

QUOI DE NEUF EN DORDOGNE

EN 2023



PATRIMOINE ET CULTURE | GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE | SLOW TOURISME ET CONNECTION À LA NATURE
ÉVÈNEMENTS | ACTUALITÉ HÔTELIÈRE | SAVOIR-FAIRE



On vous offre les décors
à vous d'inventer l'Histoire qui va avec...



COMMENT VENIR EN DORDOGNE ? *GETTING TO THE DORDOGNE*



PAR LE TRAIN / BY TRAIN

- Gares TGV d'Angoulême, Bordeaux ou Libourne
- Gare TER de Périgueux, Bergerac, Sarlat...
- TGV Stations in Angoulême, Bordeaux and Libourne
- TER Stations in Périgueux, Bergerac, Sarlat and elsewhere



PAR LA ROUTE / BY CAR

- Périgueux-Paris - 550 km
- Périgueux-Lyon par A89 - 400 km
- Périgueux-Bordeaux par A89 - 120 km
- Périgueux-Paris - 550 km
- Périgueux-Lyon on the A89 - 400km
- Périgueux-Bordeaux on the A89 - 120 km



PAR AVION / BY PLANE

A destination de Bergerac / Destination Bergerac

Ryanair : Bruxelles-Charleroi, Porto, Bristol, East Midlands, Bournemouth, Liverpool, Londres Stansted.

Transavia : Rotterdam.

Jet2com : Leeds Bradford, Birmingham, Manchester.

British Airways : London city, Southampton.

Flybe : Birmingham.

Rendez-vous sur le site de l'aéroport :

www.bergerac.aeroport.fr



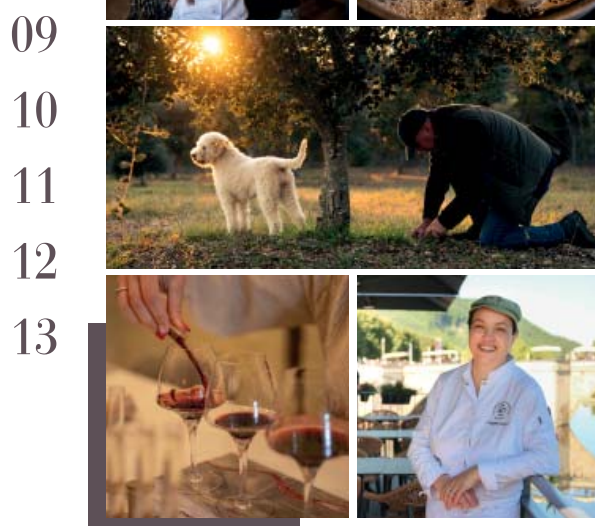


PATRIMOINE ET CULTURE

- 04 Restaurer un château... mission pas impossible
- 05 Arsène Lupin au château de Tiregand, entre enquête et visite œnologique
- 06 Suivre les personnages célèbres au cœur des « Maisons des Illustres »
- 07 L'actualité des Jardins, un patrimoine végétal à sublimer
- 08 Histoire de transmission à la Ferme du site de la Madeleine

GASTRONOMIE ET ART DE VIVRE

- Nouvelle sève de chefs à suivre : Louis Festa, chef du restaurant « Les Singuliers » à Saint-Astier
- Nouvelle sève de chefs à suivre : Fabienne Eymard, chef du restaurant « Le Moulin de l'Imaginaire » à Terrasson
- Défi culinaire
Le package tout désigné pour un week-end gourmand
- Nouvelles offres œnologiques dans le vignoble de Bergerac-Duras
- Immersion et séjour d'exception autour de la truffe du Périgord au Domaine du Grand Merlihot



- 09
- 10
- 11
- 12
- 13

SLOW TOURISME ET CONNEXION À LA NATURE



- 14 Avoir du Style : En route pour des virées « rétro »
- 15 Itinérance cyclo : La Flow vélo s'étend en Dordogne
- 16 Dordogne sans pétrole : 24 idées de découvertes au départ des gares du Périgord
- 17 Itinérance pédestre : Chemin d'Amador... mettez vos pas dans la légende
- 18 Balades pédestres : Le top des plus beaux points de vue

ÉVÈNEMENTS

« Châteaux en fête »
de retour avec le printemps

19

Odyssée Dordonha,
l'histoire d'un voyage au fil de la rivière

20

Où faire la fête
cet été ?

21



ACTUALITÉ HÔTELIÈRE

22

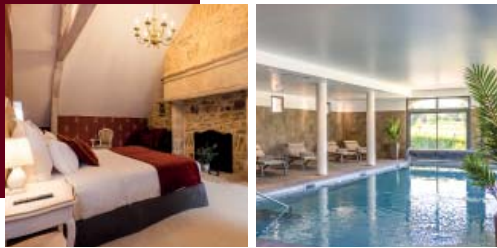
Ces hôtels Périgourdins
qui se hissent au rang des 5 étoiles

23

Hôtels Spa...
tout pour se détendre !

24

Deux hôtels font peau neuve
pour épouser les codes des 4 étoiles



SAVOIR-FAIRE

Apprendre à produire
sa propre huile de noix du Périgord !

25

Sortie mondiale
du jeu vidéo « Dordogne »

26

Le nouvel engouement
pour les ballerines Repetto

27





RESTAURER UN CHÂTEAU...

mission pas impossible

Face aux ruines romantiques de monuments en péril, certains amoureux de la pierre se lancent des défis pour sauvegarder ce patrimoine qui a su traverser les âges.

