247

L'art de vivre en Périgord Agenais

Savourez l'instant

n°15 | hiver 2022
magazine gratuit
Ne pas jeter sur la voie publique

MANGER DE L'AGNEAU
OU MANGER
L'AGNEAU DU PÉRIGORD

Région Nouvelle-Aquitaine
AGNEAU DU PÉRIGORD
MANGER OU mieux MANGER
produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

AANA - wsbiii-i. RCS 447 529 082 00086 - Photo : Astoria atelier

Sommaire

5
L'édito de Julie Jézéquel
6
Brèves

247% fun

8
17 (bonnes) résolutions pour 2023
10
Le tuto du 247
12
La playlist des vignerons

247% vrai

14
Premiers frissons vignerons
18
Gaëlle Reynou : une viticultrice engagée !
20
2050, un vin venu du Futur
26
Une semaine avec Harvey Steiman
30
Jeanne Barret, un destin hors pair

247% good

32
Une cave idéale
34
La Recette à 4 Mains : Matière à Sensations !
38
Bonnes quilles d'ici pour moments de partout
41
La Question : La Truffe du Périgord
42
Les bons accords pour les fêtes

247% culture

48
Jul sort de sa bulle
52
Les idées shopping de la rédaction

18

42

48

Le mot de la rédac

« L'automne raconte à la terre les feuilles qu'elle a prêtées à l'été ». Une bien belle histoire pleine de soleil à découvrir au gré des pages de ce nouveau Mag 247, une invitation à savourer l'instant présent. Instants gourmands, de partage, au coin du feu, en couple, entre amis….
Savourez votre instant, il est précieux !

Édito

Julie Jézéquel

Scénariste et actrice française. Elle a fait ses début au cinéma dans le film *Flic ou Voyou* de Georges Lautner avec Jean-Paul Belmondo, elle a également partagé l'affiche avec Philippe Noiret dans *L'étoile du Nord,* avec Gérard Klein dans *Le Bâtard* et avec *Michel Serrault* dans *On ne meurt que 2 fois.*

Quand j'ai quitté Paris il y a trente ans pour m'installer en Dordogne, mes amis m'ont dit : *« Tu vas voir, au mois de novembre, à la campagne, c'est sinistre. Tu vas regretter Paris ! »* Sûrement qu'ils n'avaient jamais mis les pieds en Dordogne. Pas un automne ne leur a donné raison. C'est une saison lumineuse où la nature s'éclate dans un festival de couleurs. Le vert profond des conifères cohabite avec l'orangé mêlé de jaune des feuilles de châtaigniers. Et au petit matin, les prés se couvrent de givre blanc et délicat.

J'étais venue pour un an, j'ai oublié de repartir.

Au fil des jours, la citadine que j'étais a appris tant de choses. Le bois réchauffe deux fois : quand on transporte les bûches devant la cheminée puis quand on les met dans l'âtre. Les relations parisiennes se souviennent plus de vous en été qu'en hiver : *« Ta maison est sur le trajet de notre location de vacances, ça serait sympa de s'arrêter une nuit chez toi ! »* En se perdant sur les petites routes, on découvre des propriétés merveilleuses. Il y a des coins secrets où se baigner dans la Dordogne et, non, on ne risque pas à chaque fois de se faire manger par un silure !

J'étais venue pour un an, j'ai oublié de repartir.

Et chaque jour, j'ai réalisé la chance que j'avais de vivre au gré des saisons, de pouvoir me nourrir de produits sains, de côtoyer tant des gens du terroir que des *« exilés »* comme moi venus de l'Europe entière.

Mais la Dordogne se mérite. Il faut accepter d'être loin de tout, de subir la désertification médicale, de se battre pour que la culture existe. Mais ces combats en valent la peine. Il m'aura fallu trente ans pour ne plus être appelée *« la Parisienne ».* Trente ans pour qu'on réalise que je n'étais pas ici en vacances mais que j'y avais posé mes valises pour toujours et trouvé l'amour.

J'étais venue pour un an, j'ai oublié de repartir.

Gastronomie et littérature au rendez-vous à Périgueux

Un rendez-vous de la littérature gourmande qui entretient et perpétue la réputation légendaire et légitime de paradis gastronomique du Périgord. À l'approche de Noël et de ses promesses gourmandes, cette profusion d'ouvrages autour de l'art de vivre, présenté par les auteurs, est déjà une fête !

L'édition 2022 était placée sous le signe de la transmission, valeur essentielle dans le domaine culinaire, avec un parrain à la hauteur de cette ambition : Régis Marcon, chef détenteur de 3 macarons Michelin, précurseur en matière de productions locales et de concept de ruralité !

Un hiver sous le signe des festivités et de la Périgord Attitude à Sarlat

La saison hivernale est certainement le meilleur moment pour profiter ou découvrir les merveilles de cette cité médiévale et ses ruelles où s'alignent les hôtels particuliers. A la mi-novembre, les amateurs de cinéma peuvent y croiser les équipes de film venus présenter les sorties en avant-première. Côté saveurs, à la mi-janvier (14 et 15 janvier 2023) la fête de la Truffe bat son plein Place de la Liberté. Marché à la truffe, dégustation des *« croustous »* proposés par les chefs du Périgord noir en mode *« finger food »*, accompagnés d'un bon verre de Bergerac servi par des vignerons présents sur place ! Et début mars, c'est au tour de l'oie d'envahir la cité pour les réjouissances de Fest'Oie et toute sa déclinaison de foie gras, confit, magrets et autres régals !

Des bulles pour découvrir les trésors gastronomiques du Périgord !

« Pipo & Mario, Balade gourmande en Périgord » se présente sous forme de bande dessinée et son initiateur n'est autre que Philippe Mesuron, talentueux chef finaliste de Masterchef en 2010 et ambassadeur officiel de l'IGP Foie Gras du Périgord. Philippe a trois amours : la gastronomie, le Périgord et les animaux. D'où l'idée originale de mettre ces trois thèmes en scène sous forme de BD avec son ami dessinateur Thierry Béesau. Dans ce petit album préfacé par Pierre Bonte, les deux adorables Border Collie de l'auteur, Pipo et Mario, nous guident autour d'une découverte des produits d'excellence du Périgord (truffe, foie gras, agneau, fraise…) et vins de Bergerac, tous présentés par leurs charismatiques marraines et parrains. Pour un prix de 10 euros, voilà un cadeau idéal pour petits et grands à offrir sans modération lors des fêtes !

En plus, 1 euro par album est reversé à l'association Tendres animaux.

700 ans pour le Consulat de la Vinée de Bergerac

Le 9 juillet dernier, un soleil ardent n'a pas empêché bergeracois, touristes et de nombreuses personnalités invitées de célébrer avec enthousiasme les festivités du 7e centenaire de la Vinée sous un ciel radieux. Galvanisée par la banda Banda In Vino Veritas, une foule joyeuse a suivi la procession du Consulat de la Vinée qui a déambulé dans toute la ville de l'Église Notre-Dame jusqu'au port de Bergerac. C'est dans ce décor emblématique et historique, face à Quai Cyrano, que Jonathan Prioleaud, maire de Bergerac, a été intronisé lors de ce chapitre spécial. Il a ensuite symboliquement apposé le sceau de la patte de griffon sur 7 barriques, symboles de chacune des appellations en rappel de ce 16 Janvier 1322 où Renaud de Pons a officiellement octroyé ce droit aux consuls de l'époque.

Château de Monbazillac Plus que jamais un monde d'art et d'arômes

Cette place forte œnotouristique du bergeracois a fêté sa *« mue scénographique »* à l'occasion d'une soirée inaugurale d'après-saison et de fière allure le 15 septembre dernier. Le nouveau parcours de visite, immersif, ludique et pédagogique se recentre autour du monde des liquoreux et de ses saveurs, sans renier le patrimoine et l'histoire.

