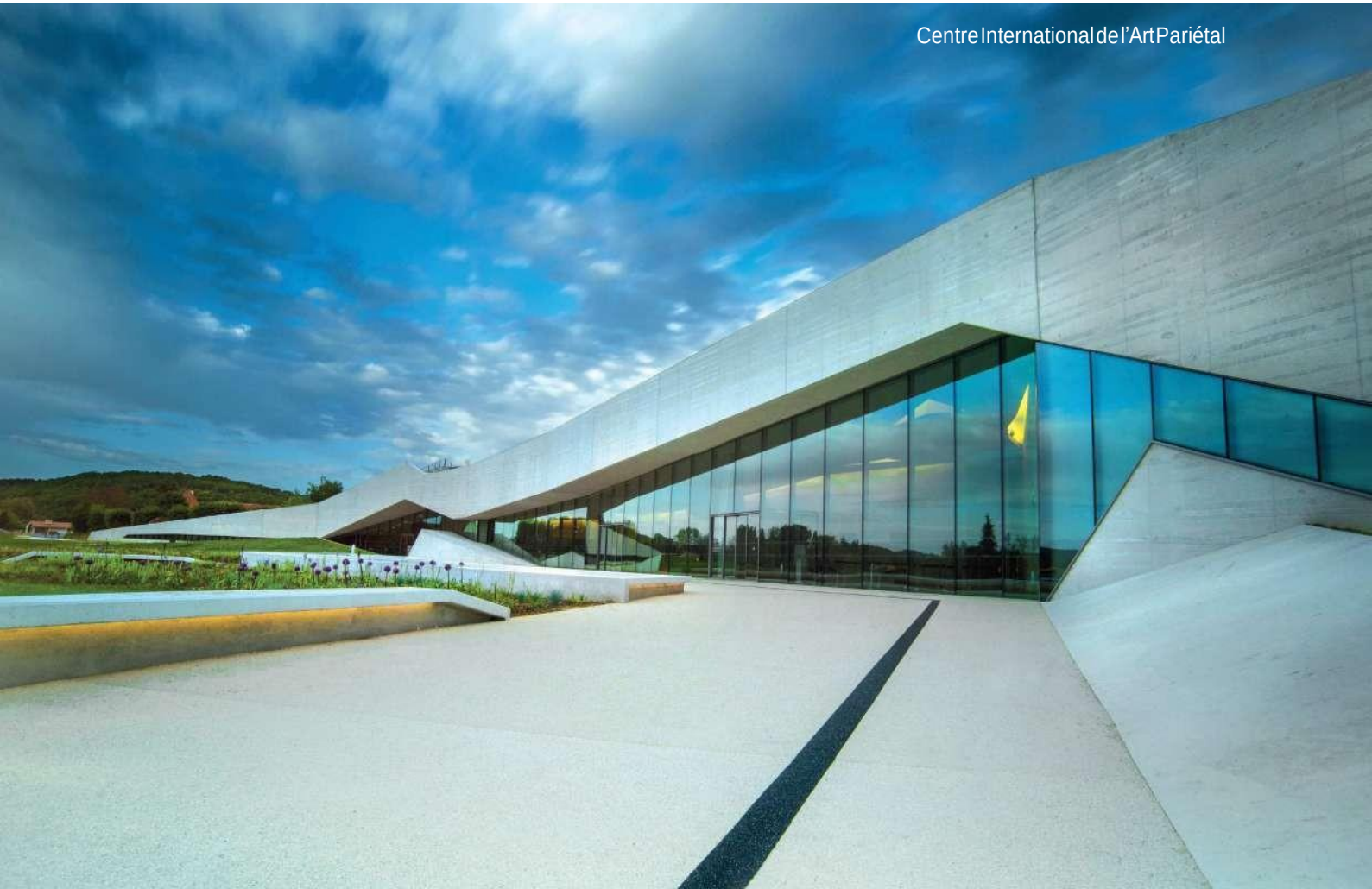
C'est de l'or

LASCAUX CENTRE INTERNATIONAL DE L'ART PARIÉTAL

Situé en contrebas de la colline de Lascaux, le Centre International de l'Art Pariétal à Montignac combine un fac-similé de l'intégralité de la grotte et de nombreux dispositifs scénographiques. Il propose une expérience à la fois immersive, sensorielle et virtuelle.

Élément majeur du site, le fac-similé reproduit l'intégralité de la grotte de Lascaux avec les techniques et le savoir-faire de l'Atelier des Fac-Similés du Périgord (AFSP).
Afin de laisser place à la contemplation et d'offrir une visite immersive, c'est l'atmosphère toute entière de la grotte originale qui a été recréée (température, humidité, éclairage, sons…), dans ce qui est aujourd'hui le plus gros chantier mondial de fac-similés de grottes ornées.
Le site invite les visiteurs à admirer et ressentir l'émotion authentique de la grotte originale.


Galerie de l'Imaginaire


Centre International de l'Art Pariétal

Une nouvelle expérience devisite

Le parcours de visite débute depuis le chemin de la découverte vers la grotte pour se terminer dans une dernière salle consacrée à des expositions temporaires d'artistes contemporains.
Au fil de la visite, à la sortie du fac-similé, différents dispositifs scénographiques dans l'atelier de Lascaux puis le théâtre de l'art pariétal proposent au visiteur une expérience s'appuyant sur les technologies de l'image et du virtuel pour favoriser l'appropriation de l'art pariétal, de la civilisation de l'homme de Cro-Magnon et l'histoire du travail des préhistoriens.
Du voyage en 3D au cœur de Lascaux et d'autres sites similaires, en passant par la galerie de l'imaginaire, le Centre International de l'Art Pariétal fait le pari de mettre les technologies de réalité virtuelle les plus avancées au service de l'art préhistorique.
Il devient l'équipement touristique et culturel de référence pour la mise en valeur et la médiatisation de l'art pariétal.

Contact - Informations Réservations : Semitour Périgord
www.lascaux.fr

Intérieur du CIAP

Le fac similé

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : D.Courtice, S.Laval, D.Nidos

UN MUSÉE NATIONAL POUR REPLACER LASCAUX DANS SON CONTEXTE

Introduction idéale à toute visite des sites classés au patrimoine mondial de l'Humanité, le Musée national de Préhistoire vous invite à découvrir les plus anciennes traces laissées par l'Homme, particulièrement bien mises en valeur grâce à son architecture contemporaine.

Située au cœur de la vallée de la Vézère, entre Le Bugue et la grotte de Lascaux à Montignac, le village des Eyzies-de- Tayac mérite bien son surnom de capitale mondiale de la préhistoire.
Le long de la falaise monumentale, partie intégrante de ce parcours à travers le temps, les salles d'exposition du Musée National de Préhistoire regorgent d'outils de pierre, d'objets d'art (os, ivoire), de dermoplasties (reconstitutions grandeur nature d'hommes préhistoriques) et d'animaux disparus permettant de comprendre l'évolution des sociétés depuis 400 000 ans.

Nos coups de cœur pour des visites de sites originaux intimistes en complément de la visite du Musée :

• L'Abri du Poisson, à Les Eyzies-de-Tayac, recèle la première représentation de poisson à ce jour (25 000 ans environ avant J–C), un saumon grandeur nature de plus d'une mètre de long.
• L'Abri de Cap Blanc à Marquay présente la seule frise sculptée monumentale représentant des chevaux, des bisons et des cervidés ouverte au public

Information : Musée National de Préhistoire
Tél. : +33 (0)5 53 06 45 45
www.musee-prehistoire-eyzies.fr

MNP - Turkana et pas de Laetoli

Abri du Poisson

Rendez-vous culturel au Musée

JUIN - NOVEMBRE 2019

- Exposition " Les animaux rares de la préhistoire "

Musée national de Préhistoire Les Eyzies-de-Tayac (Dordogne) Boeuf musqué, antilope sïga, hydrontin, glouton, phoque, marmotte... Autant d'animaux qui ne sont pas associés à l'homme préhistorique. Ils sont en effet moins connus que le renne, le cheval ou le bison, qui représentent l'essentiel de l'alimentation de l'homme de Néandertal, puis de l'homme moderne.

Cette exposition propose une vision précise des paléoenvironnements préhistorique à l'époque ou la biodiversité était pratiquement indemne de tout impact humain, et offre une ouverture sur la biodiversité actuelle en France, et notamment le grand Sud-Ouest de la France.

Reconstitution homme de Cro-Magnon

Contact : Marie Cécile RUAULT MARMANDE
Tél. : +33 (0)5 53 06 46 34
www.musee-prehistoire-eyzies.fr

Salle intérieure du MNP

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : Ph. Jugie, E. Daynes

LES ENTREPRISES DU PATRIMOINE VIVANT AU SERVICE DE LA CULTURE

Le label d'Etat « Entreprise de Patrimoine Vivant » regroupe pas moins de huit entreprises sur le territoire. Que ce soit dans les métiers d'art, de la mode, du bâtiment ou de la décoration intérieure, ces « artistes » défendent des savoir-faire qui font la réputation mondiale du style français et sont un grand intérêt pour les amoureux de la tradition esthétique française.