Château Le Paluel, un endroit pas comme les autres

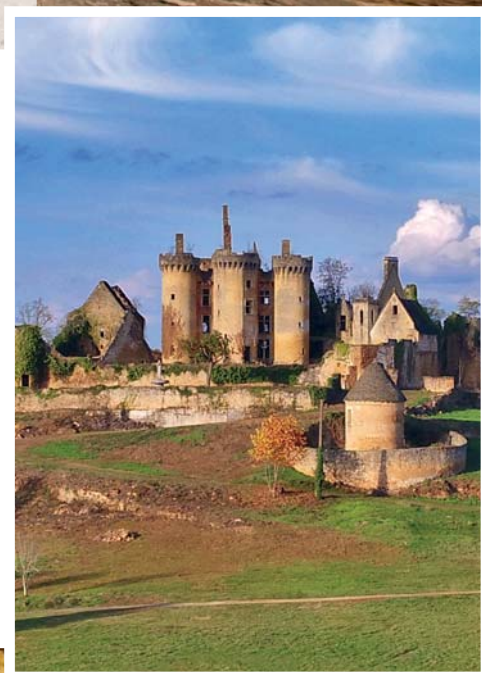
Choisi comme lieu de décor pour le film « Le Tatoué » (1968), il est actuellement en cours de restauration par un enfant du Pays. Etienne CLUZEL y met toutes ses forces et sa passion pour faire revivre cette forteresse incendiée en 1944 et achetée aux enchères.

Château de Salignac, à la recherche d'une fidélité historique

Cette bâtisse du XII^{ème} siècle renaît grâce à la famille Starckmann, propriétaire depuis 2006. Ouvert au public depuis 2021 l'idée de la famille est d'expliquer la réalité de l'entretien et de la restauration d'un château dans le but de financer les travaux. De mai à septembre, les visiteurs peuvent visiter les lieux, apprécier l'évolution des restaurations et découvrir l'envers du décor d'une façade majestueuse.

Les secrets de la chapelle du Château des Milandes

Dès le printemps 2023, la remarquable chapelle seigneuriale catholique, dévoilera ses fresques et vestiges funéraires récemment découverts suite aux fouilles liées à la restauration du lieu. Les premiers propriétaires François de Caumont et Claude de Cardaillac y furent enterrés en 1514 ; Joséphine Baker y célébra son mariage avec Jo Bouillon 450 ans plus tard !

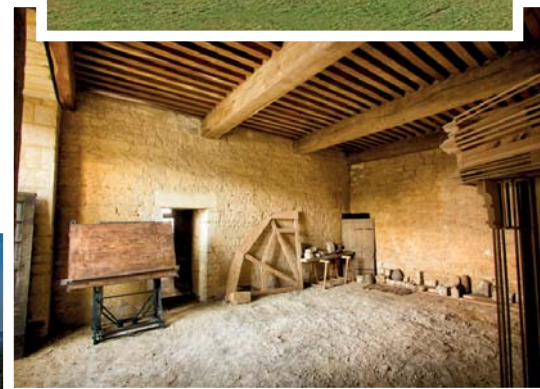


Plus d'information

<https://chateaupaluel.wixsite.com/website>

www.chateausalignac.com

www.milandes.com





ARSÈNE LUPIN AU CHÂTEAU DE TIREGAND...

entre enquête et visite œnotouristique

Ce joyau du XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle, témoignage de l'architecture « Belle Epoque » ouvre ses portes aux familles, durant les vacances scolaires pour des visites originales, façon « Cluedo ».

Une initiative de visite ludique inédite, insufflée par le nouveau propriétaire Louis Guyot.



Visite immersive dans l'univers d'Arsène Lupin

Les visiteurs peuvent découvrir une partie du château ainsi que les extérieurs au travers d'une histoire imaginée autour du héros Arsène Lupin. Pas moins de 13 comédiens se relaient pour donner vie à cette histoire théâtralisée. Les énigmes guident les participants.

Après la visite de la bâtisse historique, celle du chai du château

Prolongez la visite dans les vignes et les chais de vinification du château pour découvrir le précieux nectar (vin rouge charpenté très réputé qui détient l'AOC Pécharmant). Vous découvrirez les secrets du vieillissement en barriques, de l'art de la cave, de la mise en bouteille et de la dégustation. Visites dégustations proposées aux groupes sur réservation (à partir de 8 personnes, maximum 50 personnes).

Plus d'information

www.chateaudetiregand.com





SUIVRE LES PERSONNAGES CÉLÈBRES

au cœur des « Maisons des Illustres »

Les Châteaux des Milandes, de Montaigne, de Hautefort ou celui de Fénelon sont labellisés « Maisons des illustres ». Ces lieux de mémoire majeurs, ouverts à la visite, ont vu naître ou vivre des personnalités qui ont joué un rôle politique, religieux, et artistique pour la nation française.

Joséphine BAKER, la plus « contemporaine »

Freda Joséphine McDonald fut une femme d'exception, qui aura marqué le XX^{ème} siècle, dans le monde du spectacle, comme par son engagement politique. Entre 1947 et 1968, elle fut la propriétaire du Château des Milandes à Castelnaud-La-Chapelle. C'est là, qu'elle y accueillit sa tribu arc-en-ciel.

François DE SALIGNAC DE LA MOTHE, dit FENELON, le plus « visionnaire »

Archevêque de Cambrai, précepteur des Enfants de France et écrivain religieux, ce philosophe chrétien mystique a laissé une cinquantaine d'ouvrages, dont « Les Aventures de Télémaque ». Cet ecclésiastique humaniste, né au château de Fénelon à Sainte Mondane (1651), a témoigné de son époque en défendant la vertu civique. La modernité de ses idées a nourri les penseurs du siècle suivant.

Michel EYQUEM DE MONTAIGNE : le philosophe des lumières

Magistrat et écrivain, ce philosophe humaniste consacra une grande partie de sa vie à écrire un seul livre « les Essais ». Le seigneur de Montaigne mourut en 1592, au château de Saint-Michel-de-Montaigne. Considéré comme philosophe et moraliste de la Renaissance, il est un écrivain érudit, précurseur et fondateur des « sciences humaines et historiques ».

Bertran DE BORN, le poète troubadour

Au XII^{ème} siècle, le château de Hautefort a eu pour propriétaire Bertran de Born. Troubadour, guerrier et moine, il se distingue de ses contemporains par son rôle politique durant l'époque trouble des Plantagenêts en Aquitaine et par la diffusion de ses chansons au-delà de sa province natale. Cette bâtisse a vu naître également l'écrivain Eugène Le Roy.

