100% SUD-OUEST DE LA FRANCE

247

VERY MAG TRIP
EN PÉRIGORD AGENAIS

Fun
Le Périgord entre amis

Vrai
De vin et d'amitié

Good
Recettes du monde et vins d'ici

Culture
Dordogne, terre de cinéma

Liberté, amitié, dégustez !

N° 14 | été 2022
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

Vins de Bergerac Duras
100% SUD-OUEST FRANCE

28 & 29 MAI
PÉCHARMANT OUVRE SON JARDIN
Portes ouvertes

9 JUILLET
700 ANS DU CONSULAT DE LA VINÉE
Quai Cyrano

15 & 16 JUILLET
L'ÉTÉ DES MUSIQUES EN MONTRAVEL
Vignoble de Montravel

30 JUILLET
BAR ÉPHÉMÈRE DU BELVÉDÈRE
Port de Bergerac

7 AOÛT
DURAS FÊTE SON VIN
Duras

14 AOÛT
ROSETTE NIGHT
Port de Bergerac

TOUS LES JEUDIS • 7 JUILLET > 18 AOÛT WINE DATING AU QUAI CYRANO
TOUS LES LUNDIS APÉROS VIGNERONS À SAUSSIGNAC

VINS-BERGERACDURAS.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sommaire

5
5 Édito
6 Brèves

8
8 Une semaine réussie entre amis
14 DIY - La Périgord Attitude sur mon vélo
16 Un parfum de nostalgie au concours de Monbazillac
18 De vin et d'amitié
26 Mutualisation et partage au service de la terre

30
30 Chantal Baudron, une ambassadrice du Périgord aux multiples ressources !
34 La playlist de l'équipe du Mag pour un été musical
35 La sélection de bouteilles de l'été

38
38 La Recette à 4 Mains : Couvée d'exception
42 Réservé aux gourmands !
44 Cuisine du monde et vins d'ici

50
50 People : Louis Delluc
52 Shopping plaisir pour amateurs de nouveautés

Le mot de la rédac

Il est venu le temps des retrouvailles avec sa tribu ! Trop longtemps séparés, divisés, on laisse de côté les débats houleux et on se remémore pourquoi on s'aime parce que c'est bien plus doux. Pour vous inspirer, on vous a concocté un numéro 100% amitié à partager.

Bonne lecture et (cœur) sur vous !

Édito

Jean-Pierre Alaux
Journaliste-Romancier
Auteur de la série, avec Noël Balen,
Le Sang de la vigne.
24 volumes parus chez Fayard,
adaptés sur France 3 avec Pierre Arditi
dans le rôle de l'œnologue enquêteur.
jean-pierre.alaux.book.fr

L'inspiration vient en buvant

Pour un romancier, il n'y a pas de moments plus grisants que ceux des « repérages », quand on va sur les lieux du crime pour donner de la vraisemblance, du piment, du relief, à l'intrigue que l'on est en train d'imaginer. Quand il s'est agi d'écrire *Le Sang de la vigne** consacré au Bergeracois, ce ne fut pas une partie de plaisir mais beaucoup plus : du bonheur en bouteille ! Je fus chaleureusement accueilli par des vignerons fiers et amoureux de leur terroir au Château Belingard, au Moulin Caresse, au Château Larroque, au Château de Tiregand, j'en passe et des meilleurs. Tous m'ouvrirent leurs caves et firent chanter leur tire-bouchon. D'aucuns garnirent le coffre de mon véhicule pour que « l'inspiration soit plus féconde ».

J'ai encore en mémoire ce dîner en terrasse à La Tour des Vents à Monbazillac. Ce soir-là, l'air était léger, les verres couleur rubis ou vermeil, et les convives très diserts, j'eus droit à un festival de saveurs et à des vins dont la palette aromatique m'espanta. Une expression du Sud-Ouest qui n'est en rien, croyez-moi, usurpée. Un des invités me glissa même dans le creux de l'oreille ce qui allait devenir la thèse criminelle de mon roman. Il faut se méfier des écrivains : ce sont des buveurs d'histoires…

Ce numéro de 247 cultive le sens de la fête et de l'amitié, autant de vertus cardinales dans un monde secoué par les hoquets de l'Histoire. Aussi, cet été, je ferai encore une fois mienne la phrase de Montaigne : *« On ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse ».* Et comme dirait Benjamin Cooker, mon héros du *Sang de la vigne* : *« Le vin est une énigme, la solution est au fond du verre ».*

* Raisin et sentiments, Fayard.

Inspiration comes from drinking

For a novelist, there are no moments more exhilarating than those of "investigating", when one goes to the scene of the crime to give likelihood, spice, relief, to the plot that one is imagining. When it came to writing Le Sang de la Vigne, *dedicated to the people of Bergerac, it was not a cakewalk but much more: happiness in a bottle! I was warmly welcomed by proud winegrowers who love their terroir at Chateau Belingard, Moulin Caresse, Château Larroque, Château de Tiregand, and so on. They all opened their cellars to me and made their corkscrews sing. Some even filled the trunk of my vehicle so that "inspiration would be more fruitful".*

I still remember this dinner on the terrace of La Tour des Vents in Monbazillac. That evening, the air was light, the glasses ruby or vermeil, and the guests very talkative. I was treated to a festival of flavors and wines of which the aromatic palettes swept me away. One of the guests even whispered into my ear what was to become the criminal thesis of my novel. Beware of writers: they are story drinkers...

This issue of 247 cultivates a sense of celebration and friendship, so many cardinal virtues in a world shaken by the hiccups of History. This summer, I will once again make Montaigne's words mine: "We don't drink, we give a kiss and the wine gives you a caress". And as Benjamin Cooker, my hero of Le Sang de la Vigne, *would say: "Wine is a riddle, the solution is at the bottom of the glass".*

L'appellation Pécharmant ouvre son jardin

Avec l'opération Pécharmant ouvre son jardin les 28 et 29 mai dernier, les vignerons de l'appellation ont fait découvrir aux visiteurs leurs vins, leur patrimoine architectural et les actions misent en place pour la préservation de la biodiversité sur leur territoire.

Avec le CAUE Dordogne, la LPO (Ligue pour la Protection des Oiseaux) et la Chambre d'Agriculture de la Dordogne, une étude a été menée sur le territoire de Pécharmant qui a mis en avant une grande biodiversité avec des paysages diversifiés, de très nombreuses espèces d'oiseaux, de chauve-souris et de papillons et un écosystème préservé. Pour plus d'informations, rendez-vous chez les vignerons de l'appellation pour découvrir les actions qu'ils mettent en place toute l'année.

7 siècles de prospérité du vignoble, ça se fête !

Le 16 Janvier 1322, Renaud de Pons, puissant seigneur de Bergerac a concédé aux consuls de l'époque le droit d'apposition de la marque de feu sur les fûts de Bergerac. Samedi 9 juillet 2022, des célébrations festives vont se dérouler dans la vieille ville de Bergerac pour ensuite converger vers le port de Bergerac, face à Quai Cyrano. Lieu emblématique, témoin de la fabuleuse histoire du vignoble de Bergerac et qui sera le théâtre de l'hommage rendu par la cité au terroir qui a contribué à son essor ! Au programme de cette journée : déambulation du Consulat au son de la Banda *In Vino Veritas*, chapitre d'intronisation du 1er édile, cérémonie de célébration dans le Cloître des Récollets, grand banquet médiéval face au port, place Barbacane…

Le Salon Métiers & Arts à Monpazier

Le prochain Salon Métiers & Arts aura lieu le 27-28-29 mai 2022 au cœur de la Bastide de Monpazier, village aux multiples labels pour son architecture remarquable et ses boutiques d'artisanat d'art. Regroupant près de 50 artisans d'art et artistes, le Salon se vit comme une déambulation, entre échoppes éphémères et boutiques pérennes, alliant savoir-faire uniques, techniques millénaires et créations d'exception.

La programmation du Salon, riche et diversifiée, dévoilera métiers et matières, connus et méconnus, d'artisans d'arts et artistes sélectionnés via 5 catégories de candidature : Hexagone, Région, Département, Réseau Grand Bergeracois et Jeune créateur.

Plus d'infos sur www.metiersdart-grandbergeracois.fr

Balades fruitées au milieu des vignes

Des chemins de randonnée, il y en a à travers tous le vignoble de Bergerac et Duras, arpentant entre vignes et vieilles pierres dans toutes les appellations et propriétés viticoles. Et si à la suite d'une balade dans le vignoble de Monbazillac vous rentriez avec un panier de fruits ! Ce sera bientôt possible !

Plantés en 2020, les jeunes arbres fruitiers du projet *Monbazillac en Fruits* viennent jalonner votre rando au milieu du paysage viticole. En téléchargeant l'application *Monbazillac en Fruits,* vous accéderez à la localisation des arbres et partirez à la rencontre des vignerons partenaires du projet.

Apple Store et Google Play
Monbazillac en Fruits

Du nouveau à Quai Cyrano !

Vous n'avez toujours pas savouré les nouvelles assiettes gourmandes ? Il est temps pour vous d'y remédier ! Avec des tapas 100 % locales (et bio de préférence), le nouveau Chef Vincent a tout prévu pour accompagner votre verre de vin ! Car oui, le bar à vins fait son grand retour le midi et le soir pour que vous profitiez du Cloître des Récollets, de la terrasse panoramique et de la maison des vins jusqu'à… 23h (certains soirs) ! Encore autre chose ? Quai Cyrano propose une panoplie d'événements, hors saison et saison estivale :

- Ateliers vins organisés 2 fois par mois
- Soirées spéciales tous les 1ers vendredis du mois avec concert ou théâtre d'improvisation.
- Soirées Wine Dating en compagnie des vignerons tous les jeudis d'été.

En bref, s'il y a bien un lieu à ne pas manquer c'est Quai Cyrano !

Plus d'infos et horaires sur www.pays-bergerac-tourisme.com

« Les enfants des justes », un tournage 100% made in Périgord !

Tous les ingrédients du succès pour ce très beau film tiré d'un roman de Christian Signol, l'auteur de la célèbre saga « la Rivière Espérance ». L'histoire poignante de ce couple de fermiers qui a caché des enfants juifs en 1942 pendant la deuxième guerre mondiale a une résonnance toute particulière quatre-vingts ans plus tard.

Mathilde Seigner et Gérard Lanvin dans les rôles principaux crèvent l'écran par la sobriété de leur jeu au cœur de paysages du Périgord magnifiquement filmés (bastide de Monpazier, vallée de la Dordogne dans le Périgord noir…).

La diffusion le 23 mars dernier a connu un record d'audience avec 5 millions de téléspectateurs qui n'ont pas échappé à la magie du Périgord.

Une semaine réussie entre amis

Ah la Dordogne ! Celle où il fait bon vivre chaque saison qui la traverse. Celle où trinquer et ripailler est une institution.

Celle qui dépayse par la beauté de sa nature qu'on ne rappelle plus. Finalement, celle que vous avez choisie comme LA destination idéale où partir avec vos meilleurs amis cet été.

Car oui, vous savez qu'elle a tout à vous offrir : pétanque, balades, marchés, pédalo, concerts, yoga et Cluedo ont résonné en vous comme l'échappatoire d'une routine qui vous assaille
et le Périgord pourpre l'a bien compris.
Alors, bienvenue dans l'une des plus belles contrées de notre pays.

Texte Marine Perrier **Photos** Victoria Hebrard • DR

Ah, Dordogne, the place where life feels good in every season! It is an institution in terms of drinking and feasting. Let's not even mention its beautiful countryside. It is THE destination you and your friends have chosen for your summer holidays… and for good reason: our petanque, countryside walks, farmers markets, pedal-boats, concerts, yoga and giant Cluedo will make you forget your everyday routine. Welcome to one of the most beautiful regions of our country!

JOUR 1 (samedi)

Le temps de se « mettre au vert » a sonné et vos vacances riment désormais avec confort, chill et apéros. Pour cela, **le gîte du Domaine du Roc de l'Espérit à Montcaret** a tout prévu pour vous : une vue imprenable sur la plaine de la Dordogne, 12 couchages pour vous et vos 11 acolytes, sa piscine qui répondra à l'appel de la chaleur-moiteur estivale, un hamac où la détente prendra tout son sens, une table de ping pong et le fameux barbecue. Sans oublier les deux terrasses où vous danserez en réveillant le démon de minuit qui a toujours sommeillé en vous.

JOUR 2 (dimanche)

Après avoir investi le gîte de Montcaret, vous êtes enfin prêts à découvrir **la cité médiévale d'Issigeac et son célèbre marché.** Prévoyez d'y arriver tôt car Hervé préférera déguster du magret séché lorsque Jérémy s'attardera sur le stand déco. Cela est sans parler de Sarah qui fera une halte à celui des bijoux et Léa qui échangera avec le fromager du coin. Vous vous perdrez et vous achèterez très certainement les mêmes produits que vous mangerez à l'apéritif de ce soir au Domaine. Mais après tout, ce n'est pas grave, vous aurez profité de l'effervescence d'un des plus beaux marchés de France.

Après la balade dominicale, vous opterez pour une **séance de yoga Vinyasa chez *All is one* aux Lèches.** Cette ferme périgourdine du 19e siècle est dotée d'un jardin qui surplombe la forêt et dans laquelle vous pourrez vous ressourcer. Ici, vous cesserez de vanner les vêtements que portent Joséphine, de mimer le couple « Arthur et Ludivine » et de charrier Quentin à la merci de sa nouvelle petite amie. Chez *All is one* vous respirerez, vous pratiquerez le yoga et la déconnexion, puis vous partirez des plus apaisés.

