

Grand Périgueux

Paseos en los alrededores

« Le temps se partage »
 “Tiempo para compartir”



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

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

ACCEDE A VIDEOS

LIÉES AUX ARTICLES
DE CE MAGAZINE

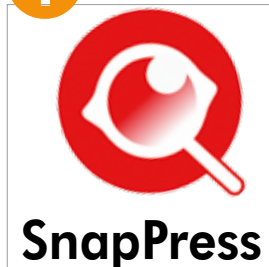
RELACIONADOS CON ARTÍCULOS DE ESTA REVISTA CON

avec

SNAPPRESS



1



TÉLÉCHARGEZ GRATUITEMENT

L'APPLICATION
SNAPPRESS SUR
VOTRE SMARTPHONE
OU TABLETTE.

DESCARGA
LA APLICACIÓN GRATUITA
SNAPPRESS EN TU
TELÉFONO INTELIGENTE
O TABLETA.

2



"SNAPPEZ"

LES PAGES
DU DOCUMENT
PORTANT LE LOGO
SNAPPRESS.

LEE el logo
SNAPPRESS SOBRE
LAS PÁGINAS
DEL DOCUMENTO

3



DÉCOUVREZ

LE CONTENU
EXCLUSIF
QUI S'Y CACHE !

¡DESCUBRE el
CONTENIDO EXCLUSIVO
OCULTO EN ÉL!

SOMMAIRE ÍNDICE

7 *Cap au nord* Rumbo al norte

27 *Cap à l'ouest* Rumbo al oeste

51 **CAP SUR PÉRIGUEUX**
RUMBO A PÉRIGUEUX

73 *Cap à l'est* Rumbo al este

87 *Cap au sud* Rumbo al sur

105 *Adresses utiles* Direcciones útiles

107 *Carte* Plano



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.*

Bienvenidos al corazón de Périgord

*Aquí, en Périgueux y a menos de una hora, hay numerosos
lugares y monumentos
muy variados para que todos puedan disfrutar descubriendo
en un universo relajado. Aquí, la historia y la cultura se
respiran de forma natural en el aire puro de una naturaleza
cambiante y protegida. Aquí, la tierra es generosa y ofrece
sus joyas más preciosas con el saber hacer de los artesanos
que las transforman en mil sabores.*

Aquí, late el corazón de Périgord.

*De norte a sur y de este a oeste con salida desde
Périgueux, seguidnos para descubrir un Périgord
desconocido, valles, castillos, la historia moderna,
TOMAOS EL TIEMPO para descubrir.*



© by Totof

Cap au Nord

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

Brantôme y Bourdeilles, joyas del patrimonio de Périgord en un entorno de vegetación.





BRANTÔME, NONTRON, BOURDEILLES, CHÂTEAU-L'ÉVÊQUE

*De 50 à 55 minutes de Périgueux.
50 a 55 minutos de Périgueux.*



Brantôme

La Venise de 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.

La Venecia de Périgord

Brantôme tiene todos los atractivos para seducir. La ciudad fusiona el agua, la piedra y la vegetación con armonía. Se conoce como la Venecia de Périgord. Por un lado, en la ladera del acantilado, está la imponente abadía Saint-Pierre de Brantôme y su iglesia, enfrente, separada por el Dronne, el pueblo y sus agradables callejuelas peatonales. *« Lo impresionante de Brantôme es que estamos donde estamos, hay grandes espacios al aire libre »*, explica Jean-Luc Nicolas, barquero. *« La isla de Brantôme se creó de forma artificial desviando el río Dronne »*, precisa Jean-Luc Nicolas, un barquero que conoce los meandros del río como la palma de su mano.





« 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.

« A orillas del canal, los edificios datan del siglo XVIII ». En la 2.^a planta, el dormitorio de los monjes revela una estructura de carena de barco. « Los monjes, que vivían espiritualmente, estaban separados de la ciudad. Su dominio se extendía hasta el parque y el Pont coudé ». Los primeros restos de la abadía, excavados en la roca calcárea se remontan a finales del siglo VIII. Según la leyenda, Carlomagno vino para dejar los restos de saint Sicaire. El campanario románico de la iglesia se apoya completamente en el acantilado, data del siglo XI y es uno de los más antiguos de Francia.

Su visita guiada permite pasar bajo las bóvedas de la iglesia y nos lleva hasta arriba con los 130 escalones de una escalera de caracol.



*Cette grotte révèle bien des surprises, comme ces trous carrés qui abritaient des pigeons élevés par les moines.
Esta cueva revela muchas sorpresas, como estos agujeros cuadrados que acogen las palomas que crían los monjes.*

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.

CUEVA DEL JUICIO FINAL

La amplia cueva del Juicio Final está formada por tres bajorrelieves de estilos y épocas diferentes. La parte alta representa un dios pagano y data de antes de Cristo, toscamente tallado, mientras que la parte inferior que data del siglo XV, está un poco más trabajada. A la derecha de la pared, hay un tercer bajorrelieve (siglo XVII) en el que se representa la crucifixión.



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.

MERCADOS

Todo el año numerosos mercados gastronómicos de productores animan el pueblo. En verano los mercados nocturnos del viernes están acompañados de justas en el agua.



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.*

ARTESANÍA. *Los puestos de los artesanos, artistas y restauradores, instalados en las cuevas bajo el acantilado, ofrecen un entorno bastante original.*

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.

MUSEO FERNAND DESMOULIN

Dejad que los escalofríos recorran los pasillos de este museo dedicado al pintor y especialista en aguaforte Fernand Desmoulin. Este artista académico produjo, durante un corto periodo, obras con la influencia del espiritismo, muy a la moda en el siglo XIX.



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.



Por el agua

El Dronne y sus canales en tres niveles diferentes son ideales para una visita por el agua. Por ello, podéis recorrer este río con aguas transparentes y una amplia variedad de peces sentados en

una canoa o de pie en una tabla de paddle.

Los barcos llevarán a los pasajeros por un verdadero túnel de árboles. Desde el agua, se tiene otra dimensión, otras vistas de la ciudad.



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.* »



LAS JUSTAS NAÚTICAS DE BRANTÔME

Todos los viernes por la noche en verano las justas de la explanada de la abadía enfrentan a dos equipos, uno azul y otro rojo, durante un divertido espectáculo. Cada equipo está formado por seis remeros, un patrón y un combatiente colocado detrás y en altura. Los equipos se enfrentan durante tres cuartos de hora para el gran placer de los espectadores. « El objetivo es hacer que el contrincante se caiga », recuerda Jean-Luc Nicolas, que, junto a algunos amigos, han recuperado esta tradición que data desde 1981. « Antes, los canales se vaciaban para realizar el mantenimiento y limpieza. En ese momento, nadie podía circular por allí. Entonces se aprovechaba para retarse y adentrarse en el agua con bastones ».

Josette Lespinasse

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. »

Os habla

Desde 2011, Josette Lespinasse es presidenta de la asociación de Amigos de Brantôme. Esta directora de orquesta, profesora de canto clásico, quiere promover la ciudad y Pierre de Bourdeille, comendatario de la abadía. « Fue el responsable sin ser religioso, además de un gran poeta de su época. Me gusta mucho la ubicación de esta abadía y sus cuevas. En el siglo XIV, había un castillo abacial entre la abadía y el Pont coudé. De niña, pasaba aquí mis vacaciones y recuerdo visitar las galerías subterráneas accesibles. Al final se destruyó tras sufrir varias revueltas. El edificio renacentista, junto al Pont coudé, es uno de los pocos restos que quedan ».



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, 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 son Périgord natal. Il a décliné trois couteaux

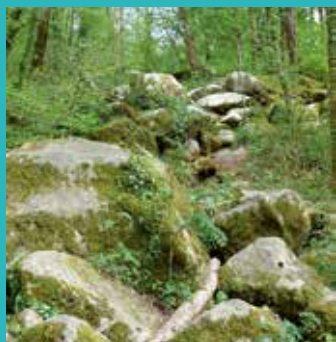
La ciudad con el alma de cuchillería

Un suelo rico en minerales de hierro fomentaron la presencia de forjas, lo cual llevó a que, durante varios siglos, en Nontronnais se asentaran numerosos fabricantes de cuchillos. De este pasado vive la venerable Coutellerie Nontronnaise. En la actualidad, en torno a veinte trabajadores perpetúan aquí la tradición del «Nontron», una navaja de virola (anillo que sujeta la hoja) y con mango de madera de boj, decorada con motivos pirografiados: la tradicional «mosca» y sus tres puntos, que nadie ha sido capaz de descifrar, ni el origen o ni su significado. La producción artesanal de los cuchillos y navajas no solo se limita a esta navaja patrimonio del Périgord. También se producen artículos de mesa, con creaciones adaptadas a las prácticas actuales, tales como el uso del lavavajillas. De este modo, se fabrican cucharas, tenedores y otros accesorios para clientes particulares y restauradores. Otra empresa artesanal que trabaja en el campo de la cuchillería y la vajilla es la Coutellerie d'art Le Périgord, instalada en el molino de Lapeyre, en Saint-Estèphe, que, como su homóloga de Nontron, posee una tienda en el centro de la ciudad de Nontron. Ebanista de profesión, François Devige, padre



BOULES GRANITIQUES 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.



ESFERAS DE GRANITO Y LEYENDAS

Durante el plegamiento del Macizo Central de la era secundaria se crearon los bloques de granito del sector del Périgord Vert. Estas masas de piedra fueron adoptando la forma esférica bajo el efecto de la erosión. Son muy numerosas y muchas de ellas están situadas en propiedades privadas, mientras que otras son de libre acceso, ya que se encuentran en zonas de propiedad pública. Este es el caso del Chapelet du Diable y de la Rox Branlant, de Saint-Estephe, de la Roche Eizide en Augignac, del Saut du Chalard en Champs-Romain y de la Trou du Philippou en Saint-Saud-Lacoussière. Estas curiosidades de la naturaleza dieron lugar a muchas leyendas, en las que se habla el diablo, el sacrificio, la bella pastora, el genio y de otras hadas.

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

de la Coutellerie d'art, ensalza la inventiva y la estética, así como a su Périgord natal. Este artesano ha creado tres cuchillos de referencia: el Périgord, el Sarlat y, recientemente, el Brantôme. Sus otras creaciones destacan su saber hacer como ebanista y taraceador con unos mangos finamente trabajados, que combinan diferentes tipos de madera. Su creatividad no tiene límites. Ha creado una virola que permite desmontar el cuchillo y repararlo. También ha creado modelos sin tornillos y que exigen un buen sentido de la observación para poder comprender cómo extraer la hoja de su mango de madera. La Coutellerie Nontronnaise y la Coutellerie d'art Le Périgord tienen la ocasión de trabajar en creaciones con diseñadores, que forman parte del Polo de Artesanía de Nontron y del Périgord Verde. El Polo, instalado en el castillo, pone de relieve la riqueza del territorio en materia de artesanía dentro su espacio de venta, que exhibe numerosos objetos originales.

• Contacto : Coutellerie nontronnaise :

+33 (0)5 53 56 01 55 - Coutellerie d'art

Le Périgord : +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,

Paseo medieval en Bourdeilles

Los habitantes de Bourdeilles, nativos o de adopción, afirman alto y claro: Bourdeilles es un pueblo encantador de donde se vive muy bien y no solo por su magnífico y conocido castillo. Para descubrir los numerosos atractivos, lo mejor es recorrerlo a pie. Desde la parte alta del pueblo, los visitantes descubrirán la iglesia detrás de la cual se ha acondicionado recientemente un jardín medieval. Con una concepción contemporánea, no respeta las reglas de la época que la inspiraron : culturas cuadradas, con vegetales, plantas medicinales y herramientas, frutas... Un poco más alejado, el castillo de Sénéchaux, es un lugar privado.