Plus d'information

www.milandes.com

<https://chateau-fenelon.fr>

www.chateau-montaigne.com/fr

www.chateau-hautefort.com





LES JARDINS

un patrimoine végétal à sublimer

Aujourd'hui 13 jardins du Périgord sont labellisés « Jardin remarquable » pour leur intérêt culturel, esthétique, historique ou botanique. Cette reconnaissance officielle s'appuie aussi sur les animations organisées dans le jardin. On a détecté parmi eux les nouvelles distinctions et certaines animations inédites proposées au public



Le prix de « l'Art du jardin » pour les jardins de Losse

Pour sa 3^{ème} édition, La Fondation Signature - Institut de France a récompensé les jardins du château de Losse à Thonac. D'esprit Renaissance, on y retrouve une atmosphère bohème et romantique. Le projet d'utiliser ce prix pour créer une nouvelle chute d'eau en cascade a été un argument supplémentaire pour l'obtention du prix.

Être apprenti-jardinier, selon les saisons, aux jardins d'Eyrignac

L'expérience proposée consiste à intégrer, le temps d'une matinée, l'équipe de professionnels des jardins du Manoir d'Eyrignac pour bénéficier de leur savoir-faire. Après les phases d'explications, d'observation, vous aurez droit à mettre en pratique et à manier les outils dans le respect des règles de sécurité.

Plus d'information

www.chateaudelosse.com

www.eyrignac.com





LA FERME DU VILLAGE DE LA MADELEINE

une histoire de transmission

Depuis 2 ans, Louis et Marie Hamelin, les jeunes propriétaires du Village de la Madeleine situé à Tursac dans la Vallée de la Vézère, développent le projet d'une ferme paysanne dont la vocation pédagogique est de transmettre l'esprit et les savoir-faire de la paysannerie au plus grand nombre.

Ce nouvel espace situé au pied de la falaise et du gisement qui a vu s'installer les premiers hommes il y a 17 000 ans, met en valeur la beauté naturelle du lieu et les gestes du monde paysan.

Comprendre les liens que le peuple des falaises entretenait avec son environnement est l'un des objectifs des différentes visites et rencontres sur le site.

De nombreuses découvertes vous attendent : potager, lieu d'exposition (dans un ancien séchoir à tabac), animaux de la ferme, jardin médicinal, fournil, culture de blés anciens, rencontre avec des artisans qui perpétuent des métiers traditionnels...

De mars à novembre la visite de cet ensemble se fait librement (30-40 min de parcours).

Sur 20 hectares, un sentier ponctué de panneaux informatifs parcourt les champs, la falaise et le bord de rivière. Outre les animaux et les plantes cultivées, cette balade apaisante dans un écrin de nature permet d'observer la biodiversité du site.

Depuis juillet 2022, **un audioguide** vous permet de cheminer à travers la ferme tout **en écoutant les témoignages de paysans de la vallée**. Une immersion émouvante et passionnante !

Plus d'information

<https://la-madeleine-perigord.com/la-ferme/>





NOUVELLE SÈVE DE CHEFS À SUIVRE

Louis FESTA

Un jeune chef de 24 ans à l'énergie débordante a ouvert son propre restaurant « Les Singuliers » mi-juillet dernier à Saint-Astier. Partez à la rencontre de Louis FESTA nouvellement doté « Jeune talent » Gault et Millau 2022.



Une formation prestigieuse auprès des étoilés

Louis est formé à l'école Ferrandi de Paris et travaille ensuite pour de nombreux chefs étoilés comme Stéphane Gaboriau. Il rejoint la Dordogne mi-mars 2020 en tant que second au restaurant étoilé du Moulin de l'Abbaye » à Brantôme.

La qualité des produits du terroir pour inspiration

Il a ouvert son propre restaurant durant l'été 2022 et propose une cuisine moderne, axée sur les végétaux qui évolue dans l'air du temps. Les producteurs locaux sont au cœur de ses créations uniques et éphémères. Il sublime les produits pour un voyage culinaire intense autour de différents menus carte blanche.

Plus d'information

www.restaurantlessinguliers.fr





NOUVELLE SÈVE DE CHEFS À SUIVRE

Fabienne EYMARD

A Terrasson, sur les rives de la Vézère, la cheffe Fabienne EYMARD s'illustre au restaurant le Moulin de l'Imaginaire ouvert depuis mai 2022 qui fait déjà partie du Guide « les 109 » Gault et Millau. A la rencontre d'une cuisine du terroir simple et harmonieuse.

Du Sud-Ouest à l'étoile

Corrézienne, Fabienne EYMARD apprend son métier auprès d'Alain Solivérès au restaurant Taillevent à Paris. Puis c'est Alain Ducasse pour qui elle travaille aux Etats-Unis en tant que cheffe exécutive, qui lui confie les fourneaux du Bistrot Benoit à Paris dont elle devient la cheffe étoilée au Guide Michelin.

Une cuisine de traditions aux parfums d'enfance

De retour près de ses racines, elle choisit le Périgord afin de cuisiner pour les gens qu'elle aime. Pour la cheffe, la cuisine est liée à l'enfance et aux saveurs du Sud-Ouest. Sur la carte les plats typiques du terroir français ont la part belle.

Plus d'information

www.moulin-limaginaire.com/





DÉFI CULINAIRE

Le package tout désigné pour un week-end gourmand

Lancez-vous dans une compétition gourmande avec le chef Philippe Mesuron, Masterchef 2010 Top 8 et/ou Philippe Escaich Masterchef 2013 Top 7. Relevez un challenge entre amis le temps d'un cours de cuisine pas comme les autres.



Du marché à l'assiette

L'aventure culinaire commence sur un marché local. Chaque équipe fait ses achats auprès de petits producteurs pour réaliser un plat, une entrée ou un dessert en respectant un budget défini. Les concurrents se mettent au défi de faire mieux que le voisin.