JOUR 3 (lundi)

Cette fois vous décidez de faire un tour à Saussignac au **Château de Fayolle** pour une visite de ses chais suivie d'une descente à pied ou en 4X4 pour rejoindre le lac. Vous en profiterez pour vous séparer et enfin critiquer l'avarice de Paul avant de vous demander comment fait sa copine pour le supporter. Heureusement une fois descendus, vous aurez déjà oublié cette conversation et monterez à bord des pédalos pour réaliser une course engagée et mettre la raclée à vos adversaires. Après ce tournoi, l'heure de la réconciliation sonnera et le pique-nique s'imposera à base de planches gourmandes accompagnées de son verre de vin signé Château de Fayolle.

JOUR 4 (mardi)

Pour cette quatrième journée au cœur du Périgord pourpre, vous avez misé sur le Cluedo géant et les escape games proposés par le **Château du Haut Pezaud.** Comme un moyen d'arrêter le temps en vous concentrant sur deux heures d'enquête afin d'identifier le meurtrier qui rôde autour du Château. Tels de véritables Derrick, vous prenez au sérieux cette énigme qui vous turlupine : quels sont le mobile et l'arme du crime ? Heureusement Zoé, dotée d'un sixième sens, découvre le réel coupable en 1h30. Vous pouvez la remercier, car vous avez gagné la bouteille de vin promise par Christine Borgers.

JOUR 5 (mercredi)

Découvrir la Dordogne en voiture de collection, c'est ce que propose le Domaine de Martinat. À l'unanimité, vous avez voté « oui » pour cette balade qui s'annonce authentique. Au départ de Lembras, vous partez en immersion périgourdine auprès de la vigneronne Katia Ollivier. Elle vous accompagne durant les 3 heures de circuit telle une guide afin de répondre aux nombreuses questions que vous lui soumettrez. Et pour terminer la journée en beauté, une dégustation de vins et tapas est prévue pour une expérience des plus accomplies.

JOUR 6 (jeudi)

Il est 17h, l'appel de la pétanque se fait sentir. Vous êtes d'une forme particulièrement olympique, celle qui vous mènera au **Château Terre Vieille** afin de profiter du boulodrome. Pierre et Fleur Morand-Monteil vous concoctent 3 heures de bonheur autour d'un apéritif « tapas et vin » et de maintes revanches à prendre sur vos amis devenus ennemis. Car oui, vous êtes dans la mauvaise équipe. Celle où Hervé ne sait ni tirer, ni pointer ; celle où Rose se laisse déconcentrer par les innombrables blagues de Maxime et celle où Quentin n'a de cesse de regarder son smartphone en attendant désespérément un texto de l'être aimé.

JOUR 7 (vendredi)

Se restaurer au **Domaine du Grand Mayne** est apparu comme une évidence pour profiter du dernier jour de vos vacances. Dans une ambiance « guinguette » et face à un concert aux sonorités rock vous ne cessez de parler avec vivacité de cette colocation qui vous a rappelé les divers défauts de vos amis : comme un bilan en entreprise, mais sans powerpoint. Heureusement tout cela n'est que détails car vous venez de passer l'un des meilleurs séjours de votre vie. Alors, vous trinquez à celui-ci en vous regardant d'un air béat, celui qui affirme que vous reviendrez un jour au cœur de ce petit pays.

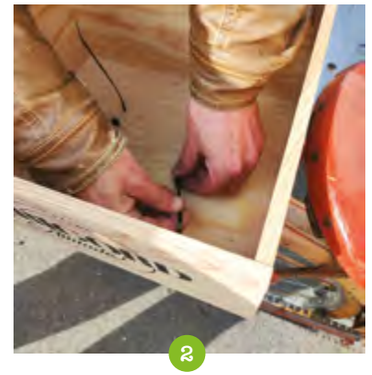
La Périgord Attitude sur mon vélo

Ah, vous l'aimez cette caisse en bois Périgord Attitude ! Vous l'aimez tellement, qu'après avoir savouré les 6 bouteilles de vin de Bergerac & Duras à l'intérieur, vous souhaitez la conserver précieusement ! Que pouvez-vous bien en faire ? Une boîte à chaussures ? Quel gâchis. Une étagère ? Oui, clairement !
Mais nous, on a une autre belle idée à vous proposer... Une caisse à vélo pour transporter vos courses en rentrant du marché et exhiber fièrement votre Périgord Attitude ! **Rendez-vous est pris avec Christophe de l'association *Roue Libre* à Bergerac pour nous montrer pas à pas comment attacher solidement cette caisse sur le porte-bagage d'un vélo ! À vos notes !**

Textes et photos IVBD

1

Réaliser 2x2 trous sur le fond de votre caisse Périgord Attitude le long de votre porte bagage.



2

Faire passer des colliers de serrage de manière à attacher la caisse à la structure en fer du porte bagage. Bien serrer pour que la caisse soit bien fixée.

3

Pédalez jusqu'au marché pour faire le plein de produits du Périgord.

L'astuce de Christophe

Pour les plus pressés, vous pouvez recycler vos vieilles chambres à air pour attacher la caisse entre le porte-bagage et la tige de selle du vélo. Rapide, efficace mais le style sera un peu plus *underground*.

Félicitations ! Vous avez désormais le plus beau vélo du quartier !

You really love our Périgord Attitude wooden case! You love it so much that after having savoured our 6 bottles of Bergerac & Duras wine, you now want preciously to keep it! But what use can you make of it?
We went to see Christophe from the Roue Libre association in Bergerac so he could show us how to securely attach the case to our bike's baggage carrier. Take notes!

Vélo peint par l'artiste local Olivier Coignoux

Roue Libre

Christophe et son équipe de l'association *Roue Libre* œuvrent pour la démocratisation du vélo à Bergerac en favorisant le lien social et l'intégration. L'idée est de venir directement sur place pour apprendre à réparer son vélo en appliquant les conseils des bénévoles dans la bonne humeur et de repartir avec son vélo comme neuf !

Il est aussi possible d'acheter un vélo, de faire don d'un vélo dont on veut se débarrasser ou de participer à différents évènements qu'organise l'association.

Association Roue Libre
Allée Félix Landry
24100 Bergerac

Un parfum de nostalgie pour le concours de Monbazillac, millésime 2020

La cuvée *Extase* du Domaine de l'Ancienne Cure, élue haut la main par un jury de 25 professionnels Monbazillac de l'année, le 6 Décembre 2021. Son vigneron, Christian Roche, ambassadeur épicurien et passionné du vignoble bergeracois s'en était allé quelques jours auparavant.

Texte Marie-Pierre Tamagnon • **Photos** IVBD

Quelques 32 lumineuses cuvées de Monbazillac ensoleillent les salons de la tonnellerie Nadalié, en cette frileuse fin d'automne 2021. Ce lieu où se fabriquent les barriques utilisées pour la fermentation et le vieillissement de grands liquoreux, par la magie de l'assemblage des douelles de chêne avec l'eau et le feu, sert de bel écrin à cette 26e édition du concours de Monbazillac, dorée sur tranche ! Cette compétition qui se veut ludique a la particularité d'être itinérante chaque année pour semer le soleil et la bonne parole de cette appellation phare du royaume des vins doux.

Journalistes, bloggueuses, négociants, sommeliers, cavistes se prêtent au jeu de la dégustation par tournoi : les cuvées s'affrontent deux par deux, et les membres du jury votent à main levée pour désigner celle qui a leur préférence. De tournée en tournée, à l'approche de la cruciale demi-finale, le suspense monte…

À l'annonce du vainqueur, le Domaine de l'Ancienne Cure, une onde d'émotion envahit la salle… Dans le vignoble, on ne s'est pas encore remis de la disparition de cet attachant homme du terroir, Christian Roche, quelques jours plus tôt, fin novembre. Un de ses amis vignerons présents, commente sobrement, le regard un peu voilé : *« cela fait chaud au cœur, cette récompense »*. Cette cuvée *Extase* 2020 raflée avec la quasi-unanimité du jury semblait être un dernier clin d'œil de cette figure emblématique aux multiples facettes charismatiques… Le talent de cet esthète du vin s'épanouissait avec autant de bonheur sur les grands « blancs » que sur les « rouges » avec une prédilection particulière pour les Monbazillac. Il avait partagé généreusement son secret pour obtenir ce subtil équilibre sur la fraîcheur grâce à la présence de muscadelle et de chenin dans l'assemblage, aux côtés du sémillon, cépage roi de la pourriture noble.

Multi-récidiviste du palmarès, il avait déjà décroché le trophée 5 fois par le passé. L'autre cuvée arrivée en demi-finale, la cuvée *Pascale* du Château Theulet Marsalet (Fanny Monbouché) ne démérite pas pour autant devant un tel adversaire.

Domaine de l'Ancienne Cure, une histoire de passion et de transmission

Christian Roche a hissé ce domaine familial dans la cour des « grands du Sud-Ouest ». Ses 40 hectares tapissent les coteaux autour de la fière batisse accolée au joli clocher-mur de l'église de Colombier, au sud de l'appellation Monbazillac. En agriculture biologique depuis 2011, la large gamme du domaine a incontestablement contribué à la réputation des appellations bergeracoises en s'affichant sur les cartes des vins de prestigieuses tables de l'hexagone et new-yorkaises. La famille entourée d'une équipe formée à l'excellence perpétue les gammes qui assurent le succès de ce fleuron.

Domaine de l'Ancienne Cure
24560 Colombier
www.domaine-anciennecure.fr

De vin et d'amitié

La consommation de vin s'inscrit très largement dans une pratique collective. Il est synonyme de partage et de convivialité. Mais son élaboration et sa commercialisation sont régis par des processus complexes, qui font appel à un très vaste champ de savoir-faire.

Ceux-ci sont très mobilisateurs pour les professionnels qui ont fait le choix de se mettre au service de ce breuvage hors-norme. Un véritable sacerdoce qui conduit parfois à l'isolement. Reprenant à leur compte la célèbre maxime « Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin », des vigneronnes et vignerons ont fait le choix de donner une dimension collective à leur histoire de vin, transformant parfois celle-ci au passage en belle histoire d'amitié. Comme on aime TOUS les belles histoires, l'équipe du Mag 247 vous propose d'en découvrir quelques-unes dans ses pages. De nature peut-être à cultiver la certitude que définitivement, ensemble, c'est mieux.

Texte Alexandrine Bourgoin • **Photos** Victoria Hebrard

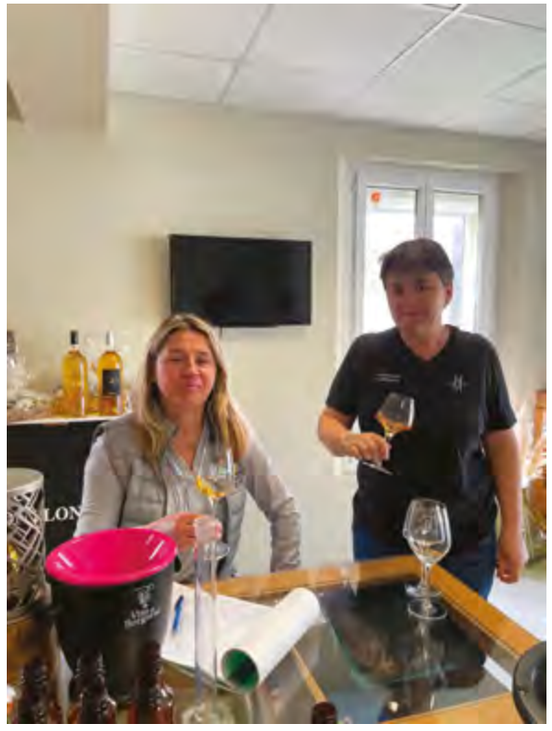
The consumption of wine is largely part of a collective practice. It is synonymous with sharing and conviviality. But its development and marketing are governed by complex processes, which call upon a very vast field of know-how. Adopting the famous maxim "Alone we go faster, together we go further", winegrowers have chosen to give a collective dimension to their wine story, sometimes transforming it into a beautiful friendship story. Since we all love good stories, the Mag 247 team invites you to discover some of them in its pages.

Vigneronne et œnologue
Histoire d'un binôme

Entre l'œnologue conseil Patricia Guéry et la vigneronne Laurence Métifet, l'histoire avait pourtant mal commencé. En 1994, Laurence est en apprentissage pour son BTS Viti-Œno (ndlr : Brevet de Technicien Supérieur) chez le vigneron Laurent de Bosredon au Château Bélingard à Pomport. Parmi ses missions : prendre sous son aile les stagiaires. *« Je venais d'en accueillir deux pas particulièrement dégourdis, alors quand Patricia est arrivée pour son stage DNO* (ndlr : Diplôme National d'Œnologue), *j'avoue que cette perspective ne me réjouissait pas plus que ça »,* raconte Laurence. Patricia : *« Tu m'étonnes… Tu ne m'as pas vraiment parlé pendant trois semaines. Mais ce n'est pas grave, je faisais la conversation toute seule ! Après, les choses se sont vite arrangées. Il faut dire qu'il y avait une bonne ambiance générale cette année-là au château. On travaillait dur, c'était un millésime compliqué en plus, mais on s'amusait bien. Et Monsieur et Madame de Bosredon prenaient bien soin de nous ».* Entre les deux jeunes femmes, une solide amitié nait peu à peu. Quelques semaines plus tard, lorsqu'un léger accident du travail met Patricia en difficulté, Laurence et Philippe son compagnon proposent de l'accueillir chez eux. *« Après cela, chaque fois que je venais faire une mission dans le vignoble bergeracois, j'avais ordre de venir chez eux, au risque sinon de cesser toute amitié ! »* sourit Patricia.