Le château propose des animations historiques.

El castillo ofrece actividades históricas.



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.

A continuación, se encuentra la explanada que ofrece unas vistas impresionantes del valle. El camino sigue por una suave cuesta a través de las calles de piedra caliza y llega hasta el emblemático puente que cruza el río Dronne. Un río con colores claros y luminosos por la pureza de sus aguas. El puente es uno de los monumentos esenciales del pueblo. Una obra de arte clásica del siglo XIV con arcos que cuentan con espolones. Desde aquí se aprecian unas vistas del molino construido en la Edad Media y cuyo aspecto evoca la proeza de un navío. Remodelado en el siglo XVII, funcionó hasta el año 1940. En él se fabricaba aceite de nuez, harina y contaba con un batanero de tejidos con el que se reforzaban y suavizaban las fibras de los tejidos. A solo unos pasos se puede admirar el horno de pan construido en 2010, objeto de numerosas actividades y situado cerca de una secuoya gigante, clasificada como "árbol remarquable".

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



Viaje virtual en el tiempo

¿Os apetece convertirnos en maestro cantero de la Edad Media, en templario o tener que recuperar documentos de los ingleses? Pero tranquilos, no tendréis que tomaros ninguna poción mágica, simplemente poneros un casco de realidad virtual que os transportará varios siglos atrás, en la parte medieval del castillo.

• Contacto :
+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.

LAS PINTURAS EN PAÑOS MENORES DEL CASTILLO

El castillo de Bourdeilles, en concreto dos, uno medieval y otro renacentista, presenta múltiples centros de interés. Hay una juxtaposición de dos arquitecturas, un imponente torreón, una impresionante colección de muebles e incluso un escape game de realidad virtual. Además, por supuesto, de un gran número de cuadros. Debéis saber que las dos representaciones florares que hoy en día se pueden contemplar en el salón dorado, Flora y Pomona, muestran con orgullo sus opulentos pechos junto a ángeles y querubines con las nalgas al aire, pero hace poco estos lienzos tenían un aspecto diferente. De hecho, hace varias décadas, estos atributos corporales se escondían al público. El espíritu pudibundo del siglo XIX pasó por aquí y las pinturas en paños menores tuvieron que vestir a estos personajes "indecentes". Gracias a la restauración de estos dos lienzos en 2008, los « *retoques de pudor* » se pudieron eliminar y los cuadros lucen su aspecto original.



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

El sueño del castillo

Gérard de Colombier, propietario del castillo desde junio de 2017, lleva a cabo dos actividades : guiar a los visitantes, ya que la recepción es una de sus prioridades y restaurar el edificio. « *El primer vehículo que compré al llegar fue un descapotable* » asegura con una sonrisa, de hecho fue una carretilla... Lo que le sedujo de este lugar fue la belleza del edificio, la armonía de las piedras y de la vegetación. Además, Gérard de Colombier no era un propietario inquilino, percibió el potencial económico que supondría acondicionar las

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

habitaciones y alquilar la sala de guardias para diferentes eventos. Una tarea constante que no impide que los visitantes vengan para descubrir este lugar y sus salas, camino de ronda, estructura en forma de navío... Además, no hay que olvidar, al final de la visita, dar las gracias a Igor, un Cavalier King Charles Spaniel, ya que acompaña con entusiasmo a los huéspedes durante su recorrido.

• Contacto : +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 aînées 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

Bienvenidos al convento

La Compañía de las Hijas de la Caridad ocupa un inmenso dominio desde hace más de un siglo y medio en el corazón del pueblo. Hoy en día es una casa de retiro para las hermanas mayores y acoge a personas durante una estancia religiosa y espiritual. L'Oasis, como así se llama, está instalado en el recinto del convento. Su capacidad es de 45 plazas. Las habitaciones son sencillas y cómodas. El objetivo de los responsables es que cada vez sean más los laicos que visiten este lugar, para disfrutar de un entorno tranquilo a unos kilómetros de Périgueux.

• Contacto : +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.

Mercado

El mercado tradicional de Brantôme con numerosos productos locales de calidad, ofrecidos en el entorno encantador de este pueblo rodeado por el río Dronne, tiene lugar los viernes por la mañana.

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

Castillo de Côte

Entraréis en un castillo del siglo XV con un encanto auténtico, transformado en un hotel y restaurante que ofrece numerosas actividades como bautismos de aire en globo aerostático o en helicóptero, paseos en canoa, a caballo o en BTT... En resumen, fuertes emociones para vivir en familia.

• Contacto : +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

Jardín botánico de Alaije

Jardines temáticos, plantas venenosas, turbera, plantas medicinales, salvia, etc. Alaije es un lugar único en el que frutas, flores y verduras forman una unidad. También se trata de un jardín de integración que respeta el medio ambiente y la biodiversidad.

• Contacto : +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.

El mercado de Piégut

Instalado en el pueblo desde 1642, sigue siendo uno de los mayores mercados del Périgord. « ¿Quién no ha visto Piégut, no ha visto ningún mercado »: este dicho local es una invitación a descubrir esta atracción cada miércoles por la mañana.

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

L'ATELIER-MUSÉE DU TISSERAND ET DE LA CHARENTAISE

Este museo cuenta la historia de la industria textil de la región.

Contacto : +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

CASTILLO DE PUYGUILHEM

Un castillo único de estilo renacentista en Dordogne. Visita libre o guiada.

• Contacto : +33 (0)5 53 54 82 18



Cap à l'ouest

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

*Paseo por el valle del río Isle
entre gastronomía y patrimonio.*



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.
De 15 a 50 minutos de 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.

Estancia bucólica en el Domaine des Chaulnes

Para quienes quieran unas vacaciones "naturales", el Domaine des Chaulnes en Grignols ofrece sus atracciones. La bonita cartuja tiene casas rurales familiares y una de 34 camas para grupos. El dominio, con piscina e instalaciones funcionales, es ideal para estancias relajantes en las que pasear por los senderos que lo bordean. Este lugar dispone de salas y cocina equipadas para organizar eventos. Pertenece al Instituto Agrícola de Périgueux y acoge la explotación con vacas limusinas y patos. En la tienda del dominio se pueden adquirir productos transformados de estas ganaderías.

• Contacto : +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.



Vidéo



Espectacular

Por encima del pintoresco pueblo reina el impresionante castillo del siglo XIII que fue la cuna de los Condes Talleyrand Périgord. Además de su majestuosidad, es un raro edificio que dispone de dispositivos defensivos.



Neuville-sur-l'Isle

Un caviar écologique

Créé en 2012, le Caviar de Neuville, 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 Neuville 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.

Un caviar écologique

El Caviar de Neuville, creado en 2012, se encuentra en una piscicultura situada entre el río Isle y Vern, y produce caviars de alta gama: Signature, gama central y Réserve, la excelencia. Pero antes de que estos valiosos granos deleiten las papilas de los más golosos, el proceso es muy largo. Primero hay que criar los esturiones. En Neuville principalmente hay dos variedades: Baeri y algunos Oscietres que se pasean por los estanques. Desde este año, también cuenta con su propia incubadora para criar alevines y controlar la cadena de principio a fin. Con 2-3 años de edad, las hembras y los machos se separan, y entonces se cuida al mínimo detalle a estos últimos para evitar que el estrés afecte a la calidad del caviar. Con 6-7 años se hacen ecografías a las hembras para detectar la presencia de huevos. « *Solo un experto es capaz de detectarlos ya que son minúsculos* », especifica Jessica, responsable de turismo. Los esturiones con huevos se llevan a los estanques de maduración donde ayunan durante tres semanas para eliminar las impurezas del estómago que alterarían el sabor de los granos.



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 un 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/Neuvic

El caviar se extrae en laboratorio, en varias fases, antes de aplicar un salazón para que su sabor mantenga su esencia. Tras un periodo de maduración, se reparten en su envase definitivo y listos para la venta. El caviar no es lo único que se produce en este sitio. La mantequilla de caviar, a base de caviar, es uno de sus productos principales. La carne de las hembras y de los machos se utiliza en rillettes. Una parte de la carne se vende fresca. Los esturiones se alimentan con alimentos orgánicos. Las instalaciones permiten utilizar el agua del río y llevarla hasta su entorno con toda su pureza. Las estanques se cubren con paneles fotovoltaicos que producen energía y proporcionan sombra a los peces. Sin embargo, uno de los objetivos de Laurent Deverlanges, creador de este lugar, es conseguir extraer el caviar sin que sea necesario sacrificar a los esturiones.

• **Contacto : +33 (0)5 53 80 89 57**

Visitas de grupo organizadas por las oficinas de turismo de Grand Périgueux y St-Astier/Neuvic

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 !



VISITAS A LA CARTA

La piscicultura del caviar abre todos los días a los visitantes, previa reserva y con la posibilidad para los visitantes de comer en el establecimiento. Ofrece varias opciones que permiten a todos iniciarse en la producción. Además, cuenta con instalaciones para el bienestar de los visitantes y el de los esturiones. Las hembras, cuyo mínimo estrés es nefasto, se colocan alejadas del recorrido. Se ha construido un promontorio para poder observar los peces sin necesidad de acercarse. Hay un estanque especial reservado para los visitantes más valientes. Equipados con ropa impermeable, pueden bajar al agua, agarrar un esturión con un tamaño respetable y posar para una foto original de recuerdo.



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

Estremecerse en el castillo

El castillo de Neuvic siempre ha estado habitado desde su construcción. Legado por su última propietaria a la Fundación del Isle en 1950, una parte está dedicada a los niños y adolescentes con discapacidad. El elegante castillo también está abierto al público. El restaurante puede acoger a un centenar de comensales y tiene una carpa para organizar eventos. Se pueden visitar algunas de las salas

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

e incluso dormir en una habitación privada o compartida. El punto original del castillo es que ofrece durante una semana, dos veces al año, un juego de pistas nocturno. Los participantes, jóvenes a partir de 14 años y adultos, con linternas, deben encontrar las pistas en las salas, sótanos, etc., y con todas ellas ser capaces de resolver un enigma. La creadora de esta actividad es Myriam Poupard, responsable de visitas y actividades. « Durante las visitas, muchos de los adolescentes no parecían estar muy interesados. Utilizando las películas de miedo que tanto les gustan, me imaginé este juego. Esta actividad se llama "Qui a tué JJ2" en referencia a un hecho que aconteció en el castillo ». Escalofríos y momentos memorables garantizados.

• Contacto : +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.