Cuisiner en mode défi

Pour le déjeuner, vous goûterez la généreuse cuisine de l'un des chefs. Ensuite, place aux fourneaux pour les équipes à qui le chef prodigue ses précieux conseils. Les plats seront dégustés pour le dîner dans une ambiance chaleureuse et bienveillante où chacun espérera être le gagnant.

Plus d'information

www.dordogne-perigord-tourisme.fr/experiences/stage-cuisine-masterchef-philippe-mesuron/

Réserver son séjour

www.perigord-reservation.com/defi-culinaire-en-perigord





NOUVELLES OFFRES CENOTOURISTIQUES dans le vignoble de Bergerac Duras

L'offre œnologique s'étoffe en Pays de Bergerac avec trois nouvelles visites originales et déconnectées.

Au Château de Fayolle :

Situé à Saussignac entre Bergerac et Saint-Emilion, ce château médiéval est entouré de 14 hectares de vignes rouges et blanches. On a retenu 3 nouvelles expériences de découvertes allant de 1h30 à 3h30.

Les visites guidées les plus originales se font en 4X4 sur les 50 ha du domaine à la découverte de lacs, des chais à barrique, à vinification... agrémentées d'une dégustation de 6 vins.

Pour une parenthèse nature, on s'offre durant ½ journée la privatisation du « Lac Aventure » situé en contrebas de la propriété (matériel de pêche et promenade en pédalos inclus jusqu'à 12 personnes) suivi d'un apéritif dinatoire pour clôturer l'après-midi.

On découvre le café des Chineurs et son coin brocante chic avec terrasse panoramique et on s'offre une dégustation gourmande autour d'une planche de produits locaux.

Wine gaming au domaine Haut Montlong :

Direction Pomport le temps d'un jeu immersif pour en apprendre davantage sur l'œnologie et le domaine qui appartient à la même famille depuis 1925.

Comme un escape game, le principe consiste à libérer une bouteille de vin en résolvant des énigmes dans un temps limité. Les participants goûtent les différentes gammes de vins pour passer à l'étape suivante.

C'est l'occasion idéale pour s'amuser en famille, entre amis ou entre collègues tout en collaborant et enfin délivrer la cuvée promise.

Défis ludiques et décalés au Domaine viticole de Grange Neuve :

Les amateurs de défis ont rendez-vous à Pomport situé à 15 km de Bergerac. Cette ferme viticole de 102 hectares qui appartient à la même famille depuis 125 ans innove en dépoussiérant les visites guidées traditionnelles le temps d'un « Bachelor Testing » (course de barriques en zigzag, épreuve du boucher/déboucher ou bien encore le défi senteur...).

Apprendre en s'amusant est le maître mot de cette nouveauté où chacun repart avec sa propre bouteille à l'étiquette personnalisée. Après tous ces efforts rien de tel qu'un casse-croûte périgourdin convivial comme récompense réconfortante.



Plus d'information

www.chateaufayolle.com

www.boutique-monbazillac.com/wine-gaming

www.dordogne-perigord-tourisme.fr/experiences/visite-ludique-decalee-domaine-viticole-grange-neuve/



IMMERSION ET SÉJOUR D'EXCEPTION AUTOUR DE LA TRUFFE DU PÉRIGORD

au Domaine du Grand Merlhiot

Le nouveau paradis truffé se trouve à Savignac-Les-Eglises. Avec 13 ha de jeunes arbres plantés et bientôt 50 ha de plus, le Domaine truffier du Grand Merlhiot est l'une des plus grandes truffières du Périgord ! Avis aux addicts de la tuber melanosporum.



80 rue des truffes noires...

Rien que l'adresse du domaine donne envie ! Le propriétaire, Henri Parent, met tout en place pour que le Domaine truffier du Grand Merlhiot produise de la truffe noire du Périgord à grande échelle ; Il souhaite en faire la première marque made in Périgord. Il a confié à Olivier LESERNE, son chasseur de truffes, l'organisation des cavages avec son chien, Ostape, sur la truffière existante.

La ferme trufficole mise sur le combo service premium et expérience gourmande

Dans ce cadre exceptionnel, une confortable demeure a été rénovée, abritant 3 chambres d'hôtes de qualité. Karine, la maîtresse de maison, y loge ses invités. Elle prend soin de leurs papilles autour d'une table d'hôtes, qui fait la part belle à la truffe noire du Grand MERLHIOT.

Plus d'information

<https://domainedugrandmerlhiot.com>





AVOIR DU STYLE

En route pour des virées « rétro »

La tendance est au vintage ! Au guidon d'une mobylette des années 80 ou au volant d'un véhicule des années 70, retrouvez les sensations de pilotage à « l'ancienne » tout en découvrant des petits coins de paradis.

A mobylette dans la vallée de la Dordogne

Pour les nostalgiques des années 70 /80, l'Echapétoire à Vézac, propose de la location de mobylettes pour des balades à la ½ journée ou à la journée dans le magnifique cadre de la vallée de la Dordogne. Dans un rayon de 40 km autour de Vézac et du triangle d'or de la vallée des châteaux, Marc ATTALES propose des circuits, mis à disposition sur smartphone.

« Car Vintage » pour rouler avec style !

La Méhari, le combi Volkswagen, mais aussi la 2CV, la 4L ou la Fiat 500, voilà des modèles qui ont marqué leur époque. De véritables références pour qui a eu 20 ans dans les années 60-70 !

En 2023, faites une virée en Périgord à bord de l'une des voitures de « Car Vintage », émotions garanties !

