

DORDOGNE | PÉRIGORD

Grand Périgueux

Balades alentour

Exploring in and around Périgueux

2020/2021



*« Le temps se partage »
“A time for sharing”*

LASCAUX



RÉSERVEZ
EN LIGNE



LASCAUX IV MONTIGNAC, DORDOGNE
05 53 50 99 10 www.lascaux.fr

*tarif incluant l'entrée gratuite aux Abris de Laugerie Basse selon tarif en vigueur en 2020.

PASS
PRÉHISTOIRE

1 SITE OFFERT*

LASCAUX IV + PARC DU THOT +
* ABRIS DE LAUGERIE BASSE



SnapPress

SCANNEZ MOI !

ACCÉDEZ AUX VIDÉOS

ACCESS VIDEOS

LIÉES AUX ARTICLES
DE CE MAGAZINE

RELATED TO ARTICLES IN THIS MAGAZINE WITH

avec

SNAPPRESS



1



SnapPress

**TÉLÉCHARGEZ
GRATUITEMENT**

L'APPLICATION
SNAPPRESS SUR
VOTRE SMARTPHONE
OU TABLETTE.

**DOWNLOAD FREE
APPLICATION**

SNAPPRESS ON YOUR
SMARTPHONE OR TABLET.

2



“SNAPPEZ”

LES PAGES
DU DOCUMENT
PORTANT LE LOGO
SNAPPRESS.

FLICK THE PAGES
OF THE DOCUMENT
WITH THE SNAPPRESS
LOGO.

3



DÉCOUVREZ

LE CONTENU
EXCLUSIF
QUI S'Y CACHE !

DISCOVER
THE EXCLUSIVE
CONTENT HIDDEN IN IT !

SOMMAIRE SUMMARY

7 *Cap au nord* Heading North

27 *Cap à l'ouest* Heading West

51 **CAP SUR PÉRIGUEUX**
HEADING TO PÉRIGUEUX

73 *Cap à l'est* Heading East

87 *Cap au sud* Heading South

105 *Adresses utiles* Useful addresses

107 *Carte* Map



Bienvenue au cœur du Périgord

*Ici, à Périgueux et à moins d'une heure
tout autour, les sites et monuments
sont tellement nombreux et variés que chacun
peut prendre le temps de la découverte,
dans un univers apaisé.*

*Ici, l'Histoire et la Culture se respirent
naturellement dans l'air pur d'une nature
changeante et préservée.*

*Ici, la terre est généreuse et offre ses plus
beaux bijoux aux savoir-faire d'artisans qui les
transforment en mille saveurs.*

Ici, bat le cœur du Périgord.

*Du Nord au Sud et de l'Ouest à l'Est au départ
de Périgueux, suivez-nous à la découverte d'un
Périgord méconnu,
de vallées en châteaux, d'Histoire en modernité,
PRENEZ LE TEMPS de la découverte.*

Welcome to the heart of Périgord

*Here in Périgord, and at less than an hour in any direction,
the sites and monuments are so many and varied that
one can take the time to serenely discover.*

*Here, history and culture sigh and whisper about a nature
changing and preserved.*

*Here, the land is generous and unveils its most treasured
jewels to be transformed by craftsmen in a thousand
different ways.*

Here, beats the heart of Périgord.

*From North to South, from West to East leaving from
Perigueux, follow us while we unearth a little-known
Périgord, from valley to chateau, from yesterday to today.*

TAKE THE TIME to discover.



© by Totof

Cap au Nord

Brantôme et Bourdeilles, deux bijoux du patrimoine périgourdin dans un écrin de verdure.

Brantôme and Bourdeilles,
two cultural diamonds in a casket of greenery...





BRANTÔME, NONTRON, BOURDEILLES, CHÂTEAU-L'ÉVÊQUE

*De 50 à 55 minutes de Périgueux.
Only 55 minutes from Périgueux.*



Brantôme

La Venise du Périgord

Brantôme a tous les atouts pour séduire. L'eau, la pierre, le végétal, la ville fusionne tous ces éléments d'une manière harmonieuse. Surnommée la Venise du Périgord. D'un côté, à flanc de falaise, se dressent l'imposante abbaye Saint-Pierre de Brantôme et son église, en face, séparé par la Dronne, s'étend le village et ses agréables ruelles piétonnes. « *Ce qui est impressionnant, à Brantôme, c'est que, où que l'on soit, il y a de grands espaces, c'est ouvert* », explique Jean-Luc Nicolas, batelier. « *L'île de Brantôme a été créée artificiellement en détournant la Dronne* », précise-t-il. Le batelier connaît les méandres de la rivière comme sa poche.

Perigord's Venice

Brantôme has everything to charm. It's not known as Perigord's Venice for nothing. Fine architecture, rural landscapes, a meandering river, all blended in complete harmony in this small town criss-crossed by quaint pedestrian streets and alleyways. Sheltered by the cliff, the Abbaye Saint-Pierre de Brantôme and its church are separated from the village by the Dronne. "The most amazing thing is that at Brantôme, no matter where you are there are open spaces", explains Jean-Luc Nicolas, boatman. "L'île de Brantôme was created artificially by deviating the Dronne", continues Jean-Luc a guy who knows the meanders of the river like the back of his hand.





« Au bord du canal, les bâtiments conventuels datent du XVIII^e siècle. »

Au 2^e étage, le dortoir des moines révèle une charpente en carène de bateau ou charpente inversée. « Les moines, qui vivaient spirituellement, étaient totalement séparés de la ville. Leur domaine s'étendait jusqu'au grand parc et le pont coudé leur appartenait. » Les premières traces de l'abbaye, creusée dans la roche calcaire, remontent à la fin du VIII^e siècle. D'après la légende, Charlemagne serait venu y déposer les restes de saint Sicaire. Le clocher de l'église, un campanile roman qui s'appuie entièrement sur la falaise, date du XI^e et serait sans doute l'un des plus vieux de France.

Sa visite est guidée et nous fait passer sur l'envers des voûtes de l'église puis nous emmène tout en haut des 130 marches d'un escalier en colimaçon.

"Monastic buildings dating from the XVIIIth century line the canal." On the second floor the monks' dormitory reveals an upturned hull timber framework – this is typical of the region. "The monks, who lived spiritually, were totally separated from the town. Their estate stretched to the park and the angled bridge was theirs." The first traces of the abbey, hewn from the rock, date back to the end of the VIIIth century. According to legend, Charlemagne came to lay the remains of Saint Sicaire to rest here. The church steeple, a Roman bell-tower appearing to support the cliff, is XIth century and undoubtedly one of the oldest in France. The tour is guided and weaves through the church's vaults before bringing us to the top of the 130 steps of an impressive spiral staircase.



*Cette grotte révèle bien des surprises, comme ces trous carrés qui abritaient des pigeons élevés par les moines.
These square holes sheltered the pigeons reared by the monks, only one of this cave's surprises.*

GROTTE DU JUGEMENT DERNIER

La vaste grotte du Jugement dernier est constituée de trois bas-reliefs de styles et d'époques différentes. La partie haute représente un dieu païen datant d'avant Jésus Christ, grossièrement sculpté, tandis que la partie inférieure qui date du XV^e siècle, est un peu plus travaillée. Sur la droite de la paroi, un troisième bas-relief (XVII^e siècle) plus abouti représente la crucifixion.

THE CAVE OF FINAL JUDGEMENT

The rather gravely-named 'Cave of Final Judgement' is constituted by three low-relief sculptures of different styles and different eras. The highest one represents a pagan god from the period before Jesus Christ, sculpted somewhat clumsily, whereas the lowest part dating from the XVth century is more elaborate. On the right-hand side a third low-relief sculpture, dating from the XVIIth century is again more precise.



MARCHÉS

De nombreux marchés gourmands de producteurs animent le bourg toute l'année. L'été, les marchés nocturnes du vendredi sont accompagnés de joutes sur l'eau.

MARKETS

Lots of farmers' and producers' markets liven up the village throughout the year. During summer, the Friday evening market is even livelier than usual, being accompanied by water jousting.



ARTISANAT. *Installées dans les grottes creusées sous la falaise, les échoppes des artisans, des artistes et des restaurateurs offrent un cadre pour le moins original.*
CRAFTS. *Stationed in caves hewn deep into the cliff, artisans and restaurateurs display and tempt in an original setting.*

MUSÉE FERNAND DESMOULIN

Laissez les frissons vous parcourir dans les allées de ce musée consacré au peintre et aquafortiste Fernand Desmoulin. Artiste académique, celui-ci a produit pendant une courte période des œuvres sous l'influence du spiritisme, très à la mode au XIX^e siècle.

FERNAND DESMOULIN MUSEUM

The many enchanting creations of Fernand Desmoulin breathe an air of liberation. The outcome of a brief but vibrant period from 1900-1902, the works of this artiste académique were influenced by the spiritisme movement which was very fashionable during the XIXth century.



Au fil de l'eau

La Dronne et ses canaux sur trois niveaux différents se prêtent idéalement à la visite sur l'eau. Pour cela, parcourez la rivière d'une grande clarté et riche en poissons, en pagayant assis dans un canoë ou debout sur un paddle. Des bateaux emmènent les passagers sous un véritable tunnel d'arbres. Quand on est sur l'eau, c'est une tout autre dimension, une autre vue que l'on a de la ville.



On the water

Thanks to La Dronne and its canals, a great way to visit the village is by water. You'll have to share the crystal clear water with many fish of course, but who's complaining? Take the relatively lazy

option comfortably installed in a canoe or try stood up straight in a 'paddle'. Navigate through a magical tunnel of trees. Get a totally different perspective of the village from the water, serenity springs to mind.



LES JOUTES NAUTIQUES BRANTÔMAISES

Tous les vendredis soirs en été sur le parvis de l'abbaye, des joutes sur l'eau opposent deux équipes, la bleue et la rouge, pour un spectacle garanti. Chaque équipage est constitué de six rameurs, d'un barreur et d'un jouteur positionné à l'arrière et un peu en hauteur. Les équipes s'affrontent pendant trois quarts d'heure pour le plus grand plaisir des spectateurs. « *Le but est de faire tomber l'autre* », rappelle Jean-Luc Nicolas, qui, avec quelques amis, ont remis cette tradition batelière au goût du jour dès 1981. « *Autrefois, on vidait les canaux pour effectuer l'entretien. À ce moment, personne ne pouvait plus circuler. On en profitait pour se lancer des défis et on se poussait dans l'eau avec des bâtons.* »



WATER JOUSTING AT BRANTÔME

During summer 'Friday night is jousting night'. Under the watchful, but ever so slightly indignant, eye of the abbey, the blues and reds attempt to blast each other out of the water... or into it rather. Six rowers, one steerer – le barreur – and the guy at the back who pulled the short straw, go hammer and tongs for 45 minutes for the delight of the many cheering spectators. *“The aim is to knock the other guy into the water”*, Jean-Luc Nicolas reminds us. Jean-Luc and friends are the ones behind the resurrection, since 1981, of these battling boats. *“In days gone by the canal would be emptied for cleaning. Obviously nobody could circulate so we used to set challenges for each other, one of which was to push each other in the water with poles.”*

Elle vous en parle



Depuis 2011, Josette Lespinasse est présidente de l'association des Amis de Brantôme. Professeur de chant classique, ce chef de chœur s'attache à promouvoir la ville et Pierre de Bourdeille, commendataire de l'abbaye. « Il en avait la charge sans être religieux lui-même et, par ailleurs, c'était un grand poète de son époque. J'aime beaucoup l'emplacement de cette abbaye et ses grottes. Au XIV^e siècle, un château abbatial se tenait entre l'abbaye et le pont coudé. Enfant, je passais mes vacances ici et je me souviens, qu'un jour je suis allée voir les souterrains qui étaient accessibles sous la rivière. L'édifice a été détruit après avoir subi plusieurs frondes. Le petit pavillon renaissance à côté du pont coudé en est un des rares vestiges. »

A word from ...

Since 2011, Josette has been president de l'association des Amis de Brantôme (The Friends of Brantôme Association). This singing teacher, who is also choir master, is particularly keen on promoting the town and Pierre de Bourdeille, commendataire of the abbey. "He was in charge without being a religious man; he was also a great poet of the time. I like the location of the abbey and the caves. During the XIVth century there was a château that belonged to the abbey near the angled bridge. When I was a kid I'd spend my holidays here, one day I went to see the underground part which was accessible under the river. The building was destroyed after several insurrections. The little renaissance pavilion next to the angled bridge is one of the rare remains."





Nontronnais

La cité à l'âme coutelière

Un sol riche en minerai de fer induisant la présence de forges a fait que de nombreux couteliers ont exercé en Nontronnais, pendant plusieurs siècles. De ce passé subsiste la vénérable Coutellerie nontronnaise.

Aujourd'hui, une vingtaine de salariés y perpétue la tradition du "Nontron", couteau à virole (bague maintenant la lame) et à manche de buis, orné de motifs pyrogravés : la traditionnelle "mouche" et ses trois points dont nul à ce jour n'a su décrypter ni l'origine ni la signification. La production artisanale de la coutellerie ne se limite pas à ce seul couteau patrimonial périgourdin. Les arts de la table y ont aussi leur place, avec des créations adaptées aux pratiques actuelles, comme l'utilisation du lave-vaisselle. Les cuillères, fourchettes et autres accessoires ont ainsi leur entrée chez les particuliers et les restaurateurs.

Autre structure artisanale à œuvrer dans le domaine de la coutellerie et arts de la table : la Coutellerie d'art Le Périgord, installée au moulin de Lapeyre à Saint-Estèphe et, qui comme son homologue nontronnaise, possède une boutique en centre-ville de Nontron. Ébéniste de profession, François Devige, père de la Coutellerie d'art, fait la part belle à l'inventivité, à l'esthétique et à

A city with knife-making at its heart

For many centuries, the iron ore-rich soil and resulting forges have made it possible for cutlers to work in Nontron. Nontron's famous Cutlery Workshop dates back to this era. Today, around twenty employees continue to make the traditional 'Nontron' - a knife with a ferrule (ring holding the blade) and a boxwood handle, decorated with pyrography patterns. No one has yet been able to decipher either the origin or the meaning of the traditional 'mouche', a pointed arch surrounded by three dots. The artisanal production of cutlery is not limited to this traditional knife from Périgord. Tableware also has its place, with creations adapted to current practices, such as the use of the dishwasher. Spoons, forks and other accessories are now being used in private homes and restaurants.

Another artisanal business in the field of cutlery and tableware is the Périgord Cutlery workshop, located at the Lapeyre mill in Saint-Estèphe. Like its counterpart, it has a shop in central Nontron. A cabinetmaker by profession, François Devige, father of the cutlery art form, gives pride of place to inventiveness, aesthetics and his native Périgord. He has dedicated three knives to



BOULES GRANITIKES ET LÉGENDES

Le plissement du Massif central à l'ère secondaire a eu pour conséquence de faire naître des blocs de granit sur ce secteur du Périgord vert. Ces masses, devenues boules sous l'effet de l'érosion, sont très nombreuses, beaucoup dans des propriétés privées, d'autres accessibles librement car situées sur le domaine public. C'est le cas du Chapelet du diable et du Roc branlant à Saint-Estèphe, de la Roche Eizide à Augignac, du Saut du Chalard à Champs-Romain et du Trou du Philippou à Saint-Saud-Lacoussière. Ces curiosités de la nature ont donné lieu à moult légendes où il est question de diable, de sacrifice, de belle bergère, de génie et autre fée.



GRANITE BALLS AND LEGENDS

The folding of the Massif Central in the Mesozoic era resulted in the creation of granite blocks in the area of Périgord Vert. There are many of these masses, which have become eroded into balls. Lots of them are on private properties, whilst others are on public land, making them freely accessible. This is the case for the Chapelet du Diable and the Roc Branlant in Saint-Estèphe, the Roche Eizide in Augignac, the Saut du Chalard in Champs-Romain and the Trou du Philippou in Saint-Saud-Lacoussière. These natural curiosities have given rise to many legends about the devil, sacrifice, beautiful shepherdesses, genies and other fairy tales.

son Périgord natal. Il a décliné trois couteaux y faisant référence : le Périgord, le Sarlat et depuis peu le Brantôme. Ses autres créations mettent en relief son savoir-faire d'ébéniste et de marqueteur avec des manches finement travaillés alliant différentes essences. Son inventivité est sans limite. Il a imaginé une virole permettant de démonter le couteau et donc de le réparer. Il a aussi créé des modèles sans visserie et demandant un bon sens de l'observation afin de comprendre comment extraire la lame de sa gangue de bois. La Coutellerie nontronnaise et Coutellerie d'art Le Périgord ont l'occasion de travailler sur des créations avec des designers qu'accueillent le Pôle métiers d'art de Nontron et du Périgord vert. Le Pôle, installé au château, met en avant la richesse du territoire en matière d'artisans d'art dans son espace vente où sont rassemblés de multiples objets originaux.

- *Contact :*

Coutellerie nontronnaise : 05 53 56 01 55

Coutellerie d'art Le Périgord : 05 53 05 35 82

Dordogne, called the Périgord, the Sarlat and recently the Brantôme. The finely-crafted handles which combine a variety of elements on his other creations highlight his expertise as a cabinetmaker and marquetry specialist. His inventiveness is limitless. He invented a ferrule that allows you to dismantle the knife in order to repair it. He has also created models without screws, which require a very observant eye to understand how to extract the blade from its wooden shaft.

The Cutlery Workshop in Nontron and Périgord Artisanal Cutlery Workshop have the opportunity to work on creations with designers hosted by the Nontron and Périgord Vert Artistic Centre. The centre, located in the castle, highlights the richness of the territory, in terms of craftsmen, in its sales area where many unique objects are collected.

- *Contact :*

The Cutlery Workshop in Nontron :

+33 (0)5 53 56 01 55

Le Périgord Artisanal Cutlery Workshop :

+33 (0)5 53 05 35 82



Balade médiévale à Bourdeilles

Tous les Bourdeillais, qu'ils en soient natifs ou d'adoption, l'affirment haut et fort : Bourdeilles est un charmant village à taille humaine où il fait bon vivre. Et pas seulement parce qu'y trône un magnifique château fort réputé. Les atouts du bourg sont nombreux. Pour les découvrir, le mieux est de le parcourir à pied. Au départ du haut du village, les visiteurs découvriront la petite église à l'arrière de laquelle a été aménagé récemment un jardin médiéval. De conception contemporaine, il n'en respecte pas moins les règles de l'époque qui l'ont inspiré : cultures en carrés, avec légumes, plantes médicinales et utilitaires, fruits... Un peu plus loin, le château des Sénéchaux,

Medieval walk at Bourdeilles

All the Bourdeillais, whether born here or moved here are in total agreement: Bourdeilles is a charming, perfectly-sized town where life is good and not only because we have a stunning castle. The village's good points are many and what better way to discover them than on foot. On leaving the top end of the village we can see the small church where, just behind, we find a recently created medieval garden faithfully reproducing the reality of the time : square growing areas with vegetables, medicinal plants, fruits. Further on in your walk we'll come across the privately-owned château des Sénéchaux.

*Le château propose des animations historiques.
Historical activities are always on the menu.*



site privé. Vient ensuite l'esplanade qui offre une vue imprenable sur la vallée. Le cheminement se poursuit en pente douce à travers les rues aux pierres claires, jusqu'au remarquable pont qui enjambe la Dronne. Une rivière aux couleurs claires et lumineuses dues à la pureté de ses eaux. Le pont est l'un des monuments essentiels du village. un ouvrage d'art classique du XIV^e siècle avec ses arches équipées d'avant-becs. D'ici s'offre à la vue le moulin construit au Moyen âge et dont l'aspect évoque la proue d'un navire. Remanié au XVIII^e siècle, il a fonctionné jusqu'en 1940. On y fabriquait de l'huile de noix, de la farine et il possédait un foulon à étoffes avec lequel on renforçait et adoucissait les fibres des tissus. Encore quelques pas, et le promeneur pourra admirer le four à pain construit en 2010, objet de nombreuses animations et trônant près d'un séquoia géant, classé arbre remarquable.