Un poco de historia

Durante más de un siglo, la vida de Neuvic y del valle estuvo relacionada con la industria del calzado. Marbot-Bata fue una de sus fábricas más conocidas. En los años 1970, cada día llegaban más de 2000 trabajadores. En 1985, la actividad empezó a reducirse por la falta de

inversión y en 2009, la fábrica cerró. *« Esto provocó una verdadera onda expansiva »*, recuerda Jean-Jacques Élias, un aficionado de la historia local. Durante el siglo XX se han creado otras fábricas de este sector. Entre las más importantes, la de los hermanos Laporte, en Neuvic y Aster, en 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

El Edén de la fauna y de la flora

El parque botánico del castillo de Neuvic cuenta con los cuidados del jardinero Didier Mauget que cuida con gran pasión los miles de árboles de este lugar. Su diversidad es impresionante. Unos nacen de forma natural, y otros, proceden de cualquier rincón del mundo. Algunos son extraños como el Sasafrás de Norteamérica, el peral de Sichuan, el arce de piel de serpiente, o incluso, la maclura pomífera que los hindúes utilizaban para fabricar arcos. En las zonas húmedas encontramos fauna: ranas, libélula... No se ha utilizado ningún producto químico en el parque. Las hojas se dejan en el suelo y los restos sirven para que los insectos construyan sus refugios y así se protejan de los roedores. El lugar es tan acogedor que la Liga para la Protección de las Aves le ha atribuido la etiqueta de "refuge remarquable".

• Contacto : +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

POR QUÉ SIGUE LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

Hace unos años que Christine Elias se hizo una pregunta. « *¿Qué vamos hacer cuando mi padre Jean-Jacques deje la fabricación de aceite? El molino que está en nuestra familia desde hace siete generaciones va a pararse.* ». Este final ineludible es inconcebible. Por tanto, decidió cambiar de vida. Se convirtió en "la aprendiz" de su padre que le transmitió todos los secretos y técnicas de la fabricación del aceite de nuez y de avellana. Hoy en día Christine es molinera y mantiene la tradición familiar con tanto cuidado y rigor como sus antepasados. Además, ha dejado en los lugares su personalidad, ha acondicionado una tienda en la antigua panadería y organiza visitas. Un bonito entorno donde se venden aceites y otros productos locales.

• Contacto : +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

EL RENACIMIENTO DE LANDRY

Sin Nicolas Pommier, 5^a generación de molineros del molino de Landry en Chantérac, el aceite de nuez y de coco nunca hubieran vuelto a pasar por las prensas. Parado desde 1956, fue necesaria la tenacidad y Nicolas tuvo que correr un riesgo financiero, apoyado por Audrey, su mujer, para revivir este molino en Le Salembre. Desde hace dos años y medio, la fabricación de aceite se ha convertido en su actividad. Además de la fabricación de gofres, los granjeros de Périgord realizan galletas tradicionales cocinadas al estilo de antaño en la chimenea. Nicolas no ha cambiado nada de la receta original: harina sin aditivos, mantequilla y huevos.

Son totalmente naturales, con anís (una antigua tradición), castaña, piel de naranja y chocolate.

• Contacto : +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, el secreto revelado

La Double y sus frondosos bosques, sus pantanos, que propagaban el paludismo, sus lobos y su majestuosa abadía de Échourgnac han alimentado de fantasmas el imaginario del Périgord. En la actualidad, es posible dar un salto atrás de más de un siglo gracias a la granja de la Parcot, en Échourgnac, y hacerse una idea real de cómo era la vida en la Double por aquel entonces. Construida en la década de 1850, esta granja es una de las últimas edificada con armazón de madera de la Double. Así lo quiso Abel Guionneau, su último propietario, cuando donó su propiedad. Desde entonces, la granja ha permanecido intacta y se utiliza para explicar cómo era la vida campesina en el siglo XIX. La explotación agrícola consta de una casa principal con dos salas de estar, su entrada y su «balet» (una especie de galería), y un conjunto que comprende un granero, un aprisco y un establo. Las herramientas aún son visibles, así como algunos elementos destacables, tales como un «pilou», una especie de pilón que servía para vaciar el estanque. La construcción está rodeada de prados y bosques. También está adornada con un jardín educativo, un huerto, un sendero de interpretación del cual se pueden recorrer 1,5 km o bien realizar una marcha de 12 km, que pasa por la laguna de La Jemaye. Un marco ideal en el que

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

se desarrollan todos los aspectos de la vida cotidiana de la Double.

A menudo se organizan demostraciones y cursos en torno a los oficios tradicionales, tales como la cestería, el hilado de la lana, la elaboración de aceite de nueces o incluso, gracias al horno original, jornadas de elaboración y horneado del pan... Regularmente se invita a expertos para que participen en los intercambios y conferencias relacionados con la naturaleza y su conservación, una de las piedras angulares de las acciones de los voluntarios La Double en Périgord, que dedican sus esfuerzos a la protección y conservación de estos lugares. Se puede acceder gratuitamente a los exteriores y al sendero son durante todo el año. Por su parte, para participar en las actividades de animación y asistir a las conferencias se debe pagar un precio bastante asequible. Otro punto importante: el mantenimiento de los prados, bosques y senderos del sitio es proporcionado por las ovejas de Thérèse Kohler, pastora sin tierras.

• Datos de contacto : +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



Paseo por el río Isle

Embarcarse en la barcaza le Duellas, que sale del molino del mismo nombre, en St-Martial-d'Artenset, asegura pasar una hora y media de tranquilidad y paz, con el único sonido de la naturaleza. Este minicrucero por el río Isle ofrece la oportunidad de

familiarizarse con la fauna y la flora locales. Los navegantes más afortunados o más observadores podrán detectar a los martines pescadores, las cigüeñas... Y otro punto fuerte del paseo es el cruce de la esclusa manual de Bénévent, la única del departamento. Esta etapa es también un pretexto para recordar alas personas que vivían del río: los navegantes, los escluseros...

• Datos de contacto : +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

El jefe de la empresa, Sylvain Boucher, se apega desde hace varios años al mejor saber hacer de Périgord en cuanto a la alimentación. Él se esfuerza por sacar adelante la fábrica de tostadas artesanales, La Chantéracoise, en St-Germain-du-Salembre. La receta no ha cambiado desde su elaboración en 1950. Cada etapa de la fabricación se sigue realizando a mano y se necesitan cuatro días para conseguir el producto final. « *Aquí no tenemos máquinas, todo lo hacen nuestros trabajadores, hasta el envasado final* », indica Boucher. Visionario cuando compró la fábrica, estaba convencido de que la tendencia iría hacia la frugalidad y un consumo de mejor calidad. La Chantéracoise creció y consiguió nuevos consumidores. Los productos se venden por unidad en la tienda de St-Germain del taller y en las numerosas panaderías y otros puntos de venta de Dordogne y alrededores. Con este mismo espíritu, la pareja Boucher compró hace

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.



La historia

Jean-Pierre Pommier, de Chantérac, panadero aprendiz en Périgueux, aprendió a elaborar los biscotes con su patrón en los años 1950. Años más tarde, al establecerse como panadero en St-Germain-du-Salembre, perfeccionó la receta de acuerdo a la demanda, por lo que decidió dedicarse solo a esta fabricación, bajo la marca La Chantéracoise, en referencia a su pueblo natal.

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.

tres años la fábrica de galletas artesanales Billeau.

En St-Léon-sur-l'Isle se instaló una nueva unidad de producción dedicada a estas galletas, además de un espacio reservado para la fabricación de biscotes ecológicos para así responder a la fuerte demanda. Al igual que en St-Germain, la fábrica de galletas de St-Léon cuenta con una tienda desde la que se puede observar la fabricación de palets y otras galletas crujientes. Hoy en día, las dos entidades cuentan con unos cuarenta trabajadores que viven en la región. « *El ser humano está en el centro de nuestra empresa, indica Sylvain Boucher, contratamos por el saber hacer e invertimos en la formación* ». Cada fábrica tiene una especialidad como se puede apreciar en las tiendas: los biscotes en St-Germain y las galletas en St-Léon.

• **Contacto :**

La Chantéracoise : +33 (0)5 53 80 51 17
Biscuiterie Billeau : +33 (0)5 53 82 07 95
Visitas de grupo organizadas por las oficinas de
turismo de Grand Périgueux y 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.

Corazón del valle

Saint-Astier es una de las 34 ciudades fortificadas de Périgord del siglo XIII. Durante la Revolución se protegió y en el siglo XIX se construyó el puente que atraviesa el río Isle de forma sostenible. A principios del siglo XX, la fábrica de calzado se hizo con el valle del Isle para utilizar la fuerza hidráulica y se construyeron dos fábricas (Georges y Bertrand). La plataforma cerca de la presa es uno de los restos que quedan de esta época. La antigua fábrica Bertrand, conocida como "La fabrique", acoge un espacio cultural.

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.



Para hacer

El mercado del jueves y el mercado agrícola del domingo marcan el ritmo de la ciudad a lo largo de todo el año. En invierno, el pato acude al mercado del I jueves desde Todos los Santos hasta Semana Santa, mientras que la trufa está presente los jueves de diciembre a marzo. El 1^{er} jueves de diciembre se reúnen el pato y la trufa.



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 CAL DE SAINT-ASTIER

La ciudad de Saint-Astier cuenta con una piedra caliza única a la que debe su nombre. Muy apreciada en la construcción y restauración de los monumentos, la cal, a base de esta piedra caliza, tiene una calidad única muy apreciada en todo el mundo. Este lugar ofrece una sorprendente visita de la cantera que cuenta con amplias galerías iluminadas. Aquí se explican todas las fases de la fabricación, desde la extracción hasta el machacado, desde la cocción hasta el triturado.

- *Contacto : 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.

Importante saber

Desde 1969, Saint-Astier cuenta con el Centro Nacional de Entrenamiento de Fuerzas de Gendarmería con 200 profesionales. La formación se enfoca hacia el restablecimiento del orden y la intervención. Este lugar, con una superficie de 140 hectáreas, forma a unas 13 000 personas al año, para convertirlos en futuros oficiales y suboficiales.



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. »

Ox habla

« La ciudad debe su nombre a un ermitaño que vivió en el siglo VI en una cueva cerca de una fuente milagrosa situada en el bosque », explica Alain Bugeaud, el presidente de la asociación patrimonial de esta ciudad. El ermitaño curó a la princesa de Saintonge y le dio las gracias construyendo una capilla. Los primeros peregrinos se instalaron entonces a orillas del río y así crearon un pueblo. « Allí se construyó otra iglesia, y más tarde, el obispo de Périgueux Raoul de Scorailles decidió reconstruirla en el siglo X y creó un monasterio de canónigos seculares ». La « capilla de madera », construida en el lugar donde vivió el ermitaño, « es un verdadero símbolo para los habitantes de este lugar ».