Le riche passé de ce site majestueux et emblématique est originalement mis en scène, notamment autour de l'histoire de ses propriétaires à la fin du XVIIIe siècle, la famille de Bacalan. Le monde de l'art contemporain s'invite en *guest star* avec des artistes en résidence et des salles dédiées à des expositions avant-gardistes. L'offre dégustation se décline en différents ateliers thématiques s'adressant du néophyte à l'amateur averti. L'espace boutique, relooké, s'enrichit de la nouvelle gamme *Secret de M,* en Bergerac sec, rouge et Côtes de Bergerac.

Une nouvelle stratégie digitale pour les Vins de Bergerac & Duras !

L'Interprofession des Vins de Bergerac & Duras (IVBD) lance son nouveau site internet avec un design plus épuré, moderne et dynamique.
Découvrez le vignoble de Bergerac & Duras au travers de sa carte interactive, trouvez votre accord met-vin idéal pour un repas et organisez votre circuit œnotouristique auprès des vignerons de la Route des Vins !
L'IVBD fait également évoluer son logo afin d'optimiser son positionnement Sud-Ouest et affirmer son identité !

Bergerac Duras
VINS DU SUD-OUEST

Les 17 (bonnes) résolutions périgourdines à adopter en 2023

Consommer moins, pratiquer du sport, trouver l'amour, le vrai. Faire un régime, changer de travail, être plus tolérant. Toutes ces bonnes résolutions que vous tentez de mettre en application tous les 1ers janvier depuis que vous avez une conscience, et qui sans surprise, ne sont pas respectées. Parce que l'appel du plaisir est trop puissant. L'appel de la vie, tout simplement. Alors vous procrastinez chaque année en pensant à celle d'après ; à ce que vous ferez.
Pourtant 2023 rimera avec fracas, encore une fois.

Textes Marine Perier

Et lorsque le 31 décembre sonnera à votre porte, vous ferez le bilan de cette année riche en lâcher-prise, mais surtout chargée en valeurs périgourdines. Cette fois, vous n'aurez jamais été aussi fiers d'avoir manqué de tolérance et de sommeil. D'ailleurs, vous avez hâte de poursuivre ces bonnes résolutions qui mettent à l'honneur vos pulsions. **Ah ! Vivement l'année prochaine.**

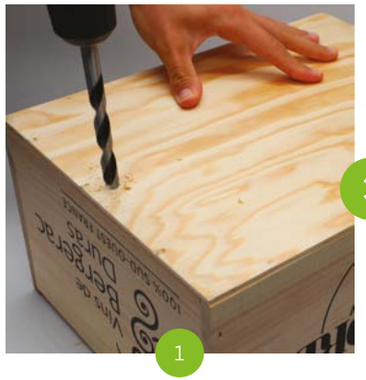
Le Tuto du 247

Une lampe déco avec une caisse Périgord Attitude

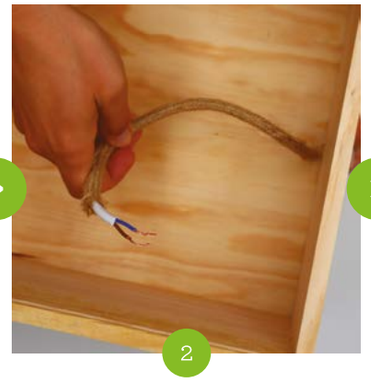
Vous vous retrouvez avec une nouvelle caisse en bois Périgord Attitude que l'on vous a offerte et vous vous demandez bien ce que vous allez pouvoir en faire… Une caisse pour votre vélo ? Déjà fait. Un rangement pour vos livres ? Pourquoi pas, mais cela n'éveille pas en vous votre côté bricoleur.
Alors, nous avons encore (et oui) une idée pour vous ! Fabriquez votre lampe déco et tendance pour sublimer votre salon. **Une chose est sûre, vous allez l'adorer et vos invités vous demanderont la même. De rien !**

Réalisation & Photos IVBD

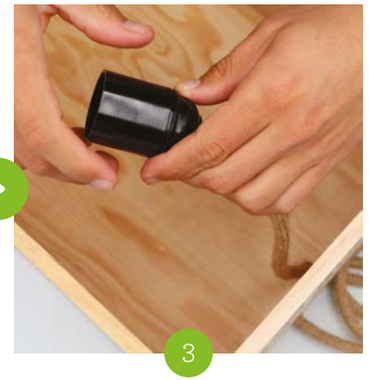
Les outils



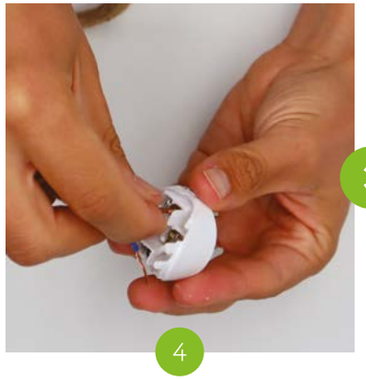
Percer un trou sur la partie haute de l'arrière de la caisse pour pouvoir faire passer le câble électrique.



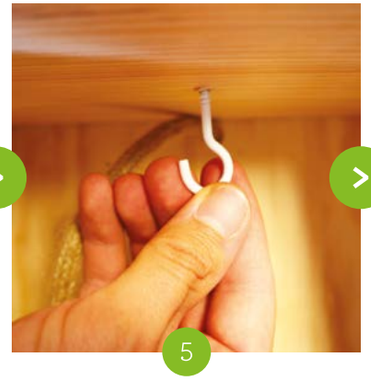
Faire passer le câble tressé dans le trou.



Dénuder les fils électriques et les visser dans la douille de l'ampoule.



De l'autre côté du câble, à l'extérieur de la caisse, dénuder les fils électriques et les fixer sur la prise électrique.



Visser à la main le crochet sur le haut de la caisse à l'intérieur pour tenir le fil et faire pendre la douille au bout.

Vous n'avez plus qu'à visser votre ampoule et trouver l'endroit idéal pour votre nouvel objet de déco préféré (posé sur un meuble, fixé à un mur…), l'allumer et profiter de ces longues soirées d'hiver pour dévorer ce numéro du Mag 247.

La Playlist des Vignerons

La musique, ce 4e art qui nous rend créatif, joue sur nos émotions et nous anime. Un art que l'on aime ressentir et partager. Une musique motivante, une autre que l'on aime écouter secrètement… Les vignerons de Bergerac & Duras nous dévoilent les morceaux qui les font vibrer. **Montez le volume et laissez-vous embarquer !**

Réalisation IVBD **Photo** Adobe Stock

Gaël Valet
Domaine de Grimardy

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
Queen *« Don't stop me now »*
La plus belle chanson de tous les temps
John Lennon *« Imagine »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
Beyonce *« Crazy In Love »*

Quentin Deffarge
Château Moulin Caresse

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
The Temptations *« Papa was a rollin' stone »*
La plus belle chanson de tous les temps
Dire Straits *« Sultans of Swing »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
Les Cowboys Fringants *« Le shack à Hector »*

Arnaud Isnard
Château Masburel

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
Nightwish *« Wish I had an Angel »*
La plus belle chanson de tous les temps
Charles Aznavour *« La Bohème »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
Capitaine Flam *« Générique d'ouverture »*