Our stroll through the village and time takes us to the esplanade and its amazing view of the village. We're going up through the streets and alleyways constructed from brightly-coloured stone until we reach one of the most remarkable points of our village, The XIVth century bridge is a work of art and an image iconic with its arches equipped with avant-becs. These essential parts of a bridge's construction help protect from fast-flowing water and are undoubtedly one of the reasons why the bridge is in such good shape after all these years. From here we can see the mill, resembling the bows of a ship, which was constructed in the Middle Ages. The mill ground away until 1940, producing chiefly walnut oil and flour although there was also a cloth press. We continue our walk past the bread oven built in 2010 around which a lot of activities are based and right next to another iconic image, our giant sequoia classified officially as a remarkable tree.

Voyage virtuel dans le temps

Que diriez-vous de vous transformer en maître maçon du Moyen Âge, en templier ou d'avoir à mettre à l'abri des documents afin de les soustraire aux Anglais ? Rassurez-vous, il ne vous sera pas demandé d'ingurgiter un philtre magique, mais de vous munir d'un casque de réalité virtuelle qui vous transportera plusieurs siècles en arrière, dans la partie médiévale du château.

• Contact : 05 53 03 73 36



Back in time for a day

How do you feel about becoming a master stonemason during the middle ages, or becoming a Knight Templar for an afternoon? An original activity proposed in the medieval area of the chateau, a virtual reality helmet will take you back to a time when this sort of thing didn't exist!

• Contact :
+33 (0)5 53 03 73 36



LES PEINTRES CULOTTIERS DU CHÂTEAU

Le château de Bourdeilles, deux en fait, l'un médiéval l'autre Renaissance, présente de multiples centres d'intérêt. Il y a la juxtaposition de deux architectures, un imposant donjon, une impressionnante collection de meubles et même un escape game en réalité virtuelle. Et bien sûr une multitude de tableaux. Sachez toutefois que si aujourd'hui on peut admirer, dans le salon doré, deux représentations, l'une Flore et l'autre Pomone, arborant fièrement leurs opulentes poitrines, avec angelots et chérubins fessus, il y a peu encore ces toiles avaient des apparences différentes. En effet, durant plusieurs décennies, ces attributs corporels ont été dissimulés au public. L'esprit pudibond du XIX^e était passé par là, et des peintres culottiers ont été chargés de rhabiller ces "indécents" personnages. C'est à la faveur de la restauration de ces deux toiles en 2008 que les « *repeints des pudeurs* » ont été enlevés et que les tableaux ont retrouvé leur aspect originel.

A STORY OF TWO CHÂTEAUX AND TWO LADIES

Le château de Bourdeilles is excellent value for money as you get two for the price of one. The first chateau is medieval dating from the XIIIth century, while the second part is Renaissance dating from the XVIth century. Two styles, two architectures, one imposing dungeon, an impressive furniture collection and a virtual reality game, with the use of a headset. You will also find a multitude of paintings from different eras and even if nowadays we can admire the somewhat generous chests of the rather wonderful Flore and Pomone, it hasn't always been the case. For a good few years the charms of these two lovely ladies were hidden from the public, XIXth century prudishness dictated thus. The paintings were actually painted over to save our blushes. It was as recently as 2008 that the works were restored to their former glory and were seen as they were meant to be.



Château-l'Évêque

Rêve de château

Propriétaire du château depuis juin 2017, Gérard de Colombières mène de front deux activités : guider les visiteurs puisque l'accueil est l'une de ses priorités, et remettre en état l'édifice. « *Le premier véhicule que j'ai acheté en arrivant est une décapotable* », s'amuse-t-il, en fait une brouette... Ce qui l'a séduit ici, c'est la beauté de l'édifice, l'harmonie des pierres et de la végétation. Et aussi, Gérard de Colombier n'étant pas un propriétaire rentier, le potentiel économique qu'il a perçu qui va se traduire par l'aménagement de chambres et la location de la salle des gardes pour

A dream of a château

Having owned the château since 2017 Gérard de Colombières now finds himself doubly occupied: guiding the visitors because that is one of his main priorities and actually doing up the building. "*The first vehicle I bought was a convertible*", he smiles... 'in fact it was a wheelbarrow'. He was totally seduced by the beauty of the building, the harmony of the stone and the vegetation. On top of that, Gérard de Colombier not being an owner-annuitant, any financial gain he received will be translated by the renovation of the bedrooms and room

divers événements. Un perpétuel chantier qui n'empêche pas les visiteurs de venir découvrir les lieux : salles, chemin de ronde, charpente en forme de coque de navire renversée. Et ne pas oublier, à la fin de la visite de remercier Igor, Cavalier King Charles de son état, qui accompagne avec enthousiasme les hôtes durant leur parcours.

• Contact : 06 21 55 23 06

rental for the different activities. A perpetual building site that doesn't appear to stop people from coming to visit the various installations... halls, chemin de ronde – (a walk-walk), roof framework in the form of a hull. One thing you mustn't forget... at the end of the visit you have to thank Igor. The Cavalier King Charles Spaniel is part of the welcoming and visiting committee!

• Contact : +33 (0)6 21 55 23 06



Bienvenue au couvent

La Compagnie des Filles de la Charité, occupe un immense domaine depuis plus d'un siècle et demi au cœur du village.. C'est aujourd'hui une maison de retraite pour les Sœurs âgées et un lieu qui accueille des personnes en quête de séjour religieux et spirituel. L'Oasis – nom de l'établissement – est installé dans l'enceinte du couvent. Sa capacité est de 45 couchages. Les chambres sont simples et confortables. L'objectif des responsables est que les laïcs soient plus nombreux à le fréquenter, profitant d'un environnement paisible à quelques kilomètres de Périgueux.

• Contact : 06 47 63 40 71
05 53 54 30 71

Welcome to the convent

La Compagnie des filles de la Charité, this organization looking after the well-being of retired nuns occupies an enormous estate in the very centre of the village and has done for over 150 years. The retirement home doubles as a meeting place for any like-minded soul looking for a spiritual or peaceful retreat. L'Oasis – the home's appropriate name – is located right in the centre of the convent. Forty-five beds are available. The rooms are simple but comfortable. The management's goal is to attract more laypeople and to give them the chance to enjoy such a peaceful environment so close to Périgueux.

• Contact : +33 (0)6 47 63 40 71
+33 (0)5 53 54 30 71

Une journée



BRANTÔME

Marché

Le marché traditionnel de Brantôme se tient toute l'année les vendredis matins. On y trouve de nombreux produits locaux de qualité, proposés dans le cadre enchanteur de ce village entouré par la Dronne.

Market time

The traditional Brantôme market runs throughout the year and is held every Friday morning. The emphasis is on quality local products and of course you have the added bonus of doing your shopping in such a wondrous village!

Château de la Côte

Entrez dans un château du XV^e siècle au charme authentique. Transformé en hôtel et restaurant, le site propose de nombreuses activités, comme des baptêmes de l'air en montgolfière ou en hélicoptère, des balades en canoë, à cheval ou en VTT, bref, des sensations fortes à vivre en famille.

- Contact : 05 53 03 70 11

Château with a restaurant...

This charming XVth century château as well as being a fine hotel and restaurant also proposes lots of activities such as christenings, hot-air balloon or helicopter rides, canoeing, horse-riding or even mountain-biking...

- Contact : +33 (0)5 53 03 70 11



BIRAS



BRANTÔME

Jardin botanique d'Alaije

Avec ses jardins à thèmes, les toxiques, la tourbière, les plantes médicinales, les sauges, etc., Alaije est unique en son genre où fruits, fleurs et légumes forment une unité. C'est aussi un jardin d'insertion qui respecte l'environnement et la biodiversité.

- Contact : 05 53 35 38 64

Botanical garden d'Alaije

With its themed gardens, poisonous plants, medicinal plants and all the rest, the Botanical garden at Alaije is totally unique.

- Contact : +33 (0)5 53 35 38 64

au nord



PIÉGUT-PLUVIERS

Le marché de Piégut

Implanté dans le village depuis 1642, il demeure l'un des plus grands marchés du Périgord. « Qui n'a pas vu Piégut, n'a pas vu de marchés », ce dicton local est une invitation à découvrir cette attraction tous les mercredis matin.

Piégut market

Established in the village in 1642, it remains one of the largest markets in Périgord. "If you haven't seen Piégut, you haven't seen a market". This local proverb is an invitation to explore this attraction that takes place every Wednesday morning.

à faire en famille



L'ATELIER-MUSÉE DU TISSERAND ET DE LA CHARENTAISE

Ce site retrace l'histoire de l'activité textile de la région.

• Contact : 05 53 56 23 66

THE WEAVING AND SLIPPER MUSEUM-WORKSHOP

This site traces the history of textiles in the region.

• Contact : +33 (0)5 53 56 23 66



CHÂTEAU DE PUYGUILHEM

Un des rares châteaux style Renaissance en Dordogne. Visite libre ou guidée.

• Contact : 05 53 54 82 18

CHÂTEAU DE PUYGUILHEM

A rare Renaissance style chateau in Dordogne. Visits with or without a guide.

• Contact : +33 (0)5 53 54 82 18



Cap à l'ouest

Promenade en vallée de l'Isle
entre gastronomie et patrimoine.

Discover the Isle valley,
its gastronomy and heritage.



Château de Mauriac, à Douzillac.



- GRIGNOLS, NEUVIC-SUR-L'ISLE, MONTPON-MÉNESTÉROL, ST-GERMAIN-DU-SALEMBRE, ST-ASTIER, ST-AULAYE, RIBÉRAC

*De 15 à 50 minutes de Périgueux.
Between 15 and 50 minutes from Périgueux.*



Grignols

Séjour bucolique au Domaine des Chaulnes

Pour qui aspire à des vacances “nature”, le domaine des Chaulnes à Grignols offre bien des atouts. La belle chartreuse est dotée de gîtes familiaux et d’un gîte de groupe de 34 lits. Avec sa piscine, ses aménagements fonctionnels, le domaine est idéal pour des séjours reposants, avec la possibilité de parcourir la campagne par les sentiers de randonnée qui rayonnent autour. Le site possède salles et cuisine équipées pour y organiser des événements. Appartenant au lycée agricole de Périgueux, il abrite l’exploitation d’application avec des vaches limousines et des canards. Il est possible d’acquérir dans la boutique du domaine des produits transformés issus de ces élevages.

• Contact : 05 53 03 68 68

Rural break at Domaines des Chaulnes

Rural break at Domaines des Chaulnes
Pastoral pleasures are privileged at the Domaine des Chaulnes at Grignols. This beautiful XV11th century country estate boasts various family gîtes and a gîte for groups of up to 34. Besides all the necessary equipment the estate also has a swimming pool and is perfectly situated for a peaceful retreat but with easy access to all the surrounding hiking areas. For the organization of all types of events, rooms and a fully-equipped kitchen are also available. The estate is a working agricultural holding belonging to the Lycée Agricole de Périgueux – the Agricultural School – rearing Limousine cattle and duck. Produce from the estate is also available in the boutique.

• Contact : +33 (0)5 53 03 68 68

Spectaculaire

Au-dessus du pittoresque village trône l’impressionnant château fort du XIII^e siècle qui fut le berceau des Comtes Talleyrand Périgord. Outre sa majesté, il est un rare édifice à posséder encore des dispositifs défensifs.



Spectacular

Commanding the picturesque village is the impressive XIIth century castle which was the birthplace of the Comtes Talleyrand Périgord. The castle is not only a pretty sight but still possesses defensive capabilities.



Neuvic-sur-l'Isle

Un caviar écologique

Créé en 2012, le Caviar de Neuvic, implanté dans une pisciculture située entre Isle et Vern, produit des caviars haut de gamme : le Signature, cœur de gamme, et le Réserve, qui constitue l'excellence. Mais avant que ces précieux grains ne viennent régaler les papilles des gourmets, le chemin est long. Il faut d'abord élever les esturgeons. À Neuvic ce sont essentiellement des baeri et quelques osciètres qui s'ébattent dans les bassins. Depuis cette année, le site s'est doté de sa propre écloserie afin de disposer d'alevins et maîtriser la chaîne de A à Z. À l'âge de 2-3 ans, mâles et femelles sont séparés, ces dernières font alors l'objet de soins en évitant tout stress dommageable à la qualité du caviar. Vers l'âge de 6 à 7 ans, les femelles sont échographiées afin de détecter la présence d'œufs. « *Seul l'œil averti d'un technicien est capable de les repérer tant ils sont minuscules* », spécifie Jessica, responsable tourisme. Les esturgeons portant des œufs sont alors placés en bassin d'affinage où ils jeûneront pendant trois semaines afin d'enlever les impuretés de l'estomac qui altéreraient le goût des grains.

An ecological caviar

Created in 2012, le Caviar de Neuvic, implanted in a pisciculture located between Isle and Vern produces high quality caviars such as : its standard caviar, le Signature and the top quality le Réserve. As you can imagine caviar isn't produced overnight and the road is long and loving before these precious seeds reach the table. The sturgeons, principally the baeri or Siberian sturgeon and a number of osciètres are well cared for from A to Z on site. From the age of between 2-3 years the females, who are separated from the males, receive particularly loving attention avoiding all stressful situations so as to preserve their precious cargo. Between the ages of 6-7, the females are examined by ecography to ensure they are carrying eggs. "*Only the well-trained eye of a technician is capable of detecting the eggs so small are they*", assures Jessica who is tourism manager. The egg-carrying fish are again separated and placed in a 'bassin d'affinage'. They will spend 3 weeks fasting in this refining pool with the aim of eliminating any stomach impurities that may alter the taste of the grains.



Le caviar est extrait en laboratoire, traité en plusieurs phases avant un salage parcimonieux pour que son goût garde son naturel. Suit ensuite une période de maturation avant d'être réparti dans son packaging définitif et d'être fin prêt pour la vente. Le caviar n'est pas la seule production du site. Le beurre de caviar, dont la création lui revient, est l'un de ses produits phare. La chair des femelles et des mâles est déclinée en rillettes et autres. Une partie de la chair est vendue en frais. Les esturgeons sont nourris d'aliments bio. Les équipements du site lui permettent de puiser l'eau de la rivière et de la rendre à son lit dans en état de pureté. Les bassins sont recouverts de panneaux photovoltaïques qui produisent de l'énergie et apportent de l'ombre aux poissons, Mais l'un des objectifs auquel Laurent Deverlanges, créateur du site, est le plus attaché est de parvenir à extraire le caviar sans qu'il soit nécessaire de sacrifier les esturgeons.

• **Contact** : 05 53 80 89 57

Visites de groupe organisées par les OT du Grand Périgueux et de St-Astier/Neuvis

The caviar is then extracted in a laboratory and will go through several phases terminating in a very fine salting process which helps the caviar keep its original flavour. A maturing period then follows before the final packaging when the caviar is ready for the shops. Our friends at le Caviar de Neuvis not only produce excellent caviar but also their own very popular creation, beurre de caviar. The sturgeon meat is also used to make other fine delicacies, notably rillettes. The quality is good thanks to a biological diet. The whole site is well-thought out, for example the solar panels providing energy also provide shade for the fish and the water extracted from the local river is returned purified. But the achievement of which the site's creator, Laurent Deverlanges, is most proud is the fact that the caviar is extracted without harming the fish.

• **Contact** : +33 (0)5 53 80 89 57

Group visits can be organized by the Tourist Offices of Grand Périgueux and St-Astier/Neuvis.

VISITES À LA CARTE

La pisciculture du Caviar est ouverte tous les jours à la visite sur réservation avec une possibilité de restauration sur place pour les visiteurs. Plusieurs formules sont proposées, qui permettent toutes de s'initier à la production. Des aménagements ont été réalisés à la fois pour le bien-être des visiteurs et celui des esturgeons. Les femelles auxquelles tout stress est néfaste ont été installées à l'écart des cheminements. Un promontoire a été construit afin d'observer les poissons sans les approcher. Un bassin spécial est réservé aux plus audacieux des visiteurs. Munis de vêtements imperméables, ils peuvent descendre dans l'eau, se saisir d'un esturgeon de taille respectable et prendre la pose pour une originale photo souvenir !



STYLE YOUR OWN VISIT

The caviar fish farm is open to visitors every day, by reservation only, with the option of eating on site. Different types of visits are possible which allow the visitor to understand production techniques and the pools are laid out so respecting the sturgeons' environment and also protecting the females' need for a stress-free existence. These pools have been constructed away from the main visit area, but they're observable from a distance. However, if you're feeling brave enough you can also get close up and personal to some of the fish. Fully waterproofed you can get into one of the pools and pose for a very original pescatorial selfie!



Frissons au château

Le château de Neuvic a toujours été habité depuis sa construction. Légué par sa dernière propriétaire à la Fondation de l'Isle en 1950, une partie de son site est dédiée aux enfants et adolescents déficients. L'élégant château est aussi ouvert au public. Le restaurant peut accueillir une centaine de convives et un chapiteau permet d'organiser des événements. Il est possible de visiter certaines salles et même d'y dormir en chambres ou en dortoirs. La grande originalité du château

Thrill to the castle

The chateau de Neuvic has had a busy existence, having been inhabited ever since its creation. It is now the home of la Fondation de l'Isle which has reserved a part of the site for the care of young people with different deficiencies. This elegant chateau is also open to the public, and the restaurant, along with its chapiteau, is available for groups and special events of up to 100 people. An interesting visit

est de proposer durant une semaine, deux fois l'an, un jeu de piste nocturne. Les concurrents, jeunes à partir de 14 ans et adultes, munis de lampes, doivent partir à la collecte d'indices dans les salles, les caves, etc., qui une fois rassemblés leur permettront de résoudre une énigme. À l'origine de cette animation, Myriam Poupard, responsable des visites et des animations. « *Beaucoup d'adolescents, lors des visites, ne semblaient pas vraiment passionnés. En m'appuyant sur les films d'horreur dont ils sont friands, j'ai imaginé ce jeu. Cette animation s'intitule "Qui a tué JJ2" en référence à un fait divers qui a eu pour cadre le château.* » Frissons et moments mémorables garantis.

• Contact : 05 53 80 86 65

is available but you can also spend the night in a room or a dormitory. The chateau is also home to its now famous night-time treasure hunts, organized over a one-week period twice a year. So long as you're over 14 years of age, you can participate in this fun activity where, armed with a lamp, you'll have to retrieve clues from all manner of strange places to solve the riddle of victory! The game's creator, Myriam Poupard, did so to make visiting the chateau more fun, especially for the younger visitors. "Using the horror films, which young people are particularly interested in I imagined the game 'Who killed JJ2' which is linked to an actual chateau event." Fun and frights guaranteed for all!

• Contact : +33 (0)5 53 80 86 65

Un peu d'histoire

Pendant plus d'un siècle, les vies de Neuvic et de la vallée étaient liées à l'industrie de la chaussure. Marbot-Bata en fut l'un des fleurons. Dans les années 1970, des cars y amenaient plus de 2 000 ouvriers. À partir de 1985, faute d'investissements, l'activité a inexorablement décliné et l'usine a fermé ses portes en 2009. « *Cela a provoqué une véritable onde de choc* », se souvient Jean-Jacques Élias, passionné d'histoire locale. D'autres fabriques ont fleuri dans le secteur au cours du XX^e siècle. Parmi les plus importantes : celle des frères Laporte à Neuvic et Aster à St-Germain-du-Salembre.



A bit of history

For over a hundred years, the lives of Neuvic and the valley were inexorably linked with the shoe industry and Marbot-Bata was one of its pioneers. During the 70s busloads of workers were transported in every day. However, from 1985 onwards and because of a lack of investment, activity

slumped and the factory eventually closed in 2009. "That was a terrible shock", remembers Jean-Jacques Elias, a local history enthusiast. Other companies have flourished in the sector during the XXth century. Among the most important is les frères Laporte at Neuvic and Aster at St-Germain-du-Salembre.



L'Eden de la faune et de la flore

Le parc botanique du château de Neuvic a la chance de bénéficier des soins de Didier Mauget, jardinier. Il veille avec passion sur le millier d'arbres qui peuplent les lieux. Leur diversité est impressionnante. « Certains poussent naturellement, d'autres viennent du monde entier. Certains sont rares comme le sassafras d'Amérique du nord, le poirier de Sishuan, l'érable à peau de serpent, ou encore la macula pommifère dont les Indiens se servaient pour confectionner leurs arcs. Une mare a été aménagée. Des plantes des zones humides ont été installées, et la faune l'a spontanément colonisée : grenouilles, libellules... Aucune chimie n'est utilisée dans le parc. Les feuilles sont laissées sur le sol. Les déchets de taille servent à la construction des refuges à insectes, abris pour rongeurs, nichoirs. » Le site est si accueillant qu'il s'est vu attribuer le label "refuge remarquable" par la Ligue de protection des oiseaux.

