

Date:

Déc. 2007/Janv. 2008

**Prima Cuisine Gourmande**

Circulation: 63.020 / Périodicité : bimestrielle

**France**

## Carnet de voyage



L'abbaye bénédictine de Brantôme.

### Y aller

**Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne**, 25 rue Wilson à Périgueux, tél. 05 53 35 50 24 et [www.dordogne-perigord-tourisme.fr](http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr)

### Nos hôtels coup de cœur

#### ■ Sorges

**Auberge de la Truffe.** Probablement la meilleure adresse du département ! Chambres charmantes (60 € pour deux), accueil adorable et efficace de Jacqueline Leymarie et de sa fille, cuisine exquise, menus de 23 à 57 €. Menu truffe 100 €. RN 21, tél. 05 53 05 02 05.

#### ■ Saint-Nexans

**La Chartreuse du Bignon.** Vie de château dans une demeure du XVIII<sup>e</sup>. Chambres calmes et confortables, entre 140 et 160 €. Tél. 05 53 22 12 80.

#### ■ Les Eyzies

**Le Cro-Magnon.** Jolie demeure traditionnelle. De 70 à 73 € pour deux. 54 avenue de la Préhistoire, 05 53 06 97 06.

### Notre sélection de chambres d'hôtes

#### ■ Saint-Crépin Carliucet

**Les Charmes de Carliucet.** Une demeure rénovée par un couple franco-britannique, Helen et Eric Edgar. Accueil adorable. Stages foie gras. De 79 à 94 € pour deux. Tél. 05 53 31 22 60.

#### ■ Grand Brassac

**La Boissière.** Du charme et du calme dans le Périgord vert. De 75 à 85 € pour deux. Tél. 05 53 91 14 51.

### Nos tables préférées

#### ■ Périgueux

**L'Essentiel.** Eric Vidal cuisine les produits régionaux avec personnalité : foie gras, cèpes, pigeon... Menus 21 € (le midi), 31 € et 48 €. 8 rue de la Clarté, tél. 05 53 35 15 15. Fermé dimanche, lundi.



Le cochon, champion pour trouver les truffes.

#### La Cuisine de Grégoire.

Au cœur de la vieille ville, un petit restaurant tenu par un jeune homme très doué. Menu 35 €. Fermé dimanche et lundi. 12 rue de la Sagesse, tél. 05 53 46 69 75.

**Jean-Louis Grimard.** Ce bistro cache un excellent cuisinier qui sert le repas du jour pour 16 €. Fermé sam. et dim. 1 place Louis Magne, tél. 05 53 53 30 42.

#### ■ Sarlat

**Le Grand Bleu.** Maxime Lebrun, jeune chef plein de

talent, propose une cuisine créative et savoureuse. LA nouvelle adresse de la ville. Menus 29 et 39 €. 43 av. de la Gare, tél. 05 53 31 08 48.

**Le Bistro de l'Octroi.** Gérard Lasserre cuisine avec précision et simplicité de superbes produits dont des viandes de race limousine. Menus 18 et 26 €. 7 jours/7. 11 avenue de Selves, tél. 05 53 30 83 40.

#### ■ Nailhac

**Auberge de Nailhac.** Typique auberge de campagne avec menus déjeuner à 11 €, le soir 15 et 20 €. Le seul risque : trop bien manger ! Tél. 05 53 51 59 01.

#### ■ Saint-Marcel du Périgord

**Auberge Lou Peyrol.** Philippe et Fiona Wavrin tiennent une jolie maison avec une grande cheminée. Ici les meilleurs produits régionaux sont magnifiés avec précision et sans esbroufe. De 25 à 32,50 €. Tél. 05 53 24 09 71.

#### ■ Monbazillac

**La Tour des Vents.** Superbe vue et cuisine de femme, fine et goûteuse. Marie Rougier régale ses clients avec des plats savoureux et intelligents. Menus à 24, 35 et 42 €. Le Moulin de Malfourat, tél. 05 53 58 30 10.

#### ■ Trémolat

**Le Vieux Logis.** Dans un séduisant Relais & Châteaux, une étoile pour un jeune chef inventif, Vincent Arnould. Superbe formule à 35 € le midi en semaine. Le Bourg, tél. 05 53 22 80 06.