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 chalandes 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 colombard 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

El renacimiento del oro amarillo de la bastida

St-Aulaye, en la frontera occidental del Périgord, es una bastida del siglo XII. Así los evidencian su emplazamiento, sus callejuelas y sus murallas. Esta localidad cuenta con un museo del pastel, que celebra una bienal (la próxima está programada para este año) a la que acuden artistas de renombre internacional. La bastida también se enorgullece de su precioso castillo, que alberga el ayuntamiento. Y, por supuesto, está fuera de toda duda que no debemos olvidar la Latière, una zona situada en pleno bosque, donde se celebran desde tiempos inmemoriales dos ferias, en las que comerciantes y clientes acuden por miles. Saint-Aulaye también tiene otra peculiaridad. Si bien ubicadas en la Dordoña, ella y seis de sus vecinas forman parte de la AOC Cognac desde la creación de la denominación en 1909. Además, el Museo del Cognac y del Vino Común atestigua la presencia de esta producción. Aquí se pueden encontrar piezas interesantes y raras, como el alambique, la prensa de doble tornillo o incluso una imponente barrica de madera. Pero este lugar no solo evoca la producción de antaño. De hecho, los políticos de ayer y de hoy se han esforzado por que el coñac del Périgord de St-Aulaye continúe elaborándose. Se plantó una hectárea y media de viñedos de uva colombard y su cultivo fue confiado a un agricultor de Puymangou, Fabien Rouzeau. Desde hace varios años, la cosecha es confiada a una cooperativa de Charente-Maritime, que la transforma en cognac. El alcohol era elaborado en la Dordoña, pero sin nada que lo identificara. Además, los políticos decidieron

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

aliarse en una casa de cognac bien establecida: la Maison Camus. De este modo, pudo ver la luz un cognac específico de St Aulaye. La Maison Camus transforma la cosecha en licor. Este último es pasado a las bodegas del castillo, donde envejece y desarrolla todos sus sabores en las barricas fabricadas con roble de la Double, y con un último paso a las barricas, que contienen vino monbazillac. Aquí obtienen un sabor vainillado, que consigue un excelente néctar. Las primeras botellas de la resurrección del cognac de St-Aulaye de la vendimia de 2015 se pusieron a la venta en la primavera pasada. Se pueden degustar, con moderación, en los bares y restaurantes de la ciudad y comprar en las tiendas locales.

• **Contacto :** +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.

MEMORIA DE LA RESISTENCIA

Un nativo del lugar, Patrice Rolli, historiador, antropólogo y guía especializado en la Segunda Guerra Mundial en la Dordogne, ha pasado diecisiete años estudiando este doloroso período de la historia del Périgord. Ha publicado varios libros sobre este tema. Este historiador también está interesado en un episodio que acaeció St-Aulaye y que ha sido un tema tabú durante mucho tiempo y que aún levanta ampollas entre los más ancianos. La ubicación del municipio en pleno bosque de la Double y la presencia de granjas, garantizaban una relativa protección y proporcionaba alimento a los hombres que allí se refugiaban. Los hechos tuvieron lugar en La Matière y, sobre todo, en Brégout. Allí, en agosto de 1944, se reunieron entre 150 y 200 hombres de dos batallones FTP (francotiradores y partisanos). Pero, sobre todo, en una aislada granja de Brégout se había establecido el consejo de guerra de los maquis. Este último, con métodos cuando menos expeditivos, enviaron al paredón a 20 personas, acusadas de actuar en el mercado negro, de proporcionar inteligencia al enemigo, etc., entre los días 11 y 22 de agosto. Además, estos guerrilleros del maquis también practicaron la extorsión y ofrecieron intercambiar la vida de un acusado a cambio de dinero. Así como muchos otros actos reprobables que, sin excusarlos, es importante ponerlos hoy en el contexto del momento. El período fue extremadamente violento y, sintiéndose el enemigo acorralado, hizo que se multiplicaran las extorsiones y las matanzas. Por lo tanto, muchos miembros de la resistencia y civiles murieron bajo las balas del enemigo. Además, los intentos de infiltración del maquis eran frecuentes, lo cual amplificaba la sospecha. Entrevistando a aquellos que vivieron ese período, recogiendo sus testimonios y analizándolos con pragmatismo y espíritu crítico, el historiador Patrice Rolli intenta calmar los dolorosos recuerdos de ese período.



Ribéraçois

Quand tournent les moulins

Comme tout le Périgord, le Ribéraçois 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 Ribéraçois 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 XVII^e 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.

Cuando giran los molinos

Al igual que en todo el Périgord, la región de Ribéraçois tiene muchos molinos. Dos de ellos destacan en más de un sentido, con la ventaja añadida de estar abiertos al público. El primero es el molino de viento de Terres Blanches, que eleva sus aspas hacia el cielo. Él, que durante mucho tiempo solo ha mostrado algún que otro triste giro en penoso estado, ha recuperado todos su orgullo gracias a la acción combinada de los apasionados, los políticos, los miembros de asociaciones, etc. Una restauración que merecía esta obra por su rareza en esta región de la Dordoña. En la actualidad, los voluntarios de la asociación de los Amis du Moulin a Vent des Terres Blanches se esfuerzan para darle vida mediante actividades estivales, tales como comidas, rastros, fiesta de la cosecha a la antigua, mercados de agricultores... La Oficina de Turismo del Perigord Ribéraçois ofrece actividades de descubrimiento lúdicas a través del dispositivo Terra Aventura y la Association Périgordine des Amis des Moulins pone a disposición de los visitantes dos de sus caminos molineros. Se debe tener en cuenta que este molino de finales del siglo XVII demuestra que nuestros ancestros no siempre actuaban con razón. De hecho, el lugar donde se construyó el molino no se beneficia de ningún viento dominante regular. Además, su

L'autre site à ne pas manquer est la Maison de la Dronne à Montagrier, 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 Montagrier 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

funcionamiento siempre fue aleatorio y solo duró una docena de años.

El otro lugar de visita imprescindible es la Maison de la Dronne, en Montagrier, establecida en el Molino del Puente. Construido junto al río Dronne en el siglo XII, es, por su disposición, un molino típico de este valle. Dispone de un canal de alimentación muy corto y de una presa, que desvía el exceso de agua. El edificio está situado en el centro del canal, característica de los molinos de proa. En el pasado producía harina y aceite. También fue uno de los primeros en estar dotado de una central hidroeléctrica. Así, los habitantes de Montagrier y de Tocane-St-Apre fueron de los primeros franceses en tener electricidad en sus hogares. La Maison de la Dronne ofrece a través de la Oficina de Turismo de Périgord Ribéracois numerosas actividades de entretenimiento para todo el público. Los temas preferidos son la naturaleza, la flora y la fauna, además de, entre otras, un original paseo en barco al caer la noche para descubrir a las libélulas.

- *Molino de viento* : +33 (0)6 82 17 03 21.
- *Maison de la Dronne* : 05 53 90 03 10 (fuera de temporada) +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-Viveyrols, 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



UNAS PRECIOSAS IGLESIAS ROMÁNICAS

A pie, en bicicleta o en coche, la región de Ribérac y St. Aulaye ofrecen circuitos para descubrir las decenas de iglesias románicas de la zona. Una profusión que se explica por la presencia de canteras de piedra caliza que fue utilizada en su construcción. Construidas entre los siglos XI y XII, algunas son sobrias y sencillas mientras que otras son auténticas fortalezas, que hacían de dormitorios para los soldados. Estaban equipadas con aspilleras y en ellas podían refugiarse las poblaciones vecinas, junto con los animales y los víveres. Algunas de ellas están ornadas con bellas portadas, mientras que otras están decoradas con magníficos frescos. Por último, también es posible, simplemente empujando la puerta de las iglesias de Grand-Brassac, St-Martial-Viveyrols, Bourg-du-Bost y Siorac-de-Ribérac, disfrutar de un espectáculo de luz y sonido.

- *Información en la Oficina de Turismo de Périgord Ribéracois* : +33 (0)5 53 90 03 10

Une journée



**MONTPON-
MÉNESTÉROL**

Au son des orgues

Capitale de l'orgue en Aquitaine, Montpon-Ménestérol 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

Al son de los órganos

Capital del órgano de Aquitania, Montpon-Ménestérol cuenta con no menos de 10 órganos en perfecto estado de funcionamiento. Los jueves por la tarde del 16 de julio al 20 de agosto se organizan visitas guiadas gratuitas al Auditorio de San Francisco, la colección privada del famoso organista Francisco Corona.

Contacto : Oficina de Turismo del Pays Montponnais :
+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

Casa de los templarios de los Andrivaux

En Chancelade, la casa de los templarios es el testigo de la comandancia que allí había. Aún perdura una vivienda y algunos elementos de arquitectura. La casa templaria se abre puntualmente para visitas de grupos a través de la oficina de turismo de Grand Périgueux.

• Contacto : +33 (0)5 53 53 10 63



CHANCELADE



NEUVIC/L'ISLE

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

Castillo de Fratteau

El castillo de Fratteau, en Neuvic, antigua guarida fortificada, bien merece el desvío. Además del interés de su arquitectura, acoge una colección de muebles antiguos. El propietario, amante de la cerámica, tiene allí mismo su taller en el que elabora figuras de cerámica con la arcilla que recoge.

• Contacto : +33 (0)5 53 82 37 98

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

Comer sano

Los miércoles por la noche, Laura, Emmanuel, Jérôme y dos horticultores reciben a los comensales en una granja de Veyssière, en Mensignac. En ella podemos encontrar panes y brioches, frutas y verduras, zumo de manzana y miel, todo ecológico.

• Contacto : +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

LAS TURBERAS DE VENDOIRE

Una verdadera isla de naturaleza en medio de tierras de cultivo.

Contacto : +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



VÉLOROUTE, VÍA VERDE

Desde Périgueux se puede llegar a Le Pizou e incluso Burdeos siguiendo el carril bici de la vía verde, reservada para bicicletas, patines, peatones...

• Contacto : +33 (0)5 53 53 10 63



Cap sur Périgueux



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

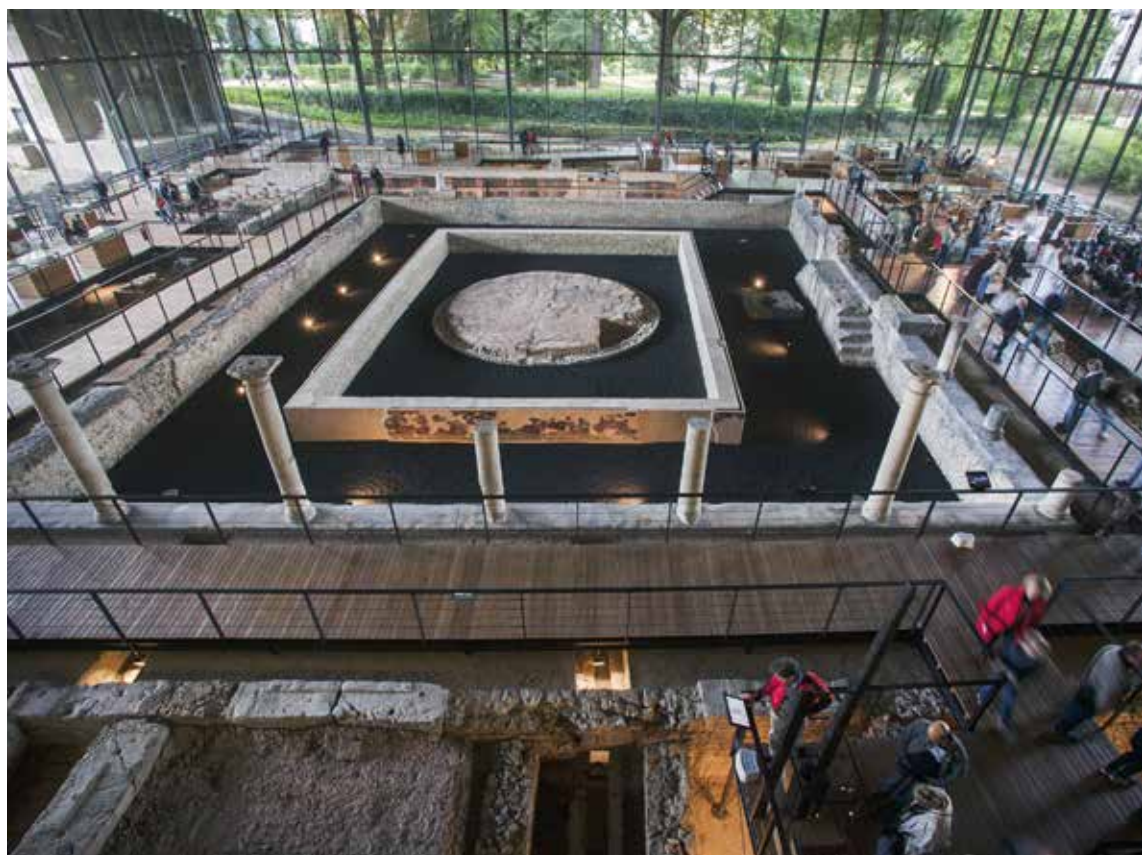
*La capital de Périgord,
una ciudad a dos mil años de historia.*





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

Tras la conquista de la Galia por Julio César, Aquitania se organizó administrativamente y Vesunna, nombre de una diosa gala, se convirtió en la capital de la ciudad de los petrocorios. *« Esta ciudad se construyó entre los siglos I y III, con las técnicas y cultura galorromana. Además, las excavaciones realizadas en 1959 sacaron a la luz los restos de una enorme casa de 4000 m² »*, recuerda Elisabeth Pénisson, conservadora del lugar. En los años 1990 se decidió proteger este lugar, convirtiendo Vesunna en un museo de la naturaleza. Los vestigios, protegidos bajo un gran techo y paredes acristaladas, permiten conocer mejor la amplitud de esta ciudad enterrada hasta entonces.