• Contact : 05 53 80 86 65

The paradise of fauna and flore

Le Parc Botanique du Château de Neuvic is looked after by gardener Didier Mauget. Didier cares for the botanical garden with passion and tends the more than a thousand trees lovingly. « This veritable tree-lover's paradise exposes an eclectic array of indigenous and rare specimens coming from far and wide. The more exotic examples include the North American Sassafras, the Sishuan Pear Tree, the Snakeskin Maple and the Osage Orange Tree with which the Indian archers used to make bows. » Wetland plants line the pond and therefore attract an abundance of fauna which in itself interests a wealth of birdlife, leading the LPO (the bird protection society) to class it as a 'remarkable site'. Birds' nests, insect houses and rodent shelters complete the fauna side, the kids' activities combine to make this a great day out.

• Contact : +33 (0)5 53 80 86 65



POUR QUE VIVE LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

Il y a quelques années, une question s'est posée à Christine Elias. « *Que faire quand mon père Jean-Jacques va cesser la fabrication d'huiles ? Le moulin qui est dans notre famille depuis sept générations va s'arrêter.* » Cette fin inéluctable lui est inconcevable. Aussi, décide-t-elle de changer de vie. Elle devient "l'apprentie" de son père qui lui transmet les secrets et gestes techniques de la fabrication d'huile de noix et de noisette. Aujourd'hui Christine est meunière. Elle perpétue la tradition familiale avec autant de soin et de rigueur que ses ancêtres. Elle a marqué les lieux de sa personnalité. Elle a mis en place des visites et aménagé en boutique l'ancienne boulangerie. Un bel écrin pour ses huiles et autres produits locaux.

• Contact : 05 53 82 03 07

LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE MUST CONTINUE

A few years ago Christine Elias wondered... "What's going to happen when my father Jean-Jacques stops making his oils? The mill, which has been in our family for seven generations will grind to a halt." This sad ending was not acceptable to her so she decided to change her life. She became her father's apprentice and he willingly taught her all the secrets and techniques of walnut and hazelnut oil making. Today Christine is a miller. She continues the family tradition with the same care and enthusiasm as her ancestors. She's also stamped her personality on the mill. She organizes visits and has created a boutique in the old bakery. A charming shop window for her oils and other local products.

• Contact : +33 (0)5 53 82 03 07



LA RENAISSANCE DE LANDRY

Sans Nicolas Pommier, 5^e génération de meunier du moulin de Landry à Chantérac, jamais l'huile de noix et de noisette n'auraient à nouveau coulé des presses. À l'arrêt depuis 1956, il aura fallu toute l'opiniâtreté et la prise de risque financière de Nicolas, soutenu par Audrey son épouse, pour que revive ce moulin sur le Salembre. Depuis deux ans et demi, la fabrication d'huile à façon est devenue son activité. Avec en plus la confection de gaufres, des biscuits traditionnellement cuisinés antan dans la cheminée par les fermières périgourdines. Nicolas n'a rien changé à la recette d'origine : farine sans additif, sucre, beurre et œufs. Il les décline nature, à l'anis (une tradition ancienne), à la châtaigne, au zeste d'orange et au chocolat.

• Contact : 05 53 82 67 73 - 06 13 24 40 33

LA RENAISSANCE DE LANDRY

Without Nicolas Pommier, a 5th generation miller at the Landry mill in Chantérac, walnut and hazelnut oil would never have drizzled out from the under the press again. At a full stop since 1956 it needed all of Nicolas' resolution and financial courage, supported by his wife Audrey, to get the mill restarted and once again powered by the Salembre. For the last two-and-a-half years oil production has been his main activity. Visitors can also enjoy his home-made waffles and biscuits cooked in the chimney following an old Perigourd farming tradition. The recipe is unchanged : natural flour, sugar, butter and eggs. You should taste them all, plain, aniseed (a local tradition), chestnut, orange zest and of course chocolate.

• Contact : +33 (0)5 53 82 67 73
+33 (0)6 13 24 40 33





Montponnais

La Double secrète révélée

La Double et ses forêts touffues, ses marécages qui propageaient le paludisme, ses loups, sa majestueuse abbaye d'Échourgnac ont longtemps nourri des phantasmes dans l'imaginaire périgourdin. Aujourd'hui, il est possible de faire un saut de plus d'un siècle en arrière grâce à la ferme du Parcot, à Échourgnac et de se faire une idée réelle de la vie doubleaude de l'ancien temps. Construite dans les années 1850, elle est l'une des dernières à ossature en bois de la Double. Ainsi que l'a voulu Abel Guionneau, son dernier propriétaire, lorsqu'il a fait don de son bien, la ferme est restée intacte et sert à expliquer la vie paysanne au XIX^e siècle. L'exploitation agricole est composée d'une maison d'habitation avec ses deux pièces de vie, son entrée et son balet – sorte de galerie – et d'un ensemble comprenant une grange, une bergerie et une étable. Des outils y sont encore visibles, de même que des éléments remarquables tels qu'un "pilou", sorte de pilon qui servait à vidanger l'étang. Elle est entourée de prairies, de forêts. Elle est aussi agrémentée d'un jardin pédagogique, d'un verger conservatoire, d'un sentier d'interprétation que l'on peut parcourir sur 1,5 km ou entreprendre une marche de 12 km qui passe par l'étang de La Jemaye. Un cadre idéal pour qu'y soient développés tous les

La Double's secret is revealed

For a long time, La Double and its dense forests, malaria-transmitting marshes, wolves, and the majestic Échourgnac Abbey have been fuelling fantasies in Périgord. Today, thanks to Parcot farm in Échourgnac, it is possible to travel centuries back in time and get a real taste for what life was like in La Double in the olden days. Built in the 1850s, the farm was one of the last in La Double to be built with a wooden frame. The farm has remained intact and is used to explain what a farmer's life was like in the 19th century, as Abel Guionneau, its last owner, wanted when he donated his property.

The agricultural farm is comprised of a house with two living areas, an entrance hall and a type of gallery, as well as a barn, sheep pen and cowshed. Some of the tools still remain, and a few of them are even unique, such as a type of pestle that was used to drain the pond. It is surrounded by pasture and forests. It also offers an educational garden, a conservation orchard, a 1.5km nature trail that you can follow or a 12km walk that passes by La Jemaye pond. The ideal setting for developing all aspects of daily life for those in La Double.

aspects du quotidien des Doubleauds Des démonstrations, des stages sont souvent organisés autour des métiers artisanaux traditionnels comme la vannerie, le filage de laine, la confection d'huile de noix ou encore, grâce au four d'origine, des journées confection et cuisson du pain... Des intervenants sont régulièrement conviés, pour des échanges et des conférences en lien avec la nature et sa préservation, l'un des axes essentiels des actions des bénévoles de l'association La Double en Périgord qui œuvrent à la sauvegarde et à la vie des lieux. Il est à noter que les extérieurs et le sentier sont accessibles toute l'année, gratuitement. Les animations et autres conférences font l'objet d'une contribution financière tout à fait abordable. Autre précision importante : l'entretien des prairies, forêts et sentiers du site est assuré par les brebis de Thérèse Kohler, bergère sans terres.

- *Renseignements* : 05 53 81 99 28.

Demonstrations and training courses are often organised for traditional crafts such as basketry, wool spinning, walnut oil making, or even days dedicated to preparing and baking bread, thanks to the bread oven. Speakers are regularly invited to meetings and conferences about nature and its preservation, one of the main concerns of volunteers for the La Double in Périgord Association, who work to protect and preserve the site.

It is worth noting that the outdoor spaces and the trail are accessible for free all year round. Activities and other presentations are available at a reasonable price.

It is also worth noting that the upkeep of the pastures, forests and the site's trails is ensured by sheep owned by Thérèse Kohler, a shepherdess who owns no land of her own.

- *For further information call* : +33 (0)5 53 81 99 28

Balade sur l'Isle

Embarquer sur la gabare le Duellas, au départ du moulin éponyme à St-Martial-d'Artenset, c'est l'assurance de passer une heure et demi au calme, avec pour seul bruit ceux de la nature. Cette mini-croisière sur la rivière l'Isle donne l'occasion



de se familiariser avec la faune et la flore locales. Les plus chanceux ou les plus observateurs des plaisanciers pourront peut-être apercevoir des martins-pêcheurs, des cigognes... Autre intérêt de la balade : le franchissement de l'écluse manuelle de Bénévent, ce qui est unique dans le département. Cette étape est ainsi prétexte à évoquer les personnes qui vivaient de la rivière : navigateurs, éclusiers...

- *Renseignements* : 06 84 17 64 63

A trip on The Isle

Get on board 'Le Duellas' – a gabarre – at St-Martial-d'Artenset mill, and enjoy a peaceful hour and a half surrounded by the sounds of nature. This mini cruise on the Isle river is an opportunity to get to know local plants and wildlife. The luckiest,

or most observant, passengers may be able to catch a glimpse of kingfishers or storks. Passing through the Bénévent manual lock is another point of interest on the trip as it is the only one of its kind in the département. This trip is also an opportunity to put yourself in the shoes of people such as sailors and lock keepers, who used to live on the river.

- *For further information call* : +33 (0)6 84 17 64 63



St-Germain/St-Léon

Biscottes et biscuits artisanaux

Le chef d'entreprise Sylvain Boucher s'attache depuis plusieurs années à ce que perdure le meilleur des savoir-faire périgourdins en matière d'alimentation. Ainsi, il s'emploie à faire vivre et prospérer la fabrique de biscottes artisanales, La Chantéracoise, à St-Germain-du-Salembre. La recette n'a pas changé depuis son élaboration en 1950. Chaque étape de la fabrication se réalise toujours manuellement et il faut quatre jours pour parvenir au produit fini. « *Pas de machines chez nous, tout est fait par les employés jusqu'à l'emballage final* », précise M. Boucher. Visionnaire à l'époque du rachat de la fabrique, il était persuadé que la tendance irait vers la frugalité et une consommation de meilleure qualité. La Chantéracoise s'est agrandie, a conquis de nouveaux consommateurs. Les produits sont vendus à la boutique de l'unité de St-Germain, ouverte sur l'atelier et dans de nombreuses boulangeries et autres points de vente en

Rusks and biscuits crafts

It's been a passion for a number of years now, Sylvain Boucher is determined to keep Périgoudin gourmet tradition alive and well. He works to keep the artisanal crispbread factory alive and thriving. The recipe remains unchanged since it was first created in 1950. Everything is done by fair hand and the finished product sees the light after four days. *"No machines here, everything is done by the staff right up to the final packaging"*, explains Sylvain who is also the head of the company. He was convinced that consumers were becoming more and more interested in quality aligned with a touch of frugality, so his idea to buy the concern was a calculated risk. Since, La Chantéracoise has grown and convinced more and more consumers. The rusks are sold in the adjoining shop which opens onto the workshop. These twice-baked breads are sold all over the Dordogne

La petite histoire

Jean-Pierre Pommier, de Chantérac, apprenti boulanger à Périgueux, a appris à fabriquer les biscottes chez son patron de l'époque dans les années 1950. En s'établissant comme boulanger un peu plus tard, à St-Germain-du-Salembre, il peaufine la recette, tant et si bien que face à l'explosion de la demande, il décide alors de se consacrer à cette seule fabrication, sous la marque La Chantéracoise, en référence à son village natal.



For your information

Jean-Pierre Pommier from Chantérac, apprentice baker at Périgueux learned how to bake rusks at his boss's workshop in the 1950s. Once qualified and established as a baker at St-Germain-du-Salembre, he improved the recipe to such a point that, faced with an avalanche of orders, he decided to concentrate solely on its fabrication. The rusks are sold under the name La Chantéracoise, named after his birth village.

Dordogne et ailleurs. Dans le même esprit, le couple Boucher a racheté il y a trois ans la biscuiterie artisanale girondine Billeau. Une nouvelle unité de production dédiée à ces biscuits a été installée à St-Léon-sur-l'Isle, avec en plus un espace réservé à la confection de biscottes bio pour répondre à une forte demande. Comme à St-Germain, la fabrique de biscuits de St-Léon est dotée d'une boutique d'où l'on peut observer la confection des palets et autres croquants. Aujourd'hui, les deux entités emploient une quarantaine de personnes, vivant dans la région. « *L'humain est au cœur de notre entreprise, précise Sylvain Boucher, nous recrutons sur le savoir être et nous investissons dans la formation* ». Chaque fabrique cultive sa spécificité comme en témoignent les boutiques : à St-Germain les biscottes, à St-Léon les biscuits.

• **Contact :** La Chantéracoise : 05 53 80 51 17
Biscuiterie Billeau : 05 53 82 07 95
Visites de groupes organisées par les OT du Grand Périgueux et de St-Astier/Neuvic.

region and even throughout France, mostly in bakeries and delicatessens. Three years ago, Sandie and Sylvain also bought an artisan biscuit-maker in Billeau, near Bordeaux. A new production point was also added in St-Léon-sur-l'Isle of which a part of the fabrication is reserved for bio products which are in heavy demand. Like at St-Germain we can watch the craftsmen at work while tasting or buying the products. Today the two concerns employ around 40 people, all living in the region. "We believe in the human touch", explains Sylvain. "We are looking for staff harmony and once employed we like to invest in their training". As we can see from the different boutiques, each workshop has its own speciality... St-Germain has its rusks, while St-Léon, its biscuits.

• **Contact :**
La Chantéracoise : +33 (0)5 53 80 51 17
Biscuiterie Billeau : +33 (0)5 53 82 07 95
Group visits can be organized by the tourism offices at Grand Périgueux and St-Astier/Neuvic.



Saint-Astier

Cœur de la vallée

Saint-Astier est l'une des 34 villes périgourdines fortifiées du XIII^e siècle. À la Révolution, elle sera heureusement épargnée. Le XIX^e siècle voit le pont qui enjambe l'Isle enfin construit de manière durable. Au début du XX^e siècle, la manufacture de la chaussure gagne la vallée de l'Isle pour utiliser la force hydraulique, et deux usines (Georges et Bertrand) sont construites. La plate-forme près du barrage en est l'un des souvenirs de cette époque. L'ancienne usine Bertrand, renommée La fabrique, accueille l'espace culturel.

Heart of the valley

Saint-Astier is one of thirty four XIIIth century fortified cities in Perigourd. During the revolution the city was fortunately untouched. The construction of a permanent bridge over the river Isle was an important step. At the beginning of the XXth century shoe-making came to la vallée de l'Isle, reaping the benefits of hydraulic power. Two important factories (Georges and Bertrand) were subsequently built. The Bertrand factory, renamed La Fabrique, is now the espace culturel (cultural centre).

À faire

Le marché du jeudi et le marché fermier du dimanche rythment la vie de la ville tout au long de l'année. L'hiver, le canard s'invite les jeudis sur les marchés au gras de la Toussaint jusqu'à Pâques, tandis que la truffe est présente le jeudi de décembre à mars. Le 1^{er} jeudi de décembre réunit canard et truffe lors d'un marché primé.



To do

Two weekly markets animate the town centre throughout the year. During winter duck is the product you'll see the most of from November through to Easter whereas truffle lovers need to be active from December through to March. On the 1st Thursday in December, by your beds for the first prize-giving, ceremony of the season.



LA CHAUX DE SAINT-ASTIER

La ville de Saint-Astier recèle un calcaire unique qui fait sa renommée. Très prisée pour les travaux de construction et de restauration des monuments, la chaux produite à base de ce calcaire d'une qualité rare est appréciée dans le monde entier. Le site des Chaux et enduits de Saint-Astier offre une visite surprenante de sa carrière percée de larges galeries éclairées. Toutes les étapes de cette fabrication y sont expliquées, de l'extraction au concassage, de la cuisson au broyage.

- *Contact : c-e-s-a.fr*

LA CHAUX DE SAINT-ASTIER

St-Astier harbours a unique, hidden treasure for which it is renowned worldwide. Our limestone is of rare quality and is used in lots of different ways notably in construction and for the restoration of monuments. The site of La Chaux et Enduits de Saint-Astier proposes an amazing visit of its underground quarry composed of immense illuminated galleries. All stages of the procedure are explained from the extraction, pulverization, crushing and transformation.

- *Contact : c-e-s-a.fr*

À savoir

Depuis 1969, Saint-Astier accueille le Centre national d'entraînement des forces de gendarmerie, avec ses 200 cadres permanents. La formation est tournée vers le rétablissement de l'ordre et l'intervention. Le site, d'une surface de 140 hectares, forme quelque 13 000 stagiaires chaque année, pour en faire de futurs officiers et sous-officiers.

For your information

Since 1969 the Centre National d'Entraînement des Forces de Gendarmerie (police training school), has been based in Saint-Astier. Two hundred permanent staff stimulate, motivate and cajole the 13 000 trainees that pass through their hands every year. Our future Officers and Deputy Officers are taught all there is to know about re-establishing order and police intervention.



Il vous en parle



« La ville doit son nom à l'ermite Asterius, venu vivre au VI^e siècle dans une grotte près d'une source miraculeuse située dans la forêt », explique Alain Bugeaud, le président de l'association patrimoniale au pays d'Asterius. L'ermite guérira la princesse de Saintonge qui le remerciera en lui faisant construire une chapelle. Les premiers pèlerins s'installent alors au bord de la rivière et créent un village. « Une autre église y est bâtie, puis l'évêque de Périgueux Raoul de Scorailles décide de la faire reconstruite au X^e siècle et crée un monastère de chanoines séculiers. » La "chapelle des bois", construite à l'endroit où aurait vécu l'ermite, « est un véritable symbole pour les Astériens. »

A word from...

"The town owes its name to the hermit Asterius, who, in the VIth century, came to live in a cave close to a miraculous source in the forest", explains Alain Bugeaud, the Président de l'Association Patrimoniale au pays d'Asterius. The hermit cured Princess Saintonge who thanked him by having a chapel built for him. The first pilgrims settled here by the river and founded a village. "nother church was built, then the bishop of Perigueux, Raoul de Scorailles decided to rebuild it in the Xth century and also create a monastery for secular canons." La 'chapelle des bois' was built on the exact spot where the hermit lived and has become an important symbol for the local Astériens.





Saint-Aulaye

Renaissance de l'or jaune de la bastide

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

St-Aulaye, aux confins ouest du Périgord, est une bastide du XII^e siècle. En témoignent sa place, ses ruelles et ses remparts. Elle possède un musée du pastel accueillant une biennale – la prochaine est programmée cette année – en présence d'artistes de renommée internationale. La bastide peut aussi s'enorgueillir d'un beau château qui abrite la mairie. Il n'est bien entendu pas question d'oublier la Latière, lieu-dit situé en plein bois qui voit se dérouler depuis la nuit des temps deux foires où commerçants et chalands se pressent par milliers. Mais St-Aulaye a une autre particularité. Bien que situées en Dordogne, elle et six de ses voisines font partie de l'AOC Cognac et, ce, depuis la création de l'appellation en 1909. D'ailleurs, le musée du cognac et du vin de la commune atteste de la présence de cette production. D'intéressantes et rares pièces s'y trouvent, comme alambic, pressoir à double vis ou encore une imposante cuve cerclée de bois. Mais le lieu aujourd'hui n'évoque pas qu'une production ancienne. En effet, les élus d'hier et d'aujourd'hui se sont employés à ce que le cognac périgourdin de St-Aulaye perdure. Un hectare et demi de vignes a été planté en cépage colombar et sa culture confiée en fermage à un agriculteur de Puymangou, Fabien Rouzeau. Pendant plusieurs années, la récolte était confiée à une coopérative de Charente-Maritime qui la transformait en cognac. L'alcool était bien produit en Dordogne mais sans rien pour l'identifier. Aussi, les élus ont décidé de s'allier à une maison de cognac ayant pignon sur rue : la Maison Camus. Un cognac spécifique

The renaissance of the fortified town's liquid gold

St-Aulaye, on the west border of Périgord, is a fortified 12th century town. This is evident from its square, alleys and ramparts. Its pastel museum hosts a biennial event in the presence of internationally renowned artists; the next one is scheduled for this year. The fortified town also boasts a beautiful castle that houses the town hall. Of course you can't forget La Latière, located in the middle of the woods, which has been holding two fairs since the dawn of time, where traders and shoppers flock in their thousands. However, St-Aulaye has another particularity. Although located in Dordogne, it and six of its neighbours have been part of the Cognac PDO since the appellation was created in 1909. Moreover, the Museum of Cognac Wine and Wine of the Commune attests to the importance of this production. Interesting and rare pieces can be found there, such as a still, a double screw press and even an impressive wooden vat. Today, however, it does not just refer to production in the past. Indeed, past and present elected representatives have worked to ensure that Périgord cognac from St-Aulaye continues to be made. One and a half hectares of Colombar grape variety vines were planted, and a farmer from Puymangou, Fabien Rouzeau, was entrusted with their cultivation. For several years, the harvest was entrusted to a cooperative from Charente-Maritime, who transformed it into cognac. The alcohol was produced in Dordogne, but with nothing to identify it by. The elected representatives also

à St-Aulaye a ainsi pu voir le jour. La Maison Camus transforme la vendange en eau-de-vie. Cette dernière est transférée dans les caves du château où elle vieillit et développe ses saveurs dans des barriques fabriquées à partir de chênes de la Double, avec un dernier passage dans des fûts ayant contenu du monbazillac. Il y gagne un goût vanillé qui en fait un excellent nectar. Les premiers flacons de la résurrection du cognac eulalien du millésime 2015 ont été mis en vente au printemps dernier. On peut le déguster – avec modération – dans les bars et restaurants de la cité et en acheter dans les commerces locaux ou à l'office de tourisme.