Flavie et Pascal Cuisset
Château des Eyssards

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
Flavie AC/DC *« Thunderstruck »*
Pascal Queen *« I want to break free »*
La plus belle chanson de tous les temps
Flavie Indochine *« Nos Célébrations »*
Pascal Léo Ferré *« C'est Extra »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
Flavie Trottoir d'en face - Tibz *« Les Bons Vivants »*
Pascal La rue Ketanou *« Ma faute à moi »*

Sylvain Deffieux
Clos les Côtes

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
Avicii *« The nights »*
La plus belle chanson de tous les temps
OneRepublic *« I ain't worried »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
U2 *« Every Breaking Wave »*

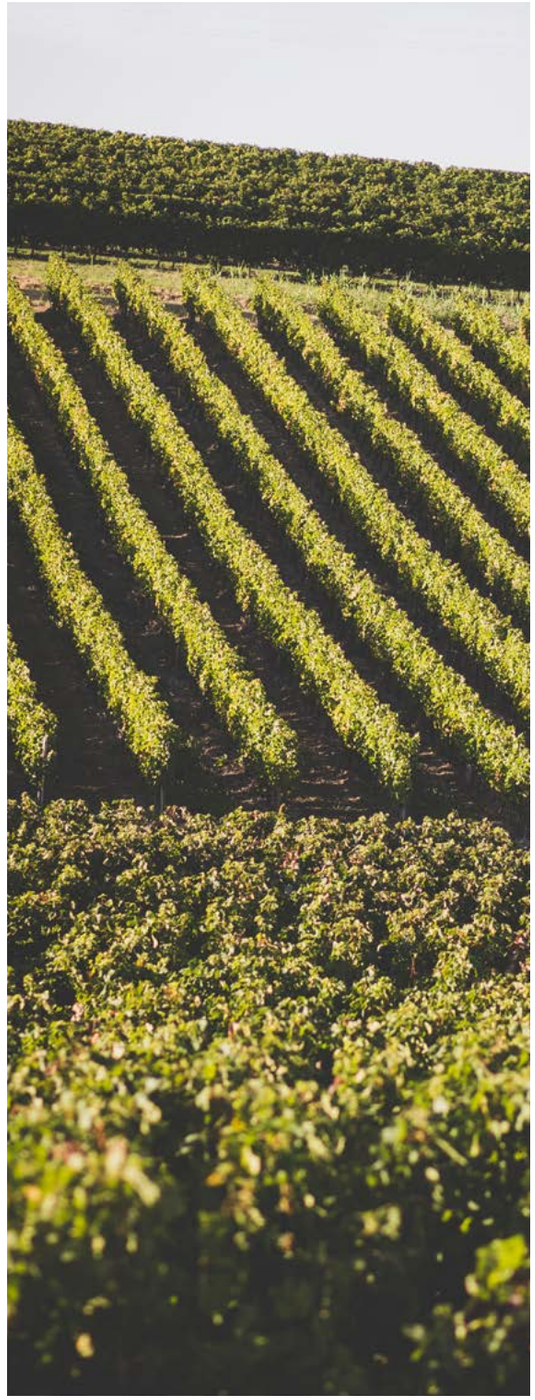
Axelle Mayet
Château Fongrenier

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
Outkast *« Hey ya! »*
La plus belle chanson de tous les temps
Francis Cabrel *« Je l'aime à mourir »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
Spice Girls *« Wannabe »*

Jean-Jacques Lacoste
Château Caillavel

La chanson à écouter à fond dans le chai pour bien commencer la journée
Van Halen *« Jump »*
La plus belle chanson de tous les temps
Coldplay *« A Sky Full of Stars »*
La chanson *« Plaisir Coupable »*
I Muvrini *« Elli a sanu »*

Retrouvez nos super playlists sur notre chaîne YouTube @247lemag !



Premiers frissons vignerons

On ne naît pas toujours vigneron. La vocation surgit parfois bien plus tard, à la faveur de réminiscences ou de rencontres signifiantes. Comment ont-ils su que c'était ce qu'ils voulaient, ce qu'ils devaient faire ?

Six vignerons et vigneronnes du vignoble de Bergerac et Duras reviennent avec nous sur leur parcours et nous éclairent sur ce qui a motivé leur entrée en viticulture.

Textes Alexandrine Bourgoin
Photos DR • Loïc Mazalrey

Sophie et Gaël
Domaine de Grimardy

Premier émoi
Les parents de Sophie et Gaël n'étaient pas vignerons, mais leurs grands-pères respectifs possédaient une petite vigne pour leur consommation personnelle. *« Je me souviens des vendanges, de l'odeur de la cave et du vin lorsqu'on le tirait au tonneau. Je me disais petite que plus tard, j'aurais une vigne comme mon pépé ! ».*

Le déclic
Devenus adultes, leur curiosité pour l'univers du vin grandit, mais c'est une autre carrière qu'ils embrassent : ingénieur en électronique puis enseignant pour Gaël, animatrice dans un Parc Naturel Régional pour Sophie. *« À l'époque, je pensais que pour devenir vigneron, il fallait que sa famille le soit aussi ».* Gaël et Sophie se rencontrent, fondent une famille… et comme leurs grands-pères avant eux, font l'acquisition d'une petite parcelle de vigne en Charente. Ils se prennent au jeu, et dans le même temps, commencent à s'ennuyer dans leurs métiers respectifs. *« Et si on devenait vignerons ? ».* Qu'à cela ne tienne ! Sophie passe un BTS viti-oeno, tandis que Gaël suit une formation en mécanique agricole et décroche un WSET [ndlr : Wine and Spirit Education Trust]. Ils se mettent en quête d'un domaine viticole. En 2020, ils jettent leur dévolu sur le Domaine de Grimardy. *« Nous aimions les vins de Bergerac. Mais ce qui a réellement fini de nous séduire, c'est la beauté des paysages et le terroir de Montravel ».*

Les guides
Sophie a été initiée par son père. *« Il avait un vrai intérêt pour le vin. Le week-end il ouvrait souvent de belles bouteilles ».* Gaël de son côté a appris à déguster avec sa tante, grande amatrice de vin.

Domaine de Grimardy
Vins de Bergerac et Montravel
Sophie Der Mikaelian et Gaël Valet
270 Impasse du buisson
24230 MONTAZEAU
06 50 57 59 94
domaine.grimardy@gmail.com
www.vins-bergerac-grimardy.com

Liliane
Château Vieux Touron

Premier émoi
Liliane se souvient du terrible hiver 1956. *« J'avais 10 ans. Le froid avait causé sur la vigne d'importants dégâts. Résilience et travail acharné ont permis à mes parents de surmonter cette épreuve. Cela m'a beaucoup marquée et fait prendre conscience de la dureté du métier ».*

Le déclic
« En 1981, lorsque je suis allée voir le banquier, j'ai été accueillie pour le moins… froidement. En grande partie parce que j'étais une femme. Mais je me suis accrochée ! ». Aujourd'hui, elle est fière du domaine de 10 hectares qu'elle a créé.

Les guides
Son père était amateur de vin et l'a initiée. Les femmes de la famille ont été aussi une source d'inspiration. *« Pendant la guerre, elles ont fait tourner l'exploitation sans homme. Mon père était garagiste de formation. Les vignes venaient de ma mère, c'est elle qui lui a appris le métier ».*

Château Vieux Touron
Vins de Bergerac et Monbazillac
Liliane Gagnard
Lieu-dit Vieux Touron
24240 MONBAZILLAC
05 53 58 21 16
liliane.gagnard@sfr.fr
www.vieuxtouron.com

François
Clos Bonnefare

Premier émoi
« Petit, j'accompagnais mon grand-père à la cave de Técou dans le vignoble de Gaillac. Il achetait du vin en vrac et le mettait en bouteille pour sa consommation quotidienne. J'aimais beaucoup l'aider ».