« La maison présentée ici a été habitée pendant 300 ans, à partir du I^{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

« Esta casa estuvo habitada durante 300 años, a partir del siglo I. Tenía una cocina, un cuarto de baño, calefacción... Ya contaba con todas las comodidades modernas », reconoce la conservadora. « Había un patio con una laguna decorada con pinturas de peces. Se puede llegar a comparar con un palacio porque allí se recibía a muchas personas ».

El museo permite comprender cómo estaba organizada la ciudad, con el gran santuario de Vésone cuya torre aún se mantiene en pie en el parque cercano, con su anfiteatro, el foro, el acueducto, etc. Varios objetos aún son testigo de la riqueza artística de esta época.

« Es un lugar un tanto intemporal que permite adentrarse en la intimidad de los habitantes de la época, con un recorrido que presenta la ciudad en su contexto ».

• Contacto : perigueux-vesunna.fr

*La tour de Vésone donne une idée de l'ampleur du grand sanctuaire qui l'abritait.
La torre de Vésone da una idea de la amplitud del santuario en el que se encontraba.*



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. »

Os habla

El arqueólogo Christian Chevillot, apasionado por la protohistoria, participó en las excavaciones de Vesunna. « Lo que más me interesa, es la aculturalización, cómo los galos adoptaron el modo de vida de los romanos manteniendo su manera de hacer las cosas. Antes de la influencia románica, los galos no construían con piedra, sino, con madera y adobe ». De 1975 a 1985, con el Grupo de investigación arqueológica de Périgueux, va de un descubrimiento a otro. « Se eliminaron paredes y recuperaron todos los materiales posibles ». También se han desenterrado cerámicas y objetos como una bomba de madera que servía para subir el agua del pozo. « Gracias a estas investigaciones se puede entender mejor cómo vivían ».





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

Museo de arte y arqueología de Périgord

El Museo de Arte y Arqueología de Périgord invita a un viaje en el tiempo. Se atraviesan las salas y los periodos artísticos al igual que se atraviesan los siglos. *« Este museo, construido en el siglo XIX, es un palacio con una arquitectura emblemática de la III República para la valorización de la cultura »*, explica su conservadora Véronique Merlin Anglade. El lugar ofrece esculturas, pinturas, muebles, además de numerosos objetos que *« retransmiten la historia del arte con la historia de Périgord. Por ejemplo, tenemos obras originales de la catedral Saint-Front »*. Desde los silex de la prehistoria hasta las obras contemporáneas, pasando por África y Oceanía, el museo adentra en el mundo de la creación y del arte. Además, juegos de pistas y juegos de mesa amenizan las visitas, sobre todo en familia, para disfrutar de momentos más lúdicos.

• Contacto : 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 Pétrrocors, d'autre part, devenue quartier de Vésone. C'est d'ailleurs des premiers habitants des lieux, les Pétrrocors 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. »

Ciudad Puy St-Front

« Périgueux está formado por dos antiguas ciudades y ayuda a entender la ciudad hoy en día », explica Sarah, guía turística de la oficina de turismo. De hecho, Périgueux es la unión de dos ciudades que se funden en una en 1240. Por un lado, la ciudad de Puy Saint-Front que rodea la catedral, y por otro, la ciudad de los petrocors, convertida en un barrio de Vésone. Además, los petrocors fueron de los primeros habitantes de este lugar, cuyo nombre procede de Périgueux. « Las dos ciudades siguen siendo visibles y distintas, con el barrio galorromano de Vésone, y el barrio medieval de Puy Saint-Front ».



*Le quartier du Puy Saint-Front offre un joyeux mélange d'architecture Renaissance et médiévale.
El barrio de Puy Saint-Front ofrece una valiosa combinación de arquitectura renacentista y medieval.*



*Sur le toit de la tour, une vue à 180° sur la ville.
Desde lo alto de la torre se tienen unas vistas de 180° de la ciudad.*

Tour Mataguerre et rempart

Au XII^e siècle, la cité du Puy Saint-Front est encerclée 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 coupes. « 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 Pérocores. 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 ».

Torre Mataguerre y muralla

En el siglo XII, la ciudad de Puy Saint-Front estaba rodeada por una muralla con 28 torres y 12 puertas. « Estas fortificaciones sirvieron para proteger la ciudad durante la guerra de los Cien Años, recuerda Sarah. La torre Mataguerre es la única que aún queda en pie ». Desde lo alto de esta torre, las vistas panorámicas permiten contemplar la iglesia Saint-Étienne de la ciudad y sus dos cúpulas desde el lado galorromano. « Fue la primera catedral de Périgueux hasta 1669 ». En el lado opuesto, el medieval, se puede observar la catedral Saint-Front por encima del laberinto de sus callejuelas. Entre ambas, se pueden observar las colinas de la Boissière y de l'Écorneboeuf, que estuvieron habitadas por los petrocorios. A los pies de la torre se encuentra la place Francheville, « una plaza que sirvió durante mucho tiempo como campo de batalla entre las dos antiguas ciudades rivales ».

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 Auberge, 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. »

Las callejuelas de Puy Saint-Front

« Périgueux es una ciudad con un rico patrimonio cuando comenzamos a estudiarla », recuerda la guía. El sector protegido de Puy Saint-Front cuenta con 28 edificios clasificados y 25 inscritos. Un paseo por las callejuelas promete grandes sorpresas, como la fachada de la casa de las Dames de la foi, en la rue des Farges. « Esta casa, construida por los templarios, acaba de restaurarse ». Al final de la calle, el Museo Militar, creado en 1911 en memoria de la guerra de 1870, retrace las guerras que han marcado la historia. « Siguiendo por la rue Auberge, se descubren palacetes que pertenecieron a los mercaderes y que cuentan con impresionantes torres que representan la riqueza del propietario ». De la placette de la Gaieté, se sube por la rue Saint-Roch, antigua rue du Calvaire y que da a la place de la Clautre donde se encuentra la catedral. « Esta plaza era un cementerio. En el sótano de la Maison Léon, que acoge una tienda de decoración, se pueden ver dos sarcófagos del siglo XII ».

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. »



Importante saber

Fue Catoire, un urbanista y arquitecto parisino el que transformó Périgueux en el siglo XIX. Destruyó las murallas para abrir la ciudad. « Entonces mandó construir la primera gran tienda y las viviendas de la place Francheville. Creo plazas, grandes bulevares y alargó las calles. Por tanto, proporcionó el aspecto general de la ciudad actual ».

Cathédrale Saint-Front

L'édifice, devenu cathédrale au XVII^e siècle, se remarque de loin avec ses cinq coupes 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

El edificio, convertido en catedral en el siglo XVII, se aprecia de lejos gracias a las cinco cúpulas y al campanario que termina a 60 metros de altura. También sorprende por su disposición en cruz griega.

« No es algo común y esto desestabiliza al principio, cuando se pasea por la nave », asegura Sarah. Un poco a la imagen de una ciudad formada por dos cascos urbanos, la catedral es el resultado de la unión de dos iglesias mucho más antiguas.

« Se encontraba en muy mal estado cuando Paul Abadie quiso recuperarla en 1852. Por tanto, se restauró completamente, piedra a piedra, durante unas obras que duraron unos cincuenta años ». Unos años más tarde, este mismo arquitecto diseñó los planos del Sagrado Corazón de París, basándose en el modelo de la catedral. Está clasificada como patrimonio mundial de la Humanidad desde 1998, como edificio situado en el camino de Santiago.*

Para venerar Saint Front, los peregrinos procedentes de Limoges pasaban por la rue Limogeanne, lo que permitía a los mercaderes de esta calle prosperar.

**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.

O^s habla

Christian Mouyen es el organista de la catedral Saint-Front. Revive este extraño instrumento, pulsando los pedales, las manillas y las teclas. Desde muy joven sentí una gran admiración por el órgano, recuerda. Estaba alucinado por el sonido infinito que producía.

Este órgano, construido por Joseph Merklin en 1867, se presentó primero en la exposición universal de París de 1869, antes de desmontarlo y llevarlo a Périgueux. El instrumento está formado por 3000 tubos, el más importante de todos mide 6,5 metros y pesa unos 200 kg. « En cuanto al tamaño, es el más importante de Dordogne ». Christian Mouyen ensaya en público todos los sábados en verano.



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, UN FESTIVAL ÚNICO

Desde 1983, todos los años el arte del mimo se extiende por la ciudad gracias a Mimos. Este festival es uno de los festivales de mimo más antiguos del mundo. Además, promueve la creación y a los jóvenes artistas. Es único en su estilo. Mimo, danza, teatro, circo, actuaciones, malabarismo, magia, marionetas, artistas de todo el mundo que presentan su originalidad la última semana de julio. Mimos presenta espectáculos del cuerpo en movimiento en espacios al aire libre como calles, plazas y parques, y en salas de teatro. La mayoría de estos espectáculos son gratis. Veintidós compañías actúan en el "In" y una veintena garantizan el espectáculo del "Off". En total, 180 representaciones tienen lugar en estos seis días. En el teatro de Périgueux y en todas las plazas de la ciudad del miércoles 29 de julio al domingo 2 de agosto.

• *Contacto : mimos.fr*





*En juillet et août, chaque mercredi,
rencontres gourmandes en plein air.*

*Los miércoles de julio y agosto se celebran encuentros
gastronómicos al aire libre.*

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.*

*El 30.º festival Sinfonia tendrá lugar
del 22 al 29 de agosto de 2020.*

En música

En verano la ciudad se mueve al ritmo de la música. El festival Sinfonia, a finales de agosto, ofrece « *un repertorio de música antigua con conciertos representados en lugares mágicos del patrimonio* », explica David Théodoridès, director del CLAP (Culture Loisirs Animations Périgueux). En julio y agosto tiene lugar el concurso de la trufa. « *Es un tipo de Talent Show de la canción francesa que ha permitido descubrir artistas como Stefan Rizon, Miossec o Linda Lemay.* »

• Contacto : sinfonia-en-perigord.com



*Véritable tremplin de la chanson,
le concours de la Truffe est un rendez-vous attendu.
Verdadero trampolín de la canción,
el concurso de la Trufa es una cita muy esperada.*

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.