### Les meilleures gourmandises

#### PÂTE DE PÉRIGUEUX

#### ■ Périgueux

**Daniel Mazières.** Le vrai pâté de Périgueux en croûte à savourer pour les fêtes. Charcuteries et conserves maison. 9 rue des Chaînes. **Pierrot Gourmet.** Excellent pâté de Périgueux en croûte et beau choix de produits locaux. 6 rue de l'Hôtel de Ville.

#### FOIE GRAS ET CONFITS

#### ■ Coly en Périgord

**Manoir d'Hautegeante.** Une belle demeure qui fait aussi bien hôtel que restaurant, élevage de canards et conserveur : délicieux foies gras, confits et plats préparés.

#### ■ Coulaures

**La Ferme des Brandes.** De l'œuf au bocal : les Lalande élèvent les canards, les gavent et les cuisinent.

#### ■ Paulin

**Ferme de Pleine Fage.** Les Tribier montrent comment ils gavent et vendent les bons produits qu'ils en tirent.

#### ■ St-Crépin et Carliucet

**Ferme des Roumevies.** Évelyne et Christian Leymarie gavent les canards à l'ancienne et vendent leurs produits.

**Sur les marchés.** De Périgueux, Thiviers et Sarlat, le samedi matin. Sur celui de Ribérac le vendredi, d'Excideuil le jeudi.

#### ESCARGOTS

#### ■ Vaunac

**L'Escargot du Périgord.** Petits et gros gris vivants ou cuisinés. Tél. 05 53 62 06 39.

#### TRUFFES

#### ■ Sainte-Foy de Longas

**Truffière de la Bergerie.** Passionné, Hugues Martin fait visiter sa truffière, vend truffes et produits truffés. Gîte rural. Tél. 05 53 22 72 30.

#### ■ Périgueux

**Marché couvert de la truffe** le samedi matin.

#### ■ Saint-Alvère

**Marché aux truffes** tous les lundis matin à 10 h, de début décembre à fin février.

#### NOIX, HUILE DE NOIX



Noix au miel, en huile, en pain ou en gâteau...

#### ■ Nailhac

**Les Vergers de la Guillou.** Jean-Claude Mouret et son fils Frédéric, nuciculteurs, vous disent tout sur les noix du Périgord et vous les font déguster. Huile superbe, 10 € les 50 cl. Lieu-dit La Guillou.

#### ■ Ste-Nathalène

**Moulin de la Tour.** Depuis trois générations, les Bordier élaborent une huile superbe dans ce moulin du XVI<sup>e</sup> siècle.

#### GÂTEAU, PAIN AUX NOIX

#### ■ Hautefort

**Pâtisserie Gilbert.** De fameux gâteaux et pains aux noix du Périgord. Rue Bertran de Born.



#### BISCOTTES ARTISANALES

#### ■ St-Germain du Salembre

**La Chanteracoise.** À visiter, une rare biscotterie artisanale : biscottes tradition, sans sel, aux 7 céréales... Le Maine.

#### COUTEAUX DE NONTRON

#### ■ Nontron

Manche en bois blond aux motifs pyrogravés, virole en laiton et lame acier : depuis 1653 les maîtres couteliers perpétuent la tradition. Place Paul Bert et 33 rue Carnot.

#### Les plus beaux vins

**Château d'Elle.** Jocelyne Pécou signe de très beaux pécharmant. Chemin de la Briasse à Bergerac, tél. 05 53 61 66 62.

**Château Le Fagé.** Bergerac blanc sec, côtes-de-bergerac rouge et monbazillac produits par la famille Gérardin. Pomport, tél. 05 53 58 32 55.

**Château Court-les-Muts.** Pierre-Jean Sadoux est connu pour ses côtes-de-bergerac et saussignac. Razac de Saussignac, 55 53 27 92 17.

**Château de la Malleveille.** Philippe Biau propose de très beaux montravel. Cuvée Imagine, vin en hommage aux Beatles. Monfaucou, tél. 05 53 24 64 66.

**Château Tour des Gendres.** Les vins de Luc de Conti sont reconnus par tous les pros. Ribagnac, tél. 05 53 57 12 43.