Le déclic
Devenu adulte, sa curiosité pour le vin grandit. Il prend des cours de dégustation, se constitue petit à petit une cave. Après 10 ans dans l'audiovisuel, il réfléchit à une reconversion. *« Je voulais travailler sur quelque chose de concret, de rationnel. C'est ce que le vin représentait pour moi. Alors j'ai passé un BTS viti-oeno ».* Après différentes expériences dans des châteaux du Bordelais, il décide de partir un an vinifier à l'étranger (Nouvelle-Zélande, Oregon). À son retour en 2008, c'est la crise financière et trouver du travail devient compliqué. Il accepte un poste de conseiller d'entreprise à la Chambre d'Agriculture. *« C'est un travail qui me permet d'avoir du temps pour développer des projets personnels à côté. Notamment celui de devenir vigneron ».* Ce qui était de l'ordre du fantasme lorsqu'il a passé son BTS allait enfin se concrétiser. François se met en quête de parcelles. Il arrête son choix sur 1 hectare de vigne sur le joli plateau de Lamothe-Montravel. En 2011, à presque 50 ans, François donne naissance à ses premières cuvées et réalise ainsi son rêve de devenir vigneron.

Les guides
« Mon père et mon oncle, des amateurs éclairés abonnés à la Revue du Vin de France ! ».

Clos Bonnefare
Vins de Bergerac et Montravel
François Jaurou
Bonnefare
24230 SAINT-MICHEL-DE-MONTAIGNE
06 85 76 61 53
closbonnefare@gmail.com

Jean-Baptiste
Domaine de Bonvin

Premier émoi
Les parents de Jean-Baptiste étaient éleveurs et viticulteurs en cave coopérative. *« Lorsque j'étais ado, pendant les vacances, ils me tiraient du lit pour aller aux vignes. Je trouvais ça terriblement chiant. Je me disais que plus tard je ferai tout mais pas ça ! ».*

Le déclic
Après un BTS Service en espace rural, Jean-Baptiste travaille chez un voisin vigneron. *« Au Clos Bellevue, Michel Royère Blanchard m'a fait découvrir le métier dans sa globalité. Je me suis dit que si j'allais jusqu'à la commercialisation, vigneron était un métier qui pourrait me plaire ».* Mais à cette époque, Jean-Baptiste a un autre rêve : celui de devenir comédien. En 2009, il décide donc de tenter sa chance et intègre le Cours Florent à Paris. En 2016, son père s'apprête à prendre sa retraite. Le frère de Jean-Baptiste est installé sur la ferme depuis quelques années, mais s'intéresse davantage à l'élevage. *« L'arrachage des vignes planait comme une ombre... J'ai commencé à me dire que j'avais peut-être quelque chose à faire là-bas ».* Il délaisse petit à petit les planches des théâtres parisiens et commence à travailler sur le domaine. *« Ma rencontre avec les vins natures, notamment ceux de Mathias et Camille Marquet du Château Lestignac, a été décisive ».* À partir de 2018, il sort progressivement les vignes de la coopérative et crée ses premières cuvées au Domaine de Bonvin. *« Cela peut paraître un peut prétentieux comme nom… mais c'est celui du lieu-dit où se situe mon chai ! ».*

Les guides
« Michel, Mathias et Camille bien sûr. Mais aussi ma mère. Elle était prof avant d'être agricultrice, puis avait repris ses études pour passer un diplôme d'ingénieure en viticulture et œnologie. C'est une amatrice de vin, elle aime déguster ».

Domaine de Bonvin
Vins de Bergerac et Monbazillac
Jean-Baptiste Roux
Lieu-dit Bonvin
24240 POMPORT
06 50 16 09 98
domainebonvin@gmail.com
www.domainebonvin.fr

Alexandre
Domaine du Verdier

Premier émoi
Lorsqu'il était enfant, Alexandre passait ses vacances chez son grand-père qui avait été négociant en vin et bière. *« Il achetait du vin en vrac et faisait ses propres assemblages dans sa cave avant de les proposer aux cafés et restaurants. Je me souviens des fûts, des outils, des odeurs… ».*

Le déclic
Après des études dans la vente, il exerce dans différents secteurs avant de diriger un hôtel restaurant en Bourgogne. C'est à cette époque qu'il rencontre le courtier Jean-Claude Pion. *« Un personnage, un amoureux du vin et un puits de savoir. Je me souviens être allé avec lui déguster à la Romanée-Conti. J'étais très impressionné. Il m'a dit :* « Goûte, demande-toi simplement si tu aimes ou pas, et ensuite seulement essaye d'expliquer pourquoi ». *Le meilleur des conseils ».* Pendant 10 ans il se donne corps et âme à son métier. Jusqu'à en perdre le sens. Il appuie sur pause, commence par réfléchir à ce qu'il ne veut plus. Et se rend compte que devenir vigneron est ce qu'il souhaite vraiment. Il se forme à Beaune puis se met en quête d'un domaine viticole. Après 3 ans de recherche, il s'installe avec femme et enfants au Domaine du Verdier juste avant les vendanges 2018. *« On est tombés en amour. Les paysages, les gens. Je vivais dans une économie qui n'avait pas d'arrêt. Je me suis reconnecté à la nature, au rythme des saisons. Ici, je me sens bien et ma famille aussi ».*

Les guides
« Jean-Claude, bien sûr. Il nous a malheureusement quittés peu de temps après mon installation. Je regrette que nous n'ayons pas pu déguster mes vins ensemble. ».

Domaine du Verdier
Vins de Côtes de Duras
Alexandre Thenard
Lieu-dit Verdier, Route de la Sauvetat
47120 SAINT-JEAN-DE-DURAS
07 87 52 93 05
contact@domaineduverdier.com
www.domaineduverdier.com

Vigneronne de l'année 2022

Gaëlle Reynou
une viticultrice engagée et fière de l'être !

Texte Pierre Bléhaut **Photos** Loïc Mazalrey

Ce qui frappe, au premier abord, c'est son regard bleu azur à la fois clair et déterminé, pétillant et volontaire. Et puis il y a sa voix, enthousiaste, au débit vif et précis. Il faut dire que Gaëlle Reynou est une fonceuse. Mère de trois enfants, elle a fait ses gammes dans le milieu du vin. Après un BTS en œnologie, elle décroche tambour battant un diplôme d'ingénieure agronome à Bordeaux.

Ne tenant pas en place, elle part en Afrique du Sud pour se perfectionner en vinification. Elle poursuit son apprentissage à Pomerol, puis intègre une entreprise de produits œnologiques où elle restera huit ans, et dont elle devient directrice technique. Elle n'hésite pas une seconde lorsque son père Jean-Yves lui propose en 2013 de reprendre le domaine familial, situé à Montravel à quelques kilomètres de Saint-Émilion.

Les résultats se font vite sentir, car Gaëlle Reynou sait bien s'entourer et sait aussi vers où aller. Après l'obtention du label Terra Vitis® dès 2014, synonyme de viticulture raisonnée, elle opère en 2019 une conversion du vignoble en agriculture biologique, et peut s'enorgueillir de la certification Haute Valeur Environnementale pour le Domaine de Perreau.

Juste récompense, son travail acharné en binôme avec l'œnologue Patricia Guery, a été primé cette année par le titre prestigieux de Vigneronne de l'année à l'occasion de la 28e édition du Concours des Vins de Bergerac et Duras.

« *Vigneron de l'année* » corrige-t-elle avec ironie, sachant qu'en énonçant son titre au masculin, on la prendra plus au sérieux dans ce métier très largement réservé aux hommes.