• *Contact : OT de St-Aulaye : 05 53 90 63 74*

decided to join forces with a well-established cognac distillery, Maison Camus. As a result, a cognac specific to St-Aulaye was created. Maison Camus transformed the harvest into brandy. The latter is transferred to the château's cellars, where it ages and develops its flavours in barrels made from La Double's oaks, with a final period spent in barrels that have contained Monbazillac wine. This gives it a vanilla flavour that makes it an excellent beverage. The first bottles of the resurrected 2015-vintage Eulalie-made cognac were put on sale last spring. It can be enjoyed - in moderation - in the city's bars and restaurants and bought in local shops.

• *Contact : +33 (0)5 53 90 63 74*

MÉMOIRE DE LA RÉSISTANCE

Un enfant du pays natif de Mussidan, Patrice Rolli, historien, anthropologue et guide spécialiste de la Seconde guerre mondiale en Dordogne, a passé dix-sept ans à étudier cette douloureuse période de l'histoire périgourdine. Il a publié plusieurs ouvrages sur le sujet. Il s'est entre autres intéressé à un épisode longtemps tabou et encore sensible pour les plus anciens, qui s'est déroulé à Saint-Aulaye en 1944. La situation de la commune en pleine forêt de la Double et la présence de fermes assuraient une relative protection et des vivres aux hommes qui s'y réfugiaient. Les faits se sont déroulés aux lieux-dits La Latière et surtout au Brégout. Là, en août 1944, s'étaient rassemblés plusieurs centaines d'hommes de deux bataillons FTP (francs-tireurs et partisans). Mais surtout, dans une ferme isolée du Brégout, s'était établie la cour martiale du maquis. Cette dernière, avec des méthodes pour le moins expéditives, a jugé et exécuté 20 personnes, accusées de marché noir, d'intelligence avec l'ennemi, etc., entre le 11 et le 22 août. Autant de faits condamnables qui, sans les excuser, doivent être replacés dans leur contexte. La période était particulièrement violente et l'ennemi, se sentant acculé multipliait les exactions et les massacres. Ainsi, de nombreux résistants et civils ont péri sous les balles de l'ennemi. De plus, les tentatives d'infiltration des maquis étaient monnaie courante, ce qui amplifiait la suspicion. En allant à la rencontre de ceux qui ont vécu cette période, en collectant leurs témoignages et en les analysant de façon pragmatique et sans a priori, Patrice Rolli transmet aujourd'hui à un large public la mémoire d'une page importante de notre Histoire.

MEMORY OF THE RESISTANCE

Patrice Rolli, a historian and anthropologist who specialises in the Second World War in Dordogne and who grew up in this area, has spent seventeen years studying this painful period in Périgord's history. He has published several works on the subject. Amongst other things, he is interested in a period that has long been taboo, and is still sensitive for the elderly, which took place in St-Aulaye. The commune's location in the middle of the Forest of the Double, and the presence of farms, provided relative protection and food for the men who took refuge there. The events took place in La Matière, and particularly in Brégout. In August 1944, between 150 and 200 men from two Francs-Tireurs et Partisans (armed resistance organisation) battalions gathered there. More importantly, on an isolated farm in Brégout, the underground martial court was established. Between the 11th and 22nd of August, the latter, using methods that were at the very least rushed, had 20 people accused of selling on the black market, sharing intelligence with the enemy, etc. shot. In addition, these members of the Resistance sometimes extorted money, by bargaining the life of someone accused in exchange for money. Without excusing the many reprehensible events that took place, it is important to place them in their context. The period was extremely violent, and when the enemy felt cornered acts of violence and massacres became more frequent. As a result, many members of the Resistance and civilians died at the hands of enemy bullets. Furthermore, attempts at infiltrating the Resistance were commonplace, which just increased suspicion. By meeting with those who lived through the period, collecting their stories and analysing them in a pragmatic way without prejudice, the historian Patrice Rolli is working on alleviating the painful memories of this period.



Ribéracois

Quand tournent les moulins

Comme tout le Périgord, le Ribéracois compte de nombreux moulins. Deux sont remarquables à plus d'un titre avec en plus l'avantage d'être ouverts au public. Le premier, le Moulin à vent des Terres blanches, dresse ses ailes vers le ciel de Cercles. Lui, qui pendant longtemps, n'a exhibé qu'une triste tour en piteux état, a retrouvé toute sa fierté grâce à l'action conjuguée de passionnés, élus, membres d'associations, etc. Une restauration que méritait cet ouvrage pour sa rareté dans cette région de Dordogne. Aujourd'hui, les bénévoles de l'association des Amis du moulin à vent des Terres blanches s'emploient à le faire vivre avec des animations estivales telles que repas, brocante, fête des moissons à l'ancienne, marchés fermiers... L'office de tourisme du Périgord Ribéracois propose des découvertes ludiques par le biais du dispositif Terra Aventura et l'Association périgordine des Amis des moulins y fait transiter deux de ses chemins meuniers. Il est à noter que ce moulin, datant de la fin du XVIIe siècle, démontre que nos ancêtres n'agissaient pas toujours avec raison. En effet, l'endroit où le moulin a été érigé ne bénéficiait d'aucun vent dominant régulier. Aussi, son fonctionnement était aléatoire et n'a duré qu'une douzaine d'années.

When the mills are turning

Like all of Périgord, Ribéracois has many mills. Two are remarkable in more ways than one, with the added advantage of being open to the public. The first, the Terres Blanches Windmill, turns its sails in Cercles. For a long time, it was just a sad tower in a piteous state. However it regained its pride thanks to the joint action of enthusiasts, councillors and members of associations, etc. They rightfully restored the mill, which is a rarity in the Dordogne region. Today, volunteers from the Association for Friends of the Terres Blanches Windmill are working on bringing it to life with activities held in the summer such as meals, flea markets, traditional harvest festivals and farmers' markets, etc. Périgord Ribéracois tourist office offers fun experiences using the Terra Aventura app and the Périgord Association for Friends of the Windmills have made two of their milling trails available for you to follow. It is worth noting that this mill, built at the end of the 17th century, is evidence that our ancestors were not always wise. In fact, the place where the mill was erected never benefits from any prevailing wind. Also, it worked infrequently and was only up and running for around twelve years. The other unmissable site is Maison de la

L'autre site à ne pas manquer est la Maison de la Dronne à Montagnier, établie au Moulin du pont. Bâti sur la Dronne au XII^e siècle, il constitue le moulin typique de cette vallée par sa disposition. Il est doté d'un canal d'amenée très court, d'une chaussée qui dévie le trop-d'eau. L'édifice est posé au milieu du canal, caractéristique du moulin étrave. Par le passé, on y a produit de la farine, de l'huile. Il est aussi l'un des premiers à avoir été équipé d'une centrale hydro-électrique. C'est ainsi que les habitants de Montagnier et de Tocane-St-Apre ont fait partie des premiers Français à disposer de l'électricité à leur domicile. La Maison de la Dronne, par le biais de l'office de tourisme du Périgord Ribéracois, offre de nombreuses animations tout public. Les thèmes de prédilection en sont la nature, la flore et la faune, avec entre autres une originale promenade en barque à la nuit tombée, à la découverte des libellules.

- *Moulin à vent* : 06 82 17 03 21
- *Maison de la Dronne* : 05 53 90 03 10 (hors saison) ou 05 53 90 35 11

Dronne in Montagnier, located at the Moulin du Pont. Built on the Dronne river in the 12th century, the design of the mill is typical of this valley. It has a very short headrace and a channel that diverts the overflow of water. The building is built in the middle of the canal, which is characteristic of mills built in the shape of a ship's bow. In the past, they made flour and oil there. It was also one of the first mills to be equipped with a hydro-electric power station. As a result, the residents of Montagnier and Tocane-St-Apre were some of the first people in France to have electricity in their homes. With the help of Périgord Ribéracois' tourist office, Maison de la Dronne offers lots of activities to the public. Favourite topics include nature, plants and wildlife, with a unique boat trip at dusk and dragonfly spotting, amongst other things.

- *The windmill* : +33 (0)6 82 17 03 21
- *Maison de la Dronne* : +33 (0)5 53 90 03 10 (off season) or +33 (0)5 53 90 35 11

DE SI JOLIES ÉGLISES ROMANES

À pied, à vélo ou en voiture, les pays de Ribérac et St-Aulaye offrent des circuits donnant à voir des dizaines d'églises romanes. Une profusion qui s'explique par la présence de pierres calcaires qui ont servi à leur construction. Datant des XI^e et XII^e siècles, certaines sont sobres et simples, d'autres sont de vraies forteresses faisant office de chambres de défense. Elles étaient dotées de meurtrières et permettaient de mettre à l'abri population, animaux et vivres. De très beaux portails en ornent quelques-unes tandis que d'autres sont décorées de magnifiques fresques. Enfin, il est possible, juste en poussant la porte des églises de Grand-Brassac, St-Martial-Viveyrois, Bourg-du-Bost et Siorac-de-Ribérac, de profiter d'un son et lumière.

- *Renseignements à l'OT du Périgord Ribéracois* : 05 53 90 03 10.



BEAUTIFUL ROMAN CHURCHES

Whether you are on foot, on a bike or in a car, Ribérac and St-Aulaye has routes that give you the opportunity to see dozens of Roman churches. All of these churches were built thanks to the abundance of limestone in the area. Dating back to the 11th and 12th centuries, some of them are plain and simple, whilst others are true fortresses, making them useful as a form of defence. They were fortified with arrow slits and used to shelter both animals and humans. Some are decorated with beautiful entrances, whilst others have magnificent frescos. Finally, the doors to the churches of Grand-Brassac, St-Martial-Viveyrois, Bourg-du-Bost and Siorac-de-Ribérac are always open, and here you can admire the sound and light within these buildings.

- *For more information contact Périgord Ribéracois' tourist office* : +33 (0)5 53 90 03 10.

Une journée



**MONTPON-
MÉNESTÉROL**

Au son des orgues

Capitale de l'orgue en Aquitaine, Montpon-Ménéstérol compte pas moins de 10 orgues en parfait état de marche. Des visites guidées gratuites de l'Auditorium San Francisco, collection privée du célèbre organiste Francis Chaplet, sont organisées les jeudi après-midi du 16 juillet au 20 août.

• Contact : Office de Tourisme du Pays Montponnais :
05 53 82 23 77

At the sound of the organs

As the organ capital in Aquitaine, Montpon-Ménéstérol has no less than 10 organs in perfect condition. Free guided tours of the San Francisco Auditorium, the private collection of the famous organist Francis Chaplet, are organised on Thursday afternoons from the 16th July to the 20th August.

• Contact : Pays Montponnais tourist office :
+33 (0)5 53 82 23 77

Maison templière des Andrivaux

À Chancelade, la maison des Templiers témoigne de la commanderie qui s'y était établie. En subsistent une habitation et des éléments d'architecture. La maison templière s'ouvre ponctuellement à la visite des groupes par le biais de l'office de tourisme du Grand Périgueux.

• Contact : 05 53 53 10 63

The Andrivaux Templars' House

The House of the Templars at Chancelade is proof of the importance attached to the Knights. The living quarters and some architectural elements can still be visited.

The house opens periodically for groups; you need to go through the Tourist Office du Grand Périgueux.

• Contact : +33 (0)5 53 53 10 63



CHANCELADE

Château de Fratteau

Ancien repaire noble fortifié, le château de Fratteau à Neuvic mérite le détour. Outre l'intérêt de son architecture, il abrite une collection de meubles anciens. Passionné de poterie, le propriétaire y a installé son atelier dans lequel il façonne des céramiques avec l'argile qu'il collecte sur place.

• Contact : 05 53 82 37 98

Château de Fratteau

An old nobleman's stronghold, the château de Fratteau is certainly worth a visit. Besides the architectural interest, it houses an interesting collection of ancient furniture. The owner's workshop is in the building and it's where he makes all manner of interesting pottery and ceramics from local clay.

• Contact : +33 (0)5 53 82 37 98



NEUVIC/L'ISLE

à l'ouest



MENSIGNAC

Manger sain

Chaque mercredi soir, Laura, Emmanuel, Jérôme et deux maraîchers accueillent les consommateurs à la ferme de la Veyssière à Mensignac. Sur leurs étals : des pains et brioches, des fruits et légumes, du jus de pomme et du miel, le tout bio.

• Contact : 06 89 90 44 81

Eat healthily

Every Wednesday evening Laura, Emmanuel, Jérôme and two market gardeners welcome everybody to la Ferme de la Veyssière at Mensignac. For your pleasure : bread and cakes, fruit and veg, juices and honey and of course everything is bio.

• Contact : +33 (0)6 89 90 44 81

à faire en famille



LES TOURBIÈRES DE VENDOIRE

Un véritable îlot de nature au milieu de terres cultivées.

• Contact : 05 53 90 03 10

THE VENDOIRE PEAT-BOD

A true island of greenery in the middle of cultivated land.

• Contact : +33 (0)5 53 90 03 10.

VÉLOROUTE VOIE VERTE



Il est possible, au départ de Périgueux, de rejoindre

Le Pizou et même Bordeaux en suivant la vélo route voie verte, réservée aux vélos, rollers, piétons...

• Contact : 05 53 53 10 63

GREEN CYCLE PATH

It's possible, on leaving Périgueux, to cycle to Le Pizou and even to Bordeaux using la vélo route voie verte, reserved for cyclists, roller-skaters and pedestrians.

• Contact : +33 (0)5 53 53 10 63

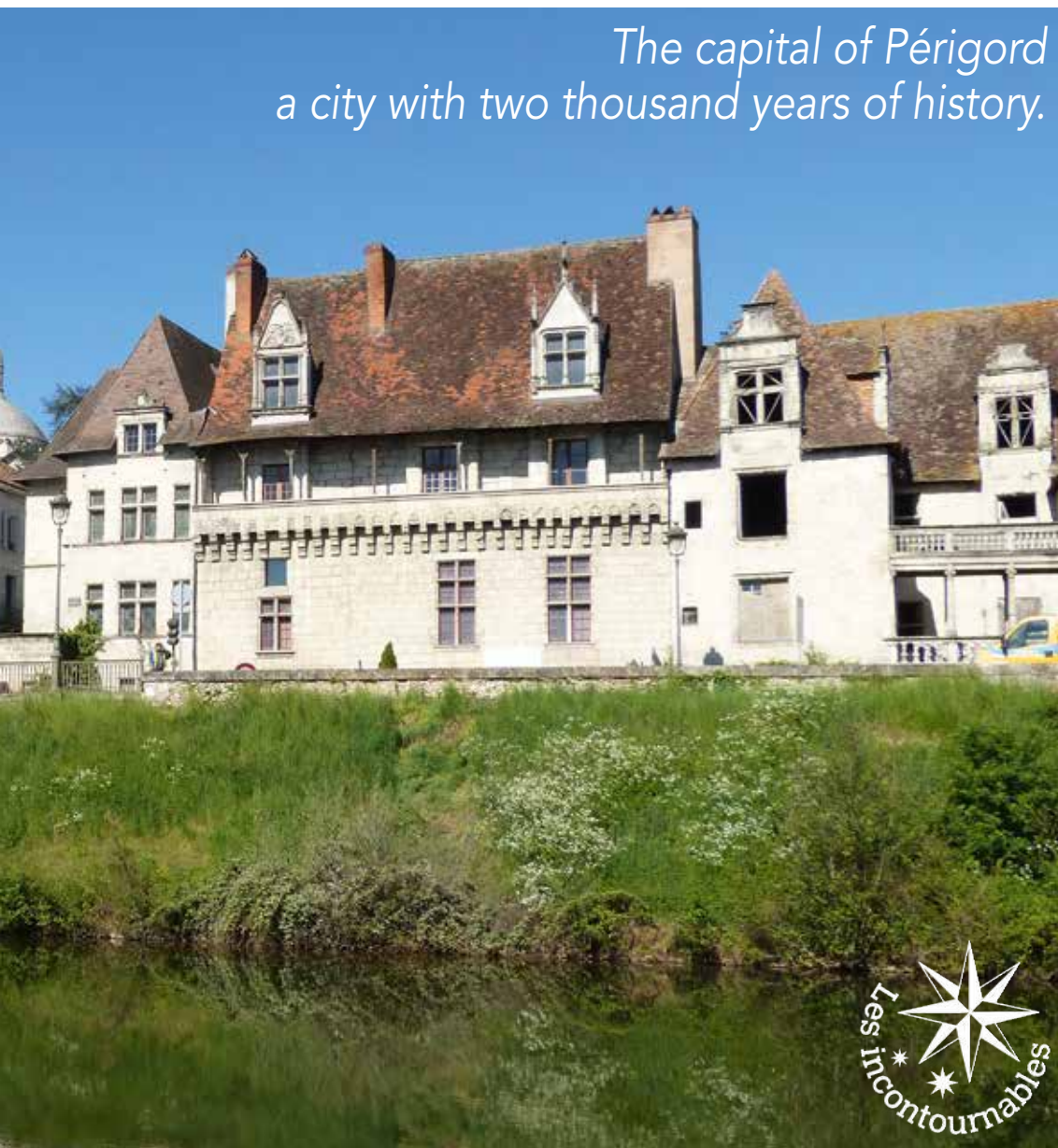


Cap sur Périgueux



*La capitale du Périgord,
une ville aux deux mille ans d'histoire.*

*The capital of Périgord
a city with two thousand years of history.*





VESUNNA - SECTEUR SAUVEGARDÉ

Vesunna



C'est après la conquête de la Gaule par Jules César que l'Aquitaine est organisée administrativement et que Vesunna, du nom d'une déesse gauloise, devient le chef-lieu de la cité des Pétrocores. « Du I^{er} au III^e siècle, se construit cette ville, avec ses techniques et sa culture gallo-romaine, et les fouilles réalisées en 1959 ont permis de mettre à jour les vestiges d'une vaste maison de 4 000 m² », rappelle Elisabeth Pénisson, conservatrice du lieu. Dans les années 1990, la décision est prise de protéger le site, faisant de Vesunna un musée grandeur nature. Les vestiges sont abrités par une grande toiture et des parois vitrées permettent de mieux appréhender l'ampleur de cette cité désormais enfouie. Jean Nouvel en signe la réalisation.

Vesunna – buried city

It was just after the Roman conquest of Gaul by Julius César that Aquitaine became organized administratively and that Vesuna, named after a Gallic Goddess, became the chef-lieu of Pétrocores. "The village was constructed between the Ist and IIIrd centuries with the techniques and culture of the gallo-romaine. The archaeological excavations carried out in 1959 allowed the discovery of the remains of a vast 4000 m² house", Elisabeth Pénisson from the conservation department reminds us. In the 90s the decision was taken to protect the site, thus transforming Vesunna into a major natural museum. The remains are sheltered by a large roof and windowed partitions allow us to appreciate the size of the city for so long buried out of site. The architect is Jean Nouvel.