Plus d'information

Location Mobylettes Vintage / Périgord Noir

www.lechapetoire.fr

Roadbook Périgord Noir

www.dordogne-perigord-tourisme.fr/app/uploads/dordogne-perigord/2021/10/roadbook-valleedordogne-versionweb.pdf

Location véhicules vintage

www.car-vintage.fr

Roadbook Pays des Bastides

www.dordogne-perigord-tourisme.fr/app/uploads/dordogne-perigord/2022/03/roadbook-paysbastides-versionweb-03-22.pdf





ITINÉRANCE CYCLO

La Flow vélo s'étend en Dordogne

Après la traversée des Charentes et du Parc naturel régional Périgord Limousin, une nouvelle portion d'itinéraire cyclable sera opérationnelle, à partir du printemps 2023 :
Thiviers > Le Lardin Saint-Lazarre



2^{ème} phase de construction aboutie

Actuellement, la Flow vélo est aménagée entre l'île d'Aix et Thiviers, sur une distance d'environ 290 km. La seconde partie du cheminement cyclable, va permettre aux cyclotouristes les plus téméraires, de rejoindre Le Lardin Saint-Lazarre via la ville-jardin de Terrasson-Lavilledieu en Périgord Noir.

Une incursion dans la vallée de l'Auvézère

Cette extension de 100 km va permettre de faire découvrir des attraits supplémentaires du Périgord Vert. Les cyclotouristes feront étape à Excideuil, classée « Petite Cité de Caractère », à Hautefort, village renommé pour son imposant château de style classique et à Terrasson-Lavilledieu dont le centre historique accueille des créateurs et des artisans dans un décor rétro.



Plus d'information

www.laflowvelo.com





DORDOGNE SANS PÉTROLE

24 idées de découvertes au départ des gares du Périgord

Notre destination s'engage vers l'Ecomobilité et valorise les transports en commun pour rejoindre nos paysages naturels préservés.

Comment concilier trajet en mobilité douce combiné à des découvertes à pied, à vélo ou en canoë ?

C'est la promesse du nouveau guide réalisé en collaboration avec la SNCF et le réseau des TER de Nouvelle Aquitaine, qui propose 24 idées de découvertes au départ des gares du Périgord.

Avec 7 gares SNCF qui relient Bordeaux à Périgueux, cet axe ferroviaire est certainement le plus emprunté du territoire. Côté itinérance, la vallée de L'isle peut se découvrir via une véloroute voie verte depuis Périgueux jusqu'aux portes de la Gironde.

Circuit gourmand « Vélodélices » en Vallée de L'isle

Nous avons sélectionné le circuit « vélodélices » autour de Saint-Astier et Neuvic qui est un itinéraire qui permet de partir à la rencontre des producteurs. Voilà une belle occasion de découvrir les trésors de cette vallée méconnue riche d'étapes gourmandes, de jolis villages, d'écluses, de moulins et relais des Bateliers, ...

Plus d'information

Dordogne sans pétrole

<https://pleinenature.dordogne.fr>

<https://pleinenature.dordogne.fr/parcours/decouvrir-la-dordogne-sans-petrole/>

Infos circuit vélodélices

www.tourisme-isleperigord.com/velo-route-voie-verte-de-la-vallee-de-lisle-0





ITINÉRANCE PÉDESTRE

Chemin d'Amadour : Mettez vos pas dans la légende

De l'océan atlantique aux Causses du Quercy, l'ancien chemin de pèlerinage lié à la légende de l'ermite Amadour, est désormais entièrement balisé et sera inauguré au printemps 2023.

Au coeur de la légende entre Soulac et Rocamadour

Les 500 km d'itinéraire pédestre s'appuient sur la légende de Saint Amadour. Il relie les 4 départements (Gironde, Lot-et-Garonne, Dordogne et Lot), que ce dernier aurait traversés depuis Soulac-sur-Mer pour s'installer en ermite à Rocamadour.

Un long et éblouissant cheminement

Que ce soit par quête spirituelle ou par défi personnel, le chemin répond à toutes les attentes. Sur les 21 étapes de 11 à 32 km /jour, on découvre les traditions orales, les contes et légendes des villages traversés. Il est possible de parcourir l'itinéraire en plusieurs fois grâce à la présence de gares permettant de rejoindre le chemin à différents endroits.

Profitez des étapes périgourdines

Le long des 150 km de parcours en Dordogne, situé au cœur de la plus vaste Réserve de Biosphère de France, vous découvrirez des paysages et points de vue à couper le souffle, des bastides et villages de caractère, des sites patrimoniaux incontournables. Vous apprécierez la gastronomie périgourdine authentique et chaleureuse bien présente dans nos campagnes.

Plus d'information

www.chemin-amadour.fr





BALADES PÉDESTRES

le top des plus beaux points de vue

Les spots ouverts sur un horizon lointain sont très recherchés. Ils sont l'occasion de vivre un face-à-face privilégié avec la nature. Les plus beaux se découvrent en dix boucles d'une distance allant de 1 à 6 km avec un nouveau guide nommé « Panorandos ».

Un inventaire des belvédères naturels... À perte de vue

Pour les marcheurs ou les promeneurs occasionnels, 10 « panorandos » ont été recensés, et un nouveau guide a été édité : Elles offrent des points de vue différents sur la rivière Vézère, du haut de la côte de Jor, ou encore celle de la Dronne, depuis la terrasse de Montagrier... On ne manquera pas de découvrir les belvédères majestueux de la vallée de la Dordogne depuis la Croix de la Mission à Castelnaud la Chapelle ou le point de vue de L'escaleyroü à Aubas dans la vallée de la Vézère.

Belvédère naturel versus architectural

Il y a des lieux qui combinent les senteurs et les œuvres créées par l'Homme : C'est le cas des jardins panoramiques de Limeuil, avec vue sur la confluence de la rivière Dordogne et Vézère, ou ceux des Arts de Nontron, juchés sur les remparts du château de la ville.



Plus d'information

<https://bit.ly/top-des-plus-beaux-points-de-vue>

Guide gratuit des panorandos disponibles sur demande par courrier





CHÂTEAUX EN FÊTE

de retour avec le printemps

Après le succès rencontré par les deux premières éditions, « Châteaux en Fête » revient sur le devant de la scène, du 15 avril au 01 mai 2023. L'objectif de cette « saison 3 » sera toujours placé sous le signe des expériences exclusives à vivre dans les châteaux du Périgord.