L'atelier des Fac-similés du Périgord

Créer et reproduire pour émouvoir

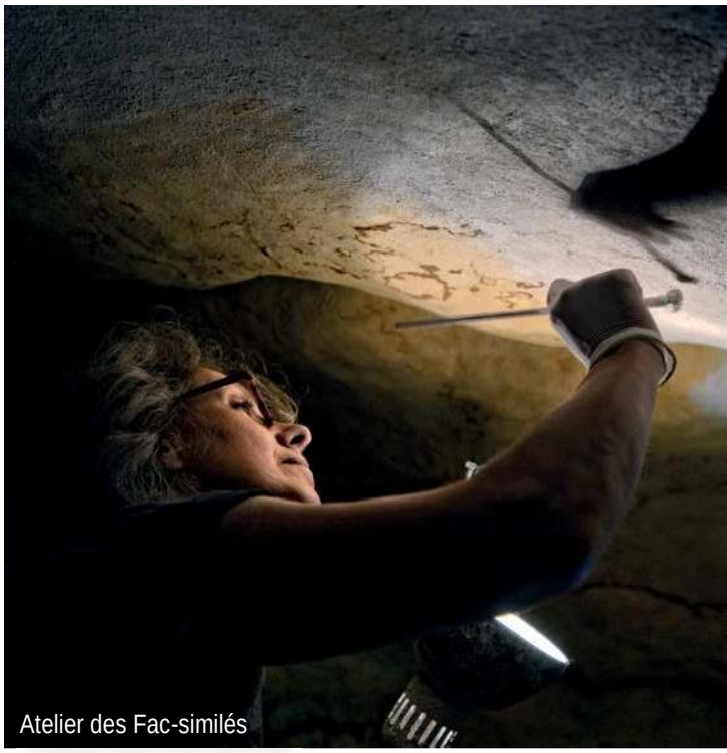
L'Atelier des Fac-Similés du Périgord est une entreprise experte dans le domaine du fac-similé de parois ornées de la préhistoire. Parmi leurs réalisations, on peut citer le Centre International d'Art Pariétal Montignac Lascaux, 2 panneaux de la grotte de Niaux en Ariège, Ekainberri au Pays basque espagnol,…

Des artisans hautement qualifiés s'attachent à reproduire avec la plus grande exactitude possible (reliefs, aspect de surface, ornements, …) en associant des outils technologiques (relevés 3D, photo numérique, CAO), des techniques et matériaux brevetés. Grâce à la compétence de copistes, votre émerveillement peut se poursuivre…

Contact :

Tél. : +33 (0)5 53 50 47 11

www.afsp-perigord.fr



Atelier des Fac-similés

Reproduction d'une paroi de la grotte

Les Pastels Girault : la plus ancienne fabrication de pastels secs toujours en activité

Mêmes gestes, même tradition familiale depuis 1780

Le Pastel sec est une invention française qui date de la Renaissance. C'est au 18ème siècle avec Quentin de La Tour qu'il gagne ses lettres de noblesse - Degas utilisera les pastels dans ses œuvres au 19ème siècle. Fabriqués et exposés en Dordogne depuis 1998, c'est cependant à Paris que la Maison Girault a été fondée en 1780.

L'entreprise est labellisée « Entreprise du Patrimoine vivant » depuis 2013. Karine Loiseau, nièce des fondateurs et son mari Stéphane perpétuent cette tradition familiale sur les Terres de Cro-Magnon qui fut « le premier pastelliste de France ».

Le pastel sec est une technique picturale devenue aujourd'hui assez intimiste en France mais bien heureusement très développée dans d'autres parties de l'Europe ainsi qu'aux Etats-Unis et d'autres continents. Des stages et masterclass sous la houlette de maîtres pasteliers reconnus sont régulièrement proposés au grand public.

Contact : Karine et Stéphane LOISEAU
Tél. : +33 (0)5 53 51 88 18
www.pastelsgirault.com

Pastels Girault

Charpente à la française du Château de Biron

Les ateliers Ferignac, des artisans d'art depuis plus de 80 ans...

Cette entreprise a vu le jour en 1928 à l'initiative de Jean Férignac. Aujourd'hui, bien qu'elle soit spécialisée en charpente et menuiserie, elle propose une gamme de savoir-faire complémentaires (ébénisterie, sculpture, ferronnerie d'art, polychromie, dorure) indispensables pour favoriser la conservation de notre patrimoine

Les références, les ateliers Ferignac n'en manquent pas : Des travaux de rénovation des charpentes pour les châteaux de Hautefort, de Biron ou de Montmoreau, aux menuiseries du château d'Yquem, du fort carré de Collioure ou du Parlement de Bretagne,…!

Tél. : +33 (0)5 53 51 88 18
http://www.ateliers-ferignac.com/

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

© Photos : D. Nidos

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE EN MATIÈRE DE RÉNOVATION DU PATRIMOINE

Après Paris, la Dordogne est le département français qui compte le plus grand nombre de Monuments Historiques classés. Focus sur 2 entreprises périgourdines qui oeuvrent à la préservation des œuvres architecturales les plus renommées en France et dans le monde.

SAINT ASTIER, une chaux naturelle de « haute facture »

Depuis la moitié du 19ème siècle, le savoir-faire de chaudronnier se perpétue en vallée de l'Isle. Depuis 4 générations, l'entreprise familiale « Chaux et Enduits de Saint Astier » façonne et transforme une chaux naturelle hydraulique d'excellence avec un savoir-faire inégalé.
Les qualités de cette chaux sont appréciées par les architectes du monde entier : elle fut utilisée pour des chantiers de rénovation prestigieux tels : la Sagrada Familia à Barcelone, le Metropolitan Museum de New York, la Tour de Londres en Grande Bretagne, au Mont Saint Michel, le pont neuf à Paris...

Insolite : Pour comprendre le processus de fabrication, rendez-vous les mercredis de l'été pour une visite, à près de 20m sous terre, des carrières d'où est issu le calcaire siliceux marneux aux propriétés minéralogiques uniques en Europe.

Contact : Marlène PERET
Tél. : +33 (0)6 86 46 10 00 - www.saint-astier.com

Visite - Carrière de chaux

Extraction de la chaux

La SOCRA, Entreprise de restauration et conservation d'œuvres d'Art et Monuments

Près de Périgueux, ville classée « Art et histoire », la SOCRA, est une entreprise qui intervient à la fois sur les monuments historiques, les œuvres d'art et les vestiges archéologiques en offrant des services tels que la restauration des décors en pierre, la statuaire métal, les décors mosaïques, les études techniques, etc…

Elle a travaillé à la restauration et à la rénovation des œuvres prestigieuses telles que : l'archange du Mont-Saint-Michel, la Galerie des Glaces du château de Versailles ou la pyramide du Louvre à Paris.

La SOCRA a acquis une grande notoriété dans le domaine de la conservation du patrimoine en raison de son expérience développée depuis plus de cinquante ans en France et à l'étranger. La diversité de ses domaines de compétences, les amène à participer à de grands projets de rénovation du patrimoine bâti et à collaborer aujourd'hui avec des grands noms de la création contemporaine.

En savoir plus sur l'entreprise : www.socra.fr

Bon à savoir : des visites de l'entreprise peuvent être organisées sur demande.

Contact pour les visites proposées à dates précises : Office de Tourisme du

www.tourisme-perigueux.fr

Travail de restauration

Visite des ateliers de la SOCRA

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : SOCRA, JC Sounalet

LES MAÎTRES LAUZIERS AU SERVICE DE LA RESTAURATION DU PATRIMOINE

LES CHÂTEAUX DU PÉRIGORD FONT PEAU NEUVE…

Au détour d'une vallée, au sommet d'un éperon rocheux, leurs silhouettes sont bien connues des périgourdins. Du château fortifié au château Renaissance, en passant par la maison forte ou la gentilhommière, il y en a pour tous les goûts « au pays des Mille et un châteaux ». Rénover ou restaurer ces lieux chargés d'histoire est un projet qui nécessite de bien s'entourer. Les travaux doivent être menés par des experts dans leur domaine, habitués à travailler sur du bâti et des équipements anciens.

Maître lauzier, une passion

La survivance de la technique de couverture dite « en tas de charge » est due à des maîtres lauziers qui se sont réappropriés ce savoir-faire ancien, en passe de disparaître aujourd'hui.
Le chantier de restauration effectué au château de Castelnaud participe à la préservation de l'héritage régional et va ainsi donner un éclairage particulier sur le travail remarquable du maître lauzier. Thierry Chapoulie, est l'un des rares lauziers à perpétuer cet art à Saint-Geniès. Le travail de la lauze offre des réalisations rares. Les techniques sont ancestrales et elles diffèrent en fonction de la roche utilisée pour la couverture, de la forme des toitures et des savoir-faire régionaux.

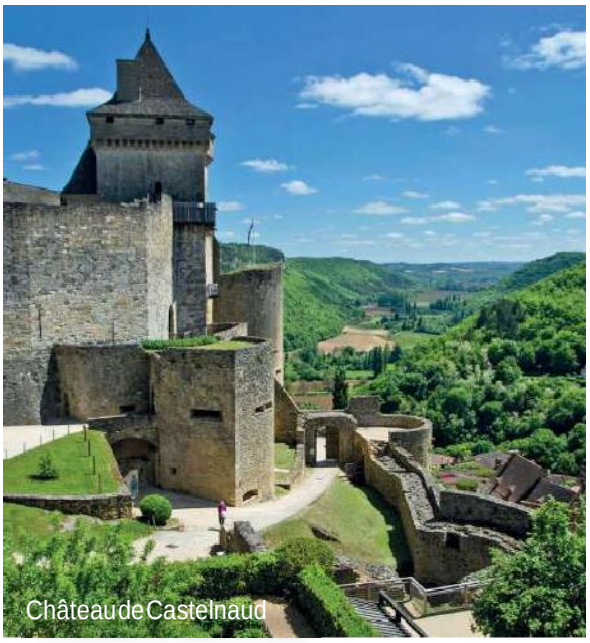
Lauzier

Contact :
Tél. : +33 (0)5 53 59 48 48 - +33 (0)6 74 08 72 32
www.chapoulie-lauze.com

Restauration de la toiture

Sacré défi technique au château de Castelnaud

Bâti sur un éperon rocheux, ce château fort offre un magnifique panorama sur la vallée de la Dordogne. Fondé au XII[e] siècle, c'est un parfait exemple de fortification médiévale. Après trois grosses campagnes de restauration qui ont permis de le réhabiliter le château et de créer le Musée de la Guerre au Moyen Âge en 1985, un nouveau chantier de sauvegarde de la toiture en lauze du logis castral a été réalisé avec le spécialiste de la lauze en Périgord : Thierry Chapoulie.


Château de Castelnaud

Contact presse : Christine Laborde
Tel : +33 (0)5 53 31 30 00
www.castelnaud.com

Coup de cœur

Le château de Fénelon à Sainte Mondane est un des rares châteaux à posséder une imposante toiture en lauze qui nécessite une puissante charpente en chataigner.