« La maison présentée ici a été habitée pendant 300 ans, à partir du 1^{er} siècle. Il y avait une cuisine, une salle d'eau, du chauffage, bref, il y avait déjà tout le confort moderne », reconnaît la conservatrice. « Il y avait un patio avec un plan d'eau décoré de peintures de poissons. On peut l'assimiler à un palais, car on y recevait beaucoup, avec du personnel. »

Le musée permet de mieux comprendre comment la cité était organisée, avec le grand sanctuaire de Vésone, dont la tour est encore debout dans le parc tout proche, avec son amphithéâtre, le forum, l'aqueduc, etc. De nombreux objets témoignent de la richesse artistique de cette époque.

« C'est un endroit un peu hors du temps qui permet de se plonger dans l'intimité des habitants de l'époque, avec un parcours qui présente la ville dans son contexte. »

• Contact : perigueux-vesunna.fr

"The house we see here was lived in for 300 years, from the 1st century onwards. There was a kitchen, a bathroom, heating, finally all mod cons", smiles Elisabeth. "There was a patio and a water feature decorated with fish. We could even say it was a palace, a lot of visitors were received here with the help of personnel."

The museum also helps us to understand how the village was organized, with the grand sanctuaire de Vésone, of which the tower is still standing in the nearby park, an amphitheatre, the forum and the aqueduct among others. Other objects testify the rich artistic value of the era. *"It's a bit of a dream world if you like and thanks to this circuit we can get right into the intimacy of people from an era so far removed from ours."*

• Contact : perigueux-vesunna.fr

*La tour de Vésone donne une idée de l'ampleur du grand sanctuaire qui l'abritait.
The Vésone tower gives an idea of the vastness of the great sanctuary that once housed it.*



Il vous en parle



Passionné de protohistoire, l'archéologue Christian Chevillot a participé aux fouilles qui ont permis de révéler le site de Vesunna. « Ce qui m'intéresse, c'est comment on s'acculture. Comment les Gaulois adoptent les modes de vie des romains, tout en gardant leur façon de faire. Avant l'influence romaine, par exemple, les Gaulois ne construisent pas en pierres, mais en bois et en torchis. » De 1975 à 1985, avec le Groupe de recherche archéologique de Périgueux, il va de découverte en découverte. « Nous avons dégagé les murs et récupéré un maximum de matériels. » Il exhume ainsi des céramiques et des objets rares, comme une pompe en bois qui servait à faire remonter l'eau du puits. « Grâce à ces recherches, on comprend mieux comment ils vivaient. »

A word from...

An aficionado of protohistory, the archeologist Christian Chevillot participated in the excavations that unearthed the site of Vesunna. "What interests me a great deal is how a race obtains cultural integration. How did the gauls adopt the way of life of the Romans while still keeping their own habits and traditions? Before Roman influence, for example, the gauls built with wood and cob rather than with stone." From 1975 to 1985 with the Groupe de recherche archéologique de Périgueux, he went from discovery to discovery. "We cleared the walls and have recovered quite a lot of material." In this way he exhumed some ceramics and rare objects, like a wooden pump which served to pull water out of the well. "Thanks to this research we understand so much better how these people lived."





Vidéo



Musée d'art et d'archéologie du Périgord

Le Musée d'art et d'archéologie du Périgord invite à un véritable voyage dans le temps. On traverse les salles et les périodes artistiques comme on traverse les siècles. *« Ce musée, construit au XIX^e siècle, est un palais dont l'architecture est emblématique de la III^e République pour la valorisation de la culture »,* explique sa conservatrice Véronique Merlin Anglade. Le site propose sculptures, peintures, mobiliers ainsi que de nombreux objets qui *« retracent l'histoire de l'art, en lien avec l'histoire périgourdine. Nous avons, par exemple, des pièces originales de la cathédrale Saint-Front ».* Des silex de la préhistoire jusqu'aux œuvres contemporaines, en passant par l'Afrique et l'Océanie, le musée propose une plongée dans le monde de la création et de l'art. Des jeux de pistes ainsi que des jeux de société agrémentent les visites, notamment en famille, pour un moment plus ludique.

• Contact : perigueux-maap.fr

Art and archeology Museum

Le Musée d'art et d'archéologie du Périgord - the Périgord Art and Archéologie Museum - is available for a trip to the past. We're going tripping the light fantastic through the exhibition rooms and periods as if we were cruising the centuries. *"This museum, conceived in the XIXth century is a palace of which the architecture is an emblem of the IIIrd République for the valorization of culture",* explains the curator Véronique Merlin Anglade. At the museum you'll be able to see sculptures, paintings, furniture and various other objects which *"retrace the history of art closely linking it with the history of Périgord. For example we are the proud displayers of some original pieces from la cathédrale Saint-Front".* We have some prehistoric flint and our collection goes right up to contemporary African and Oceanic argy-bargy, the museum is going to dive with you into the world of creation and art. Treasure hunts and board games add a touch of pleasure to all visits, especially when you're with the family.

• Contact : perigueux-maap.fr

Cité puy St-Front

« Périgueux est constitué de deux anciennes cités, et savoir cela aide à comprendre la ville telle qu'elle est aujourd'hui », aime à expliquer Sarah, guide-conférencière à l'Office de tourisme. En effet, Périgueux est la réunion de deux villes qui se fondent en une seule en 1240. La cité du Puy Saint-Front, d'une part, qui entoure la cathédrale, et la cité des Pétrrocres, d'autre part, devenue quartier de Vésone. C'est d'ailleurs des premiers habitants des lieux, les Pétrrocres que provient le nom de Périgueux. « Les deux villes sont encore bien visibles et distinctes, avec le quartier gallo-romain Vésone, et le quartier médiéval du Puy Saint-Front. »

Two makes one...

“Périgueux is made up from two ancient cities and to realise that helps to understand the city as it is nowadays”, as Sarah a guide from the Tourist Office likes to explain. In fact, Périgueux is the result of a union of two cities who joined together in 1240. Puy Saint-Front, which is the area around the cathédrale, on one hand and the cité des Pétrrocres which became the Vésone area, on the other. It was the first inhabitants, les Pétrrocres, who decided on the name of Périgueux. “Even today we can make out the two cities which are strikingly visible, with the gallo-roman area of Vésone and the area which is more medieval and known as Puy Saint-Front.”



*Le quartier du Puy Saint-Front offre un joyeux mélange d'architecture Renaissance et médiévale.
The Puy Saint-Front quarter is delightful for its fascinating architectural mix, Renaissance and medieval.*



*Sur le toit de la tour, une vue à 180° sur la ville.
Up on the roof of the tower, a 180° orientation point.*

Tour Mataguerre et rempart

Au XII^e siècle, la cité du Puy Saint-Front est encadrée par un rempart muni de 28 tours et percé de 12 portes. « Ces fortifications ont beaucoup servi à protéger la cité lors de la guerre de cent ans, rappelle Sarah. La tour Mataguerre est la seule encore debout pour en témoigner. » Du haut de cette tour, une vue panoramique permet d'admirer, du côté gallo-romain, l'église Saint-Étienne de la Cité et ses deux coupoles. « Elle a été la première cathédrale de Périgueux jusqu'en 1669. » À l'opposé, côté médiéval, se dresse la cathédrale Saint-Front au-dessus d'un labyrinthe de ruelles. Entre les deux, on aperçoit les collines de la Boissière et de l'Écorneboeuf, qui furent habitées par les Pétrrocres. Au pied de la tour, s'étend la place Francheville, « place qui a longtemps servi de champs de bataille entre les deux anciennes cités rivales ».

Tour Mataguerre

At the time of the XIIth century, the city of Puy Saint-Front was encircled by a rampart counting 28 towers and 12 doors. "These fortifications were very important for the city's protection during the 100 years war, Sarah reminds us. Last man left standing is the Mataguerre tower." From the very top of this tower a panoramic view allows us to enjoy, on the gallo-roman side, l'église Saint-Etienne de la Cité des deux coupoles. "This was the first cathédrale in Périgueux until 1669". In the blue corner we have the Cathédrale Saint-Front flying above a veritable labyrinth of alleyways. Between them both we can make out the small hills of la Boissière and l'Ecorneboeuf. At the very foot of the tower we find the place Francheville.

Les ruelles du Puy Saint-Front





« Périgueux est une ville très riche en patrimoine quand on commence à l'étudier », rappelle la guide. Le secteur sauvegardé du Puy Saint-Front regroupe 28 édifices classés et 25 inscrits. Une promenade dans ses ruelles promet d'incessantes surprises, comme la façade de la maison des Dames de la foi, rue des Farges. « Cette maison construite par les templiers vient juste d'être restaurée. » Au bout de cette rue, le musée Militaire, créé en 1911 en mémoire de la guerre de 1870, retrace toutes les grandes guerres qui ont marqué l'histoire. « En poursuivant par la rue Aubergerie, on découvre des hôtels particuliers qui appartenaient à des marchands, avec des tours imposantes qui symbolisaient la richesse du propriétaire. » De la placette de la Gaieté, on remonte ensuite par la rue Saint-Roch, ancienne rue du Calvaire et qui donne sur la place de la Clautre où se trouve la cathédrale. « Cette place était un cimetière. Au sous-sol de la Maison Léon qui abrite une boutique de décoration, on peut voir deux sarcophages du XII^e siècle. »

The alleys of Puy St-Front

"Périgueux is a city extremely rich in local history once we start to study it", continues the guide. The secured section of Puy Saint-Front regroups 28 certified buildings and 25 listed. A walk down one of the alleys promises lots and just like the façade of la maison des Dames de la foi, rue des Farges. "This house was built by the Knights Templars and has just been restored." At the end of this street, le musée Militaire or the military museum, which was created in 1911 in memory of the 1870 war and which retraces all the major wars that have marked history. "If we continue by la rue Aubergerie, we discover certain hotels that belong to various commercial people, with their imposing towers which symbolises how rich the owner is." From la placette de la Gaieté, we climb la rue Saint-Roch, ancienne rue du Calvaire and which also looks out onto la place de la Clautre where we find the cathédrale. "This square used to be a cemetery. On the sous-sol of the Léon House which harbours a decoration shop, we can see two sarcophagus from the XXth century."

À savoir

C'est Catoire, un urbaniste et architecte parisien, qui transforme Périgueux au XIX^e siècle. Il détruit les remparts pour ouvrir la ville. « Il fait construire le premier grand magasin et les immeubles de la place Francheville. Il crée des places, les grands boulevards et élargit les rues. Il donne ainsi l'allure générale de la ville actuelle. »



You need to know

It was Catoire, a town planner and Parisian architect who transformed Périgueux in the XIX century. He destroyed the remparts to open the city up. "He constructed the first major shop and the buildings on la place Francheville. He created squares, the boulevards and enlarged the streets. Thus created the general allure of the city we know today."



Cathédrale Saint-Front

L'édifice, devenu cathédrale au XVII^e siècle, se remarque de loin avec ses cinq coupoles et son clocher culminant à 60 mètres de hauteur. Elle surprend aussi, avec sa disposition en croix grecque. « *Ce n'est pas commun et cela déstabilise au début, quand on se promène dans ses allées* », avoue Sarah. Un peu à l'image d'une ville constituée de deux cités, la cathédrale est le résultat de la réunion de deux églises bien plus anciennes.

« *Elle est en piteux état quand Paul Abadie entreprend de lui redonner vie en 1852. Elle va être restaurée entièrement, pierre par pierre, lors d'un chantier d'une cinquantaine d'années.* »

Quelques années plus tard, ce même architecte dessinera les plans du Sacré Cœur à Paris, sur le modèle de la cathédrale. Elle est classée patrimoine mondial de l'Humanité en 1998, en tant qu'édifice situé sur les chemins de Compostelle.* Pour vénérer Saint Front, les pèlerins en provenance de Limoges passaient par la rue Limogeanne, ce qui a permis aux marchands de la rue de prospérer.
*chemincompostelle-patrimoinemondial.fr

Saint-Front Cathedral

This building, which over time became the Cathedral in the XVII century, is easy to see from a distance with its 5 domes and 60 metre high bell-tower. It's rather surprising as well with its disposition in the form of a Greek cross. "*It's quite unusual and a bit destabilizing at first*", admits Sarah. A bit like one city created out of two, the cathedral is the result of the union of two ancient churches.

"*The cathedral was in a bad state of repair when Paul Abadie took over in 1852 with the aim of bringing it back to life. The cathedral was completely restored, brick by brick. The project took 50 years to complete.*" A few years later the same architect drew

the plans for the Sacré Cœur à Paris using the cathedral as a model. It was classified Patrimoine Mondial de l'Humanité in 1998 as a building located on the Compostelle ways.* To venerate Saint Front, the pilgrims coming from Limoges passed through la rue Limogeanne, which allowed the merchants of the street to prosper.

*chemincompostelle-patrimoinemondial.fr



Christian Mouyen

Il vous en parle



Christian Mouyen est l'organiste titulaire de la cathédrale Saint-Front. Il donne vie chaque jour à cet étrange instrument, appuyant sur des pédales, tirant ou poussant des manettes et pianotant sur des touches. « Très jeune, j'ai eu un coup de foudre pour l'orgue, se souvient-il. J'étais fasciné par le souffle infini qu'il produit. Celui-ci, construit par Joseph Merklin en 1867, a d'abord été présenté à l'exposition universelle de Paris en 1869 avant d'être démonté et transporté à Périgueux. L'instrument est composé de 3000 tuyaux dont le plus imposant mesure 6,5 mètres et pèse près de 200 kg. « En dimensions, c'est le plus important en Dordogne. » Christian Mouyen répète en public chaque samedi matin d'été ; à savourer.

A word from...

Christian Mouyen is the organist at the cathédrale Saint-Front. He fires life every day into this strange instrument, pulling/pushing/pianoting like a crazy octopus. "Very young I fell in love with the organ", he remembers. "I was fascinated by the non-stop blowing it produces. Our organ was built by Joseph Merklin in 1867 and was first presented at the Paris Exposition in 1869 before being dismantled and transported to Périgueux. The instrument is made up of 3000 pipes of which the most impressive measures 6.5 metres and weighs more than 200 kg. "By its size, it's the most important in Dordogne." Christian Mouyen rehearses in public every Saturday morning in summer; something to be enjoyed.



Des animations

MIMOS, UN FESTIVAL UNIQUE

Chaque année depuis 1983, les arts du mime s'emparent de la ville avec Mimos. Ce festival est l'un des plus vieux festivals de mime au monde. Par ailleurs, il soutient la création et les jeunes artistes. Il est unique en son genre. Mime, danse, théâtre, cirque, performance, jonglerie, magie, marionnettes, les artistes de tous horizons rivalisent d'originalité chaque dernière semaine de juillet. Mimos présente des spectacles du corps en mouvement, dans des espaces ouverts comme les rues, les places et les parcs, et dans les salles de théâtre. La plupart de ces spectacles sont gratuits. Vingt-deux compagnies se relayent dans le "In" et une vingtaine assurent le spectacle du "Off". En tout, ce sont environ 180 représentations qui sont données en six jours. Au théâtre de Périgueux et sur toutes les places de la ville, du mercredi 29 juillet au dimanche 2 août.

• Contact : mimos.fr

MIMOS, A UNIQUE FESTIVAL

Every year since 1983 our friends at Mimos take over the city with the fascinating mime art form. This festival is one of the oldest in the world of mime. It also supports creativity and young artists. It is totally unique. Mime, dance, theatre, circus, performance, juggling, magic, puppets... artists from all walks of artistic life breathe originality into every nook and cranny of the city every last week in July. Mimos presents a physical art form based around movement mostly in street, square and park but also in theatre halls. Most of the shows are free. Twenty-two companies animate the 'In', while another 20 make sure the 'Off' is just as successful.

In all around 180 shows over a short period of just six days. In le théâtre de Périgueux and all over the city centre, from Wednesday, July 29th to Sunday, August 2nd..

• Contact : mimos.fr





*En juillet et août, chaque mercredi, rencontres gourmandes en plein air.
In July and August, every Wednesday, open-air gourmet encounters.*

En musique

L'été, la ville bat au rythme de la musique. Le festival Sinfonia, fin août, propose « un répertoire de musiques anciennes avec des concerts donnés dans des lieux riches en patrimoine », explique David Théodoridès, directeur du CLAP (Culture Loisirs Animations Périgueux). En juillet et août, se tient le concours de la Truffe. « C'est une sorte de radio-crochet de la chanson française qui a permis de révéler des artistes comme Stefan Rizon, Miossec ou Linda Lemay. »

• Contact : sinfonia-en-perigord.com



*Le 30^e festival Sinfonia se tiendra du 22 au 29 août 2020.
The 30th Sinfonia festival will be held from 22 to 29 August 2020.*

Music for all

During summer the city fairly rolls along to the rhythm of the music. The Sinfonia festival held during the last week in August presents “a repertoire of music à l'ancienne with concerts performed in places already rich in heritage”, explains David Théodoridès, director of CLAP (Culture Loisirs Animations Périgueux). In July and August le concours de la Truffe is held. “It's a kind of radio-crochet of French music, something which has already allowed us to discover artists such as Stefan Rizon, Miossec and Linda Lemay.

• Contact : sinfonia-en-perigord.com



*Véritable tremplin de la chanson, le concours de la Truffe est un rendez-vous attendu.
A definite springboard for song, le concours de la Truffe is an eagerly-awaited event.*



Les marchés

MARCHÉ AU GRAS

De novembre à mars, la place Saint-Louis accueille, les mercredis et samedis matins, les fameux marchés au gras, dont l'origine remonte au Moyen-âge. Certains de ces événements sont primés et thématiques. Une occasion unique de profiter de dégustations à base de canard et d'oie, dans une ambiance musicale et festive.

'GRAS' MARKETS

From November to March, the famous 'Gras' markets are held every Wednesday and Saturday mornings, on la place Saint-Louis. These traditional markets can be traced back to the middle ages. Certain events carry prizes and are themed. A unique occasion to enjoy tastings of all manner of produce based on duck and goose in a musical and celebratory atmosphere.



MARCHÉ TRADITIONNEL

Le marché de Périgueux est un rendez-vous incontournable pour tous les amateurs de bons produits périgourdins. Il se tient chaque matin place du Coderc et sous la halle, et, les mercredis et les samedis il gagne les places de la Clautre, place de l'ancien-Hôtel-de-ville et place Saint-Silain.

TRADITIONAL MARKET

The market of Périgueux is unmissable for all lovers of local produce. It's held every morning on la place du Coderc and in the hall and on Wednesdays and Saturdays it also reaches out to les places de la Clautre, place de l'ancien Hotel de Ville and Place Saint-Silain.

MARCHÉ AUX TRUFFES

Toujours sur la place Saint-Louis, les samedis matin de décembre à février, la truffe fait son apparition. Venez humer les senteurs si caractéristiques du diamant noir.

TRUFFLE MARKET

Always held on la place Saint-Louis, every Saturday from December to February, the truffle makes its appearance. Come and test the fragrance of the black diamond.





*La truffe est un incontournable des spécialités périgourdines.
The truffle, the most inescapable of Périgourdines specialities.*



PÉRIGUEUX DANS L'ASSIETTE

La tradition gastronomique de Périgueux, à travers son fameux pâté, remonte à plus de 5 siècles. En effet, « *l'appellation "pâté de Périgueux" a fêté ses 520 ans en 2018* », se félicite Francis Delpey, restaurateur et membre de la Confrérie des maîtres pâtisseries et du pâté de Périgueux. « *Au départ, c'étaient les pâtisseries qui cuisaient ce pâté dans leur four.* » La recette, qui a évolué au fil du temps, est aujourd'hui un savant mélange de farce fine de porc, de foie gras et de truffe cuite, dans des proportions bien précises. « *Chaque année en novembre, nous organisons un concours pour promouvoir cette spécialité tout en valorisant le savoir-faire des cuisiniers.* »

Autre élément incontournable de la cuisine périgourdine : la sauce Périgueux. « *Composée de fond de veau, de truffe hachée et en jus ainsi que de Porto, elle est idéale sur des œufs cocotte ou sur des viandes rouges ou blanches.* »

A PLATEFUL OF PÉRIGUEUX

Périgueux's gastronomical traditions, featuring its famous pâté, are more than 500 years old. In fact "*l'appellation 'pâté de Périgueux' celebrated its 520 years of existence in 2018*", rejoices Francis Delpey, restaurateur and member of la Confrérie des maîtres pâtisseries et du pâté de Périgueux (the brotherhood of master pâtisseries and pâté). "*In the beginning we're talking about a few pâtisseries cooking some pâté in an oven.*" Nowadays the recipe, which has evolved a bit over the years, is a precise mixture of fine pork, foie gras and cooked truffle all in measured quantities. "*Every month of November we organize a competition to highlight our chefs' know-how.*" Another important element of Périgourdine cuisine is the famous "Périgueux Sauce". "*Made with veal stock, minced truffle and its juice and Porto. The sauce is the perfect accompaniment for eggs from the oven and red or white meat.*"

VISITE DES TOITS DE LA *cathédrale Saint-Front*



Accédez aux toits de la cathédrale avec Périgueux à vos pieds !
En déambulant entre les clochetons et les coupoles, vous porterez un nouveau regard sur cette architecture romano-byzantine unique.