Une vingtaine de nouvelles demeures à découvrir !

Cette année, la diversité des propositions est au cœur du projet avec une vingtaine de nouvelles demeures sur les 70 participants. Devenu le rendez-vous annuel des amateurs de patrimoine bâti, les propriétaires vont vous surprendre et offrir des idées originales à travers la valorisation de leur patrimoine. Visites et repas aux chandelles, marchés d'artisans d'art ou de producteurs, visites théâtralisées costumées, concerts de musique ou spectacles de danses... Voici quelques exemples d'animations à ne pas manquer !

Et si on prolongeait la vie de château ?

Ces demeures d'exception peuvent déclencher l'envie de dormir sur place. Parmi les 70 châteaux participants certains proposent des hébergements et des tables d'hôtes, histoire de prolonger le conte de fées durant un week-end ou plus ...

CHÂTEAUX
en fête

Plus d'information

www.chateauxenfete.com





L'ODYSSÉE DORDONHA

un voyage au fil de la rivière Dordogne

Valoriser les patrimoines naturels, culturels et agricoles, liés à la rivière Dordogne, tel est l'objectif de **L'Odyssée Dordonha**, un événement qui va vous replonger dans l'histoire des gabarres et des gabarriers.

Du 08 au 16 Avril 2023, une gabare traditionnelle (embarcation à fond plat servant au transport des marchandises jusqu'au 19^{ème} siècle) descendra la rivière Dordogne entre Argentat en Corrèze et Libourne en Gironde.

La gabare passera ensuite le relais à un voilier, à Libourne, pour remonter jusqu'au Sud de la Bretagne et participer à l'évènement maritime, la semaine du Golfe du Morbihan qui aura lieu du 15 au 21 Mai 2023.

Des producteurs et artisans locaux accompagneront à quai la gabare pendant sa descente sur la rivière Dordogne puis le voilier durant la Semaine du Golfe.

L'évènement valorisera l'identité locale, et les patrimoines naturels, culturels et agricoles de la vallée de la Dordogne, ses paysages, sa gastronomie, ses légendes.

Au fil de la rivière et ses escales, c'est le voyage dans lequel L'Odyssée Dordonha se propose de vous entraîner à travers des étapes festives, dans les villes et ports historiques du passé commercial de la rivière Dordogne.

Le détail des animations et du programme est à retrouver sur le site dédié de la manifestation.



Plus d'information

www.odyssee-dordonha.fr

Vidéo de présentation du projet

<https://vimeo.com/751137930>





OÙ FAIRE LA FÊTE

cet été

Des festivals de musique ou de théâtre, en passant par la traditionnelle Félibrée (qui aura lieu à Montignac en 2023), de nouveaux rendez-vous estivaux rythment les vacances et promettent des moments festifs et chaleureux.



SPARKLERS Festival au château de Commarque, un événement hors du temps

En juin, le nouveau spot pour bouger aux rythmes de la musique électronique, sera au pied du château de Commarque aux Eyzies de Tayac. Un voyage musical hors du temps au cœur de l'imposant décor naturel de la vallée de la Beune.

Bal Trad' de la Madeleine à Tursac

Pour retrouver l'esprit de fête d'autrefois, on se retrouvera plutôt les mercredis soir de l'été, à partir de 20h00, à la ferme du Village troglodytique de la Madeleine. Ces soirées populaires sont organisées pour le plaisir de danser dans un cadre enchanteur, tout en dégustant des repas paysans.

Garden party au château de Tiregand

Ce sera tous les mercredis du 13 juillet au 24 août dans le cadre exceptionnel du château de Tiregand. En famille ou entre amis vous vivrez un moment convivial et agréable de 19h à minuit ! Un château illuminé, de la bonne musique, des jeux, des producteurs locaux. Restauration sur place, vin du château, bar à champagne et bière locale.