Après la saison au Château Bélingard, Laurence rejoint ses parents au Domaine du Haut Montlong à Pomport. Patricia de son côté part travailler quelques mois en Anjou, puis au Chili, avant de devenir œnologue conseil dans le Bergeracois. Laurence suggère alors à son père de travailler avec elle. *« Pour moi, c'était une évidence. J'avais totalement confiance en ses compétences »* explique Laurence. Pour Patricia : *« De mon côté, c'était une pression supplémentaire, vis-à-vis du lien d'amitié qu'on entretenait : si professionnellement cela ne se passait pas bien entre nous, on risquait de le mettre en péril.*

Et puis la relation de conseil entre un vigneron et son œnologue est toujours délicate, il y a toute une posture… ». Patricia le concède volontiers, son travail avec Laurence et Philippe va naturellement au-delà de la relation de conseil classique. *« Mais amies ou pas, je suis toujours sincère et transparente. S'il y a un problème avec le vin, je le dis ! ».*



À la naissance de Camille, l'aînée des enfants de Laurence et Philippe, Patricia a naturellement accepté le rôle de marraine. Elle devient une bonne fée veillant tantôt sur les vins, tantôt sur la famille. Laurence et Patricia fêteront cette année 28 ans d'amitié. *« Ce n'est pas rien tout de même ! ».* Non, ce n'est pas rien et quelque chose nous dit que ce n'est pas fini.

Domaine du Haut Montlong
Laurence et Philippe Métifet
Le Malveyrein
24240 POMPORT
05 53 58 81 60
d.h.m@orange.fr
www.boutique-monbazillac.com

Sud-Ouest Femme & Vin
Solidarité entre professionnelles

En août 2013, Gaëlle Reynou-Gravier prenait la suite de son père Jean-Yves à la tête du Domaine de Perreau à Saint-Michel-de-Montaigne. Très vite, elle éprouve le besoin d'échanger avec d'autres personnes du métier qui ne sont ni son père ni son conjoint, et pas uniquement sur des questions techniques. Gaëlle est alors en contact avec Mélanie Pfister, une ancienne camarade de promotion de Bordeaux Sciences Agro vigneronne en Alsace. Elle a créé en 2011 une association de femmes professionnelles du vin, les diVINes d'Alsace, qui compte plus d'une cinquantaine de membres. En plus d'échanger entre elles lors de réunions à thèmes, elles organisent des événements pour la promotion des vins d'Alsace qui connaissent un grand succès.

D'autres associations régionales se sont créées en France, elles sont toutes regroupées au sein du cercle national Femmes de Vin. Mélanie incite Gaëlle à se lancer à son tour car il n'existe pas encore d'association de ce genre dans les vignobles du Sud-Ouest. C'est ainsi qu'en 2014, l'association Sud-Ouest Femme & Vin voit le jour.

En 2022, Axelle Mayet, 23 ans et jeune vigneronne au Château Fongrenier à Razac-de-Saussignac a rejoint l'association avant d'en devenir la vice-présidente : *« Ce qui m'a plu dans l'association c'est le fait de sortir de chez moi pour aller à la rencontre d'autres personnes. J'ai rejoint mon père sur le domaine en 2018 et me suis officiellement installée en 2021. On peut vite se replier sur soi dans ce métier. La diversité des parcours, et des professions exercées (vigneronnes mais aussi œnologues, chargée d'œnotourisme, conseillère de gestion, consultante en marketing du vin…) est une vraie richesse. Les réunions se fond dans la bonne humeur. Et il y a une vraie solidarité ».*

Entre les adhérentes, la transparence est de mise et elles n'hésitent pas à faire part de leurs difficultés ou demander de l'aide. *« Par exemple, si l'une de nous a une question technique, commerciale, ou même de ressources humaines, elle la pose sur le groupe WhatsApp de l'association et il y a toujours quelqu'un pour apporter un éclairage, donner un coup de main ».* Si le problème soulevé préoccupe plusieurs adhérentes, alors elles organisent une réunion sur ce thème ou créent un groupe de travail.

Outre l'entraide, l'association a plusieurs autres missions parmi lesquelles faire connaître les métiers du vin aux enfants et aux jeunes, et en particulier les filles. Les interventions des professionnelles en milieu scolaire, l'accueil des enfants des écoles maternelles et élémentaires sur les domaines dans le cadre du programme Écoles en Vendanges sont en effet de nature à montrer que les métiers du vin sont aussi pour elles. *« Cette année, nous devrions également participer à des événements grand public comme le Salon International du Livre Gourmand à Périgueux, et nous mobiliser pour Octobre rose ».* Axelle de son côté à rejoint le groupe communication de l'association pour travailler sur la mise à jour du site Internet. *« J'ai envie de poursuivre la réalisation de petits portraits des adhérentes pour apprendre à mieux connaître et faire connaître mes collègues ! ».*

Sud-Ouest Femme & Vin
Gaëlle Reynou-Gravier
Présidente
06 81 08 98 36
contact@sofemmeetvin.fr
www.sofemmeetvin.fr

Château Fongrenier
Axelle et Olivier Mayet
La Prade
24240 Razac-de-Saussignac
Tél : 06 26 73 06 73
axellemayetpro@gmail.com

Tytris
Trois vignerons en or

En février 2022, lorsqu'ils ont présenté leur projet aux professionnels lors de la dernière édition du Salon Wine Paris, ces trois gaillards ont fait sensation. Anthony Castaing du Domaine de Grange Neuve, Fabrice Camus du Domaine de la Lande et Jean-Pascal Carrère du Château Thenoux sont les vignerons à l'origine du projet Tytris, un collectif mobilisé pour la commercialisation de cuvées 100 % Monbazillac, de qualité exigeante et disponibles en volumes importants. Tout a commencé en 2019. Cette année-là, les producteurs de l'appellation Monbazillac avaient décidé d'organiser tous ensemble un grand événement oenotouristique festif et décalé : Monbazillac en folie.

Entre course d'obstacles, dégustations, concerts et marché gourmand : la fête fût une réussite magistrale avec pas moins de 2 500 participants. Mais elle a surtout permis aux vignerons qui avaient contribué à l'organisation de l'événement de faire enfin connaissance. *« On se croisait souvent lors de réunions, mais on ne prenait pas vraiment le temps de discuter. Et puis l'appellation est répartie sur les 5 villages de Colombier, Monbazillac, Pomport, Rouffignac-de-Sigoulès et Saint-Laurent-des-Vignes. Alors parfois il y a des petites guerres de clochers… »,* sourit Anthony. *« Pour* Monbazillac en Folie, *nous avons vraiment dû travailler ensemble. Et comme nous l'avons fait dans la convivialité, forcément, des affinités se sont créées. Notamment entre nous trois »* raconte Fabrice.

Dès lors que les barrières tombent, on se parle plus librement et on partage aussi plus facilement ses difficultés. Pour Jean-Pascal : *« Nous avions fait tous les trois le constat qu'il y avait beaucoup de demandes pour le vin en AOP Monbazillac, mais pour des volumes importants que seuls, les indépendants ne sont pas en capacité de fournir. Et c'est dommage ! C'est ce qui nous a amenés à réfléchir à la manière dont nous pourrions unir nos forces. De là est né le projet* Tytris *».* Les trois vignerons ont ainsi travaillé à la création d'une gamme commune de vins en AOP Monbazillac composée de deux cuvées.

La cuvée *Prestige 24 carats,* la quintessence du Monbazillac, et une cuvée *Topazes,* toute aussi qualitative mais plus accessible. Une fontaine à vin devrait également rejoindre la gamme prochainement pour répondre à la demande d'une consommation plus quotidienne, ou en cocktails. Pour que leur collaboration se passe bien, les trois collègues se sont mis d'accord sur deux grands principes pour lesquels ils refusent de transiger : la qualité des vins, et la valorisation du travail des vignerons qui passe notamment par une juste rémunération. Autre valeur ajoutée du projet : *« Les cuvées Tytris sont des créations. Nous avons regroupé nos talents pour donner naissance à des assemblages que nous n'aurions pas pu réaliser seuls malgré la palette dont nous disposons chacun sur nos domaines. D'un point de vue créatif, c'est très excitant pour nous »* explique Fabrice.

Comment cette initiative a-t-elle été accueillie par la profession ? *« Super bien ! Autant du point de vue des clients potentiels* (grossistes, cavistes, grande distribution), *signe que cela correspond bien à un besoin réel, que des collègues »* se réjouit Anthony. *« Il faut préciser aussi que* Tytris *est un projet ouvert à d'autres vignerons de l'appellation Monbazillac. Certains nous ont déjà contactés. Nous sommes justement en train de travailler sur des cahiers des charges pour faciliter leur intégration ».* Longue vie à Tytris !

Tytris
06 81 22 69 49
www.tytris.fr

La Claque x Château Montplaisir

Tout pour la musique

En 2017 naissait *La Claque,* un collectif bergeracois de spectateurs qui se mobilisent pour aller voir ensemble toutes sortes de spectacles vivants en Dordogne et en Gironde. Très vite, les membres de la jeune association décident de passer du simple statut de spectateur à celui d'acteur en créant leur propre festival dédié à la création contemporaine et aux musiques actuelles. *« Nous cherchions un lieu convivial, avec des extérieurs sympas. Organiser notre festival dans un domaine viticole nous a donc semblé assez naturel »* explique Antoine Hoppenreys, son président. Une première édition voit le jour en 2017 au Château Barouillet à Pomport. Devant ce premier succès encourageant, La Claque décide de poursuivre l'aventure et se met en quête d'un nouveau domaine pour l'édition suivante.

Le vigneron Charles Blanc du Château Montplaisir à Prigonrieux se porte alors candidat : *« J'avais très envie d'organiser un événement culturel au domaine, mais tout seul, ce n'était pas évident. Alors j'ai contacté Antoine ».* Les membres de *La Claque* acceptent avec enthousiasme la proposition de Charles. Il faut dire que le parc du Château Montplaisir vaut le détour ! *« On a une chance folle de pouvoir investir un pareil lieu privé. Et Charles s'est montré super accueillant, ouvert, nous a laissé investir les différents espaces avec beaucoup de liberté. Ce qu'on cherche à faire, c'est vraiment de sortir certaines propositions artistiques de leurs lieux de diffusion habituels pour qu'elles puissent rencontrer un autre public, peut-être moins averti. Donc le choix du lieu en lui-même est super important. Ici, on peut jouer la carte de l'ouverture à la fois dans l'état d'esprit, mais presque physiquement aussi. Si à un moment, tu n'as pas envie d'écouter un groupe et que tu préfères discuter tranquillement sous un arbre ou au milieu des vignes : tu peux. Au début, on s'était dit qu'on changerait de lieu tous les ans, mais cela a tellement bien fonctionné avec Charles, qu'on ne veut plus se quitter ! »* explique Antoine.

