

Date:

Avril/Mai 2008
1 sur 2

Maxi Cuisine

Circulation : 217.105 / Périodicité : bimestrielle

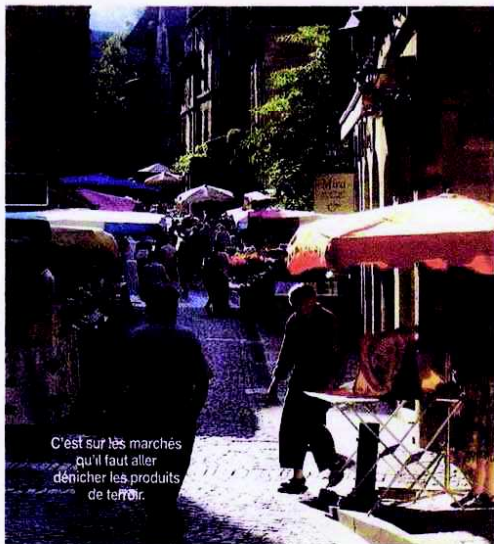
France

Balade gourmande

Le Périgord une région qui a du goût !

Les beaux jours arrivent, c'est le moment d'aller découvrir l'une des plus belles régions de France et de faire le plein de spécialités périgourdines.

Une balade en gabare est la façon la plus romantique de découvrir la région.



C'est sur les marchés qu'il faut aller dénicher les produits de terroir.



Les foies gras du Périgord sont à la hauteur de leur réputation.

Qu'il soit vert, blanc, pourpre ou noir, le Périgord est magnifique ! Habitée de châteaux, de grottes et de villes de légende, cette région est aussi le paradis des gourmets. Le patrimoine des saveurs s'y décline à l'infini, à rendre jalouses les régions gourmandes les plus réputées.

Les sites à ne pas manquer

Difficile de tout découvrir car ici, chaque recoin mérite le détour. Des plaines verdoyantes du Nord, jusqu'aux paysages escarpés des val-

lées de la Dordogne et de la Vézère, la richesse des villes et des campagnes n'a pas fini de vous séduire.

■ **Sariat**, capitale du Périgord noir, est l'une des villes les plus emblématiques de la région. Joyau médiéval très bien préservé, elle a obtenu le label « Ville d'art et d'histoire ». Succès oblige, vous ne serez pas les seuls à la visiter en été, mais au printemps l'affluence touristique reste raisonnable.

Il faut découvrir Sarlat un jour de marché (mercredi et samedi). C'est là que l'« esprit » de cette ancienne cité marchande se révèle totalement. On y trouve tout ce que le Périgord peut offrir en matière de bonne chère.

Dans toute la vieille ville, les restaurants se bousculent. Même si tous ne proposent pas une cuisine aussi authentique qu'ils le prétendent, la plupart d'entre eux soutiennent honorablement la réputation gastronomique périgourdine. Pour être certain de se régaler, rendez-vous au *Bistro de l'Octroi*, chez Gérard Lasserre qui propose une cuisine régionale de chef, à un prix très abordable.

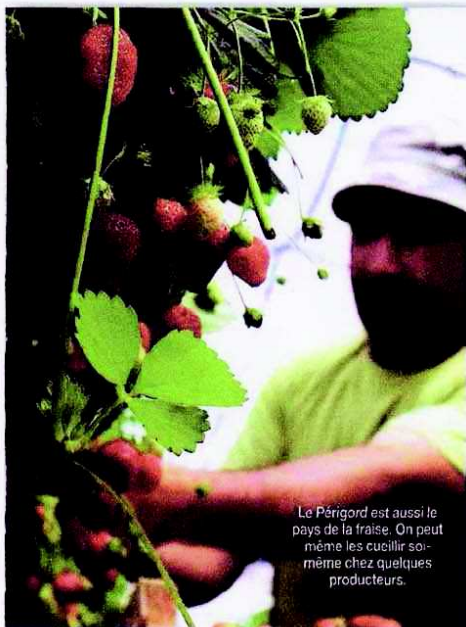
Date:

Avril/Mai 2008
2 sur 2

Maxi Cuisine

Circulation : 217.105 / Périodicité : bimestrielle

France



Le Périgord est aussi le pays de la fraise. On peut même les cueillir soi-même chez quelques producteurs.

■ **Domme et La Roque-Gageac** forment avec Sarlat le trio des villes historiques à ne pas manquer. Domme, ancienne bastide, est construite au sommet d'un monticule. On y pénètre par l'une des trois portes qui ferment la ville. Quant à La Roque-Gageac, beaucoup plus ouverte, elle s'accroche au flanc de la falaise sur les rives de la Dordogne. Ses maisons aux toits sombres prennent un joli ton doré en fin d'après-midi. Pour admirer les plus beaux châteaux par la rivière, on peut embarquer à bord d'une gabare (réplique d'anciens bateaux de marchandises) ou louer un canoë.

■ **Brantôme**, en plein cœur du Périgord vert, est une ville attachante. Construite sur un coude de la Dronne (rivière), on l'appelle la « Venise du Périgord ». Une promenade sur le Pont Coudé qui mène au Jardin des Moines est d'un romantisme sans égal. Pour déguster un poisson de rivière ou un bon plat de terroir, le restaurant *Au Fil de l'Eau* ouvre sa terrasse sur les bords de la rivière. Son emplacement de rêve et sa cuisine

soignée font de cet ancien bistrot de pêcheurs l'une des meilleures adresses de la ville.

■ **Hautefort** et son imposant château dominant une jolie campagne plantée de noyers. C'est l'une des principales étapes de la « route de la noix ». Pour les adeptes de la rando ou des balades à vélo, Hautefort est un point de départ idéal. Les amoureux de vieilles pierres visiteront le château et ses jardins. Le billet d'entrée donne également droit à la visite du non moins magnifique jardin d'Eyrignac, à quelques kilomètres de là.



Qu'il soit de canard ou d'oie, le confit accompagné de pommes sarladaises est indissociable de la région.



Les couteaux de Nontron

Il y a quelques années, chaque région de France avait son couteau. Cette tradition artisanale a quasiment disparu, à quelques exceptions près, comme le célèbre Laguiole en Aubrac ou la vendetta corse.

À **Nontron** la fabrication du couteau au manche de bois pyrogravé a été sauvée in extremis. Aujourd'hui, le plus ancien couteau français se porte bien, grâce au talent des artisans couteliers et à leur volonté de se tourner vers l'avenir en adaptant la tradition aux lois du marché. Depuis, la coutellerie peut à nouveau embaucher et même former ses futurs artisans couteliers qui perpétueront ce savoir-faire inestimable.

L'atelier, installé dans un bâtiment ultramoderne, domine la vallée. Chaque coutelier réalise ses couteaux de bout en bout. On peut leur rendre visite et apprécier la qualité de leur travail avant de craquer pour l'achat de l'un de ces canifs « sabot » à la forme si particulière, ou d'une série de couteaux de table au design très réussi. Pour se faire un cadeau plus perso, on peut faire graver la lame à son nom... le fin du fin ! Même si vous n'achetez rien, une simple visite à la boutique et à l'atelier valent largement le déplacement.

■ **Coutellerie nontronnaise** : boutique au 33, rue Carnot. Tél. : 05 53 60 33 76. Atelier place Paul-Bert à la sortie de la ville.

← Bergerac et monbazillac, des vins de renommée mondiale.



PHOTO: C. ARTAU - ANKOR