Conscients de l'importance de maintenir ce précieux héritage local, les propriétaires ont récemment rénové la toiture et la charpente du XV[eme] siècle de la Tour des Confitures.

www.chateau-fenelon.fr

Château de Fenelon

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : Boutry Fenelon

L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE EN MATIÈRE DE FABRICATION ARTISANALE

Les techniques de fabrications artisanales françaises sont de plus en plus rares mais reviennent petit à petit au goût du jour. La Dordogne compte encore quelques entreprises qui continuent à perpétuer les traditions de techniques de fabrications ancestrales.
Dans des lieux chargés d'histoire des ateliers de fabrication sont aujourd'hui ouverts au public.

La Papeterie de Vaux à Payzac

Cette ancienne forge du 17ème siècle a été transformée en usine de papier de paille (1861),
Aujourd'hui la papeterie de Vaux, classée aux Monuments Historiques, est devenue un Ecomusée européen du papier de paille. Son espace muséographique unique accueille des ateliers de fabrication et de création de papier artisanal, pour enfants et adultes. Chacun y réalise et décore sa propre feuille.

Sur réservation
Tél. +33 (0)5 53 62 50 06
laformeronde@hotmail.fr

Papeterie de Vaux

Presse à papier

L'atelier-musée des tisserands et de la charentaise à Varaignes : la pantoufle sur pieds !

Hébergé dans le château de Varaignes, au Nord de la Dordogne, cet atelier-musée présente tous les savoir-faire textiles régionaux, du travail du chanvre et de la laine à la technique du cousu- retourné des charentaises. La reconstitution d'une maison de tisserand du XIX^{ème} siècle permet de partager une pratique quasiment disparue.

Les salles du château, aux noms des nombreuses usines locales, rappellent le riche passé textile de la région : filature et son laboratoire, machines à découper et à coudre les célèbres pantoufles.

De nombreuses animations y sont proposées et notamment un atelier de fabrication de charentaises à l'issu duquel vous pourrez même repartir avec votre diplôme de pantoufl ier en poche !

Contact :
Tél. +33 (0)5 53 56 23 66
www.cpie-perigordlimousin.org

Charentaises

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

© Photos : CPIE Varaignes

VISITES INTIMISTES EN VALLÉE VÉZÈRE

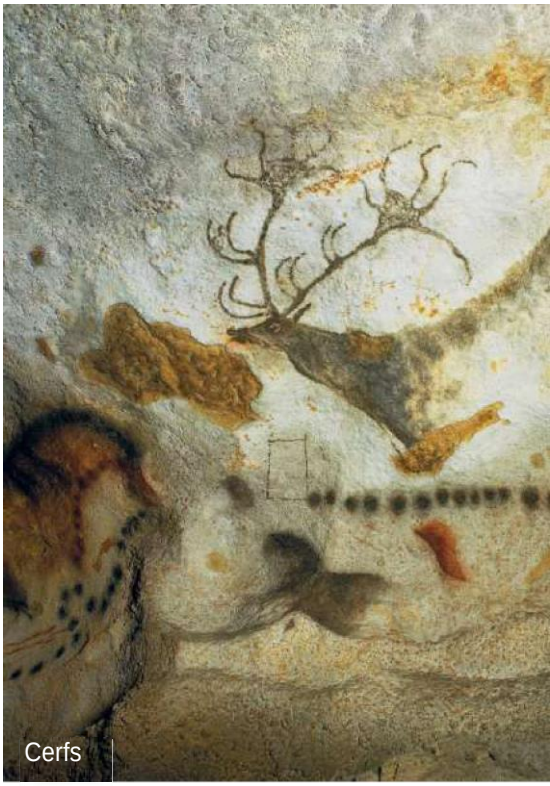
Votre profil : vous aimez le luxe et avez envie de vous offrir quelques nuits dans de belles bâtisses de caractère raffinées et comprendre l'art de notre ancêtre Cro-Magnon.

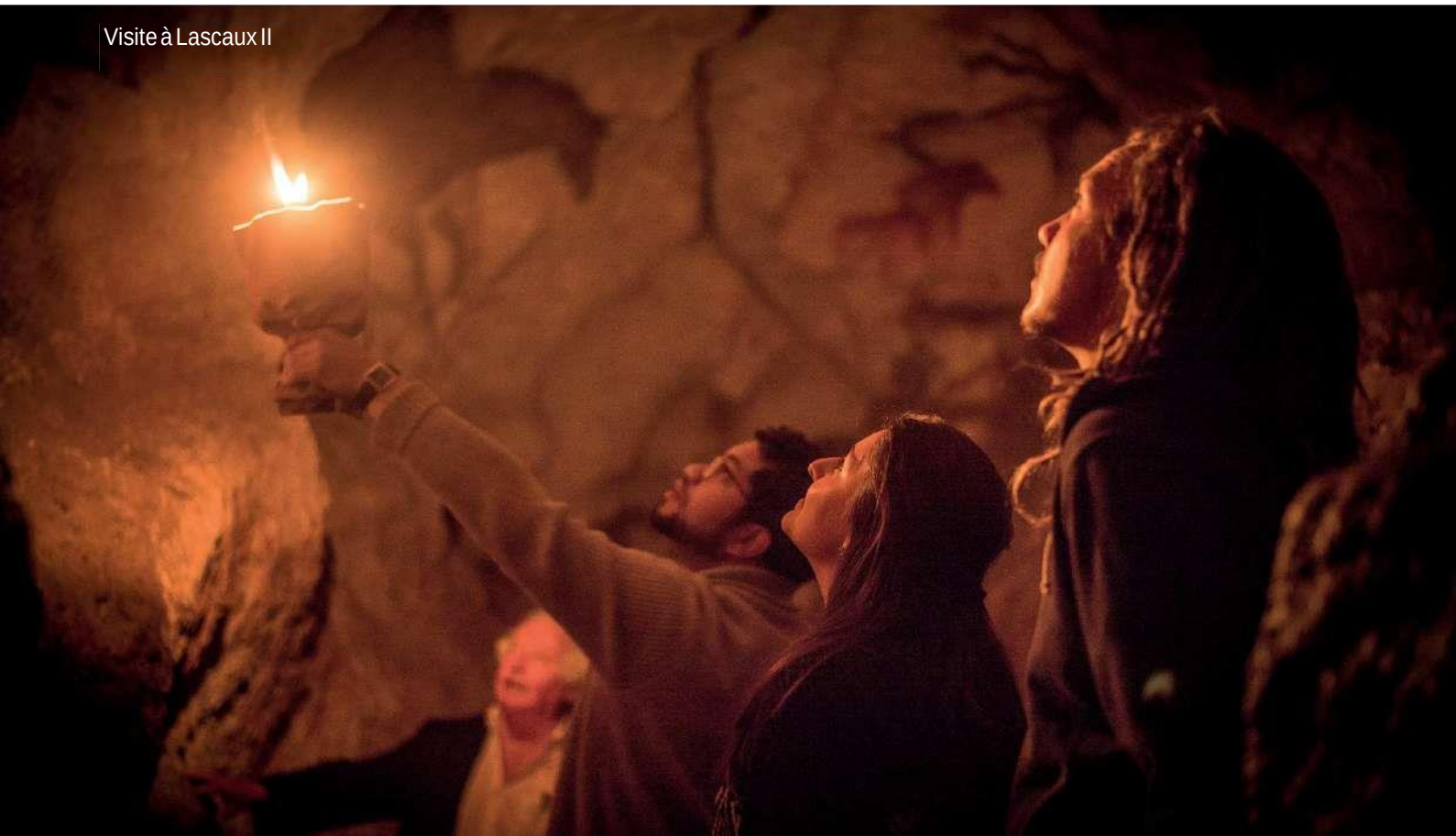
Des visites magiques à Lascaux II à la lueur d'une torche

En 1983, Lascaux II ouvre à la visite et devient le premier fac-similé de grotte au Monde, reproduit à l'identique avec une précision impressionnante.
Situé à quelques centaines de mètres de la grotte originale, Lascaux II vous accueille désormais une visite approfondie à la lueur d'une torche au plus proche de la grotte originale.
Lors de cette visite inédite, vous accéderez à la colline sanctuarisée de Lascaux et débuterez votre découverte devant la grotte originale. Votre guide conférencier vous mènera jusqu'à Lascaux II où vous apprécierez, en petit groupe, la force et l'intimité de ce fac-similé. Seuls dans la grotte, vous prendrez le temps d'apprécier la force de Lascaux, en replaçant ce chef d'œuvre dans l'histoire de la Préhistoire, l'évolution de l'Homme et de son outillage.

Visites de début Avril à fin Novembre.

Contact : SEMITOUR PERIGORD
Tél. : +33 (0)5 53 05 65 65
www.lascaux.fr


Cerfs

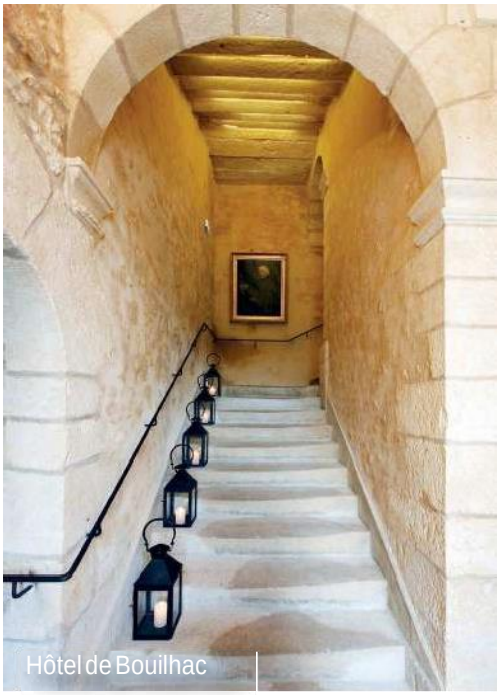

Visite à Lascaux II

Où dormir à proximité ?

L'Hôtel restaurant 4* de Bouilhac, au centre du village de Montignac.