MERCADO DE LA CARNE

De noviembre a marzo, la place Saint-Louis acoge, todos los miércoles y sábados por la mañana, los famosos mercados de carne cuyo origen se remonta a la Edad Media. Algunos de estos eventos son temáticos y están galardonados. Una ocasión única para disfrutar de degustaciones de pato y oca, en un ambiente musical y festivo.



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.

MERCADO TRADICIONAL

El mercado de Périgueux es una cita imprescindible para todos los aficionados de los productos de Périgord. Tiene lugar cada mañana en la place du Coderc y en el mercado, y, los miércoles y sábados también se extiende por la place de la Clautre, place de l'ancien-Hôtel-de-ville y place Saint-Silain.

MARCHÉ AUX TRUFFES

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

MERCADO DE TRUFAS

También en la place Saint-Louis, los sábados por la mañana de diciembre a febrero, la trufa hace su gran aparición. Venid para sentir los olores tan característicos del diamante negro.





*La truffe est un incontournable des spécialités périgourdines.
La trufa es un ingrediente emblemático en los platos de Périgord.*

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.* »

PÉRIGUEUX EN EL PLATO

La tradición gastronómica de Périgueux, a través de su famoso paté, tiene más de 5 siglos. De hecho, la denominación "pâté de Périgueux" celebró sus 520 años en 2018, añade alegremente Francis Delpey, restaurador y miembro de la Confrérie des maîtres pâtisseries et du pâté de Périgueux. « *Al principio, eran los pasteleros quienes cocían este paté en sus hornos.* ». La receta, que ha evolucionado con el paso del tiempo, es hoy en día una mezcla de relleno de carne de cerdo, de foie gras y de trufa cocida en cantidades muy precisas. « *Todos los años en el mes de noviembre se organiza un concurso para promover esta especialidad y destacar el saber hacer de los cocineros.* » Otro elemento emblemático de la cocina de Périgord: la salsa Périgueux. « *Elaborada con caldo de ternera, trufa troceada y su jugo, además de oporto, es ideal para acompañar huevos o cualquier tipo de carne.* »

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

GOLF PÚBLICO

A dos pasos de Périgueux se encuentra uno de los 8 campos de golf del departamento. Un recorrido de 18 hoyos a orillas del río Isle, con ligeras subidas y bajadas, accesible para todos, desde principiantes hasta profesionales, para iniciarse, practicar o entrenar. El club house, la tienda y el restaurante os reciben durante todo el año.

- Contacto : 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.



LA VÍA VERDE

La vía verde las orillas del Isle, entre Trélissac y Annesse-et-Beaulieu, tiene 23 km de paseo que se han acondicionado con el mayor esmero para los amantes de la naturaleza. Podréis descubrir estos paisajes de la vegetación de Périgord y lugares históricos, ya sea andando, en bicicleta o con patines. El recorrido, que está señalizado y cuenta con zonas de descanso y juegos, es la ocasión ideal para pasar un agradable momento en familia.



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

LA VÍA AZUL

Descubriréis la riqueza del valle, pero esta vez sobre el agua, gracias a la vía azul. Recorreréis el Isle y atravesaréis la capital de Périgord por un recorrido paralelo a la vía verde. De Charriéras (Trélissac) a La Roche (Marsac-sur-l'Isle), dejaos llevar por la corriente a lo largo de un tramo de 24 km diseñado especialmente para paseos en canoa. Podréis disfrutar del decorado con total tranquilidad gracias a las zonas que permiten hacer descansos y que disponen de agua, baños e información. Los clubs de canoa están abiertos durante todo el año. En verano se ofrecen diferentes circuitos como las excursiones nocturnas, comidas por el agua o incluso recorridos guiados y comentados.

- 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

Una abadía viva y acogedora

La abadía de Chancelade, a las puertas de Périgueux, es un magnífico conjunto de edificios del siglo XII. Con frecuencia rodeados de andamios, las obras son testigo del compromiso del municipio y de la Asociación amigos de la abadía, entre otros, con este lugar. Además hay otras rehabilitaciones en curso que pronto mostrarán la fuente alrededor de la cual se han establecido los diferentes edificios que forman la abadía. Construida en el siglo XII, ha atravesado los siglos subsanando los ultrajes de los enfrentamientos de los hombres: guerra de los Cien Años, de Religiones, hasta la Revolución que reunió a los 60 miembros de la comunidad que vivían bajo la regla de san Agustín. Hubo que esperar hasta 1950 para que un sacerdote se encargara de restaurarla. Después, hasta finales de los años 1990, para que se instalasen una decena de miembros de la comunidad de canónigos regulares de Saint-Victor, que también obedecían a la regla de san Agustín. En esencia, así es como el padre Revirand, y cura de la parroquia, cuenta la historia de este lugar. « Se trata de un conjunto de edificios, y no solo de una iglesia, precisa. Está la abadía y el campanario, pero también la capilla románica Saint-Jean en la que se celebran las misas semanales. La residencia, que está en restauración, servirá para acoger al público durante sus retiros, formaciones, conferencias y convivencias ». El parque de vegetación es una invitación para disfrutar de paseos tranquilos y espirituales. Hay otras instalaciones y actividades en preparación, como la creación de un jardín monástico, la organización de jornadas medievales al aire libre en las que los habitantes de Chancelade estarán invitados a participar, todo ello con espectáculos y conciertos que tienen lugar regularmente. « Todo esto, gracias a la iniciativa de nuestra comunidad que destaca la apertura, la recepción y la cultura de contactos humanos » añade el padre 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.

EL PRIORATO DE MERLANDE, UNA JOYA ROMÁNICA

A vista de pájaro de Chancelade, en el municipio de La Chapelle-Gonaguet, situado en un valle, se encuentra el priorato de Merlandes, la iglesia y la residencia. El edificio, que data del siglo XII, es un tipo de "filiar", según los términos del padre Revirand, de la abadía de Chancelade, fundada por un abad con una pequeña comunidad. Situada en un entorno de vegetación, construida en una fuente, es el lugar ideal para recuperarse espiritualmente hablando. También es un bonito lugar para pasear y para los amantes de la arquitectura que apreciarán los bonitos capiteles románicos del edificio muy bien trabajados.



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.

De Sorges, cuna de la tuber melanosporum,
famosa trufa de Périgord, a St-Jean-de-Côle,
uno de "Les Plus Beaux Villages de 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.
De 10 a 20 minutos de 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

Museo del vino y de la viña

La bodega de Lardimalie, inscrita como Monumento Histórico, data de 1902. Fue diseñada por Ernest Minvielle, un arquitecto bordelés, tras la solicitud de Jules Honoré Sécrestat. Este es el creador de una famosa bebida con raíz de genciana, conocida como Bitter Sécrestat, y otras como Toni Kola, con nuez de cola. Su familia, el Sr. y la Sra. Mullenheim, han convertido la bodega en un museo. En sus 1500 m² se conserva y expone material y herramientas de la época como por ejemplo, una impresionante cava de vinos y máquinas curiosas. Además de planos, fotos y carteles publicitarios que datan de la Belle Époque. La bodega acoge regularmente exposiciones de arte y también ofrece conciertos.

• Contacto : +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.

El bosque de Lanmary

El bosque estatal de Lanmary se extiende en unas 840 hectáreas. Un entorno de vegetación con sorpresas que os harán viajar siguiendo los pasos del Rey des Chauzes y su trono de piedra caliza. Retroceded en el tiempo y acercaos al cementerio merovingio del bosque, a las ruinas y al cluzeau, una cavidad subterránea artificial. El inmenso dominio cuenta con dos castillos: el de Caussade, una fortaleza del siglo XII con forma de polígono rodeado de fosos secos y muy bien conservado; y el de Lanmary de la misma época que se remodeló hasta el siglo XVII y se transformó en un centro hospitalario en 1974.

CAMPING HUTTOPIA

Au cœur de ce domaine forestier, une autre surprise attend le voyageur : le village Huttoopia. 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

CAMPING HUTTOPIA

En el corazón de este dominio estatal, hay otra sorpresa para el viajero: el village Huttoopia. Un camping con la colaboración de la Oficina Nacional de Bosques y formado por cabañas de tela y madera. Desde allí, podréis descubrir el bosque a pie, en bicicleta o a caballo.

• **Contacto** : +33 (0)5 53 45 88 63



RANDONNÉES

Pour les randonnées pédestres, au départ du bourg d'Antonne-et-Trignonant, 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.



SENDERISMO

Con salida desde Antonne-et-Trignonant hay varias rutas posibles para los aventureros dependiendo de sus gustos y de sus capacidades. El recorrido de la Croix du Rat, ofrece un sendero de 11,5 km (3 h), en versión larga, o de 7,5 km (2 h) desde el aparcamiento de la Croix du Rat. También podréis hacer el recorrido del río, es decir, 5 km (1 h 15) de marcha. Aún más largo, el recorrido de la Sibaudie con 17,5 km (4 h) de senderismo, o bien, una versión más corta de 9,2 km (2 h 30) desde la Croix du Rat. La combinación perfecta entre actividad física y descubrimiento del patrimonio local.

Le château des Bories

Situé à Antonne-et-Trigonant, 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 maitresse 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

El castillo de Bories

Este castillo del Renacimiento, situado en Antonne-et-Trigonant, a solo 10 km de Périgueux, está rodeado de fosos que en otra época estuvieron alimentados por el río Isle. Está formado por una veintena de habitaciones distribuidas en tres plantas con matacanes y protegido por dos imponentes torres redondas. Clasificado como monumento histórico, ofrece una visita maravillosa con su escalera cuadrada que lleva a un oratorio, una cocina gótica y conservada con su chimenea, una verdadera obra maestra del castillo, sótanos abovedados en todo el edificio, una sala de guardia y dos terrazas que dan al río. Todo ello en un parque de una hectárea. La familia Saint-Astier lo mandó construir entre los siglos XV y XVI. Hoy en día, es una propiedad privada y familiar que se transmite desde hace varias generaciones. La recepción y la visita la garantizan los mismos propietarios.

• Contacto : +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 vignerons, 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.

La naturaleza protegida

La meseta calcárea de Savignac, verdadero patrimonio natural, se extiende en 410 hectáreas. Dos senderos permiten descubrir unas cabañas de piedra seca restauradas que antiguamente utilizaban los viticultores. El sendero sur también está marcado por obras de "land art". En el sendero norte se pueden descubrir estas cabañas, muros de piedra seca y montículos de piedra con un origen aún inexplicable.

En el pueblo, con un patrimonio histórico, acaba de instalarse un gran mercado. Una construcción tradicional de madera completamente arraigada donde se celebran los mercados de temporada y las fiestas. El municipio también acoge una escuela superior internacional de hostelería, restauración y turismo, una de los líderes europeos y que forma a profesionales del sector desde hace 25 años.

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. »

Où habla

Annie Herguido, historiadora y escritora, ha vivido prácticamente toda su vida en Savignac y suele dedicar obras a este lugar. «Desde 1985 me he interesado por el patrimonio local y especialmente, por la capilla Saint-Christophe que se encuentra en la esquina de mi calle. Se construyó en 1120 y fue una iglesia cuya nave ha desaparecido. El centro data del siglo XI y el bajorrelieve de la puerta de entrada, en el que está representado Jesucristo, la Virgen, san Juan y otros dos personajes, del siglo XII y está clasificada. Su campanario en espadaña, con enseradas que datan del siglo XIV, es uno de los más bonitos que conozco».