Ce n'est pas un hasard si elle a fondé en 2014 l'association *SO Femme&Vin*, un réseau d'échanges et d'entraide réservé aux viticultrices du Sud-Ouest. Une preuve, s'il en est, qu'elle ne s'en laisse pas conter !

Dossier

2050, un vin venu du Futur...

Un titre qui semblerait tout droit sorti du dernier blockbuster de science-fiction à la mode. Loin d'être un film à succès ! Mais bel et bien une prise de conscience collective, celle que le changement climatique bouleversera dans les prochaines décennies l'organisation de notre monde viticole.

Si l'on ne peut se téléporter dans le temps, nous pouvons imaginer à quoi ressemblera le vignoble du futur ? Quel sera le viticulteur de demain face à ces divers enjeux et surtout quels seront les consommateurs dans un avenir prochain ? Au travers de trois portraits d'experts et de viticulteurs, le MAG 247 a tenté de se projeter, un véritable scénario d'anticipation.

Texte Bertrand Ballesta
Photos DR • Cyril Tissot-Daguette

Les vignobles français et leurs filières vont devoir s'adapter au changement climatique, qui devrait modifier sensiblement les conditions de production des vins, leurs caractéristiques organoleptiques et leurs marchés. Combiné à ces mutations sectorielles, il ne faut pas écarter également les évolutions des préoccupations de santé et d'environnement, les changements géopolitiques ou technologiques et les nouvelles conditions de consommation du vin. La viticulture française va devoir répondre à des *« défis majeurs »* dans les prochaines années. Si les vignerons sont habitués à se battre contre diverses maladies affectant la vigne et à affronter les aléas climatiques, ils sont confrontés depuis quelques années à des menaces grandissantes qui devraient s'intensifier dans les prochaines décennies : gel, pluies, grêle, maladies, ravageurs, sécheresse et incendies. Faisons tout de même preuve d'optimisme car les axes d'adaptation apparaissent nombreux…

Le vignoble du futur

Les problématiques de transition environnementale et de changement climatique sont des sujets du XXIe siècle, apparues au tout début des années 2000 pour la première et dans les années 2010 pour la seconde. Yves LEERS, Spécialiste des questions d'environnement, d'alimentation et de changement climatique, auteur de l'ouvrage *Vin, le Grand bouleversement, quelle vigne pour quel climat ?*, nous livre sans détour, études techniques et scientifiques à l'appui, sa vision à lui du vignoble du futur :
« le changement climatique est bien là ! Depuis le début du XXe siècle, la température moyenne sur l'hexagone a progressé de +1,7 °C et cette progression a tendance à s'accélérer. Si le réchauffement atteint +2 °C vers 2050, il y a fort à parier que nombreuses seront les vignes qui auront du mal à survivre. Et les vins issus des vignes sauvées ne seront pas les mêmes qu'aujourd'hui alors même qu'ils ont déjà changé. Et si le réchauffement atteint +3 °C, les dégâts seront irréversibles dans la viticulture comme pour le reste de l'agriculture, d'après les prévisions des climatologues du GIEC (Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Évolution du Climat) ».

Yves Leers

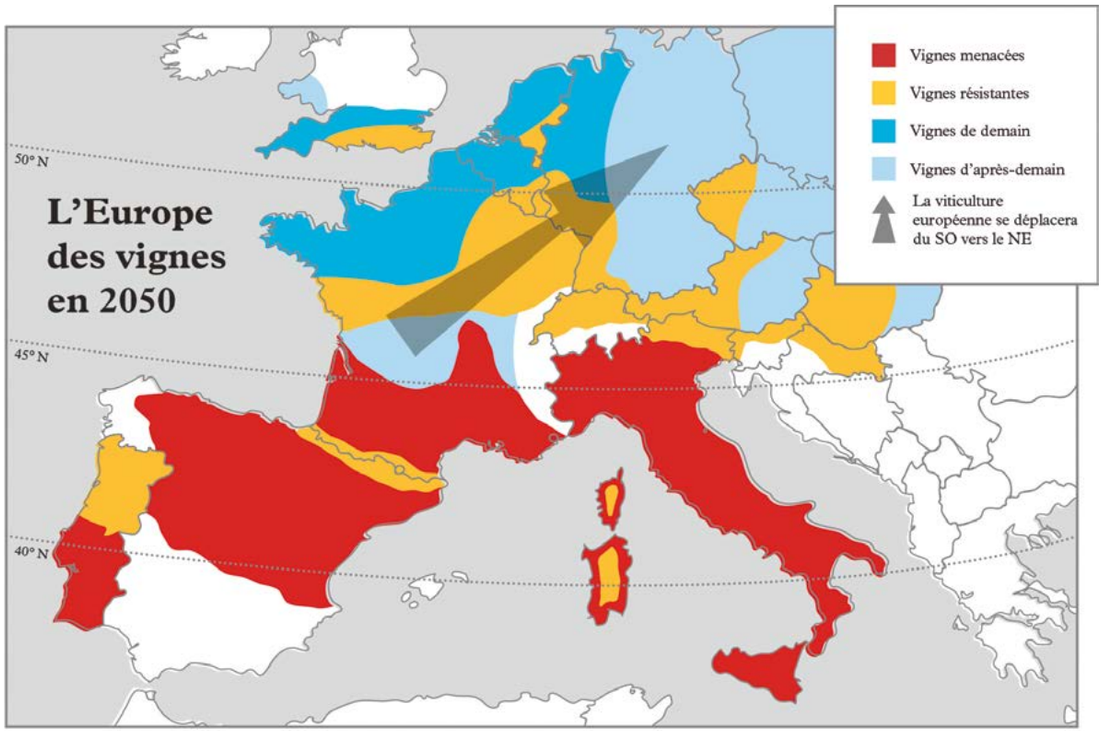
Yves Leers dresse un bilan factuel des modifications observables liées à cette hausse progressive des températures : *« L'augmentation de la température enregistrée ces dernières décennies a déjà provoqué des changements visibles sur la physiologie de la vigne : avancement de sa phénologie (stades de croissance et de développement de la plante) et de la période de récolte (près de deux semaines en moyenne par rapport à la période avant 1980) ; augmentation du degré alcoolique ; baisse de l'acidité du raisin à la récolte ; modification des profils aromatiques et évolution du rendement dans certaines régions… ».*

Yves Leers
Vin, le grand bouleversement.
Quelle vigne pour quel climat ?
Éditions Buchet • Castel

Les différents vignobles de France et notamment le vignoble de Bergerac-Duras, se sont inscrits depuis de nombreuses années dans cette profonde réflexion et mutation en expérimentant diverses pratiques et matériels végétaux. Pour le climatologue Yves Leers, le vignoble du futur devra s'appuyer sur trois piliers essentiels : *« Le premier concerne la gestion du sol ; c'est une question fondamentale et elle constitue une urgence pour favoriser la résilience des vignobles, en combinant enherbement maîtrisé, apport de matière organique et aménagements anti-érosion…*
Le second repose sur la gestion de l'eau et surtout la préservation de cette ressource avec la mise en place de systèmes d'irrigation de précision. Le troisième, est le renouvellement et la diversification du matériel végétal : plantation de nouveaux cépages d'autres pays, variétés anciennes ressuscitées, des cépages hybrides résistants qui permettront la réduction de l'usage des pesticides (émetteurs de gaz à effet de serre), des variétés plus tardives, résistantes à la sécheresse ou à des températures plus élevées, produisant moins de sucres ou plus d'acidité.
La piste des porte-greffes climato-compatibles est aussi une solution en cours d'expérimentation sur l'ensemble de l'hexagone ».

Cépage résistant
Il provient de l'hybridation naturelle entre un cépage « vitis vinifera » (la grande majorité des plants en France) et un plant de vigne dite « sauvage ». Ces plants sauvages proviennent majoritairement des régions peu propices à la culture de la vigne de part des conditions climatiques difficiles.