Karine et Christophe Maury, les nouveaux propriétaires, voulaient faire revivre cet ancien hôtel particulier du XVII[e] siècle, inscrit à l'inventaire des monuments historiques. L'établissement affilié au groupe « Millésime, hôtel et restaurant de collection », s'est transformé en un lieu d'hébergement d'exception, composé de 10 chambres, alliant toutes les traditions architecturales du Périgord.
Son restaurant « bistronomique » propose des plats à base de produits frais. Christophe peux également proposer des démonstration de cuisson dans la cheminée, à la manière des cuissons d'autrefois.

Contact :
Tél. : +33 (0)5 53 51 21 46
www.hoteldebouilhac-montignac.fr


Hôtel de Bouilhac

Coup de cœur pour boire un verre

Bar à vin « Du Bareil au même » à Montignac, tous les soirs, du mardi au dimanche. Vous y trouverez des vins de qualité sélectionnés par Étienne Sardan, à la bouteille ou au verre. Et pour les accompagner, des assiettes généreuses de tapas, de charcuterie, de fromage mais également du foie-gras, des rillettes, des grattons...

www.madeinbareil.com

Hôtel de Bouilhac

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : J-L Kokel, Semitour Perigord

S'OFFRIR UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE ET DÉCONNECTÉE EN PÉRIGORD VERT

Votre profil : vous aimez l'insolite et partir à la rencontre de gens passionnés, collectionneurs d'objets anciens, témoins et gardiens de notre mémoire.

Le Moulin de Lapeyre, belle restauration architecturale dédiée à l'artisanat local

Dans un site naturel aménagé autour d'un plan d'eau et d'un moulin rénové, c'est tout l'univers des métiers d'autrefois qui est remis au goût du jour : Tendez l'oreille et vous entendrez les coups de marteau du forgeron, la roue du moulin tourne pour fabriquer la farine ou l'huile de noix. Un peu plus loin, c'est le coutelier qui vous expliquera toutes les étapes de fabrication du couteau « le Périgord »,… Ici, durant juillet/août, les artisans produisent et vendent à la boutique leur production, comme le pain, l'huile de noix,…

Contact : François DEVIGE
Tél. : +33 (0)5 53 56 50 20
www.couteau-leperigord.com

Moulin de Lapeyre

Moulin de Lapeyre

A CHACUN SON PERIGORD

Où dormir ?

Un séjour digital detox au camping parenthèses imaginaires

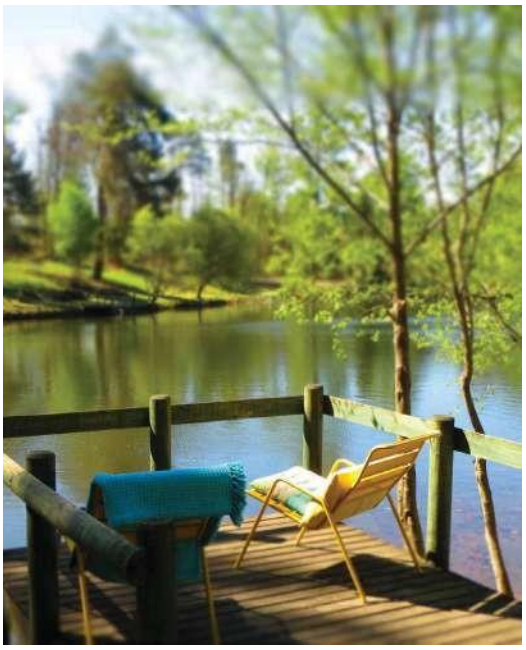
Redécouvrez le plaisir d'échanger sans le filtre d'un écran et profitent pleinement de moments conviviaux entre amis ou en famille. Les plus audacieux se laissent parfois aller à une partie de pêche, une création artistique land-art voire à mettre un pied dans la ludothèque.

Globalement, les accrocs au numérique apparaissent plus détendus, plus curieux et plus ouverts à de nouvelles découvertes.

Pour ressentir les premiers effets, un week-end digital detox est vraiment le temps minimum à prévoir et une semaine nous semble une durée idéale.

Alors, sans risquer la déconnexion totale qui pourrait être fatale, êtes-vous partant pour des vacances tendance digital detox ? Avant de finaliser votre liste de bonnes résolutions pour l'année 2019, c'est le moment d'y réfléchir…

Contact : Françoise BRIVES
Tél. : +33 (0)6 10 03 67 04
www.parentheses-imaginaires.com



Coup de cœur shopping à Nontron

1P2L – Créations contemporaines bijoux et luminaires L'art de créer un effet dentelle sur du métal, un délicat jeu de patience et de précision. Découvrez les réalisations de Sylvie Capellino.

www.1peu2lumiere.fr

1P2L

Camping parenthèses imaginaires

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : ???????

S'OFFRIR UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE ET DÉCONNECTÉE EN VALLÉE DORDOGNE

Votre profil : vous aimez l'insolite et partir à la rencontre de gens passionnés, collectionneurs d'objets anciens, témoins et gardiens de notre mémoire.

Nouveau : Une rue des années 1900 « La rue du temps qui passe »

Imaginez-vous pouvoir remonter dans le passé, le temps d'une promenade dans des rues commerçantes de 1860 à 1940; au temps où l'électricité et l'eau courante ne faisaient pas partie du quotidien, où l'automobile faisait ses premiers tours de roues, où le rémouleur affûtait vos couteaux dans la rue, où le cordonnier confectionnait vos souliers,….
Michel BOOM, le propriétaire passionné de véhicules anciens, a réalisé son rêve de collectionneur en recréant un musée autour d'une rue d'époque reconstituée en scènes de la vie d'autrefois, à Allas les Mines, à proximité des plus beaux châteaux de la vallée de la Dordogne.
Vous serez surpris par l'atmosphère qui y règne. Les 28 échoppes s'offrent à vous le temps d'1heure 30 de visite environ telles des écrins précieux des choses du passé; et on se surprend à être le spectateur de ses propres émotions !

Contact : Christelle BOOM
Tél. : +33 (0)5 53 28 27 82 - +33 (0)7 85 63 30 60
www.musee-laruedutempsquipasse.fr

La rue du temps qui passe

La rue du temps qui passe

A CHACUN SON PERIGORD

Où dormir ?

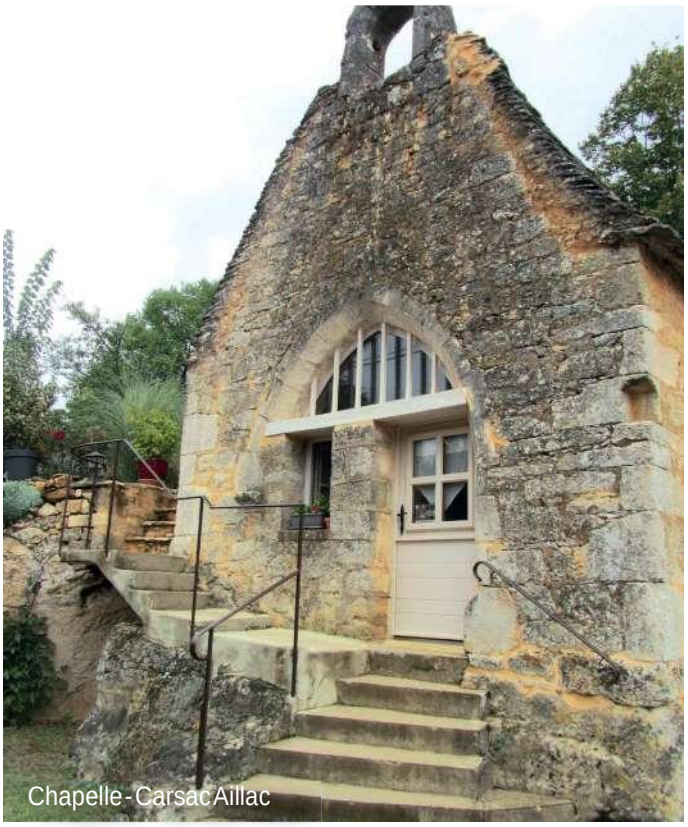
Dans une chapelle. Gîte pour 2 personnes
A Carsac-Aillac, Virginie et Olivier vous accueilleront dans « la chapelle enchantée », leur location insolite.
Cette chapelle datée du 16ème siècle avec une architecture particulière (voûte de pierres bâties, sans charpente de bois) recouverte de lauzes en fait un cocon douillet dans un lieu authentique et plein de charme.

Contact :
Tél. : +33 (0)6 05 06 54 20
www.gite-chapelle-enchantee.fr

Coup de cœur shopping

L'Huile de noix fabriquée artisanalement au Moulin de Trel à Vézac. Ouvert depuis juin 2017, ce moulin restauré (1780) réalise son huile à base de noix IGP « Noix du Périgord ».

www.facebook.com/moulindutrel


Chapelle-Carsac Aillac

Moulin du Trel

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : ??????

ON VOUS OFFRE DES DÉCORS DE FILMS GRANDEUR NATURE

Votre profil : pour les cinéphiles, des lieux de tournages à découvrir

Vivez une expérience Cinéma au Château de Hautefort

Cette demeure de plaisance reçoit régulièrement des tournages, aussi bien dans les jardins et le parc, que dans les nombreuses pièces meublées du chateau (17ème et 18ème siècles). Le dernier film tourné fut « La mort de Louis XIV (2015) », d'Albert Serra.
Une visite interactive de l'authentique décor de ce film et du plateau de cinéma aménagé y est proposée. Apprenez à être réalisateur ou cadreur, et à mettre en lumière la chambre du Roi Louis XIV pour l'occasion !