Visite uniquement en français

Renseignements et réservations
Office de Tourisme du Grand Périgueux 05 53 53 10 63
ou Service Ville d'art et d'histoire 06 75 87 02 48



GOLF PUBLIC

À deux pas de Périgueux se trouve l'un des 8 terrains de golf du département. Un parcours de 18 trous au bord de l'Isle et légèrement vallonné, accessible à tous, du débutant au joueur confirmé, pour s'initier, pratiquer ou s'entraîner. Le club house, la boutique et le restaurant vous accueillent toute l'année.

- *Contact : Domaine de Saltgourde
24430 Marsac-sur-l'Isle
05 53 53 02 35*

PUBLIC GOLF

A stone's throw from Périgueux you will find one of the 8 golf courses which make up the département's golfing proposition. An 18-hole course on the banks of the River Isle, slightly undulating, not too much, just enough; accessible to all, from beginner to advanced. The club house, the shop and the restaurant are open all year.

- *Contact : Domaine de Saltgourde
24430 Marsac-sur-l'Isle
+33 (0)5 53 53 02 35*

LA VOIE VERTE

La voie verte des Berges de l'Isle, entre Trélissac et Annesse-et-Beaulieu, ce sont quelque 23 km de balade qui ont été aménagés par le Grand Périgueux avec le plus grand soin pour les amoureux de la nature. Partez à la découverte de paysages verdoyants du Périgord et de sites historiques, à pied, en roller ou en vélo. Le parcours, balisé et agrémenté de nombreuses aires de repos et de jeux, est l'occasion idéale pour passer un agréable moment en famille.



GREEN RIVERSIDE PATH

La Voie Verte des Berges de l'Isle (green riverside path) which links Trélissac and Annesse-et-Beaulieu with 23km of carefully cultivated cycle, roller and pedestrian trail is perfect for nature-lovers. Another way to enjoy the Périgord rolling scenery. Besides being signposted and containing games and activities the trail also has places to stop and get your breath back or just take in the surroundings.



Vidéo



LA VOIE BLEUE

Découvrez la richesse de la vallée, mais cette fois sur l'eau, grâce à la voie bleue. Remontez l'Isle et traversez la capitale périgourdine, au fil d'un parcours parallèle à la voie verte. De Charriéras (Trélissac) à La Roche (Marsac-sur-l'Isle), laissez-vous porter par le courant le long d'un tronçon de 24 km conçu spécialement pour les promenades en canoë. Profitez du décor en toute quiétude, grâce à des aires permettant de faire des haltes, avec points d'eau, sanitaires et informations. Les clubs de canoë sont ouverts toute l'année. L'été, différents circuits sont proposés, comme des excursions nocturnes, des repas au fil de l'eau ou encore des parcours guidés et commentés.

- Club de Trélissac : 05 53 08 63 95
- Club de Périgueux : 05 53 04 24 08
- Club de Marsac-sur-l'Isle : 05 53 04 11 57

BLUE RIVER PATH

You've been on the green path; now try the blue one – without your bike, because it's on the river. The blue path actually runs parallel to the aforementioned green one, so you get a different perspective of the capital Périgourdine. From Charriéras (Trélissac) to La Roche (Marsac-sur-l'Isle). Let yourself get pulled along by the river's current, this stretch of waterway is 24km long and has been conceived especially for canoe navigation. There are resting stations along the way with water points, conveniences and information. The canoe clubs are open all year. During summer different activities are organized such as... night-time excursions, meals by the river and guided and commented circuits.

- Club de Trélissac : +33 (0)5 53 08 63 95
- Club de Périgueux : +33 (0)5 53 04 24 08
- Club de Marsac-sur-l'Isle : +33 (0)5 53 04 11 57



Chancelade

Une abbaye vivante et

L'abbaye de Chancelade, aux portes de Périgueux, est un magnifique ensemble d'édifices du XII^e siècle. Souvent ceint d'échafaudages, les travaux témoignent de l'attachement de la commune et de l'Association des amis de l'abbaye, entre autres, au site. D'autres réhabilitations sont en cours, qui donneront à voir bientôt la source autour de laquelle se sont établis les divers bâtiments composant l'abbaye. Construite au XII^e siècle, elle a traversé les siècles en subissant les outrages de la colère des hommes : guerre de Cent Ans, de Religions, jusqu'à la Révolution qui a chassé les 60 membres de la communauté vivant là sous la règle de saint Augustin. Il aura fallu attendre 1950 pour qu'un prêtre s'attelle à la restaurer, puis la fin des années 1990 pour que s'installent une dizaine de membres de la communauté des chanoines réguliers de Saint-Victor, obéissant eux aussi à la règle de saint Augustin. C'est en substance ainsi que le père Revirand, prieur de la

communauté et curé de la paroisse, raconte l'histoire de ce site. *« C'est un complexe immobilier, pas seulement une église, précise-t-il. Il y a l'abbatiale et son clocher, mais aussi la chapelle romane Saint-Jean où sont célébrés les offices en semaine. S'y trouve aussi le logis en cours de restauration qui servira à accueillir le public pour des retraites, des formations, des conférences et des moments de convivialité »*. Le parc verdoyant est quant à lui une invitation à des promenades paisibles et spirituelles. D'autres aménagements et animations sont en cours d'élaboration, comme la création d'un jardin monastique, l'organisation de journées médiévales en plein air auxquelles les habitants de Chancelade seront invités à participer, le tout en plus des spectacles et concerts qui ont lieu régulièrement. *« Tout cela découle de l'état d'esprit de notre communauté qui met en avant l'ouverture, l'accueil et la culture des contacts humains »*, ajoute le père Revirand.



accueillante

The friendly Abbey

L'abbaye de Chancelade, at the entrance to Périgueux, is a magnificent set of XIIth century buildings. Often scaffolded, the frequent works carried out on the building are proof of the esteem in which it and the association des amis de l'abbaye among others is held by the commune. More renovations are being undertaken, but the benefits will be for all to see. Constructed in the XIIth century the abbey has been subjected to all manner of human outrage... the hundred years war, religious wars, the Révolution when the 60 members of the abbey were driven out. It wasn't until 1950 that a priest decided to organize restoration work and then the end of the 90s before a group of Saint-Victor chanoines réguliers came to take up residence. These canons regular follow the rule of Saint-Victor. Le Pere Revirand, parish pries, takes up the story: *"It's a very complex set of buildings, we're not just talking about a church",* he explains. *"There is also the abbey and the bell-tower but also the Roman chapel where mass is celebrated throughout the week. The residential area also has to be taken into consideration, this is where we receive the public, and organize training and moments of conviviality."* The park is wonderfully green and is the perfect place for a spiritual stroll. Other restoration and improvement work is under consideration along with the elaboration of different activities such as the creation of a jardin monastique, the organization of medieval days held out in the fresh air in which members of the Chancelade are invited to participate. All this is on top of the shows and concerts that are already regularly organized. *"This is in line with our ideals of openness, communication and cultural sharing between us all",* concludes Père Revirand.



LE PRIEURÉ DE MERLANDE, JOYAU ROMAN

À vol d'oiseau de Chancelade, sur la commune de La Chapelle-Gonaguet, lové dans un vallon, se trouve le prieuré de Merlande, église et logis. L'édifice, datant du XII^e siècle, est en quelque sorte une "filiale", selon les termes du père Revirand, de l'abbaye du Chancelade, fondée par un abbé avec une petite communauté. Posé dans un écrin de verdure, bâti sur une source, il est l'endroit idéal pour se ressourcer spirituellement. C'est également un joli lieu de promenade et les amateurs d'architecture apprécieront les très beaux chapiteaux romans de l'édifice délicatement ouvragés.

MERLANDE PRIORY A ROMAN JEWEL

Not far from the Chancelade, curled up in a small valley in the commune of La Chapelle-Gonaguet, we can find le prieuré de Merlande, eglise et logis. The priory, its church and residential areas are XIIIth century and according to Père Revirand are a kind of annex to the abbey as they were founded by an abbot and his small community. Nestling in a casket of greenery right by a small river it's the perfect place for spiritual resourcing. A great place for strolling in the peaceful countryside, architectural aficionados will also appreciate these beautiful and delicate Roman structures.



Cap à l'est

De Sorges, berceau de la tuber melanosporum, la fameuse truffe du Périgord, à St-Jean-de-Côle, un des plus Beaux villages de France.

From Sorges, cradle of the tuber melanosporum, the famous Périgord truffle, to St-Jean-de-Côle, one of the most beautiful villages in France.





PÉRIGUEUX

SORGES

SAVIGNAC-LES-ÉGLISES

ANTONNE-ET-TRIGONANT

ST-PIERRE-DE-CHIGNAC

**ST-PIERRE-DE-CHIGNAC, ANTONNE-ET-TRIGONANT,
SAVIGNAC-LES-ÉGLISES, SORGES**

*De 10 à 20 minutes de Périgueux.
Between 10 and 20 minutes from Périgueux.*



St-Pierre-de-Chignac

Musée du vin et de la vigne

Inscrit aux monuments historiques, le chai de Lardimalie date de 1902. Il a été conçu par Ernest Minvielle, un architecte bordelais, à la demande de Jules Honoré Sécrestat. Ce dernier est l'inventeur d'un apéritif à base de racine de gentiane célèbre en son temps, le Bitter Sécrestat, et de nombreuses autres boissons comme le Toni Kola, à base de noix de kola.

Le chai a été transformé en musée par M. et M^{me} de Mullenheim.

Sont conservés et exposés sur quelque 1 500 m² le matériel et les outils de l'époque, comme, par exemple, un cuvier impressionnant et de curieuses machines. On peut également y admirer des plans, des photos et des affiches publicitaires datant de la Belle Époque. Le chai accueille régulièrement des expositions d'art et propose aussi des concerts.

• Contact : 05 53 53 10 63.

Wine and Vine Museum

Imagined by Ernest Minvielle an architect from Bordeaux for Jules Honoré Sécrestat in 1902, le Chai de Lardimale is now a listed building. The latter is the creator of an aperitif made from roots of the gentian plant, widely appreciated in the day, Bitter Sécrestat and numerous other drinks such as the Toni Kola, made from kola nuts.

Mr and Mrs Mullenheim have transformed their wine cellar into a museum.

The strangest of machines is to be found here along with other interesting artefacts from the era of M Sécrestat. An impressive 'cuvier' is one of the main attractions. The building's plans, photos and publicity material from la Belle Époque are also worth the detour. The cellar regularly hosts art exhibitions and also organizes concerts.

• Contact : +33 (0)5 53 53 10 63.





Antonne-et-Trigonant

La forêt de Lanmary

La forêt domaniale de Lanmary s'étend sur un peu plus 840 hectares. Un écrin de verdure qui recèle bien des surprises. Voyagez au cœur des légendes en suivant les traces du Roi des Chauzes et de son trône en calcaire. Remontez le temps et approchez le cimetière mérovingien tapi dans la forêt, ainsi que quelques ruines et un cluzeau, sorte de cavité souterraine artificielle. L'immense domaine abrite également deux châteaux. Le château de Caussade, une forteresse du XII^e siècle en forme de polygone entourée de douves sèches et très bien conservée, ainsi que le château de Lanmary, datant de la même époque et remanié jusqu'au XVII^e siècle et transformé en centre hospitalier en 1974.

Lanmary Forest

The historical Lanmary Forest, managed by the French state, stretches out over more than 840 hectares. Unveil the many secrets this bosky bower has to hide by following the tracks of the throne of the Roi des Chauzes to the mérovingien cimetière – cemetery – through the ruins to the cluzeau and try to imagine why this underground shelter was excavated. The domain is massive and is also home to two châteaux. The well conserved château de Caussade, a XIIth century stronghold constructed in the form of a polygon is protected by a moat, now dried out. The château de Lanmary from the same era and equally well-preserved was modified periodically up until the XVIIth century. It was transformed into a hospital in 1974.

CAMPING HUTTOPIA

Au cœur de ce domaine forestier, une autre surprise attend le voyageur : le village Huttopia. Un camping aménagé en partenariat avec l'Office National des Forêts et constitué de cabanes en toile et en bois.

De là, partez à la découverte de la forêt à pieds, en vélo ou à cheval.

- *Contact* : 05 53 45 88 63

HUTTOPIA CAMPSITE

At the heart of this forest domain another surprise lies in wait : Huttopia village. A campsite created in partnership with the Office National des Forêts and made up of wood and canvas huts. A great way to discover the forest, on foot, on bike or on horseback.

- *Contact* : +33 (0)5 53 45 88 63



RANDONNÉES

Pour les randonnées pédestres, au départ du bourg d'Antonne-et-Trigonant, plusieurs possibilités s'offrent aux aventuriers selon leurs envies et leurs capacités.

La boucle de la Croix du Rat, propose un sentier de 11,5 km (3 h) en version longue ou de 7,5 km (2 h) à partir du parking de la Croix du Rat. Vous pourrez aussi emprunter la boucle de la rivière, soit 5 km (1 h 15) de marche. Plus longue, la boucle de la Sibaudie présente 17,5 km (4 h) de randonnée avec une version plus courte de 9,2 km (2 h 30) en partant de la Croix du Rat. De quoi allier activité physique et découverte du patrimoine local.



HIKING AND WALKING

A great way to discover the forest is, obviously, on foot and there are lots of possibilities leaving from bourg d'Antonne-et-Trigonant. La boucle de la Croix du Rat circuit comes in two versions, long 11.5 km and 3 hours or shorter at 7.5 km for 2 hours, leaving from parking de la Croix du Rat. There is also la boucle de la rivière 5 km for 1h15. Quite a bit longer there is la boucle de la Sibaudie 17.5 km and will take you about 4 hours, a shorter version at 9.2km for 2h30 is also available and can be started at la Croix du Rat. A great way to keep in shape and discover our local heritage.

Le château des Bories

Situé à Antonne-et-Trignonant, à seulement 10 km de Périgueux, ce château début Renaissance est entouré de douves qui étaient autrefois alimentées par l'Isle. Il est constitué d'une vingtaine de pièces et son corps de logis à trois niveaux avec mâchicoulis est protégé par deux tours rondes imposantes. Classé monument historique, il offre une visite remarquable avec son escalier en carré monumental qui mène à un oratoire, une cuisine gothique et authentiquement conservée avec sa cheminée complète, véritable pièce maîtresse du château, des caves voûtées sur l'ensemble de l'édifice, une salle de gardes, deux terrasses qui donnent sur la rivière, le tout sur un parc d'un hectare. La famille Saint-Astier le fait construire entre le XV^e et le XVI^e siècle. Aujourd'hui, c'est une propriété privée et familiale qui se transmet depuis plusieurs générations. L'accueil et la visite sont assurés par les propriétaires eux-mêmes.

• Contact : 05 53 06 00 01

The castle of Bories

Lying a short 10 km from Périgueux at Antonne-et-Trignonant this Renaissance-period château is protected by moats that were originally fed by l'Isle. Besides the dominant 3-level corps de logis surrounded by twenty other rooms and kitted out with a machicolation that must have stopped many malodorous marauders in their tracks, two imposing towers stand guard. This listed building is an outstanding visit with its impressive square staircase leading to an oratoire, a gothic kitchen area conserved as if cook had been in there yesterday. What's the main feature of the château? Possibly the outstanding chimney or maybe the many vaulted cellars, the guard room or two verandahs looking out wistfully over the river running though this one-hectare park. The stunning château was family-built, is family-run, has been for many generations, and the self-same family take pleasure in guiding you around this wonderful building.

• Contact : +33 (0)5 53 06 00 01





Savignac-les-Églises

La nature préservée

Véritable patrimoine naturel, le causse de Savignac s'étend sur 410 hectares. Deux sentiers de randonnée permettent de découvrir des cabanes de pierres sèches, qui, servant autrefois aux vigneron, ont été restaurées. Le sentier sud est également agrémenté d'œuvres de "land art". Le sentier nord propose, lui aussi, la découverte de ces cabanes ainsi que des murets en pierres sèches et des monticules de pierres dont l'origine reste inexpliquée. Le bourg, qui possède un patrimoine historique, vient de s'équiper d'une grande halle (la halle au gué). Une construction traditionnelle en charpente entièrement chevillée, qui accueille les marchés de saison et les fêtes. La commune accueille également l'école supérieure internationale de management en hôtellerie, restauration et tourisme, un des leaders européens formant depuis 25 ans des cadres du secteur.

Nature preserved

Spread out over 410 hectares, the limestone plateau that is le Causse de Savignac is a very real and natural part of our heritage. Two winding, walking paths will help you enjoy the restored dry-stone refuges used by the local winemakers back in the day when the plateau was covered with vineyards. The south-east path is also home to local 'land art', whereas dry-stone walls snake across the northern path and around mysterious mounds of stones whose existence nobody can explain. What could be missing from such a charming place? Maybe a traditionally-built hall for holding seasonal markets and diverse get-togethers... not any longer! A newly-constructed timber edifice, La Halle au Gué, completes the magic of le Causse. L'école supérieure internationale de management en hôtellerie, restauration et tourisme also has the pleasure in calling le Causse home. For the past 25 years the school has been one of the leaders in the sector.

Elle vous en parle



Annie Herguido est historienne et écrivain. Ayant presque toujours vécu à Savignac, elle y consacre régulièrement des ouvrages. « Dès 1985, je me suis intéressée au patrimoine local, et notamment à la chapelle Saint-Christophe qui se situe au coin de ma rue. Elle a été construite en 1120 et fut autrefois une église dont la nef a aujourd'hui disparu. Le cœur date du XI^e siècle et le bas-relief de la porte d'entrée, représentant le Christ, la vierge, saint Jean et deux autres personnages, date du XII^e siècle et est classé. Son clocher-mur, avec des baies campanaires datant du XIV^e siècle, est l'un des plus beaux que je connaisse. »

A word from...

Annie Herguido is a writer and historian who has lived virtually all her life in Savignac and has written many books on the subject. "Since 1985 I've been interested in local history and notably the Chapel at Saint-Christophe which is actually at the end of my street. The chapel was built in 1120 and in the beginning was in fact, a church from which the nave has now disappeared. The main part of the church dates back to the XIth century and the lower part of the entrance showing Christ, Mary, Saint John and two other figures is from the XIIth century and is listed. The bell-tower with its bell walls which date from the XIVth century is one of the most beautiful I know."



Sorges

La truffe dans tous ses états

Le terroir calcaire de Sorges est particulièrement adapté au développement du fameux diamant noir. « Avec le comité des fêtes, nous mettons la truffe d'été à l'honneur lors de marchés de nuit et nous régaloons jusqu'à mille convives par soir », explique Alain Robert, un ancien capitaine des pompiers à la retraite et grand amateur du fameux champignon. Il est aussi membre de la Confrérie de la truffe et du foie gras et avoue avoir un faible pour « la brouillade d'œufs parsemée de truffe passée à la mandoline ». Celui-ci rappelle que la ville a d'abord été viticole avant de se tourner vers le champignon rare. « Dès 1914, Louis Pradel, un médecin de Sorges, décrit dans un manuel les méthodes de la trufficulture moderne. » Aujourd'hui, la production est plus restreinte, mais la passion de la tuber melanosporum reste la même.

The truffle...

Our famous black diamond feels particularly at home in the limestone-rich earth around Sorges. "With our events organizing committee we make sure the truffle is well-featured during our summer markets, for the pleasure of up to 1 000 guests every evening", explains Alain Robert a now retired fireman and truffle aficionado. He is also a member of the Confrérie de la Truffe et du Foie Gras - the Truffle and Foie Gras Brotherhood - and admits to having a particular soft spot for scrambled eggs sprinkled with truffle shavings. This is a reminder that Sorges was once a wine-making area before it became famous for the truffle. Louis Pradel, a doctor from Sorges, wrote about truffle-growing methods in a book. Nowadays, production is more controlled but the passion for our remarkable tuber melanosporum remains strong.