Porte Greffe
Il est une variété de vigne résistante au phylloxéra et adaptée au sol destiné à la plantation. Il constitue la partie enterrée du pied de vigne et sert de support au greffon.



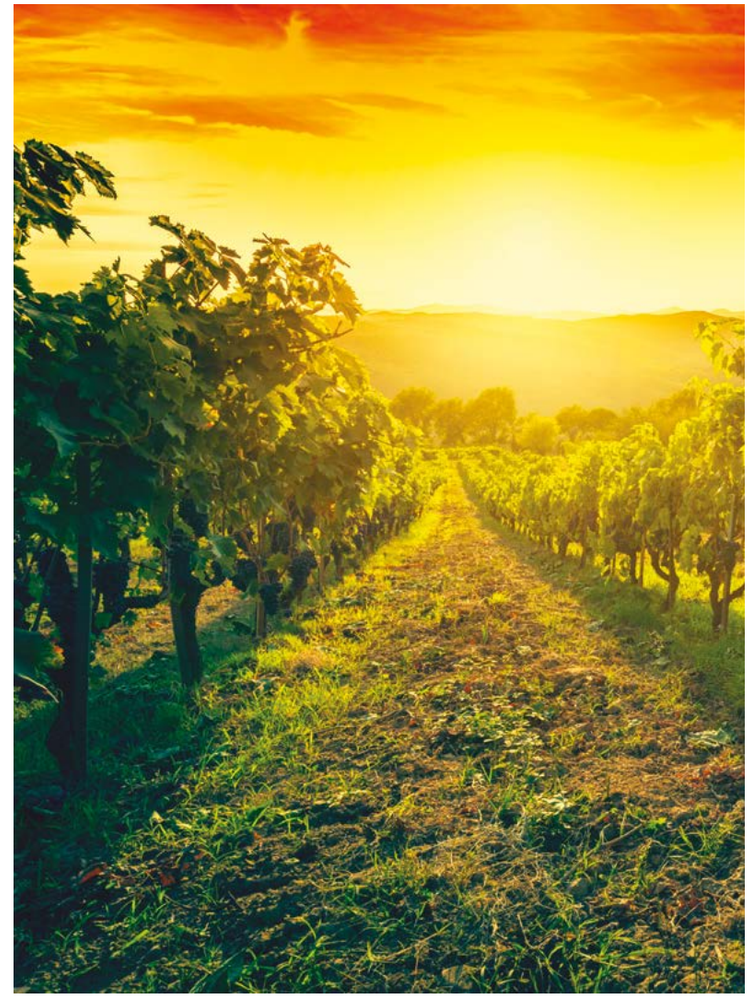
Le viticulteur du Futur

Guillaume Barou

Guillaume BAROU, Président de la cave coopérative de Monbazillac, nous donne sa vision du viticulteur du Futur, un témoignage empreint d'un certain optimisme et d'une confiance accrue en l'avenir : *« Nous sommes certes dans une période assez compliquée et instable, d'un point de vue climatique mais aussi au niveau de la consommation de vin. Dans la lignée de nos ancêtres, nous avons une véritable obligation de se projeter dans le futur. Il faut à la fois se reposer sur notre héritage, sur ce qui est la vérité de la nature, et ensuite tester, expérimenter. Le consommateur est de plus en plus en recherche de produit respectueux de l'environnement. Cela va s'intensifier dans les années futures et nous devrons être prêts à répondre à ces attentes grandissantes et normales. Nous avons donc à la cave coopérative remplacé les herbicides par le désherbage mécanique, grâce notamment à la robotique, TED, notre robot autonome. Le viticulteur du futur devra vivre en osmose et apprivoiser cette nouvelle technologie offerte.*

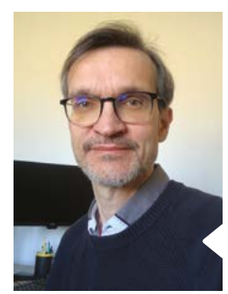
La robotique n'est qu'à ses débuts, mais nous pouvons imaginer demain, une flotte entière de robot effectuant en même temps des actions de désherbage voir même de pulvérisations et traitement de la vigne, principalement la nuit afin de limiter les gènes occasionnés au proche voisinage. La solution des exosquelettes permettant de s'agenouiller plus facilement, de soulager les postures du dos lors des travaux dans la vigne, est une piste que nous étudions sérieusement par des essais réguliers ».

Sur les engagements que le viticulteur se devra de mener afin de préserver le terroir et adapter sa conduite du vignoble aux changements imminents, Guillaume Barou semble convaincu du bienfait positif des solutions à l'étude : *« Demain, la viticulture offrira plus de produits naturels, nous devrons préserver la qualité de nos sols, diminuer l'usage des produits phytosanitaires, ce que nous faisons déjà, respecter le paysage en renforçant la dimension paysagère de la biodiversité et surtout repenser notre environnement géographique en plantant plus de haies, d'arbres. Un travail du sol essentiel et plus poussé afin de protéger à la fois notre terroir et le vivant ».*



Le consommateur du Futur

Sur les 40 et 50 dernières années, nous avons pu assister à une transformation majeure de la consommation de vin. Historiquement considéré comme une boisson alimentaire, nécessaire, de consommation courante, il est devenu un produit plaisir, inspirant la convivialité, hautement culturel. Fabrice Chaudier, Spécialiste du Marché du Vin revient en détail sur cette évolution, évoque les diverses tendances et nous dresse le portrait de ce consommateur du futur : *« Cette transformation a profondément bouleversé le moment de consommation, le profil des vins et leurs prix. Ce phénomène n'a cessé de s'amplifier depuis ces dernières années. On s'est retrouvé face à des consommateurs qui ne cessent de demander des nouveautés, ou des choses différentes correspondant à leurs nombreuses occasions de consommation. Une tendance qui s'est sensiblement accélérée avec la généralisation de l'internet, des réseaux sociaux et pendant la période du COVID. Face à des moments de consommation qui sont de plus en plus hétérogènes, certaines tendances du consommateur s'affirmeront encore plus dans les prochaines années. Il démontre déjà sa volonté de connaître l'origine du vin, une envie de retrouver un sens à ce qu'il achète. Au-delà de l'origine, il souhaite comprendre le vin et connaître celui qui le produit. Ce modèle deviendra un marqueur très fort d'achat pour le consommateur et va s'accentuer dans le futur. Le consommateur du futur n'achètera pas un vin qu'il ne comprendra pas. Concernant la typologie des vins choisis, il sera en recherche de vins très expressifs, subtils, fruités et dans la légèreté. Des vins prêts à boire, des vins qui sont achetés pour être bus, consommés tout de suite. Nous continuerons d'assister à l'ancrage de consommateurs de plus en plus connectés avec des habitudes d'achat en ligne qui ne cesseront de progresser au fil du temps. Également, la tendance no-low alcool (les vins sans alcool) et le low alcool (à faible taux d'alcool) s'implantera sans nul doute sur le marché du vin, il faudra en tenir compte. Le consommateur du futur accordera une place prédominante aux vins revendiquant les « greens labels environnementaux » tels que le label Agriculture Biologique, Vignerons Engagés et la certification Haute Valeur Environnementale. »*



Fabrice Chaudier

Ambassadeur 247

Ma semaine avec **Harvey Steiman**

Harvey Steiman, est certainement l'un des journalistes vins les plus respectés et peu d'appellations sur la planète ont dû échapper à son palais d'expert. Au hasard d'une interview, Martin Walker, journaliste politique et auteur de la série à succès « *Bruno chef de police* » devenu un des meilleurs ambassadeurs de la Dordogne en Europe et outre-Atlantique, a lié amitié avec lui et l'a invité en Périgord. Il nous raconte cette belle rencontre avec son délicieux accent écossais.

