

Plaisirs d'Automne Hiver en Dordogne Périgord



© OT intercommunal Périgord Noir

Réputé pour son riche patrimoine culturel constitué de grottes, châteaux médiévaux et villages pittoresques, le Périgord compte, après Paris, le plus grand nombre de monuments et sites historiques classés. Pour les fins gastronomes, faire le choix de venir en Dordogne rime avec la découverte de produits exceptionnels cuisinés par des chefs de talent. Les fêtes sont propices aux dégustations et à l'achat de mets délicieux comme la truffe et le foie gras, que l'on retrouve sur les marchés de producteurs au cœur des villes et des villages. Itinéraire au cœur d'une région de caractère pour des séjours emplis de saveurs ...

Suivez les routes gourmandes des produits emblématiques du Périgord

Première étape : Destination Vignobles et Route des vins de Bergerac

Le vignoble de Bergerac, avec ses 2000 ans de tradition viticole, reste après le Bordelais le plus important vignoble du Sud Ouest avec 13 000 hectares de vignes. Il regroupe 13 AOC dont les plus connues sont le Pécharmant et le Monbazillac.

Des itinéraires de découverte des vins avec dégustations aux domaines et découvertes du patrimoine sont proposés au départ de Bergerac.

Pour plus d'information, rendez-vous sur www.vinsdebergerac.fr et ne manquez pas notre carte de la route des vins recensant plus de 140 vigneron.

Détour par la Route du Foie gras du Périgord

Passion et savoir-faire, authenticité et terroir, grâce à la carte de la Route du Foie gras, vous percerez les secrets de la fabrication du foie gras. Cette route rassemble une soixantaine de producteurs et restaurateurs commercialisant des produits issus de Canard à Foie Gras IGP Périgord, renseignements sur www.foiegras-perigord.com

Deuxième étape : la Route de la Noix du Périgord

Le noyer est aux rives de la Dordogne ce que l'olivier est à la Provence : un patrimoine paysager. Pour savourer pleinement les 4 variétés de l'AOC Noix du Périgord, il faut suivre la route de ce noble petit fruit. Restaurants, musées, marchés locaux, exploitations nucicoles, artisanat de bouche vous dévoileront les richesses cachées de la Noix du Périgord et l'histoire des

hommes qui en vivent. Retrouvez plus d'informations sur www.noixduprigord.com

Halte au cœur des villes et des villages, les marchés au gras et aux truffes

De novembre à mars, les marchés au gras proposent à la vente les produits dérivés de l'élevage de volailles engraisées : oies, canards et leurs célèbres foies. On les retrouve à Bergerac, Périgueux, Ribérac, Saint Astier, Sarlat, Terrasson-Lavilledieu, Thiviers... une occasion de rencontrer les producteurs et de se renseigner sur les secrets de fabrication des spécialités régionales. A découvrir sans modération, les marchés aux truffes sont l'occasion de distinguer le meilleur de la production locale et de participer aux animations qui ont lieu pour cette célébration du terroir périgourdin. Les marchés vous accueillent dès début décembre. Ils se poursuivent tout le mois de janvier.

Accès

La Dordogne est accessible depuis la Belgique par l'autoroute depuis Bruxelles (A1 puis A20 Sortie Limoges ou Brive).

Liaisons par train TGV Atlantique depuis Bruxelles.

Liaisons aériennes directes depuis Charleroi vers Bergerac avec Ryanair de mars à octobre.



© CDT Dordogne



© Laugery

A ne pas manquer : les prochains rendez vous festifs et gourmands

Les fêtes de la truffe : le 09 décembre à Sainte croix de MAREUIL,

Le 14 et 15 janvier à Sarlat

Le 28 et 29 janvier à Sorges

La fête de l'Oie à Sarlat « Festeio » les 18 et 19 fevrier

En prévision des fêtes, lancez-vous à la conquête de nouvelles recettes : retrouvez de précieux conseils pour des idées de recettes à la fois raffinées et festives, des conseils de choix de vins pour accompagner les mets les plus délicats en vous connectant sur le site www.bergeracgourmet.com et sur www.recettesdefetes.com



© CDT Dordogne

Avec Loisirs Accueil Dordogne Périgord, pensez à réserver votre séjour pour les fêtes de fin d'année ou pour les vacances 2012 et profitez de l'avantage « Lecteurs PARIS match Belgique ».