Vidéo



L'ÉCOMUSÉE DE LA TRUFFE

Pour tout savoir sur cet étrange champignon, une visite à l'Écomusée s'impose.

Situé dans une ancienne ferme rénovée, le musée aborde la trufficulture sous tous ses angles, agricoles, scientifiques, historiques et bien sûr, gastronomiques. Panneaux explicatifs, photos, vidéos et exposition d'outils permettent d'approcher au plus près les mystères de la *Tuber menalosporum*.

La boutique propose truffes et produits à base de truffe ainsi que des produits régionaux.

- Contact : 05 53 05 90 11

TRUFFLE ÉCOMUSÉE

For everything you've ever wanted to know about this strange mushroom, the Ecomusée is your first port of call. Located in a renovated 19th century farm building the museum dissects the truffle and everything associated literally and physically leaving no stone unturned or tree root unexamined to reveal all the mysteries surrounding this black diamond. A museography and a discovery trail are two of the main features that help understand why the particularities of the limestone plateau and all the related flora and fauna are so important in this natural phenomenon. The truffle shop will satisfy your truffle needs and also features lots of other local products and produce.

- Contact : +33 (0)5 53 05 90 11

Sentier des truffières

Vous pourrez agréablement compléter vos connaissances grâce au sentier des truffières, un parcours de 3 km sur un causse calcaire qui propose de découvrir les différents stades de cette culture. Grâce à un chemin balisé, le visiteur est invité à parcourir plusieurs truffières. Certaines ont plus de 100 ans d'âge et ne donnent plus, d'autres, beaucoup plus récentes, sont en cours de production.



Truffières circuit

A pleasant way to learn about truffle life is the 'sentier des truffières', a 3km circuit on one of the limestone plateau. Thanks to this sign-posted circuit you will learn all about the different stages of a truffle's development. You also have access to different truffières, some of which are over 100 years old. The younger ones are still very much active, the older ones, understandably, aren't.

Il vous en parle



À Sorges, Albin Meynard et sa sœur sont la troisième génération à prendre le relais à la ferme familiale Andrévias. Spécialisée dans le foie gras d'oie, la ferme produit également des céréales pour nourrir ses volailles. « Nous essayons d'être le plus autonome possible. Nous avons des noyers sous lesquels les oies mangent l'herbe et fertilisent les sols ». Sur place, la famille assure l'élevage, le gavage, la transformation et la commercialisation. « Nous sommes aussi une ferme pédagogique qui accueille différents publics. » Les oies « sont des animaux très attachants, reconnaît le producteur. Le foie gras d'oie n'est pas industrialisable, et nous ne sommes pas si nombreux à en produire. »

• Contact : 05 53 05 02 42

A word from...

Along with his sister, Albin Meynard are third generation farmers in Andrévias. Although specializing in goose foie gras the farm is also self-sufficient and produces cereals for its own poultry livestock. "We try to be as independent as possible. Our geese feed on the grass and so, fertilize the soil beneath our own walnut trees." The full foie gras production process is carried out on the farm, from rearing through to commercialization. "We are also an educational farm open to all." Geese are "such friendly birds", admits Albin. "Goose foie gras cannot be industrialized and not a lot of us produce it."

• Contact : +33 (0)5 53 05 02 42





Le Change

Il y a des lieux en Périgord où on a l'impression que le temps s'écoule doucement. Retrouvez cette sensation au village du Change. Havre de paix enserré dans un méandre de l'Auvézère, Le Change avec ses châteaux, manoirs et le charme de ses ruelles vous surprendront. Ce village recèle également un patrimoine riche et varié : pigeonniers, moulins... reflet d'une économie autarcique que l'on retrouvait jadis dans nos campagnes.

There are two places in Périgord where time appears to pass slowly. Experience this sensation in Le Change village. An oasis of peace surrounded by a meander in the Auvézère, Le Change will delight you with its châteaux, manors and charming narrow

streets. This village also has a rich and varied heritage, including dovecotes and mills, etc. which illustrate the self-sufficiency that was found in our countryside in times gone by.

Blis-et-Born

Le Jardin Littéraire de Sculptures

Mises en scène sur un hectare, des dizaines de sculptures exposées parmi les fleurs vagabondes illustrent les plus belles citations d'écrivains et de poètes. Situés dans un écrin de verdure remarquable, un potager poétique, des chênes centenaires et des installations forment le décor de ce parcours dédié à la littérature française, à l'humour et à la poésie. La visite contée du jardin par les artistes est un moment privilégié où s'ouvrent un univers et un imaginaire qui permettent de s'évader du quotidien.

- Contact : 06 15 32 21 32

The Literary Sculpture Garden

Set up across a hectare of land, these ten sculptures are exhibited amongst the wild flowers and illustrate the most beautiful quotes from writers and poets. The romantic vegetable garden, hundred-year-old oak trees and the installations, situated in a remarkable green oasis, create the backdrop to this trail dedicated to French literature, humour and poetry. A guided tour of the garden by the artists is a moment to be savoured where a world of imagination is unveiled, allowing you to escape everyday life.

- Contact : +33 (0)6 15 32 21 32



Une journée à l'est



CORNILLE

Cornille aventure

Plus qu'un simple accrobranche, Cornille Aventure est un véritable parc de loisirs à seulement 10 minutes de Périgueux. Un mini-golf, un laser game en extérieur et des parcours dans les arbres vous assurent sensations et bonne humeur à partager en famille ou entre amis.

• Contact : 06 74 78 03 83

High rope action

More than a simple High Rope Park, Cornille Aventure is a real adventure park only 10 minutes from Périgueux. A mini-golf, outdoor laser game and of course high rope fun. All this to ensure you have a great day out... for all ages.

• Contact : +33 (0)6 74 78 03 83

Vélorail

Et si vous montiez dans un train... à pédales ! Sur une ancienne voie ferrée, vous profitez d'une balade bucolique de 11 à 20 km un peu sportive durant laquelle les petits et grands doivent pédaler. Si vous avez peur d'avoir mal aux mollets, vous pouvez aussi opter pour une assistance électrique.

Réservation obligatoire.

• Contact : 05 53 52 42 93

Train ride

Let's go for a train ride... with pedals! On a disused railway line (safety first!). A great way to burn off those foie gras or truffle-induced calories. Pedal for between 11 and 20 km through, and enjoy, the Corgnac countryside. If your legs aren't up it to electrical assistance is available!

A reservation is required.

• Contact : +33 (0)5 53 52 42 93.



CORGNAC/L'ISLE



SORGES

Le jardin du Bouquet

Une cinquantaine de motifs et de parterres originaux, comme la Mer de fleurs, la Roseraie, avec ses 1 500 rosiers ou encore la Rosace de Saint-Front composées de plus de 6300 buis, se succèdent sur 2 km, dont une partie en sous-bois.

• Contact : 05 53 08 72 84

Beautiful Bouquet

Landscape gardening at its finest... flowerbeds, shrub and hedge arrangements, rose gardens. More than 2 km of vegetal artistry including the "sea of flowers" and using over 1500 rosebushes and 6300 shrubs.

• Contact : +33 (0)5 53 08 72 84.

PASS GRAND TOURISME Périgueux

Visitez malin à prix réduits
Choisissez votre formule

4
sites
16€

6
sites
26€

8
sites
36€

**Pass valable
5 jours**
à compter
de l'activation

En vente à l'Office de Tourisme du Grand Périgueux
9 bis, place du Coderc 24000 Périgueux
passgrandperigueux.fr



Cap au sud

Dégustation de la fraise du Périgord,
baignade rafraîchissante et Histoire de France.

Try a strawberry in Périgord,
refreshing swimming and French History.





Brantôme
en Périgord

PÉRIGUEUX

BOURROU

VERGT

CENDRIEUX

SAINTE-ALVÈRE

PAUNAT

VERGT, CENDRIEUX, PAUNAT, SAINTE-ALVÈRE, BOURROU

*De 20 à 50 minutes de Périgueux.
Between 20 to 50 minutes from Périgueux.*



Vergt

La fraise, reine de la bastide

D'un rouge brillant, affichant de belles courbes, parées d'une collerette finement ouvragée, elles se nomment Garriguettes, Mara des bois, Cirafine, Charlotte... Elles, ce sont les fraises, production emblématique de Vergt et ses alentours, qui ont fait beaucoup pour la réputation de cette région centrale du Périgord. Si bien que chaque année, les habitants se mobilisent pour la fêter dignement le 3^e dimanche de mai. Tout ce que compte le monde associatif du canton met tout en œuvre pour que l'événement soit à la hauteur de la belle. Tarte géante, concours de gâteau aux fraises bien sûr, marché... La Confrérie de la fraise du Périgord est sur le pont en grande tenue. Ses membres se sont fixé pour objectif sa promotion en participant à diverses manifestations en et hors du département. Sachez que la fraise cultivée en Périgord se trouve sur les étals d'avril à octobre et que certains fraisculteurs accueillent bien volontiers les visiteurs.

• Contact : Maison du terroir de Vergt
05 53 03 45 10

Strawberries, strawberries...

Bright, flashy, shiny red, heart-shaped, strawberry-shaped, curvaceous and fleshy, sporting a bright green collerette my Garriguettes, Mara des bois, Cirafine, Charlotte... strawberries, strawberries, strawberries. Perigord is known for its strawberries, the production emblematic of Vergt and the surrounding area. The 3rd Sunday in May of every year the locals celebrate this wonderful fruit. Organized by different associations everybody wants it to be a total success. Lots of activities... giant tart, strawberry cake competition and of course the strawberry market. La Confrerie de la fraise du Perigord (the Strawberry Brotherhood) watches over proceedings with a stern eye from their vantage point on the bridge. Pressure is on the brotherhood to participate in and outside of the department and to make sure that everything runs smoothly.

Perigord strawberries are available from April to October and certain strawberry growers or 'fraisiculteurs' to give them their official name, welcome visitors with open arms... check first.

• Contact : Maison du terroir de Vergt
+33 (0)5 53 03 45 10



Au Lac de Neufont,

A moins d'une demi-heure de Périgueux, à la sortie de Vergt, se trouve un lieu qui ravira petits et grands, amateurs de baignade, pêcheurs, campeurs... Il s'agit du Lac de Neufont. Ce plan d'eau de près de sept hectares ceint d'une dizaine d'hectares de forêt, est doté de deux plages, dont l'une avec un toboggan aquatique. La baignade est surveillée par des professionnels. Un panel d'activités variées est accessible : pédalo, paddle, auxquels s'ajoutent, selon les jours des marchés nocturnes. Les pratiques mises en place le sont dans le même esprit : distraire les visiteurs en agrémentant leur séjour tout en veillant au respect de la tranquillité et la sérénité des lieux, puisque ce sont là les atouts premiers de l'endroit. Le Lac de Neufont devrait encore gagner en attractivité, selon la volonté du Grand Périgueux qui souhaite en faire un site de loisirs : aménagement des espaces naturels, des plages, refonte du camping et construction d'une nouvelle guinguette. En effet, les amateurs de musique apprécient aussi Neufont pour sa guinguette, ses repas et concerts. L'entrée au site est gratuite.

- Contact : 05 53 54 93 90.



St-Amand-de-Vergt

baignade, jeux et sérénité

Swim, play and keep calm – Lac de Neufont

Less than half an hour from Périgueux near Vergt is a place that will enchant the whole family and more besides... be you a swimmer, a fisherman or a guy with a tent. This is Lac de Neufont, a 7 hectare lake nestling in a natural forest and the proud possessor of 2 beaches and a waterslide. Safe swimming is assured by our professional lifeguards and there's a lot to do... pedalo, paddle, canoe, gyropode, jeux en bois, yoga and evening markets. Certain activities are subject to weather conditions of course. The whole atmosphere is one of serenity, live and let live, we're all in this beautiful natural spot together let's enjoy, admire and respect. The future looks bright for Lac de Neufont. Le Grand Périgueux has plans and wants to create a leisure park free for everybody and also has big ideas for the campsite with an elevation to three stars on the cards. Music lovers also appreciate Neufont for its guinguette, its amazing food and some fine concerts. Campers should be reassured, the open air restaurant is far enough away from the campsite for it not to be considered a noisy neighbour... live and let live, enjoy and respect.

• Contact : +33 (0)5 53 54 93 90.

Lacropte



L'accueil, une activité qui demande réflexion

« Quand j'avais 17 ans, je suis venu en Dordogne pour effectuer la cueillette des prunes. De ce séjour m'est restée la vision des fermes périgourdines propres et environnées de verdure. » Aussi, Sylvain Wlordarczyk a opté pour le département quand il a conçu le projet d'une ferme d'accueil avec son ami Mukoi Tipotio. « Malgré le mauvais état de la ferme de Potofayol, j'ai eu un flash », explique Sylvain. Aujourd'hui, après beaucoup d'investissements, leur clientèle est constituée de touristes en quête de tranquillité et d'accueil bienveillant, dans un environnement qui allie authenticité périgourdine, gastronomie mâtinée de produits du terroir et de traditions d'Océanie, région d'origine de Mukoi. L'été, le domaine refuse du monde, et le reste de l'année, événements divers assurent la fréquentation. Mais Sylvain Wlordarczyk tient à être honnête. « C'est le pécule que nous avons et les revenus de l'activité professionnelle que j'ai gardée qui nous permettent de nous consacrer au bien-être de nos hôtes. Ce type de projet doit être bien réfléchi. »



• Contact : Domaine de Potofayol
07 71 87 15 38 - +33 (0)7 71 87 15 38

An honest welcome

“When I was 17 I came to Dordogne to pick plums. The biggest souvenir I have from this trip is the Perigourd farms, so clean and so green.” So Sylvain Wlordarczyk chose our department to realize his project... he wanted to open a farm with his friend Mukoi Tipotio. “Despite the sad state of the farm, I just had a kind of flash”, explains Sylvain. Today, after a lot of investment, they welcome tourists in search of peace and quiet, a friendly atmosphere, some fine Perigourdan hospitality and gastronomy tinged with culture and traditions emanating from Oceania, from where Mukoi hails. Our friend Sylvain is honest... “It’s the savings and earnings from our professional activity that help us look after our guests. This kind of project has to Lacropte be well thought out.”



Cendrieux

Le chemin de la mémoire

En plein bois, dans la campagne de Cendrieux, a été reconstitué le Maquis de Durestal, où se sont succédé plusieurs bataillons lors de la seconde guerre mondiale. Un cheminement en douze stations permet de comprendre comment fonctionnait un maquis et les conditions de vie des hommes. Ce site a vu le jour sous l'impulsion de Paul Bedouin, de l'ANACR et grâce aux collectivités locales, à une association de passionnés "La Mémoire de nos pères" et des personnes attachées au souvenir de l'endroit. Chaque automne Dominique Wormser, dont le père Claude a séjourné ici quelques mois, vient s'y recueillir. Enfant, Dominique accompagnait son père tous les ans, avant même que le site ne soit aménagé. Depuis son décès, il continue ce pèlerinage, à sa mémoire et à celle de tous ces "pères", ces maquisards du bataillon Mireille qui ont continué à se rencontrer après la guerre. *« Ces hommes de toutes origines formaient une grande famille, les enfants*

The Path of Remembrance

In the middle of the Cendrieux forest the Maquis de Durestal has been rebuilt. This iconic place was where many Second World War battalions grouped to plan their resistance to the invader. This 12-station circuit explains how a maquis was organized and the life of the men involved. Paul Bedouin of the ANACR was the driving force behind the project along with local organizations and a group of like-minded individuals motivated by the same passion known as 'La Mémoire de Nos Pères', they were also helped by different personalities with local knowledge. Every autumn Dominique Wormser, whose father Claude was stationed here over a few months, comes to remember. As a child Dominique would come here every year with his father, even before the site was developed. Since his father's death, Dominique continues the pilgrimage to his memory and that of all the other 'fathers', these 'maquisards' or Resistance fighters from the Mireille battalion who continued to meet up after the war.





des uns étaient les enfants des autres. Ici, c'est mon cimetière, je pense à eux, à leurs actions, à leur peur, au froid, à la faim et à la soif dont ils souffraient. » Dominique se souvient aussi avec tristesse à la famille Pasquet. « Ils se sont ruinés pour nourrir le maquis, sans eux les hommes n'auraient pas pu survivre. Mon père n'a jamais pu obtenir que l'importance de leur générosité soit officiellement reconnue. »

• Office de tourisme du Grand Périgueux, bureau de Ste-Alvère : 05 53 73 55 85

"These men from all backgrounds formed one big family; one man's children were another man's. This is my cemetery, I think about them, what they did, their fears, the cold, the hunger and the thirst from which they suffered." Dominique also remembers with sadness the Pasquet family. "They did everything to help feed the maquis who wouldn't have survived without them and it ruined them. My father could never get their importance officially recognized."

• The Tourist Office at Grand Périgueux, the Ste-Alvère bureau : +33 (0)5 53 73 55 85

Le maquis vu par Rémy Bousquet

Au lendemain de la Libération, le jeune Rémy Bousquet, 10 ans, est allé, avec son père, au Maquis du Durestal où tout était encore en place. Des souvenirs que l'actuel octogénaire a gardés bien en tête. En découvrant un livre portant sur le rôle des internes en médecine dans la Résistance avec des références entre autres à Cendrieux, il décide alors de travailler à la création du Chemin de la mémoire en s'investissant à travers le groupe de réflexion. Encore aujourd'hui, il lui arrive de guider des groupes auxquels il distille les mille anecdotes dont il a le secret.



Rémy Bousquet's maquis

The day after the Libération, a young Rémy Bousquet aged 10, went with his father to the Maquis du Durestal where everything was still as

it had been. These memories stay fresh in the 80-year-old's mind. When he discovered a book detailing the role played by the young doctors in the Resistance with references to Cendrieux, among other places, he decided to work on the creation of le Chemin de la Mémoire by participating in the working group. Even today he takes groups around the site and relates the many stories of which only he has the secret.



Collections impériales



Arrière-arrière petit neveu de Napoléon I^{er}, Baudouin de Witt a transformé le château familial de la Pommerie en musée dédié à son illustre ancêtre et ses descendants, dont Napoléon III. La visite se révèle à la fois émouvante et éducative. Émouvante, car les pièces présentées sont des objets personnels de la famille Bonaparte. Comment ne pas ressentir une certaine émotion, que l'on approuve ou pas l'action de Napoléon I^{er}, devant ses longues-vues sur lesquelles ses doigts se sont posés si souvent ? Ou les nombreuses toiles et sculptures, toutes originales, portraits ou scènes marquantes de son règne et de la vie de ses descendants ? Quant à la facette éducative, c'est à la muséographie choisie par Baudouin de Witt qu'on la doit. Que ce soit dans la première partie du musée, réservée aux objets créés à la gloire des deux empereurs, ou dans la seconde réservée aux collections familiales, la chronologie est le fil conducteur. Une option qui permet de comprendre l'histoire de l'empire jusqu'à sa fin au soir de la bataille de Waterloo et bien au-delà.

• Contact : 05 53 03 24 03

An Imperial Collection

The great great nephew of Napoléon I, Baudouin de Witt has created a museum dedicated to his illustrious ancestor and his descendants, which also include Napoléon II, from his family's Château de la Pommerie. This is such a moving tribute as some of the exhibits are the personal effects of the Bonaparte family. Whether we approve or not of the actions of Napoleon I, we can only feel moved at the sight of his telescopes on which his fingers were placed so often. Or the numerous paintings and sculptures, all originals, all scenes and portraits of places and people who were so important in his life and the lives of his descendants. The muséographie chosen by Baudouin de Witt is of major educative value. Throughout the museum, be it in the first part, which is reserved for artefacts created to celebrate the glory of the two emperors, or the second part, which harbours more personal effects, chronology is the keyword. This option helps us to better understand the events leading up to the evening of the battle of Waterloo and even further on.

• Contact : +33 (0)5 53 03 24 03

Paunat

La douceur de vivre



Une abbatale du XII^e siècle à la fois sobre et imposante trône au milieu du petit bourg de Paunat. Elle semble protéger le village, constitué de maisons d'un bel ocre et de bâtisses remarquables comme l'ancien presbytère aujourd'hui transformé en multiple rural avec restaurant. La plus méridionale des communes du Grand Périgueux a bien d'autres attraits, notamment une campagne verdoyante avec ses champs, ses collines boisées, ses ruisseaux et ses impressionnantes falaises. On y trouve aussi les vestiges d'un "port" où accostait le bac qui permettait de franchir la Dordogne.