Contact : Marie Maitrepierre
Tél. : +33 (0)6 75 63 38 14
http://www.chateau-hautefort.com
interactive-dun-decor-plateau-de-cinema

Tournage au château d'Hautefort

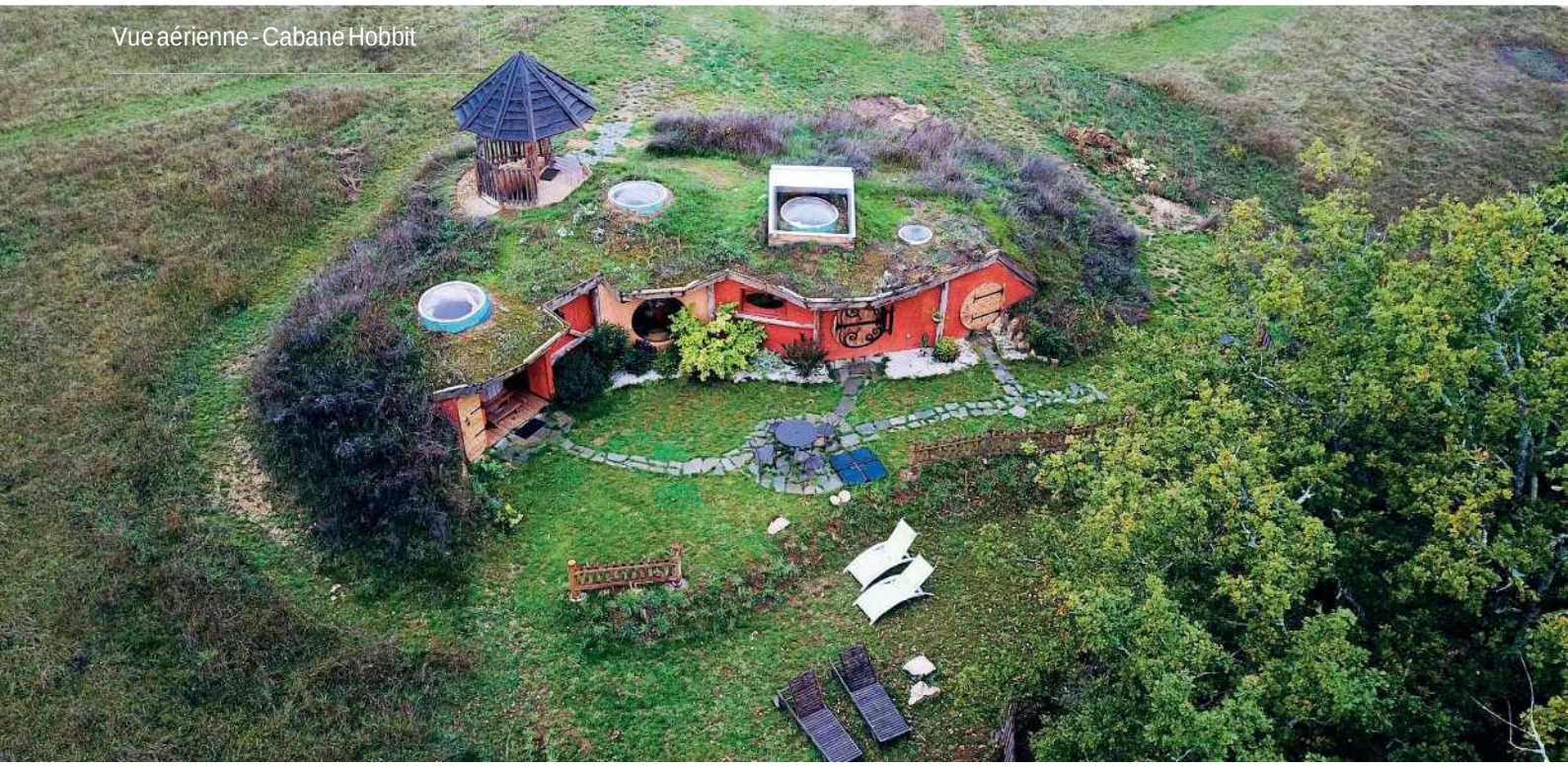
Chambre du roi - Château de Hautefort

Où dormir ?

Tout droit venue de l'Univers fantastique, découvrez la Cabane Hobbit spa de Samsaget à Salignac Eyvigues. Deux amateurs de Tolkien ont créé des cabanes de Hobbit semi-enterrées pour un séjour des plus insolites.
Séjourner dans cette cabane-hobbit, c'est un peu s'offrir un moment hors du temps, se transporter dans un lieu imaginaire tout en bénéficiant de la chaleur et du confort contemporain.
A peine la porte franchie, vous serez époustouflés par l'atmosphère des lieux et la hauteur sous toit (maison de hobbits à taille humaine).
Le plus : skydome dans la chambre pour profiter des nuits étoilées.

Contact : Cathy et Jean-Yves Tomas
Tél. : +33 (0)5 53 29 04 35
www.lesinsolitesduperigord.com

Cabane Hobbit


Vue aérienne - Cabane Hobbit

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur
les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or
TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD
LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

© Photos : ???????

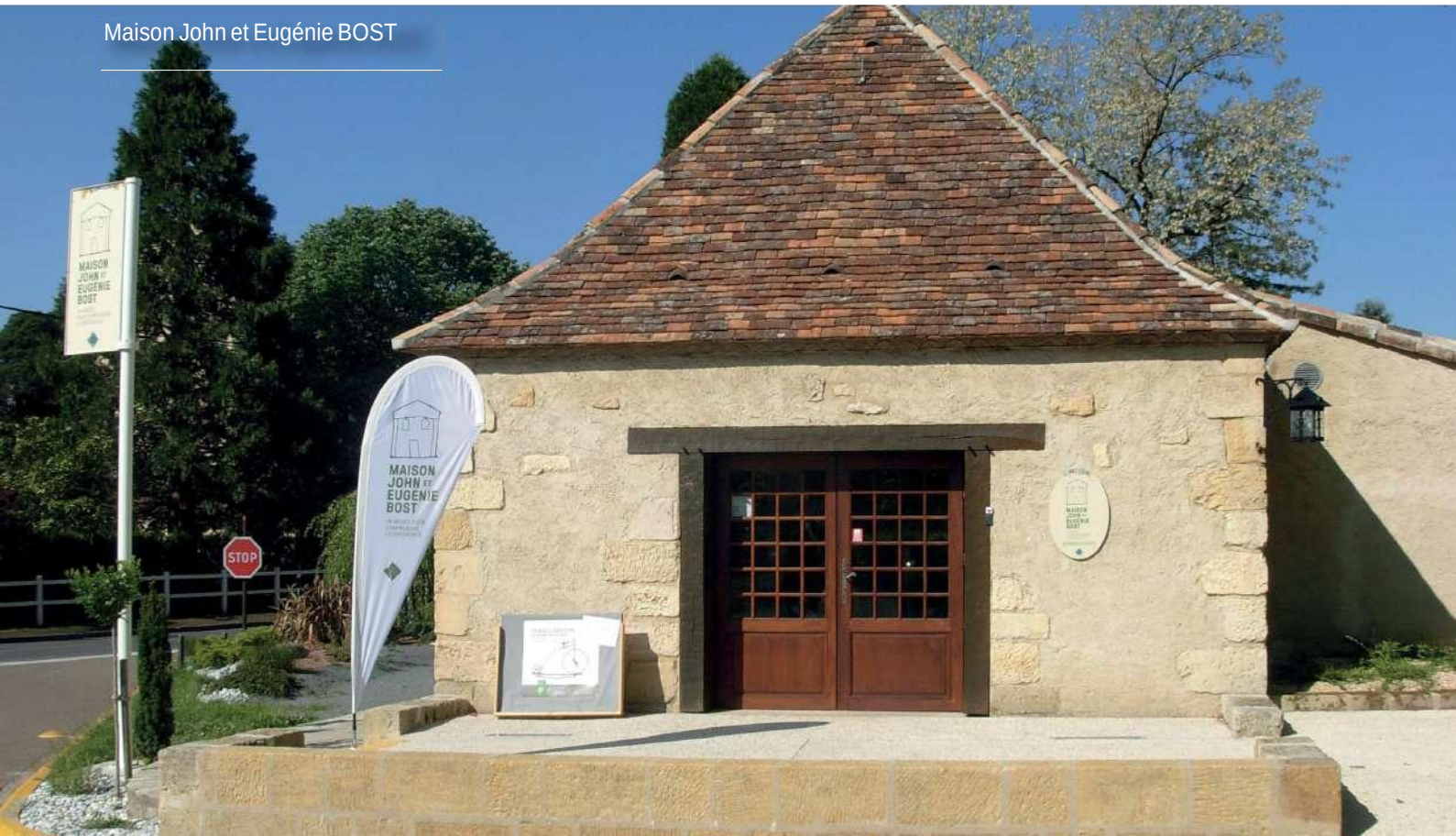
TOURISME ET HANDICAP : DES VACANCES POUR TOUS

Votre profil : vous recherchez des sites de visites accessibles prenant en compte les quatre familles de handicaps (auditif, mental, moteur et visuel)

Un nouveau site : « Maison John et Eugénie BOST » à La Force, un lieu pour comprendre la différence

Libre et gratuit, ce Musée raconte une aventure humaine au service des personnes malades et handicapées : l'histoire de John Bost et de son épouse Eugénie, et à travers eux, celle des « Asiles de La Force ».
Le parcours immersif a pour vocation de favoriser le changement de regard des personnes et de la société sur le handicap et la maladie mentale.

Contact :
Tél. : +33 (0)5 53 22 25 59
www.maisonbost.com



Maison John et Eugénie BOST

A CHACUN SON PERIGORD

Quelques chiffres

120 prestations touristiques détiennent le label pour 90 prestataires de tourisme : 3 grottes minérales, 12 musées, 1 gouffre, 1 jardin, 1 château, 3 postes de pêche, 7 sites préhistoriques, 1 centre équestre, 2 sites troglodytiques, 4 bases de loisirs, 4 boutiques de vente directe (viticulteurs/producteur de palmipèdes/ noyeraie), 1 visite de ville et 9 Offices de Tourisme.
On retrouve également le label tourisme et handicap dans 60 prestations d'hébergement et 11 restaurants. Retrouvez toutes les adresses sur le site internet du Comité Départemental de Tourisme :
En savoir plus auprès de Jean Marc Louis

Contact :
Tél. : +33 (0)5 53 35 50 46
www.dordogne-perigord-tourisme.fr/tourisme-handicap

Coup de cœur hébergement Eco-responsable

A Saint Léon sur Vézère, « La Chênaie du Roc » est une maison neuve sous l'aspect architectural d'un séchoir à tabac, alliant 2 concepts : l'Ecologie et l'Accessibilité universelle.
Avec une capacité de 5 personnes, ce gîte biotique & neutre (prise en compte de la pollution électromagnétique) est adapté pour les 4 déficiences. Il a obtenu en juin 2017 le Trophée « accessibilité et tourisme ».