Texte Martin Walker **Photos** Loïc Mazalrey

J'ai rencontré Harvey, qui a été rédacteur en chef pendant 30 ans du cultissime *Wine Spectator,* premier mensuel sur le vin aux États-Unis, à San Francisco. Attablé dans un prestigieux restaurant avec vue sur le Golden Gate et la fabuleuse baie, il ne voulait pas croire tout ce que j'écrivais dans mes romans sur le Périgord, ses vins, sa gastronomie et ses paysages idylliques. Nous étions devenus amis, et je l'ai mis au défi de venir sur place ! En avril dernier il a embarqué avec Carol, son épouse, pour venir chez nous en Périgord Noir, afin de vérifier in situ que je ne pouvais être accusé d'enjoliver le charme incroyable de la Dordogne.

Nous avons vécu une semaine étourdissante de découverte de villages, châteaux, bastides et autres sites préhistoriques merveilleux de la vallée de la Dordogne, rythmée par des étapes gastronomiques de haute volée. Au Vieux Logis, à Trémolat, table emblématique où le site et le talent du chef Vincent Arnoud réunis expriment la quintessence du Périgord, et à la Tour des Vents, qui domine le majestueux patchwork de vignes des coteaux de Monbazillac.
Ce fut l'occasion de découvrir des cuvées pépites du terroir bergeracois et quelques-uns de ses vignerons, de vrais personnages, en tous cas des hommes et des femmes authentiques.

Nous avons sillonné le vignoble, avec des étapes à Pécharmant, au Château de Tiregand, au Château du Rooy, et à la Vieille Bergerie. Ma 2 CV a vaillamment gravi les coteaux de Monbazillac pour découvrir le Château, ses vins et son panorama à couper le souffle. L'intarissable Laurent de Bosredon nous a reçu au Château Bélingard tout comme Pierre-Jean Sadoux, vigneron poète au Château Court les Mûts, à Saussignac. Plus loin à Montravel, les vins des vignerons humanistes ont révélé le secret du terroir cher à Montaigne.
Harvey et Carol ont gouté à l'art de vivre de purs périgourdins que nous sommes devenus, ma femme Julia et moi. Je leur ai concocté les recettes du livre de cuisine que j'ai écrit avec ma chroniqueuse gastronomique préférée. Comme mon héros Bruno, nous utilisons les fruits et légumes de notre jardin pour préparer notre tatin aux oignons rouges ou encore nos brochettes d'Agneau du Périgord aux abricots…. Nous allons cueillir les cèpes dans les bois alentours dès qu'une poussée s'annonce.

Parmi tous ces souvenirs d'incroyables dégustations et rencontres, notre visite chez Bruno Bilancini, au Château Tirecul la Gravière, véritable orfèvre du Monbazillac reste mémorable. Harvey connaissait la réputation de Bruno et l'épopée de la fameuse note de 100/100 attribuée par Parker qui faisait la pluie et le beau temps sur la planète vin dans les années 2000. Malgré tout, la dégustation de la *cuvée Madame* a laissé ce spécialiste vin mondialement reconnu bouche bée.

En nous quittant à l'aéroport, il me confie que j'ai gagné mon pari, le Périgord est *« un vrai paradis, un havre de biodiversité préservée, mais il y a quand même quelque chose qui m'intrigue, pourquoi dans le monde du vin, votre vignoble reste-t-il connu que des initiés avec toutes ces cuvées magnifiques et reflétant leur terroir ? »*
« Parce que nous les gardons jalousement pour nous, les périgourdins… » ai-je répondu.

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

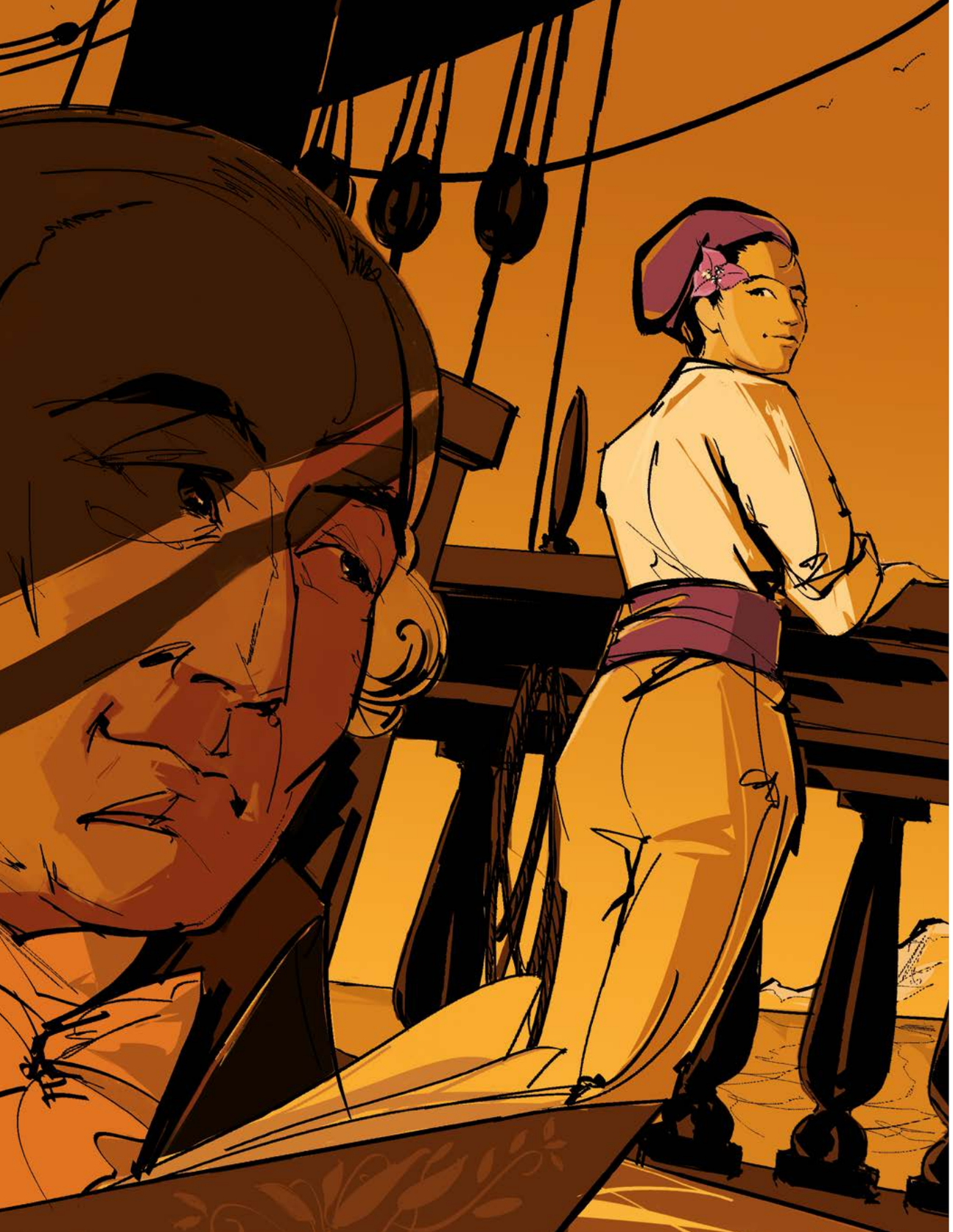
www.perigordattitude.com

L'ART DE VIVRE

PÉRIGORD

Attitude!