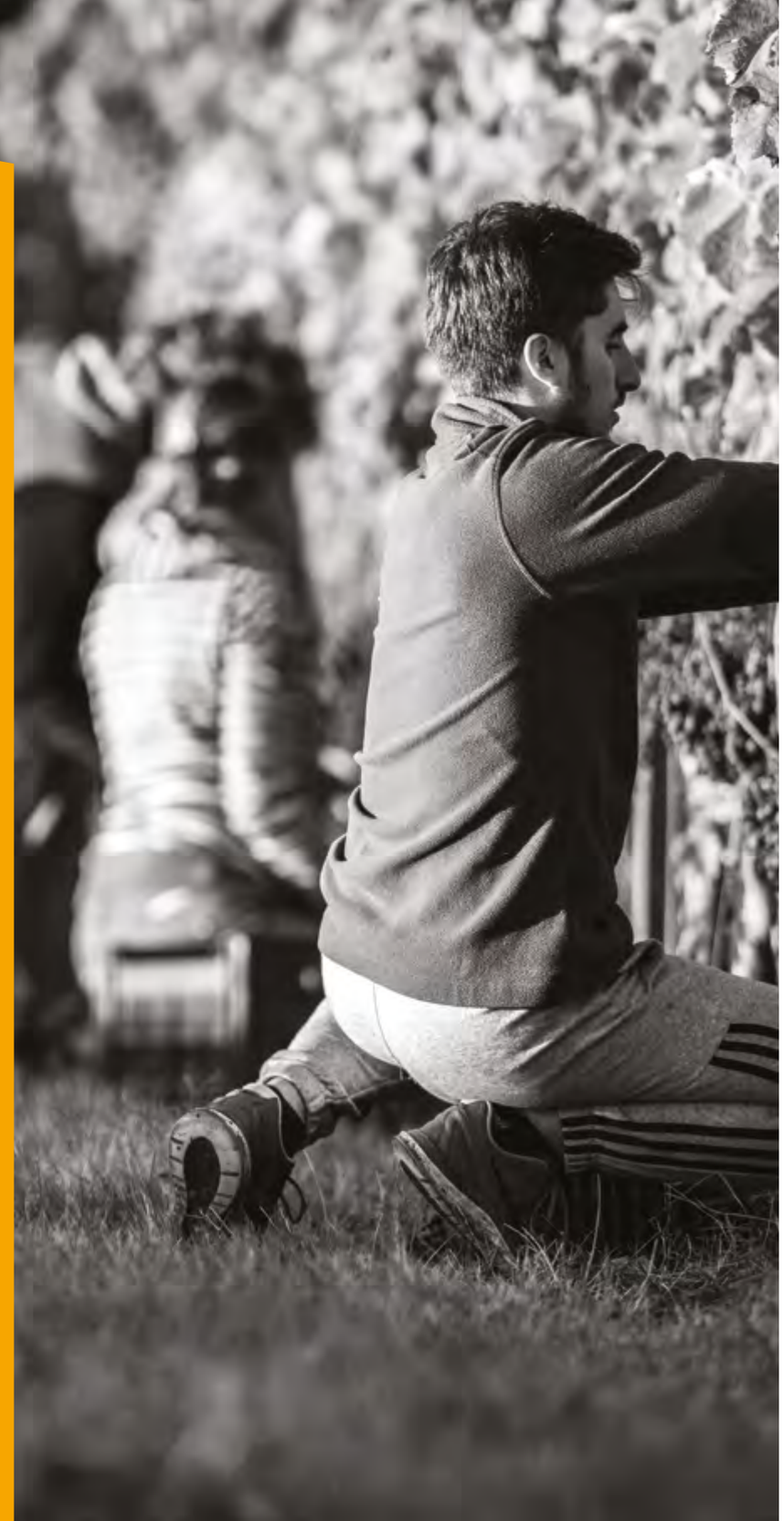
Très vite, Charles s'est en effet impliqué dans le projet bien plus qu'en simple accueillant. Le vigneron est devenu membre à part entière de l'association : *« Nous ne nous connaissions pas avec Antoine, mais nous nous sommes trouvés beaucoup d'affinités sur le plan musical. Le projet artistique défendu par l'association me plaît énormément. Et ils m'ont aussi laissé ma place. Sur le concept général du festival, la vision de ce que cela peut donner, on est plutôt raccords... ».*

Pour Antoine, *« Charles a une vraie connaissance de la musique et des réseaux. C'est très précieux. Il nous apporte une aide considérable dans le choix de la programmation. C'est lui par exemple qui nous avait suggéré de faire venir* Fun Fun Funeral *et on a adoré ! ».*

Ce projet pour Charles, va bien au-delà du simple événementiel. *« C'est une démarche quasiment politique. Faire en sorte que les personnes se rencontrent, fassent culture commune.* La Claque *réunit un grand nombre de bénévoles de tous âges et tous horizons avec une forte dimension inclusive. Des chantiers bénévoles sont organisés au domaine en amont du festival. Il y a quelque chose de très humain et de très humaniste dans tout cela qui rejoint aussi ma façon d'appréhender le vin. Cela me nourrit énormément dans mon travail, m'ouvre l'esprit. Même si cela demande beaucoup d'énergie ! ».* Antoine et Charles nous donnent rendez-vous les 17 et 18 juin 2022 au Château Montplaisir pour une nouvelle édition de *La Claque Festival !*

La Claque Festival
17 et 18 juin 2022
Château Montplaisir
www.laclaquefestival.fr

Château Montplaisir
Charles Blanc
137 route de Peymilou
D13, lieu-dit Monplaisir
24130 Prigonrieux
Tél : 06 81 05 69 64
info@chateau-montplaisir.com
www.chateau-montplaisir.com



Le Groupement d'Employeurs (GE)

7 % de la production agricole actuelle*
3 800 GE en France
62 400 salariés
(20 300 équivalents temps plein)
Association Loi 1901

Objectif : mettre à disposition des membres du GE des salariés qui partagent leur temps de travail au sein des différentes structures.

Avantages pour les exploitations

- Partager des salariés fidélisés et qualifiés dans des contextes de fluctuation de l'activité.
- Être sécurisées dans leurs recrutements et soutenues dans la gestion de la relation d'emploi tout en étant déchargées des tâches administratives.
- Avoir une gestion maîtrisée des coûts liés à la gestion.

Avantages pour le Salarié

- Sécuriser son emploi en bénéficiant de la répartition du temps de travail en fonction de la saisonnalité et des aléas économiques.
- Avoir une relation d'emploi avec un employeur unique
- Enrichir son parcours professionnel en étant confronté à des environnements de travail diversifiés

*Source MSA

La Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA)

11 740 CUMA en France
202 000 adhérents

Respecte les grands principes de la coopération

- Société à capital variable
- Aucun but lucratif
- Mode de gestion démocratique caractérisée par l'égalité des droits des associés : « 1 homme = 1 voix ».

Objectif : réduction des charges de mécanisation pour une exploitation avec mise en commun ou à disposition de ses adhérents du matériel agricole. Depuis 2006, elle peut également mettre à disposition des salariés selon un cadre réglementaire bien défini.

Avantages principaux

- Favoriser l'accès à la mécanisation pour de petites exploitations pour lesquelles le coût individuel serait inaccessible.
- Permettre aux agriculteurs d'utiliser un matériel performant dont l'investissement ne serait pas justifié pour une seule exploitation.

Mutualisation et Partage au service de la terre...

Derrière un certain hermétisme de ces deux acronymes : GE (Groupement d'Employeurs) et CUMA (Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole) se cache en réalité une longue tradition historique mêlant étroitement des valeurs telles que la solidarité et le partage.

Les femmes et hommes, acteurs depuis des siècles de ce monde agricole, n'ont eu de cesse, naturellement, de partager du personnel, du matériel entre voisins ou membres de la même famille. Cet élan de générosité à l'origine informel s'est transformé au fil des évolutions de notre société moderne, pour donner naissance à de véritables structures juridiques organisées, poursuivant toujours ce même but : celui de favoriser le développement individuel avec l'aide et la force d'un collectif.

Texte Bertrand Ballesta • **Photos** OneWineProduction • Loïc Mazalrey

L'univers viticole s'inscrit parfaitement dans la lignée de cette démarche dite solidaire. Le Mag 247 a souhaité plonger au cœur de la naissance de cette typologie de structures collectives en évoquant le cas singulier du Château du Raz sur le Terroir de Montravel à Saint-Méard-de-Gurçon. Nathalie BARDE, cheffe d'exploitation, nous livre avec émotion l'histoire de la création par son père en 1999, du Groupement d'Employeurs *Les Merlots.*

La richesse des compétences au service du Collectif

« À l'origine, l'objectif était celui de mutualiser avec d'autres viticulteurs de la zone de production le travail de nos salariés. Nous souhaitions aussi par ce moyen, fidéliser nos employés en leur offrant un travail régulier avec des mois complets d'activité. Cela concernait tous les travaux de la vigne, tels que le tirage de bois, pliage de latte, épamprage, levage… Nous rencontrions déjà dans les années 2000 cette difficulté, récurrente aujourd'hui, de trouver du personnel qualifié. À cette époque l'équipe était composée à 100% de femmes, les fameuses Filles… » nous confie Nathalie. Une cuvée bien connue qui a baptisé fièrement la première récolte de Montravel Rouge en cette année 2001. Un nom de cuvée rendant hommage avec affection à ces « Filles » de la vigne pour lesquelles effeuillage et éclaircissage n'avaient plus de secret.

Réduction des coûts L'accès à l'innovation en ligne de mire

Parmi les adhérents à ce Groupe d'Employeurs, on peut noter la présence de la CUMA de la Forêt. Nathalie BARDE nous éclaire sur l'interaction de ces deux entités : *« la structure* CUMA *est adhérente au* G.E. Les Merlots *. Les 6 entreprises qui composent cette coopérative ont accès dans un premier temps, à une utilisation partagée et collective des différents matériels : Machine à vendanger, moissonneuse-batteuse, tracteurs, semoirs…Cela permet ainsi de disposer de matériels modernes et innovants, de réduite les coûts de la mécanisation et d'être ainsi compétitif sur son exploitation. Dans un second temps, la CUMA de part son adhésion au Groupement d'Employeurs, bénéficient également de la mise à disposition des salariés du G.E. Ainsi un conducteur de moissonneuse-batteuse pourra être appelé à conduire la machine à vendanger sur une autre période donnée. »*

Adoptez la Périgord Attitude, L'excellence comme art de vivre.

Union Européenne

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

Vins de Bergerac Duras

100% SUD-OUEST FRANCE

www.perigordattitude.com

L'ART DE VIVRE

PÉRIGORD

Attitude!

PAR EXCELLENCE

Ambassadeur 247

Chantal Baudron

Une ambassadrice du Périgord aux multiples ressources !

Texte Marie-Pierre Tamagnon **Photo** DR

Chantal Baudron, an ambassador of Perigord with many resources! Founder of a prestigious recruiting firm, business angel, creator of a magnificent garden, Chantal Baudron has never forgotten her Perigordian roots.

Fondatrice d'un prestigieux cabinet de recrutement, business angel, créatrice d'un jardin extraordinaire, Chantal Baudron, au cours d'une carrière menée de main de maître dans les ressources humaines n'a jamais oublié ses racines profondément périgourdines.

Du Périgord au boulevard Haussmann
un parcours d'excellence

Une certaine acuité du regard, où se mêle un intérêt pour autrui teinté d'une discrète bienveillance, c'est l'impression qui frappe au premier abord quand on rencontre Chantal Baudron.
Le mot « chasseuse de têtes » résume un peu sommairement la subtilité de cette discipline dans laquelle, diplômée (haut la main) de l'École de Psychologie et d'un DESS de Paris Sorbonne, elle a mené la carrière que l'on sait.

Issue d'une famille de négociants dans la Noix du Périgord, ancrée à Saint-Martial-de-Nabirat depuis le 15e siècle, son parcours scolaire se situe dans l'excellence. Sur les conseils de ses professeurs de l'École Sainte-Claire à Sarlat, elle s'oriente vers le monde de la psychologie dont un large spectre d'applications nouvelles s'ouvrait à l'époque, dans les années 1970. Celle des ressources humaines séduisit la brillante élève. La sanction de son travail y est immédiate : le défi lui plaît. Elle entre chez Bernard Krief, leader du recrutement (ses annonces tapissaient les pages de la rubrique « offres d'emploi » des hebdos de la presse économique) où elle devient très vite la plus jeune directrice de cabinet de France.

Chasseuse de tête et business angel
une histoire d'instinct

L'étape suivante ? Créer son propre cabinet, chose faite en 1980. Depuis, il a toujours pignon sur rue boulevard Haussmann à Paris et innove avec de nouveaux projets, comme celui de la mise en réseau et du partage d'expérience des anciens recrutés.

Cette perspicacité de découvreuse de talents Chantal Baudron l'optimise dans son nouvel engagement de business angel (des mots qui ne vont pas si bien ensemble diront certains) et pourtant… Évaluer des projets, leur viabilité et leur intérêt mais surtout la motivation de leur concepteur, un art qu'elle a à cœur de mettre à profit de jeunes créateurs d'entreprise. Première femme business angel, elle revendique de « miser » ses propres économies sur une dizaine de start-ups par an. Le bilan s'élève à 75 participations à ce jour (le ticket moyen est de 25KE), fruits d'autant de rencontres avec des « jeunes pousses » d'entrepreneurs suivies avec attention. Une manière de revaloriser l'intuition, l'instinct, en un mot les relations humaines dans la notion d'investissement.

Veyrignac
son jardin secret

Rattrapée par l'étymologie de son nom de jeune fille, Peyrypeyry[1], elle rachète avec son mari[2] un château en déshérence, perché sur une falaise dominant les méandres de la Dordogne, offrant un panorama à couper le souffle… Le parfait conte de fées périgourdin pour un coup de cœur absolu partagé par toute la famille qui s'y réunit souvent. Le coup de baguette magique aura quand même pris des années pour qu'une bâtisse élégante renaisse de ses cendres, entourée de jardins enchanteurs. Le visiteur déambule tour à tour entre des parterres à la française bien ordonnancés, puis dans des jardins à l'italienne, avec d'exubérantes fontaines en cascades, avant de se fondre dans un paysage à l'anglaise avec ses pièces d'eau romantiques autour des dépendances transformées en charmantes maisons d'amis. Sans oublier l'omniprésence des roses, véritable passion de la maîtresse des lieux. Une de ses plus grandes fiertés est d'avoir une variété à son nom, parmi les quelques mille cent qui s'épanouissent à Veyrignac. Elle voue une reconnaissance particulière à son défunt ami Gilles Sermadiras, père de l'actuel et non moins charismatique propriétaire des célèbres jardins du manoir d'Eyrignac voisin, qui lui a prodigué force conseils.

Ce jardin[3] classé « Jardin Remarquable » est certainement une des nombreuses contributions de sa propriétaire au Périgord et à sa nature préservée avec le vœu que ce territoire garde sa typicité.

Le maintien de la tradition agricole du département lui paraît primordial pour préserver les paysages dont les paysans ont toujours été les sculpteurs et les gardiens. Vice-présidente de la Truffe, amicale des Périgordins de Paris, elle s'implique dans la destinée du département (lire page 33). Concilier l'harmonie et l'authenticité rurale du territoire avec l'essor économique et touristique, tel est l'enjeu. Cette ambassadrice discrète et efficace, que l'on croise l'été sur les festivals de musique baroque ou de théâtre du Périgord noir souhaite préserver « le merveilleux de ce Périgord » tel que le décrivait l'auteur Guy Georgy, dans *La folle avoine*, une de ses lectures préférées.