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.

La trufa en todos sus estad...

La región calcárea de Sorges está muy adaptada al desarrollo del famoso diamante negro. « Con el comité de fiestas colocamos la trufa como protagonista en los mercados nocturnos y deleitamos hasta mil comensales por noche », explica Alain Robert, un antiguo jefe de bomberos ya jubilado y un gran amante del famoso hongo. También es miembro de la Cofradía de la trufa y del foie gras y asegura tener una gran debilidad por « la brouillade d'œufs parsemée de truffe passée à la mandoline » (revuelto de trufa). Esto recuerda que la ciudad fue primero vitícola, antes de enfocarse hacia este hongo. « En 1914, Louis Pradel, un médico de Sorges, describió en un manual los métodos de la trufficultura moderna ». Actualmente la producción es más limitada, pero la pasión por la tuber melanosporum sigue siendo la misma.





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

EL ECOMUSEO DE LA TRUFA

Para saber todo sobre este extraño hongo es necesario realizar una visita a este Ecomuseo. El museo, situado en una antigua granja renovada, trata la trufficultura en todos sus aspectos, agrícolas, científicos, históricos y por supuesto, gastronómicos. Paneles explicativos, fotos, vídeos y exposición de herramientas que permiten acercarse a los misterios de la *tuber menalosporum*. La tienda ofrece trufas, productos a base de trufa y productos regionales.

• Contacto : +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.



Sendero de las truferas

Podréis completar vuestros conocimientos gracias al sendero de las trufas, un recorrido de 3 km en una meseta calcárea que ofrece la posibilidad de descubrir

las diferentes fases de esta cultura. Gracias a un camino señalizado, el visitante puede descubrir varias truferas. Algunas tienen más de 100 años y ya no producen más, otras, mucho más recientes, siguen produciendo.

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

Oshabla

En Sorges, Albin Meynard y su hermana, son la tercera generación que se hace cargo de la granja familiar Andrévias. La granja, especializada en el foie gras de oca, también produce cereales para alimentar a sus aves. « Intentamos ser lo más autónomos posible. Contamos con nogales bajo los cuales, las ocas comen la hierba y fertilizan la tierra ». La familia garantiza la cría, la alimentación, la transformación y la comercialización. « También somos una granja pedagógica que acoge diferente tipo de público ». « Las ocas son animales muy entrañables, reconoce el productor. El foie gras de oca no se puede industrializar y no somos muchos los que lo producimos ».

• Contacto : +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.

Hay lugares en el Périgord, donde parece que el tiempo transcurre lentamente. Descubre esta sensación en el pueblo de Change. Un remanso de paz encerrado en un meandro del Auvézère, Le Change, con sus castillos, casas señoriales y el

encanto de sus callejuelas, te sorprenderá. Este pueblo también disfruta de una herencia rica y variada: sus palomares, molinos, etc., reflejan una economía autárquica, como la de antaño en nuestros campos.

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

El Jardin Literario de Esculturas

Puestas en escena a lo largo de una hectárea, las decenas de esculturas expuestas entre las flores vagabundas ilustran las citas más hermosas de los escritores y poetas. Situadas en extraordinario entorno verde, un poético jardín con robles centenarios y sus instalaciones forman el decorado de este recorrido dedicado a la literatura francesa, el humor y la poesía. La visita por el jardín narrada por los artistas es un momento especial, en el que se abren un universo y un imaginario, que permiten escaparse de la rutina cotidiana.

Contacto : +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

Cornille aventure

Más que un simple recorrido de aventuras, Cornille Aventure es un parque de atracciones a solo 10 minutos de Périgueux. Minigolf, laser game al exterior y recorridos en los árboles garantizan grandes emociones y un buen humor para compartir en familia o con amigos.

• Contacto : +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

Vélorail

¿Y por qué no subir en un tren... de pedales? En una antigua vía férrea, disfrutaréis de un paseo bucólico de 11 a 20 km, un poco deportivo, en el que grandes y pequeños tienen que pedalear. Si teméis que os duelan las pantorrillas, también podéis optar por una asistencia eléctrica. Reserva obligatoria.

• Contacto : +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

Le jardin du Bouquet

Unos cincuenta motivos y parterres originales, como la Mer de fleurs, la Roseraie, con sus 1500 rosales o incluso la Rosace de Saint-Front formada por más de 6300 bujes, se suceden en 2 km, una parte en sotobosque.

• Contacto : +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.*

*Degustación de la fresa de Périgord,
baño refrescante e historia de Francia.*





VERGT, CENDRIEUX, PAUNAT, SAINTE-ALVÈRE, BOURROU

*De 20 à 50 minutes de Périgueux.
De 20 a 50 minutos de 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 fraiseiculteurs accueillent bien volontiers les visiteurs.

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

La fresa, reina de la bastida

Con un rojo brillante y bonitas curvas, engalanadas con un anillo muy elaborado, conocidas como Garriguettes, Mara des bois, Cirafine, Charlotte... Os presentamos a las fresas, con una producción emblemática de Vergt y sus alrededores, que han ayudado mucho a la reputación de esta región central de Périgord. Además, todos los años, los habitantes se movilizan para homenajearla dignamente el tercer domingo de mayo. Todo vale para la gente del cantón y así llevar a cabo un evento que esté a la altura de esta belleza. Tarta gigante, concurso de pasteles con fresas, mercado... La Cofradía de la fresa de Périgord se pone sus mejores galas. Los miembros se reúnen con el objetivo de promocionar la fresa participando en diferentes eventos dentro y fuera del departamento. Hay que saber que la fresa cultivada en Périgord se puede comprar de abril a octubre y que algunos frescicultores acogen encantados a los visitantes.

• Contacto : 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

Baño, juegos y tranquilidad en el Lago de Neufont

A menos de media hora de Périgueux, en la salida de Vergt, este lugar encantará a grandes y pequeños, a los amantes del baño, de la pesca, los campistas... El lago de Neufont. Este lago de siete hectáreas, rodeado de una decena de hectáreas de bosque, cuenta con dos playas, una de ellas con un tobogán acuático. El baño está vigilado por profesionales. Hay accesible un amplio abanico de actividades : hidropedales, paddle, a las que se añaden, dependiendo del día, canoa, gyropode, juegos en el bosque, yoga, mercados nocturnos... Las prácticas que se llevan a cabo se hacen con un mismo objetivo: distraer a los visitantes durante su estancia respetando la tranquilidad y serenidad del lugar ya que aquí se encuentran los primeros atractivos de este lugar. El lago de Neufont aumentará su atractivo en los próximos años, ya que el Grand Périgueux, quiere hacer un parque de atracciones gratuito con proyectos que ayudarán al camping a conseguir las tres estrellas. Los amantes de la música también apreciarán Neufont por su chiringuito, las comidas y los conciertos. Pero para que los campistas se queden tranquilos : el chiringuito está lo suficientemente alejado del camping para que el ruido no les moleste. La entrada es gratuita.

• Contacto : +33 (0)5 53 54 93 90



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

La acogida, una actividad en la que reflexionar

« Cuando tenía 17 años vine a Dordoña para la recogida de ciruelas y me quedé con una visión de las granjas de Périgord limpias y rodeadas de vegetación ». También, Sylvain Wlordarczyk optó por este departamento cuando diseñó el proyecto de una granja de acogida con su amigo Mukoi Tipotio. « A pesar del mal estado de la granja Potofayol, tuve una gran idea », explica Sylvain. Hoy en día, después de una gran inversión, los clientes son turistas que buscan tranquilidad y un alojamiento agradable en un entorno con la autenticidad de Périgord, la gastronomía de los productos de la tierra y las tradiciones de Oceanía, la región de la que procede Mukoi. En verano se queda sin plazas, y el resto del año, organizan diferentes eventos para garantizar la frecuencia de clientes. Pero Sylvain Wlordarczyk quiere ser honesto. « Los ahorros y los ingresos de la actividad profesional fueron los que nos permitieron centrarnos en el bienestar de los huéspedes. Este tipo de proyecto se debe pensar muy bien ».

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*

El camino de la memoria

En mitad del bosque, en Cendrieux, se ha reconstruido el Maquis de Durestal en el que se sucedieron varias batallas de la Segunda Guerra Mundial. Un camino que permite entender cómo funcionaba un maquis y las condiciones de vida. Gracias al impulso de Paul Bedouin, ANACR y a grupos locales, a una asociación de aficionados "La Mémoire de nos pères" y a personas unidas al recuerdo sacaron adelante este lugar. En otoño, Dominique Wormser, cuyo padre, Claude, se alojó aquí durante unos meses, viene a despedirse. Cuando era niño acompañaba a su padre todos los años, incluso antes de que el sitio se acondicionara. Aunque su padre murió, él continúa realizando este peregrinaje, por su memoria y la de todos sus "padres", esos guerrilleros del batallón Mireille que siguieron encontrándose después de la guerra. *« Estos hombres de diferentes orígenes formaban una gran familia, los*





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

hijos de unos eran los hijos de los otros. Aquí está mi cementerio, pienso en ellos, en sus acciones, en su miedo, el frío, el hambre y la sed que debieron sufrir ». Dominique también se acuerda con tristeza de la familia Pasquet. « Se arruinaron para alimentar al maquis, sin su ayuda los hombres no habrían sobrevivido. Mi padre nunca pudo conseguir que la importancia de su generosidad fuese oficialmente reconocida ».

• Oficina de turismo de Grand Périgueux, oficina de Ste-Alvère : +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.



El maquis visto por Rémy Bousquet

Al día siguiente de la Liberación, el joven Rémy Bousquet, de 10 años, fue junto a su padre al Maquis de Traduction titre Traduction

texte 565 SIGNES Durestal donde todo seguía tal cual. Recuerdos que el actual octogenario guarda bien en su memoria. Fue un libro sobre el papel de los internos de medicina en la Resistencia, con referencias a Cendrieux, entre otras, el que llevó a trabajar para crear el Camino de la memoria adentrándose en el grupo de reflexión. Aún hoy en día, guía a los grupos para que difundan las miles de anécdotas que mantiene en secreto.

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

Colecciones imperiales

Baudouin de Witt, el tatarasobrino de Napoleón I, transformó el castillo familiar de la Pommerie en un museo dedicado a su ilustre ancestro y sus descendientes, Napoleón III. La visita es emotiva y educativa al mismo tiempo: emotiva porque las obras presentadas son objetos personales de la familia Bonaparte. ¿Cómo no sentir cierta emoción estando de acuerdo, o no, con los actos de Napoleón I al ver los telescopios que con tanta frecuencia usó? ¿O los numerosos lienzos y esculturas, todos originales, retratos o escenas que marcaron su mandato y la vida de sus descendientes? En cuanto a la faceta educativa, se debe a la museografía elegida por Baudouin de Witt. Ya sea en la primera parte del museo, reservada a los objetos creados para la gloria de dos emperadores, o en la segunda parte, reservada a las colecciones familiares, donde la cronología es el hilo conductor. Una opción que permite comprender la historia del imperio hasta su fin la tarde de la batalla de Waterloo y mucho más.

• Contacto : +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.