La Chênale du Roc

Contact : Christian PHILIPPE
Tél. : +33 (0)6 79 60 31 77
www.la-chenaie-du-roc.fr

Le Gouffre de Proumeyssac

Contacts Presse :
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tél. : 0033 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25, rue Wilson - BP 40032 - 24002 PÉRIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

© Photos : J.BOST Gouffre de Proumeyssac

PRENDRE UN GRAND BOL D'AIR AUX JARDINS

Votre profil : Amoureux de la nature

L'Instant Paysagique

A Ginestet, près de Bergerac

Imaginez des serres où poussent des légumes bio à côté d'un théâtre de verdure où se jouent des scènes de Feydeau ou encore des airs de Tango...
Il s'agit d'un lieu unique, axé sur la nature, l'agriculture, l'innovation et la préservation de la faune et de la flore.
Dans ce jardin paysager aux portes de Bergerac, vous pourrez découvrir la botanique et les vertus des plantes tout en vous amusant. On peut suivre des ateliers d'apiculture, de jardinage, acheter des produits locaux et échanger avec les artisans de la région.

Potager Eden et Sens

Contact : Emmanuel RECLUS
Tél. : +33 (0)6 36 66 68 13
www.eden-et-sens.com

Pièce de théâtre en plein air à l'Instant Paysagique

A CHACUN SON PERIGORD

Nouveau jardin à Sorges...

C'est le bouquet !

Le rêve de Thierry de Sevin, propriétaire du château des Bouquets, belle bâtisse datant de 1834, deviendra réalité au printemps 2018.
Après 9 ans de travaux herculéens et de patience olympienne, l'œuvre végétale qu'il aura pensée, dessinée et plantée, ouvrira au public dans le parc du château. Un jardin botannique d'esprit contemporain de 15 hectares, une cinquantaine d'oeuvres végétales à dominante de buis (80 000 pieds) et une roseraie aux couleurs panachées sont à découvrir depuis l'été 2018

Contact : Thierry DE SEUVIN DE BANDEVILLE
Tél. : +33 (0)6 07 09 89 60

Filet suspendu dans les arbres - Jardins de Marqueysac

Les jardins de Marqueyssac

La promenade prend de la hauteur !

Sur plus de 100 mètres, un parcours-filet suspendu dans les arbres est créé, au coeur des jardins romantiques et pittoresques de Marqueyssac.
Le périple est aussi novateur qu'amusant à accomplir à 5 mètres au-dessus du niveau du sol, dans un filet qui suit les méandres du sous-bois.
A essayer au plus vite !

Contact : Les jardins de Marqueyssac
Tél. : +33 (0)5 53 31 36 36
www.marqueyssac.com

Vue aérienne des Jardins de Marqueyssac

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

AVENTURES ET SENSATIONS

Votre profil : Aventurier

Grimper jusqu'aux cimes des arbres et se déplacer à travers eux à l'aide de cordes, platesformes et tyroliennes... Une activité ludique à vivre en famille ou entre amis.

Le Big Bird au Bugue-sur-Vézère

Envie de frisson ? Candidat à l'aventure ?

Essayez ce premier parcours aérien et urbain de France ! Il culmine à 16 mètres de hauteur et offre 57 challenges d'agilités et de défis différents qui vous réclameront des aptitudes diverses : pratique de snowboard en haute altitude, traversée sur figures géométriques, slalom sur pneus aériens...
A la différence des accrobranches où l'on passe d'arbre en arbre, grâce à un système de ligne de vie continue, ici, vous irez en toute liberté où vous voulez !

Contact : Marine LANAILLE
Tél. : +33 (0)5 53 07 10 74
www.facebook.com/LeBigBird/

Parcours Big Bird

Parcours Big Bird

A CHACUN SON PERIGORD

Le Tree Climbing en Vallée Vézère

Se déplacer dans les 3 dimensions d'un arbre et y dormir !

Pourquoi ne pas essayer le "Tree climbing" au coeur de la Vallée Vézère ? Cette activité associe sport, écologie et découverte.
Avec LerayYouen, vous pratiquez la grimpe encadrée dans les arbres, tout en les respectant (le matériel utilisé est désinstallé en fin d'activité).

Treeclimbing

Offrez-vous un bivouac à la hauteur de vos rêves

Après une séance de grimpe conviviale, installez-vous confortablement et en toute sécurité dans une tente suspendue, plus ou moins haut, pour vivre une expérience nocturne inoubliable au coeur d'un arbre.
Plusieurs formules possibles : le bivouac à 2 mètres du sol ou bien plus haut.

Contact : TreeConnect
Tél. : +33 (0)5 69 90 64 76 0
www.tree-connect.net

Bivouac suspendu

Contacts Presse:

Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

PÉRIGORD DORDOGNE TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

BIEN-ETRE ET EMOTIONS AU CONTACT DES ANIMAUX

Votre profil : Sensoriel

Les "Deux Abbesses en Vert"

Séjour "Bien-être" avec les chevaux

A la ferme "Les Deux Abbesses en Vert"

A Mareuil sur Belle, Laurence propose de vous faire vivre une formidable découverte sensorielle avec son élevage "Laurence of Arabians", des chevaux pur-sang arabes.
Implantée au coeur du Parc Naturel Régional Périgord Limousin, cette ferme est un lieu propice aux stages d'équicoaching.
Le cheval est un expert en communication non verbale et un révélateur des intentions sous-jacentes de notre comportement : il nous renvoie instantanément l'impact de notre énergie ou de nos émotions.

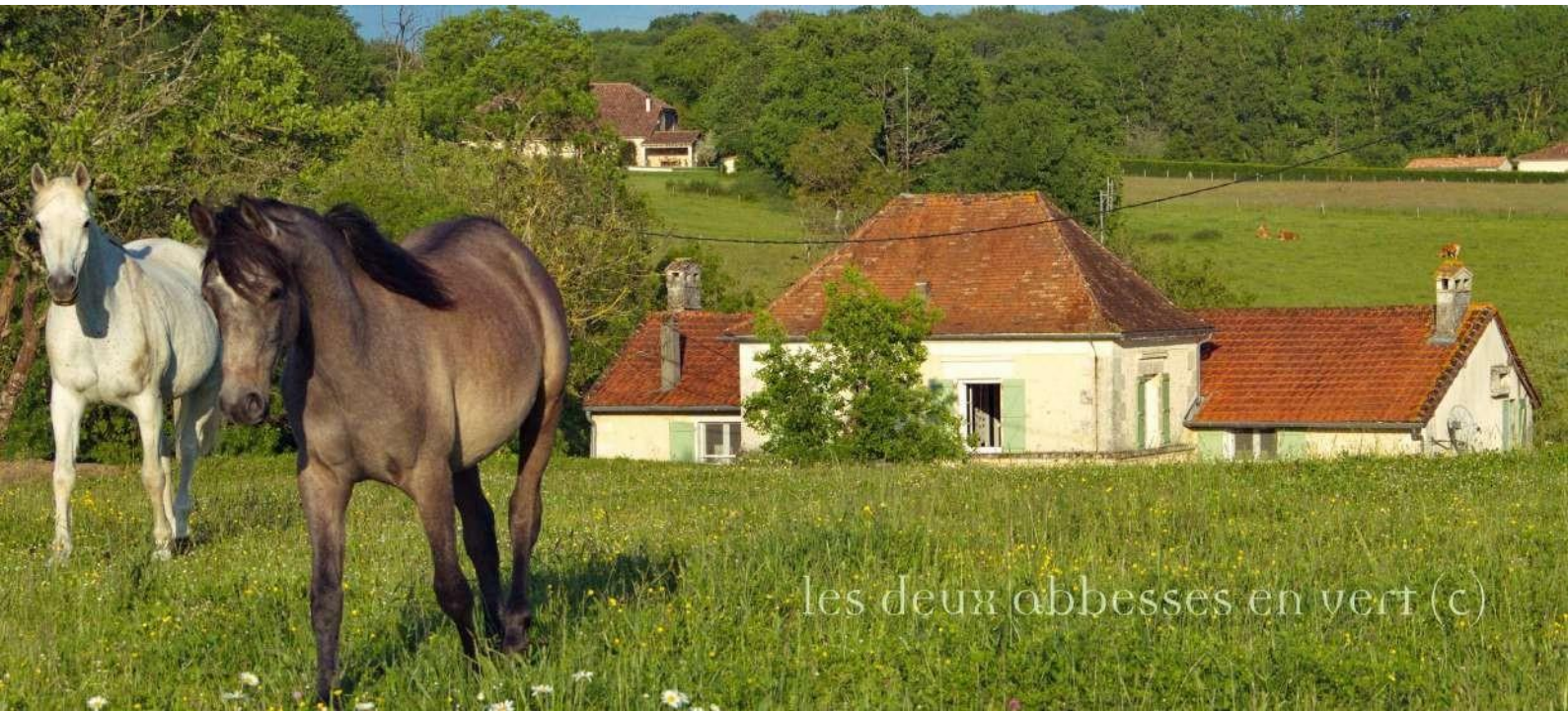
Un goûter gratouilles

Cette passionnée propose aussi une animation adaptée aux familles : présentation de l'espèce du cheval depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours, et son rapport à l'Homme depuis sa domestication.
Uniquement pédestre, cette activité sera l'occasion de nourrir, caresser, brosser et gratouiller les petits poulains de l'élevage autour d'un délicieux goûter...

Où dormir ?

Sur place, des gîtes et chambres d'hôtes confortables vous attendent dans un environnement apaisant et ressourçant.

Contact : Laurence PERCEVAL
Tél. : +33 (0)6 76 82 85 10
www.lesdeuxabbessesenvert.com



A CHACUN SON PERIGORD

Devenir soigneur des loups au Thot

On vous laisse, on va préparer le repas des loups...