[1] Peyry : la pierre en vieux français.
[2] Michel Baudron, industriel et également investisseur dans des start up actionnaire du Château la Jaubertie dans le vignoble bergeracois en partenariat avec la famille Ryman.
[3] Les jardins de Veyrignac sont ouverts au public lors de la fête des Jardins (en 2022 : 3 au 5 juin) et sur demande pour des groupes. Les recettes des entrées sont versées à l'église du village pour sa restauration.

Le Périgord, nouvelle terre de prédilection des investisseurs

Havre de paix et de biodiversité, destination plébiscitée pour les vacances, la Dordogne et sa légendaire « douceur de vivre » vantée par Cyrano attire également de plus en plus de candidats à l'investissement. Un phénomène qui s'accélère depuis la crise sanitaire.

Texte Marie-Pierre Tamagnon

La Truffe, Amicale des Périgourdins de Paris, dont la vice-présidente est Chantal Baudron (voir portrait pages précédentes) joue un rôle important aux côtés de *Périgord Développement*[1] à travers le *Club des Ambassadeurs*. Ce dernier a été fondé en 2016 à l'initiative de Jean-Luc Soulé[2], son président actuel, bien conscient du potentiel que représente le réseau tissé par ces périgourdins influents et attachés aux valeurs de leur terroir pour un développement stratégique et de qualité.

Loin de rester dans un confortable quant à soi de Périgourdins ayant « réussi à la capitale », les membres de ce cercle s'investissent activement dans la promotion économique de la Dordogne. L'enjeu, tout en finesse, consiste à faire rimer « harmonie » avec « essor économique », sachant que le tourisme est la première source de revenus du département. Le développement durable au travers du maintien d'une tradition de polyculture contribue certainement à préserver l'âme du Périgord. Il permet de garantir l'authenticité des paysages et la qualité de productions à la hauteur de la réputation quasi subliminale qu'évoque le mot « Périgord » en matière de gastronomie.

L'attraction pour le territoire ne date pas d'hier.

Au début des années 1970, Henry Ryman, à la tête d'un petit empire de papeterie au Royaume-Uni tombe sous le charme du Château de la Jaubertie, un ravissant domaine viticole (dont Gabrielle d'Estrées fut l'une des premières propriétaires) près de Monbazillac. Précurseur, il fut l'un des tout premiers pionniers à « miser » sur le vignoble bergeracois en dotant le chai des dernières technologies. Aujourd'hui, son fils, Hugh et sa famille perpétuent la réputation de ce fleuron bergeracois. Depuis, le « club » des néo-vignerons d'horizons et de nationalités très diverses n'a cessé de s'agrandir donnant au bergeracois une dimension de véritable « terroir d'accueil ». La crise sanitaire a encore accru l'attraction du Périgord à en juger, du côté viticole, par le nombre de rachats qui a doublé au cours des deux dernières années.

Ainsi, Sophie Der Mickaelian et Gaël Valet, ont eu l'occasion de témoigner de leur motivation de nouveaux repreneurs d'un domaine viticole lors d'une soirée organisée par *Périgord Développement* à l'Assemblée Nationale en février 2022 avec le Club des Ambassadeurs. Les incertitudes liées à la crise sanitaire ne les ont pas freinés dans leur projet de vignerons (en agriculture biologique) au Domaine de Grimardy, niché dans les côteaux de l'appellation Montravel.

S'installer c'est bien, pérenniser c'est mieux !

Comme de nombreux récents installés, ils peuvent compter sur un encadrement des projets d'installation au travers de la mission *Osez le vignoble*[3] qui les met en réseau avec l'ensemble des structures pouvant les accompagner dans leurs démarches (technique, financière, administrative, commerciale…). Au-delà de tous les atouts, la générosité de l'accueil est le plus précieux cadeau qu'offrent les habitants du Pays de l'Homme à ses nouveaux arrivants ! « Chabatz d'entrar », (finissez d'entrer), disaient nos anciens…

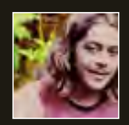
[1] « Bras armé » du Conseil Départemental pour la promotion économique de le Dordogne
[2] Jean-Luc Soulé, mélomane passionné est également le président du Festival du Périgord Noir (qui fête ses 40 ans cet été)
[3] www.osezlevignoble.fr

La Playlist de l'été

Nos accords vin et musique

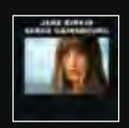
La playlist idéale pour aux beaux jours sillonner les routes du Périgord, se perdre dans d'infinies rêveries en chaise longue, ou partager des instants précieux entre amis.

Texte Alexandrine Bourgoin



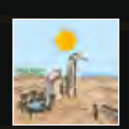
La Rosée si feuilles songes
Alain Péters
Vavanguèr
Takama · 2008

Rosé(e). En 1977, en pleine vague disco, le musicien et poète réunionnais Alain Péters refaisait jaillir la lumière sur le maloya, genre musical et danse traditionnelle de l'île de la Réunion longtemps délaissés. À l'heure de l'apéro, on s'ambiance tout doux en attendant les copains avec *La Rosée si feuilles songes*. À déguster avec un Bergerac rosé du Domaine du Bois de Pourquié.
AOP Bergerac rosé
Domaine du Bois de Pourquié



Sous le soleil exactement
Jane Birkin Serge Gainsbourg
Jane Birkin Serge
Universal Music Division Mercury Records · 1969

Sous le soleil de Belin. Le Château Bélingard à Pomport tiendrait son nom de Belin gaard qui signifie « temple du dieu Belin » en référence au dieu celte du soleil. Une seule chose à faire : louer la divinité confortablement installé sur la splendide terrasse du domaine, un verre de Château Bélingard à la main.
AOP Côtes de Bergerac rouge · Cuvée Réserve
Château Bélingard



Oiseau
Laurent Bardainne, Tigre d'eau douce, Bertrand Belin
Hymne au soleil
Heavenly Sweetness · 2022

Si j'étais un oiseau, je survolerais les vignes. Bertrand Belin vient poser sa voix reconnaissable entre toutes sur le saxophone de Laurent Bardainne et son quartet… *graouuu.* Un vol majestueux à faire en compagnie de la cuvée bio *Envolée* du Domaine du Verdier, dont chacune des étiquettes est ornée du joli passereau du même nom.
AOP Côtes de Duras blanc sec bio
Cuvée Envolée · Domaine du Verdier

Au cinéma
Chocolat Billy
Le Feu au lac
Kythibong · 2022

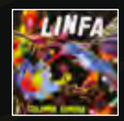
Vin lumineux pour film noir. En 2008, le Château Péroudier accueillait au cœur du vignoble de Monbazillac le tournage de *Tirez sur le caviste* d'Emmanuelle Bercot. Un polar bien sombre avec du Niels Arestrup dedans. On reste dans le thème avec *Au cinéma,* le premier titre extrait du nouvel album des foisonnants bordelais Chocolat Billy. À écouter à la lueur d'un Monbazillac du Château Péroudier.
AOP Monbazillac
Château Péroudier

Chanson pour rassurer
Neniu
Moulin
La Souterraine · 2022

Lorsque le vent traverse mes cheveux. Au contact des éléments, le chanteur Neniu fait le constat rassurant de ne pas être *« tout seul à être vivant dans le monde ».* Tentez l'expérience à votre tour en faisant à travers vignes l'ascension des fameux Moulins de Boisse. Vue époustouflante et effort récompensé à la descente à l'auberge vigneronne du domaine où vous attendra (entre autres) la cuvée *Floriane* en AOP Bergerac rouge.
AOP Bergerac rouge · Cuvée Floriane
Vignoble des Moulins de Boisse

Arrivera
Jacques
LIMPORTANCEDUVIDE
Chagooprod · 2018

Filles et fils de la nature. Avant, Jacques faisait de la musique avec des objets du quotidien. Pour LIMPORTANCEDUVIDE, il s'est équipé cette fois de « vrais » instruments de musique. Résultat : il livre une pop entêtante diablement efficace aux textes bien moins naïfs et absurdes qu'ils n'y paraissent. Comptez les caudalies, vous verrez ! À déguster avec une cuvée bio : le *Grand Vin* en AOP Bergerac blanc sec du Château La Rayre par exemple.
AOP Bergerac blanc sec bio · Cuvée Grand Vin
Château La Rayre



Tropical Tasting
Cascao & Lady Maru
Linfa (colonna sonora)
Fakktory Records · 2019

Dolce vita. En 2018, Carlotta Carquetti réalisait Linfa, un documentaire sur la nouvelle scène underground féminine à Rome. Sur la BO, on retrouve les protagonistes du film parmi lesquelles Maria Violenza, Lola Kola et Lady Maru, en duo ici avec Cascao. À déguster avec les notes dolce et exotiques de la cuvée *L'essentiel* en AOP Côtes de Bergerac moelleux du Château Malfourat.
AOP Côtes de Bergerac moelleux · Cuvée L'essentiel
Château Malfourat

Retrouvez cette super playlist sur notre chaîne YouTube @247lemag !

La sélection de bouteilles pour l'été

L'été montre le bout de son nez et la saison des apéros est ouverte ! Les vacances approchent, les invitations pour partager un barbecue pleuvent, tout est prêt pour passer de bons moments en famille ou entre copains. Un Foie Gras du Périgord étalé sur une tranche de tourte de campagne, quelques cabécous et une barquette de Fraises du Périgord… ne manque plus qu'un peu d'Agneau du Périgord à faire griller sur le barbecue et de bonnes bouteilles de Vins de Bergerac et Duras pour profiter de la terrasse et du soleil. **L'équipe du Mag vous a concocté une sélection de bouteilles pour passer un superbe été !**

Texte et photos bouteilles IVBD, DR
Photo de couverture Victoria Hebrard

The winemakers of Bergerac and Duras now have a sparkle in the eye… that's probably since they started making sparkling wine! For the ones who already produce well-known classic wines, this new activity offers them a new ground and a significant freedom of expression. Add a dazzling business success to it and this new investment is fully justified!

Château Molhière
Terroirs des Ducs
AOP Côtes de Duras • 2020
7,50 €

Domaine Le Castellat
AOP Bergerac • 2020
6 €

L'Excellence
de Haut-Lamouthe
AOP Bergerac • 2020
5,80 €

Château Saint-Clément
AOP Bergerac • 2020
4,60 €

Des rosés pour l'été

Une robe rose très pâle ou une couleur grenadine, chacun trouvera le vin rosé qui lui convient dans le vignoble de Bergerac et Duras. Qu'il soit issu de saignée ou de pressurage direct, ces rosés offriront des arômes de fruits rouges très marqués ou au contraire des saveurs beaucoup plus florales mais ils accompagneront dans tous les cas à merveille des fruits de mer, des salades ou quelques grillades de poissons.

Château Grande Lisse
AOP Pécharmant • 2019
6,60 €

Château Bouffevent
cuvée Mathilde
AOP Bergerac • 2020
8 €

Château des Lys
AOP Pécharmant • 2016
12,95 €

Domaine de Laplace
L'Unique
AOP Côtes de Duras • 2016
7,50 €

Des rouges pour tous les goûts

Qu'ils soient très structurés après quelques mois passés en fûts de chêne, très fruités ou avec un juste équilibre entre les deux, il y aura des vins rouges pour tous les goûts dans le vignoble de Bergerac et Duras. Les vignerons vous proposent une palette de vins permettant d'accorder tous vos moments passés entre amis ou en famille.
Un rouge fruité pour l'apéro ou plus intense pour le barbecue ? Les vignerons ont ça pour vous !

Voyage au pays des blancs secs

Côtes de Duras, Bergerac, Montravel, les blancs secs du vignoble vous feront voyager à travers le territoire. De belles attaques en bouche, une vivacité bien marquée et des saveurs équilibrées d'agrumes et de fleurs blanches accompagneront parfaitement votre douzaine d'huîtres dégustée directement sur le marché avec un beau plateau de fromages de chèvre.

Château Theulet
Terroirs des Ducs
AOP Bergerac • 2020
6,60 €

Château La Ressaudie
AOP Montravel • 2020
32 €

Vieilles Vignes
de Berticot
AOP Côtes de Duras • 2020
6,50 €

Clos le Joncal
Pixel
AOP Bergerac • 2020
18 €

Une note de douceur

Pour les amateurs d'une note de douceur, les Monbazillac, Saussignac et autres Côtes de Bergerac moelleux ou Rosette entrent en scène ! Des vins tout en rondeur, de moelleux à liquoreux suivant l'appellation, qui s'accorderont à merveille si vos papilles vous réclament une cuisine épicée, des fromages bleus ou un bon fondant au chocolat.

Domaine de la Linière
AOP Saussignac • 2015
17,50€ (50cl)

Château Michel de Montaigne
AOP Côtes de Bergerac • 2020
6 €

Château Kalian
AOP Monbazillac • 2017
16 €

Château La Tilleraie
AOP Rosette • 2018
10 €

La Recette à 4 mains

Couvée d'exception

Lorsque nous avons proposé à Samuel Cuisset, vigneron au Château Les Miaudoux à Saussignac de cuisiner la prochaine recette à 4 mains, il a spontanément pensé à Blandine Ménager, paysanne et cuisinière du Jardin de Félicien à Montpeyroux. Ils ont choisi de préparer ensemble des œufs cocottes aux courgettes, Gorgonzola et Saussignac bio.
Au milieu des prés, dans la douceur de la cuisine de Blandine, nous avons parlé du temps et de la nécessité de tantôt s'affairer, tantôt laisser faire.