La vida tranquila

Una abadía del siglo XII, sombría e imponente, preside en medio de este pequeño pueblo de Paunat. Parece proteger la ciudad, formada por casas con un bonito color ocre y edificaciones emblemáticas como el antiguo presbitero, hoy en día transformado en un centro múltiple con restaurante. El municipio más meridional de Grand Périgueux tiene otros atractivos, concretamente un campo de vegetación con terrenos, colinas arboladas, arroyos e impresionantes acantilados. Aquí también podemos encontrar los restos de un "puerto" donde descansaba el barco que permitía cruzar Dordoña.

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 ».



El chef del restaurante "Chez Julien" no escatima en elogios sobre el pueblo en el que eligió establecerse con su familia. « Es un lugar protegido en el que se presta especial atención en respetar el entorno. Un remanso de paz tanto para los habitantes como para los visitantes ».

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 esthétisme 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

La pasión de los jardines y de la música

Bernard Hautefort, propietario de la Chartreuse du Colombier en Paunat, tardó 30 años en realizar su jardín de ensueño. « *Un jardín personal que no ha copiado nada* », precisa. Este lugar, con más de 2 ha, está etiquetado como "Jardin remarquable". Los visitantes pueden admirar 150 variedades de peonías, más de 100 rosales, miles de bojés, un bonito huerto de estilo italiano... La otra pasión del maestro es la música clásica. La abadía del pueblo le proporciona un entorno excepcional entre esteticismo y austeridad y sobre todo, una acústica incomparable para organizar un festival de alto nivel, Musique en Sol, a principios de agosto. En 29 años de existencia, artistas mundialmente conocidos han venido para cantar ante un público de numerosos conocedores que confían en el rigor de Bernard Hautefort tanto por la selección de los intérpretes como de las obras.

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

*Le festival Musique en Sol accueille des jeunes musiciens virtuoses.
El festival Musique en Sol acoge a jóvenes músicos virtuosos.*



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.*

- *Los mercados de trufas negras de Périgord son lugar los lunes por la mañana de finales de noviembre a finales de febrero, a partir de las 10:00 h.*
- *Mercados de trufas de la Saint-Jean de mediados de junio a mediados de julio.*

diamant noir

La fiebre el diamante negro

Desde finales de noviembre hasta febrero, el ritual se repite en el mercado de Ste-Alvère. Decenas de clientes esperan desde las 9:00 h en la puerta sabiendo que aún les queda una hora de espera. Así es como se desarrolla el mercado de las trufas negras de Périgord y tuber melanosporum, la más conocida dentro y fuera del departamento. Aquí, al igual que en una decena de mercados controlados de Dordogne, los amantes pueden comprar con los ojos cerrados. Organizado por el ayuntamiento y la asociación para la valorización de la trufa, ofrece la garantía de que solo se vendan trufas limpias, lavadas y examinadas una a una por los nueve comisarios que trabajan bajo la dirección de su responsable, Marie-France Gauthi. Otra particularidad de este mercado es que parte de la transacción se hace por internet, con la misma garantía de calidad para los compradores y así se garantizan precios razonables para los productores. La seriedad del mercado le ha proporcionado su éxito y no es extraño encontrar los puestos vacíos tan solo un cuarto de hora después, sobre todo en época de fiestas. Los precios indicados al kilo pueden asustar a los neófitos. Sin embargo, es importante indicar que unos veinte gramos de diamante negro de Périgord son suficientes para elaborar un plato para cuatro personas. En verano, el mercado también abre de mediados de junio a mediados de julio. En esta época, las trufas de verano, conocidas como la trufa de San Juan, sustituyen a la trufa negra. Aunque no pueden compararse en cuanto al olor y el sabor de las trufas de invierno, también cuentan con virtudes gustativas, sobre todo si se sirven con mantequilla y en tostadas. Un plato refinado y muy asequible.

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 DEL DESEO

Más raro aún que una trufa de 800 g Ste-Alvère cuenta con un establecimiento que forma parte de cuatro existentes en Francia. Se trata del camping Libertin, un camping de libre comercio para ser más precisos. Conocido como Le Diamant Noir, Sandra y Bruno Mazzaferro lo crearon hace dos temporadas. Este sitio tiene lo típico de un camping clásico con parcelas, piscina, snack, terreno de petanca, discoteca, etc. A lo que hay que añadir que las parejas, hombres o mujeres solteros mayores de 21 años, vienen aquí para mantener relaciones libres. Sin embargo, las reglas son muy estrictas, el consentimiento y el respeto son lo más importante.

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.

Armonía entre cultura y acogida

Bourrou, pequeño pueblo de Périgord central de unos 135 habitantes, tiene una situación ideal a unos pasos de la nacional 21 y a la misma distancia entre Périgueux y Bergerac. ¿Su particularidad? El municipio dedica una gran atención al aspecto cultural. Se puede ser "pequeño" y ambicioso, así es como en Bourrou encontramos una escuela de música, espectáculos, conciertos y sobre todo, el Café Lib', un café colectivo que ofrece todas las semanas diferentes eventos como conferencias, tertulias o juegos, recepción de autores, etc. Los amantes del senderismo también apreciarán este municipio por la diversidad de caminos y paisajes. Además el atractivo de Bourrou no engaña : aquí encontraréis numerosas casas rurales de turismo, un castillo-hotel que ofrece prestaciones de alta gama y un centro ecuestre.

*De nombreux hébergements de luxe dans cette petite commune.
Numerosos alojamientos de lujo en este pueblo.*





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

Trabajar a nivel internacional desde el campo

Valérie Vrain se hizo cargo de las casas rurales de la Maison d'Aum en Bourrou en febrero de 2018 y ofrece vacaciones clásicas y estancias temáticas centradas en el bienestar, canto coral y música... Con un buen presagio para estas dos últimas opciones, la parcela en la que se encuentra la propiedad se llama "Chante coucou". El alojamiento no es la única actividad de Valérie. También organiza estancias en hoteles de Francia y excursiones turísticas para los clientes extranjeros, sobre todo, los americanos. Gracias a su flota de automóviles y sus conductores y guías, propone vacaciones a medida en el territorio francés. Cansada de las vistas del ordenador y de las paredes desde su oficina parisina, optó por trabajar desde Bourrou. *« Mis tareas principales las hago a través de internet. De todas formas, cuando tengo que desplazarme para visitar a mis clientes en Estados Unidos o en una feria de turismo, vivir en Bourrou no cambia mucho en cuanto a la distancia que tengo que recorrer ».*

• Contacto : +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, rillettes...

Daniel Bibié, agricultor de la Ferme du Fraysse, cría y alimenta patos manteniendo la tradición para producir foie gras, rillettes y otras especialidades de Périgord. Además, vende directamente en la granja.

• Contacto : +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

Artesanía

François Desplanches, autodidacta, es cestero desde hace más de 15 años. Ha ganado varios premios en concursos internacionales. Incluso ha realizado cestos para tiendas japonesas.

Su taller se puede visitar, pero es necesario reservar.

• Contacto : +33 (0)5 53 08 15 22



LACROPTE



PEZULS

Fromage bio

La ferme de la Fouliouze 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

Queso ecológico

La Ferme de la Fouliouze produce y vende deliciosos quesos ecológicos de cabra y oveja. Los quesos se pueden encontrar en los mercados de los alrededores y en la granja los miércoles y viernes a partir de las 17:30 h.

• Contacto : +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

Destilería

La destilería familiar Clovis Reymond, fundada en 1834, es la más antigua de Périgord. Los dos hermanos, actualmente representan la 6.^a generación de destiladeros Reymond.

Se encargan de la fabricación con recetas ancestrales, que se mantienen tal cual, y respetan la estacionalidad de las frutas. Así, elaboran aguardientes, bebidas alcohólicas, licores...

• Contacto : +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

PARQUE

Jacquou Parc, cerca de Bugue, es una gran feria al aire libre con numerosas atracciones, juegos acuáticos y diferentes actividades. Ideal para las salidas en familia.

• Contacto : +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

Para los aficionados de actividades de grandes emociones pero seguras, recomendamos pasar por Vergt Aventures, un parque accesible incluso para los más pequeños.

• Contacto : +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/Neuvic-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 Neuvic

2, place de la Mairie

24190 Neuvic/l'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/Neuvic-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 Neuvic

2, place de la Mairie

24190 Neuvic/l'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

ribérac-tourisme.com

Office de Tourisme du pays Montponnais

Rue Georges Clémenceau

24700 Montpon-Ménestérol

+33 (0)5 53 82 23 77

tourisme-isleperigord.com

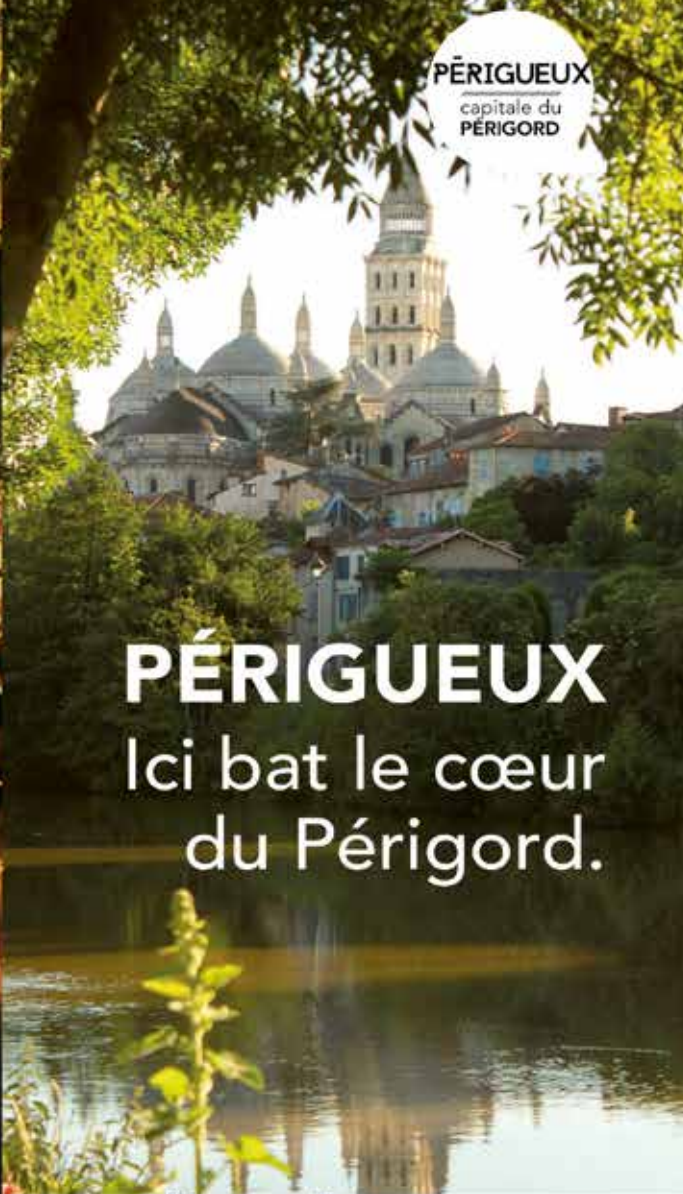
Office de Tourisme du pays de Saint-Aulaye

Rue Pasteur

24110 Saint-Aulaye-Puymangou

+33 (0)5 53 90 63 74

tourisme-saintaulaye.fr



PÉRIGUEUX
capitale du
PÉRIGORD

PÉRIGUEUX
Ici bat le cœur
du Périgord.



SUPERIGUEUX Tourisme

tourisme-grandperigueux.fr