A Thonac, le Centre d'interprétation de la vie préhistorique du Thot accueille un groupe de loups vivants qui s'ajoutent aux aurochs, bisons et petits chevaux déjà sur le site. Partez à leur rencontre et vivez des émotions uniques au plus près de ces animaux : visite des coulisses, préparation des rations, nourrissage ou encore observation des individus. Vous rentrez durant 2h dans la peau d'un soigneur animalier !

Contact : Sémitour Périgord
Tél. : +33 (0)5 53 05 65 65
www.lascaux.fr/fr/contenu/9-le-thot

Au Domaine de la Valée

Une "Ferme découverte" à St Félix de Villadeix

Vous découvrirez des animaux particuliers issus de races anciennes à petit effectifs : boeufs bazadais, ânes de Cotentin, poules et dindons gascons, chevaux lusitaniens et Mérens ou poney landais...
Membre de réseaux d'éleveurs passionnés, Arnaud saura vous faire partager cette richesse du patrimoine vivant français.

Où dormir ?

Sur place, dans de belles locations de charme.

Contact : Arnaud BOURGEOIS
Tél. : +33 (0)6 47 65 22 77
www.lavale[illegible]eperigord.com/fr/ferme-decouverte

Le domaine de la Vale[illegible]e

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

PRESERVONS LA PLANETE !

Votre profil: Eco-responsable

L'éco-visite du gouffre de Proumeyssac à Au

Estimez votre empreinte neutre sur l'environnemen

A travers sa nouvelle activité, le "vélowatt", le gouffre de Proumeyssac veut vous sensibiliser à l'environnement. L'idée est simple: 6 vélos sont mis à votre disposition afin de produire l'énergie nécessaire pour ce site touristique grâce à vos efforts et à ceux de vos enfants.
Pour rappel, il s'agit de la plus grande cavité aménagée de département.
Des sons et lumières mettent en valeur cette "Cathédrale de Cristal".
Le gouffre de Proumeyssac a reçu le certificat NF Environnement en 2016.
Il a été le 2ème site labellisé en France et la première cavité souterraine.

Contact: Alain FRANCES
Tél. : +33 (0)5 53 07 27 47
www.gouffre-proumeyssac.com

AMBASSADEURS DU TERROIR

Nombreux sont les chefs restaurateurs à utiliser les produits du terroir.Certains perpétuent les traditions d'une cuisine «à l'ancienne ».D'autres optent pour des cuisines modernes.
Aujourd'hui d'autres ambassadeurs vantent la richesses de nos produits.

Danièle MAZET DELPEUCH, «les Saveurs du Palais »

Originaire du Périgord et autodidacte, cette ancienne cuisinière du Palais de l'Elysée au service du Président français François Mitterrand (de 1988 à 1990) possède un destin incroyable. Son histoire atypique a inspiré le film « Les saveurs du palais » réalisé par Christian Vincent en 2012 avec l'actrice,Catherine FROT.Auteure de « Carnets de cuisine du Périgord à l'Elysée » et d'un nouvel ouvrage intitulé « Ma cuisine de l'élysée à l'Antarctique » aux éditions Bayard,cette dame qui se nourrit du bonheur gustatif des autres, touche par sa générosité, sa malice.
Adepte de la cuisine paysanne,Danièle MAZET DELPEUCH réside toujours en Dordogne,et transmet le savoir-faire de la cuisine de nos grands-mères.

Martin Walker,Portrait d'un témoin gourmand

Auteur de plusieurs essais et de la série policière « Bruno », Martin WALKER, journaliste écossais partage son temps entre Washington et la Dordogne,où il y possède une maison de campagne.Le héros principal de ses polars gourmands dont l'action se situe en Dordogne, est un policier municipal aux méthodes peu conventionnelles, le commissaire « Bruno ». Et Bruno n'est autre que Pierre Simonet dans la réalité,le chef de la police municipale du village du Bugue, en Vallée de la Vézère. Le succès des romans attirent de nouveaux vacanciers dans le département souhaitant vouloir rencontrer le héros,le policier Bruno.

Retrouvez l'actualité de Bruno sur www.brunochiefofpolice.com

EVENEMENTS GOURMANDS

Les rendez-vous gourmands sont l'occasion de fêter nos savoir-faire et notre patrimoine.

>JANVIER

- Fête de la truffe et Académie culinaire,à Sarlat
www.sarlat-tourisme.com
- Fête de la truffe,de la trufficulture et du gras, à Sorges
www.ecomusee-truffe-sorges.com

>FÉVRIER

- La Fête de la noix,à Sarlat
www.sarlat-tourisme.com

>MARS

- Festoie,à Sarlat
www.sarlat-tourisme.com

>MAI

- Les journées du teroir, à Sarlat
www.sarlat-tourisme.com/ les-journees-du-terroir

>AOÛT

- Fête de la noix du Périgord, à Nailhac
www.ot-hautefort.com

>SEPTEMBRE

- Journée du Goût et de la gastronomie, à Sarlat
www.sarlat-tourisme.com
- Fête de la gastronomie au château de Neuvic,à Neuvic sur l'Isle
www.tourisme-isleperigord.com

>OCTOBRE

- Fête du cèpe et du veau sous lamère, à Saint-Saud-la-Caussière
www.dordogne-perigord-tourisme.fr
- Fête de la châtaigne et duchampignon, à Villefranche-du-Périgord
www.tourisme.perigord-fr.com

Sans oublier les marchés aux gras et aux truf es de l'hiver, les nombreux marchés de producteurs et les marchés nocturnes gourmandsdel'été.

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD LE DÉPARTEMENT | dordogne.fr

DES PRODUITS QUI TITILLENT LES PAPILLES

Ce territoire est réputé pour sa gastronomie et ses produits emblématiques : truffe Noire du Périgord, Foie Gras de canard ou d'oie, fraise du Périgord, noix du Périgord, marrons du Périgord, cabécou du Périgord et vins de Bergerac.

www.noixduperigord.com

La noix du Périgord

Fruit emblématique du Périgord, la noix fêtait en 2012 les dix ans de son appellation d'origine contrôlée. Quatre variétés font la gloire du département : la Corne, la Marbot, la Grandjean et la Franquette. 7 000 tonnes de noix sont récoltées sur le Bassin de production de la noix du Périgord. Une route lui est consacrée,elle permet de découvrir les secrets de ce fruit couleur miel et aussi de ses transformations possibles. On y trouve un écomusée, à Castelnaud-la-Chapelle, mais aussi des moulins à huile. Une carte est disponible sur le site internet de la noix du Périgord.

La fraise du Périgord,un fruit protégé

D'avril à octobre, les variétés de fraises n'en finissent pas de faire saliver les gourmands. En Dordogne, qui est le deuxième département français producteur de ce fruit acidulé, on cultive la Gariguette, l'Elsanta, la Cigaline, la Seascape, la Mara des bois, la Cirafine et la Darselect. La fraise du Périgord est la seule d'Europe à bénéficier d'une
indication géographique protégée. 200 producteurs la cultivent.

www.fraiseduperigord.com

Un label Rouge pour les marrons du Sud Ouest

Depuis le 1er octobre 2015, la production de châtaignes du Périgord est reconnue pour ses fruits de haute qualité visuelle et gustative par le LABEL ROUGE.
Ce label permettra de différencier et de représenter la production qualitative du Sud-Ouest.Seuls les plus beaux fruits de calibre supérieur à 31mm,des variétés Bouche de Bétizac,Marigoule et Bournette pourront être certifiés Label Rouge.

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

A CHACUN SA ROUTE DES VINS DE BERGERAC !

Votre profil : Gourmet

Tout au long de l'année, les 120 vignerons labellisés Route des Vins de Bergerac, vous réservent un accueil de qualité et vous font découvrir leur métier, leur vignoble et leurs vins. Proposant visites et animations qui reflètent leur personnalité haute en couleur, les vignerons artisans de Bergerac ont à coeur de vous faire vivre leur vignoble de l'intérieur.

#Artiste

Les vignerons artisans de Bergerac expriment leur sensibilité dans leurs vins mais pas seulement. Chaque été, ils proposent expositions d'art plastique, concertes ou lectures au coeur des vignes ou dans l'espace feutré de leur chai.

Auberge vigneronne Moulin de Boisse

#Secrète

Prêt à percer les mystères du vin ? Les vignerons de la Route des Vins de Bergerac sont partageurs et vous proposent à leur côté de devenir vigneron d'un jour au gré d'ateliers découvertes.

Coup de cœur

L'école du vin et les vendanges en biodynamie au Château Feely à Saussignac.

#Gourmande

La gastronomie du Périgord et les vins de Bergerac : un mariage d'amour. Expérimentez ateliers, accords, mets et vins, dégustations de vins et de fromages et autres marchés gourmands du domaine : papilles réjouies garanties !

Coup de cœur

L'auberge vigneronne des Moulins de Boisse et le marché gourmand du Domaine du Siorac à Saint-Aubin-De Cadelech.

#Festive

Les vignerons de la Route des Vins de Bergerac affichent leur convivialité 100% Sud-Ouest et vous invitent à faire la fête au domaine.

Coup de cœur

Les apéros-concerts du vendredi soir à la Maison Vari à Monbazillac.

Château Bélingard

A CHACUN SON PERIGORD

Les vins de Bergerac en quelques chiffres

5 couleurs : rouge, rosé, blanc sec, moelleux et liquoreux.
93 villages, 12 000 **hectares,** 900 **vignerons**
7 vignobles : Bergerac, Côtes de Bergerac, Monbazillac, Pécharmant, Montravel, Saussignac, Rosette.

Domaine du Siorac

Avant le départ...

Un hébergement au cœur des vignes

Pourquoi pas aux "Sources du Vignoble", le splendide gîte de caractère du Domaine de Grange Neuve, distingué en 2016 par un Best of Wine Tourism.
Et bien sûr, on fait le plein de bons plans avec le Mag 247, un "very mag" en Périgord Agenais créé par les Vins de Bergerac et Duras. Rendez-vous sur www.247lemag.fr pour le webzine. Trois éditions papier par an sont également éditées et disponibles sur simple demande à contact@vins-bergeracdurac.fr

Château de Monbazillac, versant Sud

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD TOURISME FRANCE C'est de l'or

Dordogne PÉRIGORD LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

VISITES GOURMANDES A LA FERME

Votre profil : Gourmand, attaché à l'authenticité des produits au contact des agriculteurs

Il y a des rendez-vous inoubliables notamment les visites de fermes. C'est l'occasion d'observer, d'admirer, de s'émerveiller devant les animaux et de faire de magnifiques rencontres avec des agriculteurs.