Texte Alexandrine Bourgoin **Photos** Loïc Mazalrey

Le Mag 247 **Samuel, pourquoi avoir choisi de réaliser cette recette à 4 mains avec Blandine ?**
Samuel Cela fait longtemps qu'on se connaît ! Nous faisons partis du même réseau périgourdin de producteurs et productrices en agrobiologie. Mais ce qui a guidé mon choix, c'est qu'en 2021, j'ai passé ici à la table paysanne de Blandine la meilleure soirée d'une année assez difficile. Nous fêtions mon anniversaire et redécouvrions après les confinements la joie d'être ensemble. L'accueil de Blandine, la nature environnante, sa cuisine simple et généreuse comme j'aime ont rendu cette soirée inoubliable. J'ai eu envie de partager cela.
Blandine - Ok, tu reviens quand tu veux ! (rires).

Le Mag 247 **Blandine, tu réalises absolument tout toute seule, du jardin à l'assiette ?**
Blandine Entièrement ! Mais avec le soutien précieux de Julien, mon compagnon qui est aussi vigneron en Montravel*. Lorsque je me suis installée en 2012, on m'avait conseillé de me concentrer sur un ou deux gros postes de production. Mais j'ai préféré limiter ma surface et jouer la diversité avec plein d'ateliers de valorisation.
À la ferme, je produis essentiellement des œufs et des légumes d'été – courgettes, aubergines, poivrons, tomates, melons… - à partir de mes propres semis et vends une partie de mes plants maraîchers bio aux particuliers au printemps.
C'est d'ailleurs le plein rush en ce moment ! Et Julien a aussi installé des ruches pour que nous puissions faire notre miel.
Pour la viande, je me fournis chez des collègues éleveurs localement. Chaque semaine, je propose un menu unique différent qu'on peut venir déguster ici à ma table. Ou je peux venir à vous avec mon activité de traiteur à domicile.
Tout est maison et de saison.
L'été, lorsque le jardin donne bien, j'en profite pour transformer une partie de mes légumes en sauces et condiments qui me servent à cuisiner au cœur de l'hiver des plats de pâtes au goût ensoleillé.

Le Mag 247 **De ton côté, Samuel, tu travailles en famille ?**
Samuel Oui, je travaille avec mes parents Gérard et Nathalie, et ma compagne, Lisa. J'ai d'abord été salarié à partir de 2006, avant de m'installer officiellement en 2014. J'ai eu cette chance d'arriver sur une exploitation qui fonctionnait bien, déjà convertie à l'agrobiologie, puis à la biodynamie à partir de 2012. L'enjeu n'était pas d'opérer une révolution mais de s'inscrire dans la continuité, en apportant ça et là de petites touches, comme la création de cuvées en vins natures. Nous avons aussi agrandi l'exploitation avec l'acquisition de 10 hectares supplémentaires qui nous amènent aujourd'hui à cultiver 33 hectares de vignes en biodynamie.

Le Mag 247 **Parle-nous de ta cuvée Rêverie, un vin nature en AOP Saussignac que tu as souhaité utiliser pour la recette.**
Samuel Produire un vin liquoreux nature est un vrai défi. Nous souhaitions intervenir le moins possible. Tout a été une question d'équilibre. Nous avons récolté manuellement des raisins et leur pourriture noble au degré idéal, les avons fait fermenter en cuve et en barriques de chêne français, puis avons attendu que la fermentation s'arrête d'elle-même. Avant de réaliser l'assemblage et le mettre en bouteilles, nous avons patienté jusqu'à être sûrs que le vin était stable et n'allait pas repartir en fermentation. Pour cela nous avons attendu encore un an, en surveillant bien par des dégustations régulières. Son évolution oxydative et sa couleur assez prononcée est le résultat de son élevage naturel.
Elle nous garantit une certaine stabilité.
Patience a été le maître mot.

Le Mag 247 **Vos métiers semblent caractérisés par à la fois une activité vibrionnante liée au rythme des saisons, et un temps plus long qu'il vous faut tout autant observer. Celui de l'élevage d'un vin, de poules qui couvent…**
Blandine Même au-delà de ça.
Mes poules sont des Barbezieux, une espèce charentaise qui avait presque disparu. Il a fallu 20 ans à des éleveurs engagés pour que l'espèce renaisse.
Elle est aussi valorisée pour sa viande, comparable à celle des volailles de Bresse. Leurs œufs sont aussi d'une qualité exceptionnelle. La recette que nous avons choisie nous permet de la mettre en valeur.
Samuel Pour la vigne il y a effectivement ce rythme annuel, mais c'est aussi une culture pérenne, avec des enjeux comme celui du réchauffement climatique qui s'inscrivent dans la durée. Nous allons prochainement planter des cépages résistants. Il nous faudra du temps pour « les apprivoiser », apprendre à les cultiver et à les valoriser d'un point de vue œnologique.

**Clos Julien à Saint-Antoine-du-Breuilh (24), dont on peut déguster les vins à la table paysanne de Blandine.*

When we asked Samuel Cuisset, winemaker at Château Les Miaudoux in Saussignac, to cook our next recipe, he immediately thought of Blandine Ménager, farmer and cook at the Jardin de Félicien restaurant in Montpeyroux. They both chose to cook soft boiled eggs with courgettes, gorgonzola cheese and organic Saussignac wine. We talked about the weather and the necessity of sometimes hurrying and other times letting go.

L'accord parfait

Pour réaliser cette recette et en accompagner la dégustation, Samuel propose sa **cuvée Rêverie en AOP Saussignac bio.**

L'alternative :
Château Les Miaudoux en AOP Bergerac blanc sec bio.

La recette à 4 mains

Œuf cocotte aux courgettes au vin de Rosette

Gorgonzola et Saussignac

Blandine aime mettre en valeur les produits de sa ferme avec des recettes simples et généreuses. Ces petites cocottes révèlent la saveur noisette des œufs de ses poules Barbezieux. Et la cuvée Rêverie en AOP Saussignac de Samuel vient apporter une touche de douceur à cette recette terriblement réconfortante.

Ingrédients **4 personnes**

4 œufs fermiers bio (ceux des poules Barbezieux du Jardin de Félicien !) *Remarque : choisissez des œufs fermiers extra frais, la recette n'en sera vraiment que meilleure.* • 5 cl de vin bio en AOP Saussignac (vin blanc liquoreux) • 2 courgettes (en hiver, on pourra remplacer la courgette par du radis noir pour un peu de piquant) • 1 oignon • 120 g de Gorgonzola • 4 cuillères à soupe de crème fraîche • 1 cuillère à soupe de miel de fleurs (Miel L'abeille cool du Jardin de Félicien !) 1 cuillère à soupe de graisse de canard Aneth (fraîche ou séchée selon la saison) • Sel • Poivre du moulin

Préparation 15 minutes **Cuisson** 10 minutes + 12 minutes

1. Émincez l'oignon, faites-le blondir dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de graisse de canard. Détaillez les courgettes en fines rondelles, puis ajoutez-les dans la poêle avec les oignons.
2. Quand courgettes et oignons sont cuits, ajoutez une 1 cuillère à soupe de miel. Salez, poivrez, puis déglacez avec le vin. Réservez.
3. Séparez les blancs des jaunes en réservant chaque jaune dans sa coquille. Battez les blancs en omelette avec la crème fraîche (1 cuillère à soupe par œuf). Ajoutez une pincée de sel, un peu de poivre du moulin et l'aneth.
4. Faites chauffer votre four à 180°C, puis préparez vos cocottes. Dans chacune, versez un peu de courgette, et couvrez avec le mélange blanc d'œuf et crème. Parsemez de cubes de Gongonzola (100 à 150 g pour 4 cocottes, selon le goût de chacun).
5. Disposez les cocottes dans un plat creux et ajoutez de l'eau pour un bain-marie. Enfournez votre plat pour 11 minutes.
6. À la 11e minute, sortez les cocottes et ajoutez sur chacune un jaune d'œuf. Remettez au four entre 1 et 2 minutes (le jaune doit rester coulant).
7. Dégustez avec un bon pain de campagne et un verre de Saussignac !

Réservé aux gourmands !

Quelle est la meilleure façon d'adopter la « Périgord Attitude » ? Cet art de vivre qui réunit les amoureux du bien manger, du bien boire et du bien partager, trouve sa plus belle expression au sein des marchés gourmands qui fleurissent l'été dans tout le Périgord.

Texte Pierre Bléhaut **Photos** Julie Soucail, DR

De Montignac à Groléjac, de Rouffignac-Saint-Cernin à Saint-Léon-sur-Vézère, de Saint-Pompon à Limeuil, préparez-vous à découvrir de charmants villages médiévaux et à vivre des moments uniques !

La recette est simple : à la tombée de la nuit, les producteurs locaux investissent un lieu pour vous proposer des produits de terroir et des spécialités emblématiques du cru. Pommes de terre sarladaises, foie gras, confits d'oie, agneau, volailles, alicot, tourain, fraises, gâteau aux noix, marrons… Il y en a pour tous les goûts et tous les appétits.

L'autre bonne nouvelle, c'est que les vignerons sont aussi de la partie ! Des conditions idéales pour apprécier l'incroyable richesse du vignoble de Bergerac et Duras. Comment ne pas craquer devant la puissance et la générosité d'un Pécharmant, la souplesse et le fruité d'un Côte de Duras, l'attaque franche et à la belle finale aromatique d'un Bergerac, la délicatesse d'un Montravel, la rondeur d'une Rosette, l'élégance et l'onctuosité d'un Monbazillac ou d'un Saussignac ?

Pour profiter pleinement de cette expérience gastronomique en famille ou entre amis, il n'y a qu'un seul impératif : se munir de vaisselle, de couverts et… d'un tire-bouchon ! Les accessoires n'étant pas fournis, il est facile de reconnaître les habitués des marchés gourmands, qui rivalisent d'esprit pratique et d'originalité. Les uns arborent avec fierté des assiettes en faïence ou de superbes verres en cristal chinés dans les brocantes du coin, les autres viennent avec d'authentiques paniers périgourdins en osier contenant tout le nécessaire pour se mettre à table. Certains atteignent même un degré de raffinement extrême, en dressant une jolie nappe avec des serviettes assorties. Si par mégarde vous avez oublié votre équipement, vous trouverez certainement parmi les convives quelqu'un qui vous dépannera pour la soirée… Périgord Attitude oblige !

Mais réduire les marchés gourmands à un repas, aussi convivial soit-il, est mal connaître l'esprit qui anime les gens de la région. Les réjouissances ne s'arrêtent pas là. La musique s'invite dans ces soirées chaleureuses et beaucoup esquissent un pas de danse sous les guirlandes multicolores. La fête se poursuit tard dans la nuit, dans la joie et la bonne humeur, toutes générations confondues.

Véritable institution, appréciée autant des touristes que des locaux, les marchés nocturnes du Périgord sont une occasion unique de découvrir le patrimoine de la région et la gastronomie locale, servis par des femmes et des hommes heureux de partager leur savoir-faire, leurs traditions et leur joie de vivre !

What is the best way to adopt the Perigord Attitude? This way of life that brings together the lovers of good food, good drinks and the love of sharing can be found in our gourmet markets throughout summer.

Cuisine du monde et vins d'ici

Ils et elles sont nés dans un pays étranger, y puisent leurs origines ou y ont longtemps vécu avant de venir s'installer ici en Dordogne et devenir vignerons. Ces expériences ont nourri leur culture culinaire, et un goût prononcé pour les joyeux métissages. Nous leur avons demandé de partager avec nous leurs recettes d'ailleurs préférées à assortir avec des cuvées bien d'ici : celles qu'ils créent au cœur de nos vignobles de Bergerac et Duras. À l'heure où les identités constituent parfois l'argument d'un repli sur soi, preuve par le goût qu'il est bien plus délicieux de choisir la rencontre et le partage de nos humanités. **Bon appétit !**

Texte Alexandrine Bourgoin **Photo** DR

Born in a foreign country, they lived there for a while before moving to Dordogne and becoming winemakers. These experiences have inspired their culinary knowledge, and gave them a pronounced taste for culture mixing. We asked them to share their favourite recipes to match with local blends: the wines they create in the heart of our Bergerac and Duras vineyards. At a time when identities may be an excuse for isolationism, they prove how delightful it is to choose to meet and share our humanities. ***Bon appétit!***

Tunisie

Avec Mickaël Gaulhiac d'Hukulumbarros à Pécharmant

En 2017, un nouveau nom faisait son apparition dans le petit vignoble de Pécharmant : Hukulumbarros. Intrigant, n'est-ce pas ? Hukulumbarros est le nom que portait à l'époque latine la région viticole de Grombalia en Tunisie. C'est de là qu'est originaire la famille maternelle du jeune vigneron Mickaël Gaulhiac. Le nom de son domaine est un hommage à ses ancêtres vignerons établis à Bri Drassen jusqu'au mi-temps des années 50. Il a souhaité partager avec nous une recette de sa grand-mère : un couscous vert aux petits pois qu'elle cuisinait avec une épaule d'agneau confite complété d'un condiment appelé torchi. Pour l'accompagner, Mickaël nous suggère sa cuvée bio Constellations en AOP Pécharmant.