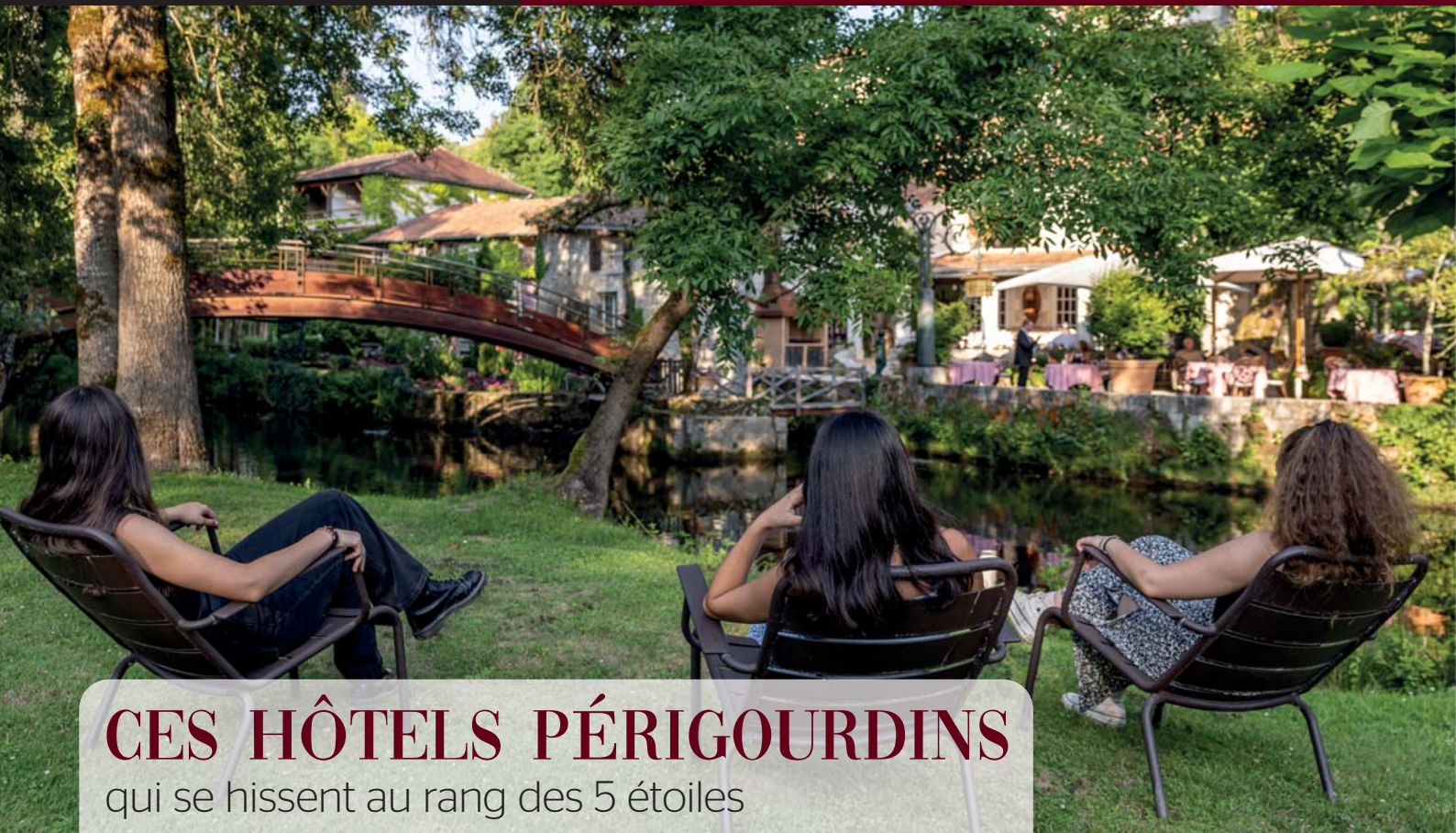
Plus d'information

www.commarque.com/agenda/sparklers-festival-chateau-de-commarque/

<https://la-madeleine-perigord.com>

www.chateaudetiregand.com/agenda





CES HÔTELS PÉRIGOURDINS qui se hissent au rang des 5 étoiles

Avec le Moulin du Roc et Le Domaine de Rochebois, 2 nouveaux hôtels 5 étoiles font désormais partie du paysage hôtelier premium périgourdin.

Le Moulin du Roc à Champagnac-de-Belair, l'adresse « campagne chic » du Périgord Vert

Incontournable lors d'un séjour à Brantôme-en-Périgord, cet ancien moulin à huile de noix du XVII^{ème} siècle, reconverti en un hôtel restaurant chaleureux et raffiné (15 chambres et suites) poursuit son ascension sur le créneau prestigieux du luxe en campagne. Plaisir des papilles et sérénité des lieux en font une adresse unique et secrète !

Le Domaine de Rochebois à Vitrac, la nouvelle adresse élégante dans la Vallée de la Dordogne

Entièrement rénové par des nouveaux propriétaires et réouvert depuis Mai 2022, le Domaine qui se déploie autour d'une élégante demeure du 19^{ème} siècle est situé aux portes de Sarlat. Seul hôtel du Périgord Noir nouvellement classé 5 étoiles, il propose quarante chambres et suites dans un esprit chic et décontracté, deux restaurants dont un gastronomique, une terrasse panoramique et Spa Nuxe - Le Golf 9 trous sera opérationnel en 2023.

Plus d'information

www.moulinduroc.com

www.rochebois.com





HÔTELS SPA

tout pour se détendre

A la carte, les bienfaits d'un bain bouillonnant ou d'un hammam, la volupté d'un massage aux huiles essentielles... On a le choix entre les différentes prestations offertes par ces hôtels 4 étoiles qui se sont équipés récemment d'un espace bien-être et Spa

Remise en forme à Montignac, à l'Hôtel-restaurant de Bouilhac

Installé dans un bâtiment classé Monument Historique, le nouvel espace bien-être avec piscine intérieure est accessible aux hôtes de l'hôtel, comme aux personnes extérieures. Avec son équipement haut de gamme, l'hôtel veut apporter une expérience wellness immersive adaptée aux objectifs de chacun. Des appareils de haute technologie permettent de cibler efficacement les besoins de chacun (détente, détox minceur, énergie, sommeil, antistress, anti âge ...)

Parenthèse sensorielle à Périgueux, à l'Hôtel-restaurant « Le Château des Reynats »

Niché au cœur du domaine, le Spa de 450m² offre un raffinement unique autour d'une atmosphère douce et soignée. Pour une expérience immersive et une expertise clientèle ultime, ce lieu de bien être s'est associé aux marques françaises et familiales, Thalgo et Thémaé, portées par des valeurs communes : le souhait de partager avec leurs clients le véritable Savoir-Vivre et Savoir-Être.

L'espace détente de l'hôtel Château des Vigiers à Monestier

Au rez-de-chaussée de l'ancien chai de vinification, dans un espace chaleureux et relaxant, le **Spa by Sothys** vous accueille pour un moment d'absolue détente. Vous profitez d'un soin bien-être de 90 min.

Ensuite, vous vous dirigez vers les installations pour prolonger cet instant relaxant. Pendant 2h, vous profitez du bassin d'hydrothérapie, du sauna et du hammam détoxifiants, du jacuzzi, de la piscine intérieure et extérieure chauffée et de sa terrasse en bois et ensoleillée. Vous prenez le temps de prendre soin de vous lors d'une parenthèse, seul ou à deux.

Plus d'information

www.hoteldebouilhac.com/fr/spa-hotel-perigord

www.lechateaudesreynatschezvous.com/découvrezlespa

<https://vigiers.com/fr/spa-et-centre-de-beaute-bergerac>





DEUX HÔTELS FONT PEAU NEUVE

pour épouser les codes des 4 étoiles

Élégance citadine pour l'un, modernité et nature pour l'autre : la métamorphose de 2 hôtels en Périgord Noir.