Découvrez nos locations et chambres d'hôtes labellisées Gîtes de France et Clévancances sur le site www.perigord-reservation.com ou sur les catalogues envoyés par courrier.

Offre spéciale pour les lecteurs de PARIS Match Belgique : Frais de dossiers offerts ainsi qu'un livre de recettes autour du foie gras.

Attention avantage obtenu pour toute réservation d'un hébergement locatif proposé par Loisirs Accueil Dordogne au +33 (0)5 53 35 50 00 ou à sla24@wanadoo.fr entre le 15 décembre 2011 et le 15 janvier 2012. Pour obtenir cet avantage mentionnez le code : PM Belgique



INFORMATIONS

Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne
25 Rue Wilson - BP 2063 - 24002 Perigueux Cedex - France
Tel : +33 (0)5 53 35 50 24 - Fax : +33 (0)5 53 09 51 41
dordogne.perigord.tourisme@wanadoo.fr
www.dordogne-perigord-tourisme.fr



Séjours thématiques à la découverte de la gastronomie

Pour se procurer les meilleurs produits, vous initier à l'art culinaire du Périgord et ainsi épater vos convives. Ces séjours peuvent être également des idées de cadeaux pour vos proches.

Week end découverte de la truffe en Périgord Noir



300€ par personne en chambre double incluant 2 nuits en chambres de charme « Les Merigots », 2 petits déjeuners, 2 diners tout truffes, 1 déjeuner gastronomique.

Validité : du 4 novembre 2011 au 15 mars 2012

Nadine et Eric trufficulteurs passionnés vous apprendront à découvrir, rechercher et cuisiner la truffe du Périgord (*Tubermelanosporum*) à l'occasion d'un weekend du vendredi soir au dimanche après midi.

Descriptif du séjour sur www.perigord-reservation.com, rubrique séjours - code produit : DP WET731

Offre spéciale pour les lecteurs de PARIS MATCH Belgique : Si vous réservez ce séjour par téléphone : +33 (0)5 53 35 50 00 Frais de dossiers offerts ainsi qu'un livre de recettes autour du foie gras du Périgord

Ou par email sur sla24@wanadoo.fr en mentionnant la référence : PM Belgique

Un Chef - Un Vigneron



590€ pour 2 personnes pour 3 nuits en chambre double (séjour possible d'octobre à mi-novembre et de mi-décembre à avril)

- 3 nuits en hôtel** Logis de France
- 6 diners gastronomiques avec cocktail de bienvenue le 1^{er} jour
- 6 petits-déjeuners pour 2 personnes
- taxe de séjour
- 1 visite, dégustation et pique-nique dans un chai du Bergeracois
- 1 visite de ferme en compagnie du Chef
- 1/2 journée de stage de cuisine

Un vigneron et un chef s'associent pour vous faire découvrir l'un son vignoble, l'autre son identité culinaire

Offre spéciale pour les lecteurs de PARIS MATCH Belgique : réduction de 30 % sur le tarif de la chambre pour la nuit supplémentaire (la réduction s'applique sur le tarif de la chambre, hors repas) Mentionner le code : PM Belgique

Informations réservations :

Hotel restaurant LA TREILLE - Le Port - 24200 VITRAC

Tél. : +33 (0)5 53 28 33 19 - Mobile : 06 89 35 73 72

hotel@latreille-perigord.com - www.latreille-perigord.com

Noel et Nouvel An au Château les Merles en Périgord Pourpre

En famille ou entre amis Vous vivrez des fêtes de fin d'année uniques dans Un château du XVII^{ème} siècle au design contemporain près de Bergerac. Au château, vous pourrez, naturellement, profiter du beau parcours de golf 9 trous, jouer au tennis, faire des promenades dans la forêt ou le long de la rivière, vous détendre grâce aux soins corporels et massages dispensés par une spécialiste Wellness Marga Bruns.

Pour le Réveillon du Nouvel An, ce sera une vraie "fiesta" avec un groupe d'une douzaine de musiciens arrivé spécialement du sud de l'Espagne !

Informations

CHATEAU LES MERLES à Mouleydier

Tél. : +33 (0)5 53 63 13 42

www.lesmerles.com info@lesmerles.com