Hukulumbarros
Mickaël Gaulhiac
Chemin du Château d'eau
24100 Creysse
06 26 56 35 62
chateau.hukulumbaroos@gmail.com
www.hukulumbarros.fr

Couscous vert (mesfouf), épaule d'agneau et torchi tunisien

et cuvée bio Constellations en AOP Pécharmant d'Hukulumbarros

Ingrédients **6 personnes**

Pour le mesfouf 3 verres de couscous nature soit environ 450 g • 400 g de petits pois écossés (frais ou surgelés) • Coriandre en branche et en grains • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre **Pour le torchi** 800 g de courge • Le jus d'1 citron • 2 gousses d'ail • 1 pincée de cumin en poudre • 1 cuillère à café de harissa • 1 cuillère à soupe d'huile d'olive • 1 cuillère à soupe de vinaigre • Sel **Pour l'épaule d'agneau** 1 épaule d'agneau • 3 gousses d'ail • 1 filet d'huile d'olive • Sel • Poivre

Préparation 45 minutes
Cuisson 5 à 6 heures (suivant la taille de l'épaule d'agneau)

1. Faites préchauffer votre four à 150°C. Disposez l'épaule d'agneau dans un plat avec quelques gousses d'ail. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez pour 5 à 6 heures selon la taille de votre épaule d'agneau. La viande doit être confite et se détacher facilement.
2. Faites cuire les petits pois dans de l'eau légèrement salée 15 minutes après ébullition. Mettez de l'eau à bouillir dans la marmite du couscoussier. Etalez la semoule dans un grand plat creux. Diluez un peu de sel dans environ 50 cl d'eau et versez le mélange sur la graine. Laissez reposer 5 min, jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. Détachez les graines avec les doigts ou une fourchette ; versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Roulez la semoule entre les mains. Remettre une une cuillère à soupe d'huile d'olive et continuez à égrener jusqu'à ce que la semoule soit fluide. Versez ensuite la semoule dans la partie haute du couscoussier au-dessus de l'eau bouillante, couvrez et faites cuire environ 15 minutes.
   Lorsque la semoule est prête, ajoutez les petits pois avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajoutez un peu de coriandre en branche selon votre goût, et plus généreusement de la coriandre en grains moulue grossièrement. Salez, poivrez. Vous pourrez réchauffer le tout au four avant de servir environ 15 minutes à 150°C.
3. Pour le torchi, mettez de l'eau à bouillir dans une casserole. Épluchez la courge et coupez la en morceaux. Mettez-les ensuite à cuire dans l'eau bouillante pendant environ 30 minutes après ébullition, puis égouttez et écrasez les morceaux en purée (avec un presse-purée). Pelez et hachez 2 gousses d'ail. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir l'ail. Ajoutez le jus de citron, le cumin, la harissa, le vinaigre et la purée dans la poêle sur feu vif pendant 5 minutes. Ce condiment pourra ensuite être servi chaud ou froid.
4. Servez votre épaule d'agneau confite accompagnée de son couscous vert et de torchi. A déguster avec une cuvée Constellations en AOP Pécharmant d'Hukulumbarros !

Afrique du Sud

Avec Caro Feely
du Château Feely
à Saussignac

Caro et son mari Sean vivaient et travaillaient tous les deux en Afrique du Sud à Johannesburg lorsqu'ils se sont rencontrés en 1993. Outre des racines irlandaises, ils se sont très vite rendus compte qu'ils partageaient également une passion : le vin. Ils ont donc emménagé à Cape Town pour y démarrer une carrière dans le vignoble. C'est peu de temps après, lors d'un voyage en France qu'ils sont tombés amoureux du Sud-Ouest. Pendant 8 ans, ils ont travaillé d'arrache-pied, économisé et ont finalement pu réaliser leur rêve en 2005 en devenant propriétaire d'un vignoble dans le Périgord à Saussignac. Vous souhaitez en savoir plus sur leur aventure ? Caro a écrit 3 romans inspirés de leur histoire : Grape expectations, Saving our skins, et Glass half full ! Avec cette recette de chakalaka, sorte de ragoût de légumes typique d'Afrique du Sud que Caro nous propose d'accompagner d'une cuvée Résonance en AOP Bergerac rouge, nous revenons avec elle là où tout a commencé.

Château Feely
Sean et Caro Feely
La Garrigue
24240 Saussignac
05 53 22 72 71
caro@chateaufeely.com
www.chateaufeely.com

Chakalaka

et cuvée biodynamique Résonance
en AOP Bergerac rouge du Château Feely

Ingrédients **4 personnes**

1 tasse de carottes râpées • 1 tasse de chou râpé • 1 boîte de haricots blancs (ou de pois chiches) • 1 boîte de tomates pelées 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 piment frais (selon votre gout) Épices : curcuma, gingembre, paprika… (du frais de préférence ou sinon en poudre) • 100 ml de vin rouge • 1 cuillère à café de sucre • 3 cuillères à soupe d'huile végétale • Sel • Poivre

Préparation 15 minutes **Cuisson** 45 minutes

1. Pelez et émincez finement l'oignon, hachez les gousses d'ail, râpez les carottes et le chou, détaillez les tomates en petit dés.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile végétale et ajoutez-y l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Incorporez l'ail et toutes les épices. Poursuivre la cuisson 1 minute en remuant et en laissant la saveur s'intensifier.
4. Ajoutez les tomates, les carottes, le chou, et le vin. Couvrez et laissez cuire environ 20 minutes en mélangeant de temps en temps.
5. Poursuivez la cuisson environ 5 minutes après avoir ajouté les haricots blancs, le sel et le poivre.
6. Servez votre chakalaka chaude ou froide comme plat végétarien ou en accompagnement de grillade ou d'une préparation à base de maïs de type polenta. Dégustez avec une cuvée Résonance en AOP Bergerac rouge du Château Feely !

États-Unis

Avec Frank Magiera
du Château La Ressaudie
à Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt

Pendant 30 ans, Frank a travaillé à Los Angeles dans l'industrie du papier, tout en cultivant sa passion pour le vin. Ce qui le séduit dans cet univers ? Sa complexité, sa diversité, les plaisirs sensoriels qu'il procure, et toute la convivialité qu'il génère. Alors lorsqu'avec son épouse Marie l'envie de rentrer en France et retrouver leurs proches s'est faite sentir, ce fût aussi l'occasion d'opérer un grand virage professionnel. C'était décidé : Frank allait enfin devenir vigneron. Il ne restait plus qu'à trouver un domaine viticole. La beauté des paysages de Dordogne, et les arguments imbattables déployés par leurs amis vignerons bergeracois ont fini par convaincre Frank et Marie de poser leurs valises au Château La Ressaudie. En souvenir de leurs années américaines, ils partagent avec nous cette recette de barbecue d'inspiration mexicaine à déguster avec une cuvée en AOP Montravel blanc sec du Château La Ressaudie.

Château La Ressaudie
Frank Magiera
33220 Port-Sainte-Foy-Et-Ponchapt
Tél : 07 85 99 80 43
contact@laressaudie.fr
www.laressaudie.fr

Barbecue de Saint-Jacques et sa salsa maïs avocat

et cuvée en AOP Montravel blanc sec
du Château La Ressaudie

Ingrédients **4 personnes**

3 à 4 noix de Saint-Jacques par personne • 2 épis de maïs 2 avocats • 1 oignon • 1 tomate • 1 piment jalapeño • 1 piment chipotle et sa sauce adobo (en conserve) • 1 citron vert 3 gousses d'ail • Coriandre fraîche • 100 ml de jus d'orange 1 cuillère à café de cumin en poudre • 4 cuillères à soupe d'huile d'olive • Sel

Préparation 40 minutes **Cuisson** 20 minutes

1. Huilez légèrement les 2 épis de maïs et faites-les cuire au barbecue pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les grains soient grillés de manière homogène. Laissez refroidir puis détachez les grains de maïs au couteau ; versez-les dans un saladier. Ajoutez-y 2 avocats, 1 oignon, 1 tomate, et 1 jalapeño, tous coupés en petits dés. Assaisonnez avec 2 gousses d'ail écrasées, une poignée de coriandre fraîche hachée, du sel, et le jus d'un demi citron vert. Mélangez bien et gardez au frais.
2. Dans un bol, mélangez 1 piment chipotle écrasé dans sa sauce adobo, une poignée de coriandre fraîche hachée, 100 ml de jus d'orange, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à café de cumin en poudre, 1 gousse d'ail écrasée, et assaisonnez avec du sel. Ajoutez les noix de Saint-Jacques à cette préparation et réservez au frais pendant 30 minutes.
3. Placez les Saint-Jacques sur le grill du barbecue et faites-les cuire pendant 3 à 4 minutes maximum sur un côté (sans les déplacer), puis retournez-les et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes supplémentaires.
4. Servez les noix avec la salsa accompagnées d'une cuvée en AOP Montravel blanc sec du Château La Ressaudie !

Suisse

Avec Karl-Friedrich Scheufele
du Château Monestier la Tour
à Monestier

Co-président de la célèbre maison suisse d'horlogerie et de joaillerie Chopard, Karl-Friedrich Scheufele a longtemps nourri une passion pour le vin. Celle-ci s'est d'abord concrétisée par l'acquisition des caves Le Caveau de Bacchus et leurs 3 établissements à Genève, Gstaad et Gland réputés pour leur sélection exigeante. Puis en 2012, la famille Scheufele devient propriétaire du Château Monestier la Tour. C'est l'aboutissement d'un rêve : celui de faire leur propre vin. Soucieuse de préserver au mieux l'environnement et la biodiversité du domaine, la famille Scheufele engage très vite la conversion en bio puis biodynamie du domaine. Clin d'œil à ses attaches helvétiques, celle-ci nous propose de découvrir la recette de la tarte aux abricots valaisans. Les abricots du Valais sont réputés pour leurs qualités gustatives et constituent 88 % de la production Suisse. Pour en accompagner la dégustation, la cuvée en AOP Saussignac du Château Monestier la Tour sera absolument parfaite.

Château Monestier la Tour
Famille Scheufele
24240 Monestier
Tél : 05 53 24 18 43
contact@chateaumonestierlatour.com
www.chateaumonestierlatour.com

Tarte aux abricots valaisanne

et cuvée biodynamique en AOP Saussignac
du Château Monestier la Tour

Ingrédients **8 personnes**

Pour la pâte sablée (400 g) 1 gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur, avec les graines mises de côté • 125 g de sucre semoule • 250 g de farine • 125 g de beurre non salé, à température • 1 pincée de sel • 1 gros œuf • Légumes secs ou billes de cuisson
Pour la crème d'amandes (300 g) 100 g de beurre non salé, à température • 100 g de sucre glace tamisé • 100 g de poudre d'amandes • 1 cuillère à soupe de Maïzena ou de fécule de maïs 2 gros œufs • 1 goutte d'essence d'amande amère

Préparation 30 minutes
Cuisson 1 heure (20 + 30 + 10 min)
> La préparation doit démarrer 6 heures avant par la pâte sablée qui doit reposer

1. Pour la pâte sablée, fendez la gousse de vanille en deux, sortez-en les graines et mélangez-les au sucre. Sur un plan de travail, tamisez la farine et incorporerez-y le beurre en petits morceaux, jusqu'à ce que la préparation devienne sableuse. Incorporez le sucre vanillé, puis l'œuf. Mélangez du bout des doigts tous ces ingrédients, sans trop les malaxer. Avec la paume de la main, écrasez le tout pour rendre la pâte très homogène. Faites-en une boule, recouvrez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur de 4 à 5 heures.
2. Pour la crème d'amandes : mélangez tous les ingrédients avec un fouet, sans faire trop mousser la crème.
3. Pour la préparation de la tarte : abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie pour obtenir un cercle de 36 cm. Disposez-la dans un plat à tarte de 30 cm et piquez tout le fond de la pâte avec une fourchette. Réservez au réfrigérateur pendant 1 heure pour que la pâte soit bien ferme.
4. Préchauffez le four à 180 °C. Découpez une feuille de papier sulfurisé recouvrant le fond et les bords de la tarte et déposez-y des légumes secs (ou des billes de cuisson). Faites cuire la pâte à blanc environ 20 minutes.
5. Retirez le moule du four, mais gardez le four chaud. Enlevez délicatement le papier sulfurisé, ainsi que les légumes secs, et réservez.
6. Recouvrez le fond de tarte précuit de crème d'amandes jusqu'à atteindre la mi-hauteur du plat. Disposez-y en rosace les moitiés d'abricots, la face coupée tournée vers le haut. Puis enfoncez-les de moitié dans la crème.
7. Remettez le plat au four environ une trentaine de minutes. Pour obtenir une tarte bien brillante et un peu caramélisée, passez un pinceau avec du beurre ramolli sur les abricots et saupoudrez d'un peu de sucre semoule. Poursuivez la cuisson encore 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et les abricots légèrement dorés sur les côtés.
8. Laissez reposer quelques minutes avant de servir et dégustez votre tarte valaisanne accompagnée d'une cuvée biodynamique en AOP Saussignac du Château Monestier la Tour.