La Ferme de la "Brunie"

A Sainte Nathalène

C'est l'heure de la traite des vaches ! Venez y assister...
Cette exploitation familiale qui produit du lait de vache et du tabac, est ouverte tous les soirs de 18h à 19h (sauf le dimanche) pour une visite libre et gratuite des lieux.
Les vaches sont de race montbéliarde. Une partie de la production laitière est transformée en fromage typique de la région : la Tomme du Sarladais. On y trouve aussi des yaourts (aux fruits bio sans conservateurs, des crèmes, du beurre, des fromages frais divers, de la confiture de lait !

Ferme de la Brunie

Contact :

Tél. : +33 (0)6 87 04 18 97

www.fermedelabrunie.com/accueil.html

Coup de cœur

Visite au marché de Sarlat les mercredis et samedis

Depuis le Moyen Âge, la ville a conservé ses marchés traditionnels, où artisans, commerçants, visiteurs et locaux se rencontrent le mercredi et le samedi, près de l'Eglise Sainte-Marie.
Retrouvez le terroir périgourdin sur les étals et dégustez des produits de qualité.

Marché de Sarlat

La Ferme "Les oies du Périgord"

A Prats de Carlux

A 10 minutes de Sarlat, Karelle et Jean Sylvain, soucieux de vous faire partager leur passion pour l'oie et leur quotidien, vous invitent à venir découvrir leur exploitation.
La visite de l'élevage permet de s'informer sur les différentes étapes de la croissance des oies, de l'oison d'un jour à la période de gavage.
Eleveur, gaveur et conserveur, ils transforment eux-mêmes leurs conserves de manières artisanales.

Les oies du Périgord

Contact :
Tél. : +33 (0)6 86 73 80 38
www.oies-du-perigord.com

Coup de cœur hébergement

Camping Hutopiapia Sarlat 4 étoiles

Profitez d'un camping entièrement rénové aux portes de la ville.
Un large choix de locations pour les familles sont proposées.
Vous apprécierez également ses treize hectares de végétation luxuriante : pins, bambous, arbres fruitiers...

www.europe.hu◊opia.com/site/camping-sarlat/

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

LA VÉLO-ROUTE EN VALLÉE DE L'ISLE

La Vélo-route poursuit son extension vers Bordeaux

De Périgueux (Trélissac) à la frontière de la Gironde (Le Pizou), la Véloroute Voie Verte permet désormais de parcourir plus de 100 km, à vélo, en roller, seul ou en famille.
Elle est ponctuée par de nombreuses aires de repos, aires de jeux et d'impressionnantes passerelles pour enjamber l'Isle.
Des paysages magnifiques, des milieux naturels préservés, des sites historiques (châteaux, chartreuses, églises, abbayes, cathédrale..) et des hauts lieux de la gastronomie périgourdine jalonnent l'itinéraire.
Prochainement, cet équipement s'intégrera dans la grande transeuropéenne (Vélo-route Voie Verte « V90 ») passant par le centre de la France et se prolongeant via la Dordogne jusqu'aux plages de l'Aquitaine.

Etapes et visites gourmandes du parcours :

- Pisciculture d'esturgeons du Domaine

à Neuvic-sur-l'Isle où est produit le Caviar de Neuvic.

Jessica Caunac -Tél.:+33 (0)6 5138 67 51ou +33 (0)5 53 80 89 58

www.caviar-de-neuvic.com

- Moulin de la Veyssière à Neuvic-sur-L'Isle :

Moulin à eau du XVI^{ème} siècle, encore en activité, où la famille Elias perpétue la tradition ancestrale de la fabrication artisanale d'huile de noix et de noisettes.

Christine ELIAS–Tél.:+33 (0)6 32 96 17 89

www.moulindelaveyssiere.fr

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

A CHACUN SON PERIGORD: EN FONCTION DES SAISONS

L'HIVER

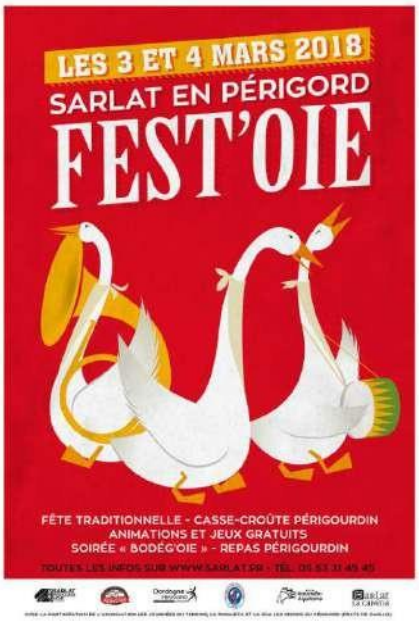
Les événements gastronomiques

- De novembre à février :
  Les marchés aux gras et aux truffes
  www.dordogne-perigord-tourisme.fr/sortir/evenements-thematiques/marches-gras-truffes-fetes-1443.htm

Fête de la Truffe

- Janvier : **Fête de la truffe et Académie culinaire, à Sarlat**
  Tout au long du week-end, à l'initiative du Groupement des Producteurs de Truffes du Périgord Noir et de la ville de Sarlat, sont proposées de nombreuses animations autour de ce champignon emblématique : ateliers, marché aux truffes, démonstration de cavage... Autour de cette fête de la truffe a été crée une Académie Culinaire du Foie gras et de la Truffe : le Trophée Jean Rougié voit s'affronter 8 élèves des bacs professionnels option cuisine et étudiants en BTS de toute la France.
  www.sarlat-tourisme.com

- Janvier : **Fête de la truffe, de la trufficulture et du gras, à Sorges**



- Février : **Fête de la noix à Sarlat**
  Chaque année, mi février, la noix du Périgord détentrice d'une AOP est mise à l'honneur toute une journée avec de nombreuses activités pour grands et petits ainsi que le concours régional d'huile de noix. Cet événement est l'occasion de découvrir la noix du Périgord, ses produits dérivés, ses producteurs et tous les autres acteurs de la filière nucicole.
  www.sarlat-tourisme.com

- Mars : **Festoie, à Sarlat**
  www.sarlat-tourisme.com

Marché de Sarlat

A CHACUN SON PERIGORD: EN FONCTION DES SAISONS

LE PRINTEMPS

Agenda sportif

- **Le 17 mars 2019 :**
  Le marathon des forts du Périgord avec un départ de les Eyzies de Tayac, à la découverte de la vallée de l'Homme
  www.mdf24.fr
- **Le 13 avril 2019 :**
  Les 100km de Belvès
  www.velosilex.com
- **Le 11 mai 2019 :**
  L'Ultra Trail du Périgord et de la rivière Dordogne
  www.ultratrailduperigord.com
- **Du 14 au 17 mai 2018 :**
  Le Val Natura à Montignac, un rallye pédestre, nature et culturel adapté aux séniors
  www.fr-fr.facebook.com/paysdauvezere

Marathon des forts

Château de Puyguilhem

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD C'est de l'or TOURISME FRANCE

Dordogne PÉRIGORD LE DÉPARTEMENT dordogne.fr

A CHACUN SON PERIGORD: EN FONCTION DES SAISONS

L'ETE

Les événements culturels et musicaux de l'été

- **Itinéraire baroque en Périgord vert**
  www.itinérairebaroque.com
- **La Félibrée , à Périgueux**
  Grande fête de la culture et des traditions occitanes
  www.facebook.com/felibreedupaysdesaintcyprien/
- **Les chemins de l'imaginaire, à Terrasson**

  www.centre-culturel-terrasson.fr/festival-les-chemins-de-limaginaire/
- **Le festival des guitares vertes, en Pays de Jumilhac**
  www.festival-jumilhac.fr
- **Le grand souk, à Ribérac**
  www.legrandsouk.com
- **Festival de danses et musiques du monde, à Montignac**
  www.festivaldemontignac.fr/
- **Festival des jeux du théâtre, à Sarlat**
  www.festival-theatre-sarlat.com/
- **L'été musical, à Bergerac**
  www.festivalbergerac.com
- **Festival des grands interprètes, Sinfonia en Périgord, près de Périgueux**
  www.sinfonia-en-perigord.com/
- **Hoop Festival, à Excedeuil**
  www.hoopfestival.fr
- **Festival international des arts du mime et du geste, Mimos à Périgueux**
  www.mimos.fr
- **Itinérance médiévale en vallée du Dropt, dans le bergeracois**
  www.medieval.dropt.org
- **Festival des musiques de la Nouvelle Orléans en Périgord**
  www.mnop-festival.com/?m=2018

Festival Mimos

A CHACUN SON PERIGORD: EN FONCTION DES SAISONS

L'AUTOMNE

Les événements culturels et sportifs

- Septembre : **le marathon Dordogne Périgord en canoë kayak**
  www.marathoncanoekayak.sportsregions.fr/
- Octobre : **la Vélosilex de Saint Léon sur Vézère (VTT+randonnée pédestre)**
  www.velosilex.com
- Octobre : **la Ronde des villages à Salignac Eyvigues**
  www.larondedesvillages.com
- Octobre : **Rand'Auvézère à Génis**
  www.rando24.com/randonnees/la-randauvezere/

Marathon des forts du Périgord

Marathon des forts du Périgord

Contacts Presse:
Micheline Morissonneau / Carine Gutierrez
promo1cdt24@orange.fr / Tèl: +33 (0)5 53 35 50 05
Comité Départemental du Tourisme de laDordogne
25 rue Wilson - BP 40032 - 24002 PERIGUEUX Cedex
www.dordogne-perigord-tourisme.fr

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

DORDOGNE PÉRIGORD TOURISME FRANCE C'est de l'or

Dordogne PÉRIGORD LE DÉPARTEMENT dordogne.fr