Le Petit Manoir

Au cœur de la ville de Sarlat, cet hôtel d'exception 4 étoiles est une maison de maître de la fin du XV^{ème} siècle. Il propose 3 suites et 6 chambres décorées et personnalisées de manière unique toute en élégance traditionnelle. La cour d'honneur abrite une piscine et un service de massage qui concourent à une ambiance apaisée pour un séjour inoubliable.

Hôtel le Périgord

Situé à la Roque Gageac, l'hôtel de 40 chambres a réouvert ses portes le 03 juin dernier après 18 mois de rénovation. Le cadre totalement modernisé est propice au repos et au divertissement. Côté loisirs, un parc arboré de 2 hectares, 2 piscines chauffées et un court de tennis agrémentent l'ensemble. Côté saveurs, un restaurant à la cuisine traditionnelle vous accueille sur 2 terrasses avec vue imprenable sur la bastide de Domme.

Plus d'information

<https://lepetitmanoir-hotel.com>

<https://hotel-leperigord.com/>



© Crédits photos : Nicolas Ravinaud - Julien Riou - Hôtel Le Périgord



APPRENDRE À PRODUIRE sa propre huile de noix du Périgord

Christine, Paul et leur équipe d'artisans moulinsiers proposent de faire découvrir, en petit groupe, le processus de la fabrication d'huile de noix, au cœur de l'outil de production, au Moulin de la Veyssière.



Un lieu chargé d'Histoire pour un atelier gourmand

Le Moulin de la Veyssière, à Neuvic-sur-l'Isle, est le dernier moulin en activité de la Vallée du Vern.

Ici, des huiles de noix et de noisettes vierges se fabriquent de manière artisanale, depuis 1857, grâce à un savoir-faire familial inchangé et dans le respect des traditions du Périgord.

Après la théorie, la pratique ... dans la peau d'un moulinsier

Une visite du Moulin et une dégustation des huiles produites sur place, sont prévues avant d'expérimenter la fabrication de votre propre huile ! Du broyage des cerneaux à la mise en fût à décanter, en passant par l'extraction d'huile brute dans le pressoir géant, vous allez apprendre à connaître les différentes étapes d'élaboration de l'huile de noix !

On repart de cet atelier d'une durée de 2h00 d'initiation, avec l'huile tout juste fabriquée ou une bouteille d'huile déjà décaantée par l'équipe du Moulin de la Veyssière.

Plus d'information

www.moulinde laveyssiere.fr



DORDOGNE



SORTIE MONDIALE du nouveau jeu vidéo « Dordogne »

L'univers proustien du département de la Dordogne a inspiré la création d'un nouveau jeu vidéo. Vivez les aventures de son héroïne à travers des décors de légende.

Secrets de famille et souvenirs d'enfance

Dordogne est un jeu vidéo d'aventure narratif, développé en France, où vous incarnez Mimi, une jeune femme de 32 ans qui retourne dans la maison de sa grand-mère récemment disparue. En explorant les lieux, elle découvre que cette dernière lui a laissé des lettres en souvenir des moments passés ensemble durant son enfance, afin de lui rappeler l'importance de profiter de la vie.

Comprendre son passé et construire son avenir

Dans cette aventure où les couleurs pastel des aquarelles révèlent la beauté des décors et des paysages chaleureux de la Dordogne, Mimi devra reconstruire ses souvenirs en replongeant dans son passé pour revivre des moments clés de son enfance. Découvrez un jeu intimiste sur le thème de la quête de soi et des liens familiaux.

Plus d'information

www.umanimation.com/

<https://unjenesaisquoi.fr/>



retrouvez les aventures de Mimi dans le jeu vidéo Dordogne



© Crédits photos : Umanimation, Un je ne sais quoi - Focus Entertainment



LE NOUVEL ENGOUEMENT pour les ballerines Repetto

Entre le cousu main et le cousu machine, les babies, les cendrillons ou les richelieus zizi... ces modèles mythiques de la marque ainsi que la petite dernière (ballerine vegan) nommée « La Lili » sont fabriqués en Périgord...

Un produit français d'exception au rayonnement mondial

C'est une femme, Rose Repetto qui crée la marque de chaussures de luxe en 1947. L'atelier de fabrication se situe encore aujourd'hui en Périgord vert à Saint-Médard d'Excideuil et témoigne du savoir-faire français. Aujourd'hui il existe un véritable engouement pour la marque en Europe, en Asie et aux Etats-Unis.

Une histoire d'amour avec les célébrités

De tout temps, les peuples ont eu un coup de cœur pour ces créations artisanales d'exception. De Brigitte Bardot à Serge Gainsbourg, c'est aujourd'hui la nouvelle génération comme M et Clara Luciani qui portent les modèles les plus légendaires. La vedette américaine Jennifer Lopez a elle aussi succombé au charme des nouvelles ballerines véganes au printemps dernier lors de son séjour à Paris.

Ces dernières reviennent sur le devant de la scène dans les défilés et la presse féminine où la marque est une référence absolue.

Bon plan : Le magasin d'usine Repetto vend des fins de série, des surstocks, des articles dits de deuxième choix. Il est possible de réaliser les meilleures affaires avec des rabais allant jusqu'à 50 %.

Où le trouver : Lieu-dit Martinet, 24160 Saint-Médard-d'Excideuil - Tél. 05 53 55 37 37



A series of horizontal dotted lines for writing notes and projects.

A series of horizontal dotted lines for writing notes and projects.



Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne

25 rue Wilson - BP 40032
24002 Périgueux Cedex

Responsable presse : Micheline MORISSONNEAU

micheline@tourismeperigord.com

Tél. +33 (0)5 53 35 50 05 ou

+33 (0)6 70 41 98 58



www.dordogne-perigord-tourisme.fr
www.presse-dordogneperigordtourisme.fr



www.facebook.com/DordognePerigordTourisme



www.instagram.com/dordogneperigordtourisme