Belgique

Avec Christine Borgers
du Château du Haut Pezaud
à Monbazillac

En 1999, Christine quittait sa Belgique natale pour poursuivre son rêve de devenir vigneronne. Un changement de vie radical, puisque la bruxelloise était alors…comptable ! Tout en suivant des formations en viticulture et œnologie à Bordeaux et Bergerac, elle fait l'acquisition d'un domaine viticole sur les hauteurs de Monbazillac : le Château du Haut Pezaud. Au fil des millésimes, la plus belge des vigneronnes bergeracoises va faire de l'accueil à la propriété sa spécialité. Balade guidée au cœur des vignes, escape game, panier pique-nique et repas champêtre… Grâce à une multitude d'activités ludiques et/ou gourmandes, Christine propose aux petits comme aux grands de découvrir son métier passion. Fidèle à ses racines, elle organise chaque année le 21 juillet un grand repas pour célébrer la fête nationale belge. Ne manquez pas l'édition 2022 ! En attendant, Christine a souhaité partager avec nous cette recette de carbonnade qu'elle propose de déguster avec une cuvée en AOP Bergerac rouge sélection élevée en fût de chêne du Château du Haut Pezaud.

Château du Haut Pezaud
Christine Borgers
Les Pezauds
24240 Monbazillac
Tél: 06 70 75 56 72
christine.borgers@gmail.com
www.chateau-du-haut-pezaud.com

Carbonnade de Christine

et cuvée Sélection en AOP Bergerac rouge
du Château du Haut Pezaud

Ingrédients **8 personnes**

750 g de carbonnades de bœuf (jarret, paleron, basse côte, flanchet…) • 250 g de lardons • 1,2 kg de carottes • 1 gros oignon 2 x 33 cl de bière blonde de qualité • 200 ml de fond de veau 4 feuilles de laurier • 5 branches de thym • 5 cuillères à soupe de beurre pommade • 5 cuillères à soupe de farine • Sel • Poivre

Préparation 25 minutes
Cuisson 2 h 30

1. Préparez les légumes : épluchez-les et coupez les carottes en rondelles, émincez l'oignon, réservez le tout.
2. Faites chauffer une cocotte et faites-y revenir les lardons et l'oignon en remuant à la spatule. Retirez lardons et oignons de la cocotte et réservez.
3. Dans la même cocotte, faites revenir sur toutes leurs faces les morceaux de carbonnade, salez et poivrez-les.
4. Baissez le feu et ajoutez un peu de bière pour déglacer et décoller les sucs de cuisson du fond de la cocotte. Arrosez les parois avec le reste de la bière. Ajoutez ensuite le fond de veau, les lardons, l'oignon, les carottes, le thym, les feuilles de laurier. Salez, poivrez. Laissez mijoter à couvert et à feu doux pendant au moins 2 heures.
5. Pour lier la sauce, préparez un beurre manié : dans un bol, travaillez à la fourchette le beurre pommade avec un volume équivalent en farine. Ajoutez-le ensuite au jus de cuisson porté à ébullition et mélangez au fouet énergiquement.
6. Servez votre carbonnade avec des frites ou des tagliatelles, accompagnée d'une cuvée Sélection élevée en fût de chêne du Château du Haut Pezaud !

People

Louis Delluc, l'étoile filante du cinéma français

Pionnier du 7e art lorsque celui-ci était encore muet, ce personnage aux multiples facettes, essayiste, romancier, dramaturge, et réalisateur voit le jour à Cadouin en Périgord le 14 octobre 1890.

Texte Pierre Bléhaut **Illustration** Yann Hamonic

Auteur de 7 films, considéré comme à l'avant-garde du cinéma des années folles, il lance le mouvement impressionniste, qui privilégie la forme sur le fond, en utilisant les premiers « flashbacks » et le symbolisme visuel.

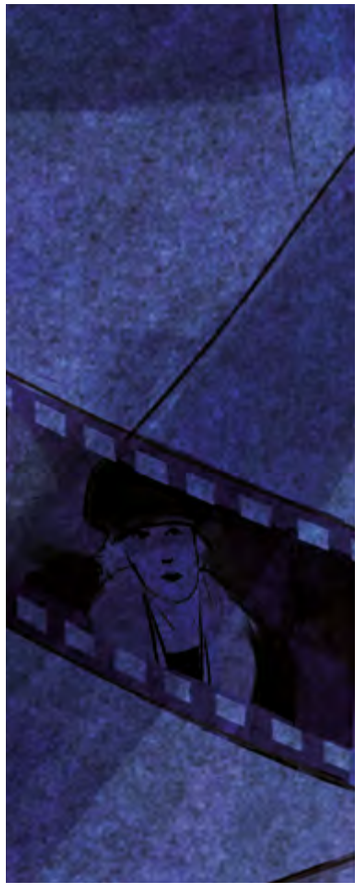
Sa passion pour la pellicule, tant pour ses aspects techniques qu'artistiques, s'épanouit avec l'actrice Ève Francis, qui deviendra son épouse le 21 janvier 1918 et qui lui fait découvrir le cinéma américain.

“Source d'inspiration pour la culture en Périgord, Louis Delluc serait fier des initiatives prises par sa région”

Rédacteur en chef de la revue Le Film, il devient critique cinématographique pour plusieurs journaux. Touche-à-tout, il poursuit néanmoins sa carrière littéraire, en publiant des pièces de théâtre et des romans. Il meurt prématurément des suites de la tuberculose le 22 mars 1924 à Paris.

Source d'inspiration pour la culture en Périgord, Louis Delluc serait fier des initiatives prises par sa région. En 1991, trois professeurs d'un lycée de Sarlat créent le Festival du film éponyme, à la renommée internationale. Le Conseil Départemental de la Dordogne met en place CinéPassion en 2008, un fonds de soutien à la production cinématographique et audiovisuelle. Deux cinémas portent le nom du célèbre cinéaste : à Nontron et au Buisson-de-Cadouin.

Dans ce même village, marchant dans les traces du Prix prestigieux créé en 1936, le Prix Louis Delluc Junior a été créé en 2019, décerné par des enfants et récompensant un film jeunesse. Louis Delluc peut décidément dormir en paix, la relève est assurée !



Sélection

Shopping plaisir pour amateurs de nouveautés

Faisons-nous plaisir, c'est le mot d'ordre salvateur de cet été !!! Notre sélection va vous y aider : du beau, du bon, de la lecture, les talents 247 ont de l'or dans les doigts, des idées originales et l'envie de vous rencontrer. **Poussez la porte de leur univers et leur passion en partage vous ravira…**

Texte Marie-Laurence Prince

Le vin en partage

À 24 ans, Émile Coddens est second de chai dans une exploitation du Val de Loire. Lors du confinement, il a ouvert un compte TikTok pour enseigner les secrets de son métier suivi par plus de 400 000 abonnés. Dans ce premier livre, guide ludique et décomplexé, Émile simplifie l'œnologie, la rend amusante, nous enlève nos complexes. Vous apprendrez même pourquoi les vignerons portent des doudounes sans manches !

Le vin, ça se partage !
Émile Coddens
Éditions des Équateurs · 2021
154 pages · 16 €

La noix dans tous ses états !

À la Ferme de la Roque, la noix se réinvente avec brio et gourmandise. Découvrez leur tapenade aux noix et cèpes, leur pâte à tartiner aux noix ou leur tartinade noix et ail… Vous pourriez même craquer pour leurs craquelins ou macarons. La noyeraie de 12 hectares ne subit aucun traitement, juste une taille douce pour entretenir les arbres : du local, du soin et des papilles comblées !

Céline Noix
Ferme de la Roque
24550 Campagnac-les-Quercy
05 53 59 15 04

By Armelle : le verre dans tous ces éclats !

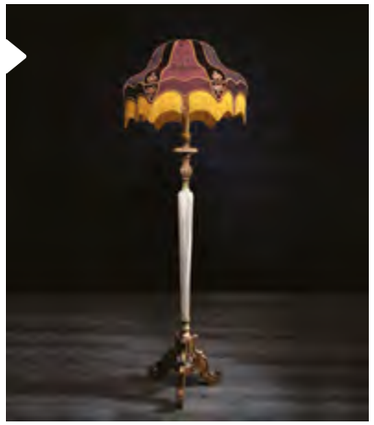
Installée depuis 4 ans rue de la Clarté à Périgueux, Armelle vit de sa passion, le filage de verre. Tous les après-midis, vous pourrez découvrir comment, dans son atelier-boutique, elle crée des bijoux en verre de Murano et joue avec les couleurs. Cet artisanat d'art est rare, et nous pare de colliers ou boucles d'oreilles aux mille éclats. Bijoux en bronze et cabas très couture complètent l'offre : de quoi trouver son plaisir assurément !

Boutique Atelier
1, rue de la Clarté
24000 Périgueux
www.byaperigueux.com

L'abat-jour en lumière

Pour donner un coup de pep's ou une touche de chic à sa déco en évitant la standardisation, jouer la carte de l'abat-jour est la bonne tactique. Depuis Le Bugue où elle est installée, Nadège Tricard intervient dans les beaux intérieurs, de la Corrèze au Gers pour des réalisations sur mesure. Elle crée aussi une collection, à découvrir dans son atelier-boutique.

Maison TRICARD
Nadège Tricard
40, Grand-Rue
24260 Bugue
www.maison-tricard.fr



Assemblage et bois tourné

Cette Corne d'Abondance, réalisée en érable et moabi tient de la performance : 324 pièces assemblées et tournées ! Jean-Paul Maignan maîtrise ces techniques à la perfection et expose dans son atelier « L'Hôme du Bois » des œuvres toutes aussi impressionnantes en châtaignier ébonisé, en aulne oxydé ou en hêtre mycorhizé. Reconnu pour son talent, il a notamment réalisé le trophée du Concours des Vins de Monbazillac 2021.

Galerie d'exposition
1280 route de Saint-Agne
24520 Saintt-Germain-et-Mons
Facebook : Jean-Paul Maignan

Quand c'est beau c'est Tampico

Symboles d'un art de vivre à la française chic, élégant ou urbain, les sacs de la marque périgourdine Tampico naissent à Mussidan et plaisent aux quatre coins du monde, de l'Australie aux États-Unis. Cabas et grands sacs colorés synonymes de week-end à la mer ou à la campagne conjuguent style casual et qualité des matières depuis 1992.

Tampicobags
4 rue Saint-Agnan
24400 Mussidan
05 53 81 00 43
tampicobags.com

Un p'tit café sous la douche

Pas besoin d'être amateur de café pour utiliser le savon à froid à base de café multi-usages : sous la douche il va exfolier votre peau en douceur, dans la cuisine il va éliminer les odeurs tenaces et rendre vos mains toutes douces ! Formulé sans colorant et enrichi en huile essentielle de Palmarosa pour ses propriétés anti-inflammatoires et cicatrisantes, fabriqué entièrement à la main, il est unique et indispensable !

Savon KAWA • Atelier de Bélène
Boutique en ligne
www.latelierdebelene.fr
Cours à l'atelier
24481 Saint-Paul-la-Roche

Casamidyni ou la mosaïque éclatante

Depuis 15 ans, Myriam Roulland est mosaïste à Marquay. Combien de tesselles et de couleurs assemblées pour créer ses tableaux chatoyants où villes, villages et maisons rêvées prennent forme ? Lettres, verres, céramiques, pierres et autres matériaux surprenants (comme une boucle de ceinture) sont convoqués pour composer une œuvre naïve haute en couleurs. Le motif du cœur se répète : il en faut pour ce travail singulier !

Atelier
Route de la Lande
24620 Marquay
www.casamidyni.com

Restez connectés !

www.247lemag.fr
Le webzine 247% Lifestyle

Vous aimez ce que vous avez entre les mains ? Alors n'attendez pas la prochaine édition : rendez-vous sur la toile tous les jours pour des articles, chroniques, vidéos, et infos exclusives !

@247lemag

Vous aimez le Mag 247 ?

Vous avez des remarques ? Dites-le nous !

247

Le Mag 247 est édité par l'I.V.B.D., Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Marc Lecomte.
Le Mag 247 est avant tout le fruit d'une collaboration entre rédacteurs passionnés et acteurs passionnants qui font de ce terroir un sujet intarissable.

Siège Social
1, rue des Récollets
24100 BERGERAC
05 53 63 57 57

Courrier des lecteurs et de la rédaction
247lemag@gmail.com

Directeur de la Publication
Responsable de la Rédaction
Pierre-Henri Cougnaud

Comité de Rédaction
Bertrand Ballesta
Alexandrine Bourgoin
Virginie Labrunie
Marie Lecourt
Laura Perrier
Marie-Pierre Tamagnon
Valentin Trijoulet

Rédacteurs
Bertrand Ballesta
Pierre Bléhaut
Alexandrine Bourgouin
Marine Perrier
Marie-Laurence Prince
Marie-Pierre Tamagnon
IVBD

Maquette
BiensurleCollectif
Crédits photos
Loïc Mazalrey
DR

Photo de couverture
Victoria Hebrard

Illustration « People »
Yann Hamonic

Traduction
Agathe Avezou

Fabrication
Imprimé en France par Imprimerie Rochelaise.
Paru le 7 juin 2022.
Dépôt légal à parution, ISSN en cours.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

VISITE PRESTIGE

Comme il y a 20 000 ans,
découvrez Lascaux à la lumière
d'une torche !

LASCAUX

Réservez en ligne sur **www.lascaux.fr**