A quiet life

This XIIth century abbey, sober and imposing looks out over the small village of Paunat. The small houses and presbytery built using a particular shade of stone, play the role of village protector. Some of the buildings play an active part in everyday life, welcoming visitors to the small restaurant. Grand Perigueux's most southerly commune has other tricks up its sleeve with its wooded hills, its bristling brooks and impressive cliffs. We can also see the remains of a small 'port' where, back in the day, we could find the 'bac' this small boat which aided the crossing of the Dordogne.

Julien Caudron

Le chef du restaurant "Chez Julien" ne tarit pas d'éloges sur le village où il choisit de s'établir avec sa famille. « C'est un lieu préservé où tout le monde fait attention à respecter le cadre. Un véritable havre de paix aussi bien pour les habitants que pour les visiteurs » .



The chef of the restaurant 'Chez Julien' is full of praise for the village he chose to open a restaurant and bring his family. "Such a beautiful place respected by all. A real oasis of peace not only for the locals, but also for the visitors."

La passion des jardins et de la musique

Propriétaire de la Chartreuse du Colombier à Paunat, Bernard Hautefort a mis 30 ans pour réaliser son jardin rêvé. « *Un jardin personnel où rien n'est copié* », précise-t-il. Le site de plus de 2 ha est labellisé Jardin remarquable. Les visiteurs peuvent y admirer 150 variétés de pivoines, plus de 100 rosiers, des milliers de buis, un très beau potager à l'italienne... L'autre passion du maître des lieux est la musique classique. L'abbatiale du village lui a offert un cadre exceptionnel entre esthétique et austérité et surtout une acoustique incomparable pour organiser un festival de haute tenue, Musique en Sol, chaque début du mois d'août. En 29 ans d'existence, des artistes mondialement connus sont venus enchanter un public nombreux de connaisseurs, faisant confiance à la rigueur de Bernard Hautefort aussi bien pour la sélection des interprètes que des œuvres.

• Contact : 06 84 60 74 75
05 53 22 80 90

A passion for music and flowers

The owner of la Chartreuse du Colombier at Paunat, Bernard Hautefort has taken 30 years to realize his dream. "A personal garden where nothing has been copied", he explains. The 2 hectare site is classified 'Jardin Remarquable', and rightly so. Visitors can admire 150 different kinds of peonies, more than 100 rose varieties, thousands of shrubs and a beautiful Italian style vegetable garden. Bernard's other great love is classical music. You can see what's going to happen here! So basically this beautiful abbey is an amazing backdrop and has exceptional acoustic qualities. An incomparable setting for the organization of a classical music festival, top of the range. We got there in the end. Musique en Sol, is held at the beginning of every August and has been for 29 years. During its existence, world-renowned artists have graced the event and its numerous connoisseurs. Bernard's taste in music is matched only by his impeccable taste in horticulture.

• Contact : +33 (0)6 84 60 74 75
+33 (0)5 53 22 80 90

*Le festival Musique en Sol accueille des jeunes musiciens virtuoses.
The Festival Musique en Sol welcomes young musical virtuosi.*



Sainte-Alvère

Ruée vers le

De fin novembre au mois de février, le rituel est le même sous la halle de Ste-Alvère.

Des dizaines de chalands se pressent devant les portes dès 9 h alors que la cloche marquant leur ouverture ne résonne qu'une heure plus tard. C'est que s'y déroule le marché aux truffes noires du Périgord – *tuber melanosporum* – le plus connu du département et bien au-delà.

Ici, comme sur la dizaine de marchés contrôlés de Dordogne, les amateurs peuvent acheter les yeux fermés. Organisé par la municipalité et l'association pour la valorisation de la truffe, il offre la garantie que ne soient mises en vente que des truffes brossées, lavées et examinées une à une par les neuf commissaires bénévoles qui opèrent sous la houlette de leur responsable, Marie-France Gauthi.

Autre particularité de ce marché : une partie des transactions se fait via internet, avec la même assurance de qualité pour les lointains acheteurs. C'est un moyen de garantir des prix corrects aux producteurs. Le sérieux du marché lui vaut son succès et il n'est pas rare que les étals soient vides un quart d'heure à peine après l'ouverture, notamment en période de fêtes. Les prix affichés au kilo peuvent faire peur aux néophytes. Aussi, il est important de préciser qu'une vingtaine de grammes de diamant noir du Périgord suffit à confectionner un plat pour quatre convives. L'été aussi, la halle s'ouvre de mi-juin à mi-juillet. Là les truffes d'été, dites de la Saint-Jean, remplacent la truffe noire. Si elles ne peuvent pas rivaliser en terme de parfum et de saveur avec celles d'hiver, elles ne sont pas dépourvues de vertus gustatives, notamment accommodées avec du beurre et servies sur toasts. Un mets raffiné et tout à fait abordable.



- *Marchés aux truffes noires du Périgord tous les lundis matin sous la halle de fin novembre à fin février, à partir de 10 h.*

- *Marchés aux truffes de la Saint-Jean de mi-juin à mi-juillet.*

- *Marché aux truffes noires de Périgord (black truffle market) every Monday in the hall, from end of November to the end of February, from 10.00am*

- *Marché aux truffes de la Saint-Jean from mid June to mi July.*

diamant noir

Black diamond

From the end of November right through to February, the ritual is the same at the Ste-Alvère hall. Tens of customers are milling around in the front of the doors, even though the bell sounding opening time will not be heard for another hour. That's life at the Périgord black truffle – *tuber melanosporum* – market, the best known in the region and even further afield for that matter. It's the same in the 10 other controlled markets in Dordogne, aficionados can buy in total confidence. Organized by the municipality and the association pour la valorization de la truffe, customers have the guarantee that all truffles have been brushed, washed and inspected one by one by an army of specialist volunteers, and all of this under the watchful eye of their boss, Marie-France Gauthi. The same guarantees are afforded to the many internet customers. In this way fair prices are guaranteed for the producers. Both buyers and sellers have immense trust in the market and this is its guarantee of success, sometimes counters are bare after only 15 minutes of trading, especially around Christmastime. The price per kilo may scare novices, but it's important to know that a mere 20 grams of the black diamond is enough to create a dish for up to 4 guests. The hall is also open during summer from mid-June to mid-July when the summer truffle known as the Saint Jean replaces the black diamond. If the summer variety doesn't have the same gustative qualities as the winter version, it's still a quality product especially when accompanied by a bit of butter and spread on toast. A refined product and financially more accessible.

UN CAMPING NOMMÉ DÉSIR

Encore plus rare qu'une truffe de 800 g, Ste-Alvère possède un établissement qui fait partie de quatre existant en France. Il s'agit d'un camping libertin – échangiste pour être précis. Nommé Le diamant noir, il a été créé par Sandra et Bruno Mazzaferro il y a deux saisons. L'endroit a tout du camping classique avec ses emplacements, sa piscine, son snack, son terrain de pétanque, sa petite discothèque, etc. À ceci près que les couples, hommes ou femmes seuls âgés d'au moins 21 ans, aspirent en venant ici à des relations libres. Pour autant, les règles sont strictes, le consentement et le respect étant les premières d'entre elles.



UN CAMPING NAMED DESIRE

Even rarer than an 800g black truffle or hens' teeth for that matter, Ste-Alvère is home to an establishment of which only four exist in the whole of France. It's a camping libertine, or a swingers' campsite. Le Diamant Noir, the black diamond, was created by Sandra and Bruno Mazzaferro two seasons ago. The campsite has everything that a 'regular' campsite would have... pitches, swimming pool, snack bar, pétanque and a small discotheque etc. The only difference being that couples or singles over the age of 21 aspire to having relations libres. Even so, rules are strict and consent and respect are primordial.

Bourrou

Harmonie

entre culture et accueil

Bourrou, petit village du Périgord central de quelque 135 âmes, est idéalement situé à quelques encablures de la nationale 21 et à égale distance entre Périgueux et Bergerac. Sa particularité ? Une grande attention est portée par la municipalité au volet culturel. On peut être "petit" et ambitieux ; c'est ainsi qu'à Bourrou on trouve : école de musique, spectacles, concerts et surtout le Café Lib', café associatif qui propose chaque semaine de multiples événements tels que conférences, soirées discussions ou jeux, accueil d'auteurs, etc. Les amateurs de randonnées apprécient aussi la commune pour la diversité de ses chemins et paysages. Signe qui ne trompe pas quant à l'attractivité de Bourrou : s'y trouvent de nombreux gîtes de tourisme, un château-hôtel offrant des prestations haut de gamme et un centre équestre.

Bourrou cultural harmony

This small village in central Périgord home to 135 people is ideally-situated a stone's throw from the nationale 21 and equi-distant from Périgueux and Bergerac. The particularity? A lot of importance is placed by the municipalité on culture. Small but ambitious is the name of the game. It's for this reason that, in this small village we can find a music school, shows, concerts and above all the Café Lib', a kind of café cooperative that organizes different events each week... conferences, discussions or games, meet the author sessions etc. Hikers also appreciate the commune for the diversity of its paths and countryside. All this activity and beauty pays off... Bourrou is touristically active with numerous gîtes and a chateau-hotel proposing a de-luxe service and an equestrian centre.

*De nombreux hébergements de luxe dans cette petite commune.
Various luxury accommodation in this village.*





Travailler à l'international depuis la campagne

Valérie Vrain a repris les gîtes de la Maison d'Aum à Bourrou en février 2018, offrant des vacances classiques et des séjours à thème basés sur le bien-être, chant choral et musique... Avec un bon présage pour ces deux dernières propositions, la parcelle sur laquelle se trouve sa propriété se nomme "Chante coucou". L'accueil n'est pas la seule activité de Valérie. Elle organise des séjours en France en hôtels et des excursions touristiques pour des clients étrangers, notamment Américains. Avec sa flotte d'automobiles et ses chauffeurs et guides, elle propose des vacances sur-mesure sur le territoire français. Lasse de n'avoir pour point de vue de ses bureaux parisiens que son ordinateur et les murs des immeubles, elle a choisi de travailler depuis Bourrou. « *L'essentiel de mes tâches se passe via internet. De toutes façons, quand j'ai besoin de me déplacer pour rencontrer mes clients aux États-Unis ou dans des salons du tourisme, habiter à Bourrou ne change pas grand chose à la distance à parcourir.* »

• Contact : 06 71 73 96 74

Work at an international level from the country

Valerie Vrain took over les gîtes de la Maison d'Aum in Bourrou in February 2018. Holiday propositions include, traditional breaks but also themed holidays based on wellness, choral singing and music. The area where the gîte is located is handily named 'Chante coucou'. The gîte is not Valerie's only activity. She organizes holiday hotels in France and excursions for foreign tourists, mainly from the American market. With her fleet of cars and chauffeurs and guides Valerie proposes bespoke holidaying throughout France. Fed-up with her Paris bureau she chose to come and work in Bourrou. "The main part of my work is done on the internet. When I have to go out and meet clients in the States or in tourist shows, living in Bourrou makes little difference to the distance I have to cover!"

• Contact : +33 (0)6 71 73 96 74

Une journée



VERGT

Foie gras, rillettes...

Daniel Bibié, agriculteur à la Ferme du Fraysse élève et gave selon la tradition des canards qu'il transforme en foie gras, rillettes et autres spécialités périgourdines. Il pratique la vente directe à la ferme.

• Contact : 06 07 79 99 70

Foie gras...

Daniel Bibié, agriculteur à la Ferme du Fraysse rears and gaves his ducks using traditional methods before transforming them into foie gras, rillettes and other Périgourdin specialties. You can buy direct.

• Contact : +33 (0)6 07 79 99 70

Artisanat

Autodidacte, François Desplanches est vannier depuis plus de 15 ans. Il a remporté des prix lors de concours internationaux. Il a même réalisé des paniers pour des magasins japonais. Il reçoit dans son atelier sur rendez-vous.

• Contact : 05 53 08 15 22

Craftwork

François Desplanches is a self-taught basket-maker and has been for 15 years. He's won numerous international prizes and even exports his work to Japan. He is available in his workshop by appointment.

• Contact : 05 53 08 15 22



LACROPTE



PEZULS

Fromage bio

La ferme de la Foulouze produit et commercialise en direct de délicieux fromages bio de chèvre et brebis. Vente sur les marchés alentours et à la ferme mercredi et vendredi à partir de 17 h 30.

• Contact : 05 53 24 91 02

Bio cheese

La ferme de la Foulouze produces and commercialises delicious bio goats' cheese at the farm. The cheeses are to be snapped up on all the local markets and at the farm on Wednesday and Friday from 5.30 pm.

• Contact : +33 (0)5 53 24 91 02

au *sud*



VILLAMBLARD

Distillerie

Fondée en 1834, la distillerie familiale Clovis Reymond est la plus ancienne du Périgord. Les deux frères actuellement à sa tête représentent la 6^e génération des distillateurs Reymond. Ils veillent sur la fabrication avec les recettes ancestrales restées inchangées et respectant la saisonnalité des fruits. Sont ainsi déclinés eaux-de-vie, apéritifs, fruits à l'eau-de-vie...

• Contact : 05 53 81 90 01

Distillery

Founded in 1834, the Clovis Reymond family distillery is the oldest in Perigord. The brothers who run the distillery are 6th generation Reymond. The process and recipes are ancestral and unchanged, using only fruits in season. The fabrication includes eaux-de-vie, aperitifs, fruits in eau-de-vie...

• Contact : +33 (0)5 53 81 90 01

à faire *en famille*



PARC

Jacquou Parc, près du Bugue, est une immense fête foraine à ciel ouvert, avec de nombreux manèges, jeux d'eau et animations diverses. Idéal pour les sorties en famille.

• Contact : 05 53 54 15 57

PARK

Jacquou Parc, near Bugue, is a massive open air fun fair, lots of different rides, water games and various activities. Great for families.

• Contact : +33 (0)5 53 54 15 57



VERGT AVENTURES

Pour ceux qui aiment les activités fortes en sensations mais sécurisées, un passage s'impose à Vergt Aventures, parc d'accrobranche accessible même aux plus petits.

• Contact : 07 51 61 56 20

VERGT AVENTURES

Come to Vergt Aventures and experience a safe and thrilling adventure high in the treetops. Our climbing park is also perfect for young children.

• Contact : +33(0)7 51 61 56 20



SERP

Société d'Éditions Rurales Périgordines

*Notre métier,
votre
communication*

Nous mettons à votre disposition nos compétences
(graphisme, rédaction, photo, régie publicitaire, diffusion...)
et gérons toutes les étapes de votre projet.

Ils nous font confiance : Réussir le Périgord, Famosa, Le Trufficulteur,
Le Retraité Agricole, Chemins de traverse, Terre de passions...

Nous sommes à votre écoute et à votre service.

7, rue du Jardin Public - BP 70165 - 24007 Périgueux cedex
Tél. 05 53 08 81 83 - pao@reussirleperigord.fr

www.reussirleperigord.fr

Numéros d'urgence

112
Appel d'urgence européen

18
Pompiers

17
Police

15
Samu

05 53 96 40 80
Centre antipoison

05 53 08 91 70
Vétérinaires

Création : SERP
Cathy Faure - Nathalie Gorre
7, rue du Jardin Public
BP 70165

24007 Périgueux cedex
05 53 08 81 83

Impression : Korus
39, rue du Breteil
33320 Eysines



Textes : Nadine Berbessou
et Stéphane Bouzon
Traduction : ABAQUE SAS
Cartes : SERP (fond ilô creatif)
Tirage : 36 000 exemplaires
(français-anglais, français-espagnol,
français-allemand)

Crédits photos :
Nadine Berbessou,
Suzanne Boireau-Tartarat,
Stéphane Bouzon, B. Dupuy,
OTI Grand Périgueux,
Nicolas Lux, Jonathan Barbot,
archives SERP, Maison Camus,
By Totof (06 63 78 64 36).

Office de Tourisme de Périgueux

9 bis, place du Coderc
24000 Périgueux
+33 (0)5 53 53 10 63
tourisme-grandperigueux.fr

Heures d'ouverture :

- du 1^{er} janvier au 12 avril, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h. Fermé les dimanches et jours fériés
- du 13 avril au 14 juin, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h. Jours fériés de 10 h à 18 h. Fermé le dimanche
- du 15 au 30 juin, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h. Jours fériés de 10 h à 18 h. Dimanche de 10 h à 13 h
- du 1^{er} juillet au 31 août, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 19 h. Dimanche et jours fériés de 10 h à 18 h
- du 1^{er} au 20 septembre, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h. Dimanche 10 h-13 h
- du 21 septembre au 31 décembre, ouvert du lundi au samedi de 9 h à 18 h. Fermé les dimanches et jours fériés.

Service Patrimoine et commercialisation de l'Office de Tourisme du Grand Périgueux

Pour quelques heures, pour une journée ou pour un séjour, notre équipe met ses connaissances

et sa compétence à votre service :

- Visites de ville pour les individuels pendant les vacances scolaires
- Visites de groupes adultes et scolaires adaptés à votre demande

+33 (0)5 53 53 10 63 (individuels)
+33 (0)5 53 53 41 05 (groupes)

Service municipal du Patrimoine Ville d'Art et d'Histoire

Visites thématiques et insolites pour individuels et groupes, conférences, interventions en milieu scolaire, ateliers de recherches - sous la délégation du Ministère de la Culture et de la Communication
Hôtel de Ville - 23, rue du Pt Wilson
24000 Périgueux
+33 (0)5 53 02 82 00

Office de Tourisme Périgord Dronne Belle

Bureau d'accueil de Brantôme
2, rue du Puyjoli de Meyjounissas
24310 Brantôme
+33 (0)5 53 05 80 63
perigord-dronne-belle.fr

Bureau d'accueil de Bourdeilles

Place des Tilleuls
24310 Bourdeilles
+33 (0)5 53 05 62 43

Bureau administratif de l'Office de Tourisme du Grand Périgueux

Maison du Terroir
17, Place Charles Mangold
24380 Vergt
+33 (0)5 53 03 45 10
tourisme-perigueux.fr

Bureau d'information de l'Office de Tourisme du Grand Périgueux

1, rue Jules Ferry - 24510 Sainte-Alvère
+33 (0)5 53 61 76 89

tourisme-grand-perigueux.fr

Heures d'ouverture :

Janvier à juin, septembre à décembre : lundi de 9 h à 12 h, mardi, mercredi et jeudi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h, fermé vendredi, samedi, dimanche et jours fériés.
Juillet et août : lundi de 9 h à 13 h et de 14 h 30 à 17 h 30, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 17 h 30, samedi et jours fériés de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h. Fermé les dimanches.

Office de Tourisme de St-Astier/Neuville-sur-l'Isle

Bureau d'accueil de Saint-Astier
Place de la République - 24110 St-Astier
+33 (0)5 53 54 13 85

Bureau d'accueil de Neuville

2, place de la Mairie

24190 Neuville/Isle

+33 (0)5 53 81 52 11

tourisme-isleperigord.com

Comité Départemental du Tourisme Dordogne Périgord

+33 (0)5 53 35 50 24

dordogne-perigord-tourisme.fr

Office de Tourisme de St-Astier/Neuville-sur-l'Isle

Bureau d'accueil de Saint-Astier

Place de la République

24110 St-Astier

+33 (0)5 53 54 13 85

Bureau d'accueil de Neuville

2, place de la Mairie

24190 Neuville/Isle

+33 (0)5 53 81 52 11

tourisme-isleperigord.com

Office de Tourisme du Périgord Nontronnais

3, avenue du Général Leclerc

24300 Nontron

+33 (0)5 53 56 25 50

tourisme.nontron.fr

Office de Tourisme de Ribérac

Place du Général de Gaulle

24600 Ribérac

+33 (0)5 53 90 03 10

riberac-tourisme.com

Office de Tourisme du pays Montponnais

Rue Georges Clémenceau

24700 Montpon-Ménéstérol

+33 (0)5 53 82 23 77

tourisme-isleperigord.com

Office de Tourisme du pays de Saint-Aulaye

Rue Pasteur

24110 Saint-Aulaye-Puymangou

+33 (0)5 53 90 63 74

tourisme-saintaulaye.fr

Photos : Ville de Périgueux, Jonathan Barbot



PÉRIGUEUX
capitale du
PÉRIGORD

PÉRIGUEUX
Ici bat le cœur
du Périgord.



perigueux.fr

SUPERIGUEUX

Tourisme

tourisme-grandperigueux.fr