PAR EXCELLENCE



People

Jeanne Barret, le destin hors pair d'une « *apprentie botaniste* »

Sans vous conter fleurette, c'est tout de même une bien jolie histoire, celle de cette jeune paysanne du fin fond de la Dombes au XVIIIe siècle. Elle deviendra la première femme à avoir accompli le tour du monde avant de goûter une retraite paisible sur les bords de la Dordogne.

Texte Marie-Pierre Tamagnon
Illustration Yann Hamonic

À 24 ans, Jeanne Barret, se retrouve au service de Philibert Commerson, botaniste au talent déjà reconnu, qui s'est orienté vers des études de médecine au grand dam de son père. Ce dernier, notaire, souhaitait le voir prendre sa suite.

Philibert se passionne tout particulièrement pou les plantes. Devenu veuf très jeune, il noie son chagrin dan ses travaux sur la flore et acquiert une belle réputation parmi les spécialistes de l'époque. Une complicité intellectuelle et amoureuse l'amène à partager sa passion pour la botanique avec sa jeune recrue. Il devient en quelque sorte son mentor en l'initiant à la cueillette, au tri, au séchage et à l'inventaire des espèces. Une aventure qui les mènera au bout du monde…

En effet, en 1767, Philibert Commerson est mandaté pour embarquer dans l'expédition de Bougainville afin d'explorer la flore des contrées lointaines au cours d'un voyage autour du monde.

Pour suivre son pygmalion, Jeanne Barret, déguisée en homme n'hésite pas à embarquer clandestinement à bord de l'Étoile, qui met le cap sur l'Amérique latine. En effet, il était à l'époque interdit d'emmener une femme à bord ! Elle joue donc le rôle de valet, en parcourant les rivages pour faire les cueillettes et ainsi aider son bien aimé professeur. Tous deux vont s'extasier sur la luxuriance de la flore sud-américaine et ils n'auront de cesse de l'inventorier. On leur doit parmi de nombreuses découvertes, celle d'une liane fleur qu'ils baptiseront le *« bougainvillée »*.

Mais le stratagème de Jeanne sera dévoilé lors d'une escale à Tahiti, mettant fin à sa collaboration clandestine. Elle continue tout de même son trajet à bord de l'expédition jusqu'à s'établir sur l'Isle de France, ancien nom de l'Île Maurice, avec son compagnon. L'intrépide aventurière, pleine de ressources, révèle un talent de femme d'affaires avisée en ouvrant un cabaret à Port Louis.

Après la mort de Philibert, elle rencontre sur l'île un officier Périgourdin, natif de la région de Montravel, Jean Dubernat, avec qui elle fera le voyage retour vers la France. Ils se retireront à Sainte-Foy-la-Grande avant d'acheter une propriété dans la campagne environnante, dans le hameau de Saint-Aulaye en surplomb d'un méandre de la Dordogne. Un dernier cadre champêtre à l'image de cette pionnière de la biodiversité, reconnue *« femme extraordinaire »* par Louis XVI.

Une cave idéale, c’est boire plus loin que le bout de son nez !

Décider de composer sa cave n’est pas une mince affaire, surtout lorsque l’on est un néophyte en la matière. Beaucoup de questions se bousculent dans la tête : combien de bouteilles dois-je acheter ? À quel rythme dois-je les renouveler ? Quel vignoble choisir ? Comment répartir entre les blancs, rosés ou rouges, secs, moelleux ou liquoreux ? Les millésimes sont-ils importants ? Où vais-je stocker tout ça ?… Pour ceux qui n’ont pas encore de la bouteille, quelques conseils ne seront pas de trop. **À vos caves, prêts… partez !**

Texte Pierre Bléhaut **Photo** Adobe Stock

Du sur-mesure

Lorsque l’on parle de vin, le mot « cave » évoque à la fois le contenant et le contenu. Le premier n’est pas forcément une évidence, surtout si l’on habite en appartement. Alors que dois-je faire, si je ne possède pas de cave en sous-sol pour ranger mes bouteilles ? Sans hésitation, l’alternative la meilleure est l’armoire tempérée, qui respecte à merveille l’épanouissement du vin, et qui peut s’intégrer facilement dans tout type d’habitat. Pour bien la choisir, il faut définir ses impératifs et ses critères : son usage (cave de vieillissement, cave pour le service ou cave polyvalente), sa capacité, ses dimensions, son type de porte et d’étagères, son esthétique, est-ce que je préfère une température constante ou plusieurs températures, etc.

Annoncer la couleur

Blancs, rouges, rosés… la composition de votre cave doit être le reflet de vos goûts et de vos envies. En visant la diversité, elle vous apportera de bonnes surprises et vous ne vous lasserez pas de boire toujours les mêmes bouteilles ! Pour une cave équilibrée, vous pouvez vous baser sur une proportion de 50% de vins rouges, 40% de blancs, 5% de rosés et 5% de « bulles », à moduler en fonction de vos habitudes de consommation. Pour affiner vos choix et votre sélection, une visite dans les domaines viticoles ou chez un caviste vous apportera le meilleur conseil !

En faire tout un plat

Vous avez vos préférences et c’est bien normal, mais n’oubliez pas que la vie est faite d’événements où le vin est souvent l’un des éléments festifs : repas en amoureux ou avec des amis, pique-niques, anniversaires, bref, autant d’occasions qui justifient une cave variée, où la typicité des vins s’accorde aux circonstances de dégustation... Votre cave doit également accompagner avec bonheur vos menus. Si vous cherchez des alliances réussies, vous trouverez de nombreux accords mets-vins en ligne. (Rendez-vous sur www.vins-bergeracduras.fr).

Sous bonne garde

Comment gérer sa cave ? La meilleure règle est celle où vous vous sentirez à l’aise ! Vous pouvez établir un rangement par millésime, par couleur, par type, etc. Certains vins se gardent, d’autres pas. Les cépages, le millésime, la méthode de vinification, le terroir, sont autant de critères qui vont conditionner leur durée de vie. Par exemple un rosé est très souvent à boire rapidement alors qu’un blanc structuré peut se conserver plus longtemps, surtout après un séjour en fût de chêne. Un bon moyen pour s’y retrouver est de regarder la contre-étiquette où est généralement indiqué le temps de garde.

Pour se souvenir de chaque vin, vous pouvez consigner sur un petit livret vos achats et vos dégustations, en n’hésitant pas à commenter chaque expérience. Il existe également de nombreuses applications sur smartphone pour vous aider dans cette entreprise (PLOC, Vivino, Twil parmi d’autres, à vous de sélectionner celle qui vous conviendra le mieux !).

En conclusion, faites-vous plaisir en constituant votre cave ! Un budget raisonnable peut très bien suffire pour démarrer. Gardez toujours en tête cette jolie phrase de Georges Brassens : *« Le meilleur vin n’est pas nécessairement le plus cher, mais celui qu’on partage »*.

Cave de vieillissement
Sert à stocker les vins de garde pour les amener à leur apogée.

Cave de service
Place les bouteilles à la bonne température de dégustation.

Cave polyvalente
Possède les deux fonctions (vieillissement et service).

Les petits conseils du caviste du Mag 247

- La position horizontale de la bouteille permet au bouchon de rester en contact avec le liquide et de ne pas se rétracter.
- Le vin *« respire »,* donc toute odeur parasite peut le polluer.
- La lumière est son pire ennemi, car elle en altère les arômes.
- La température de stockage dans votre cave doit être comprise entre 10 et 14°C.
- Le taux d’humidité doit être compris entre 70 et 80 %
- Éviter les vibrations, elles peuvent abîmer vos bouteilles. Donc, si vous optez pour une armoire à vins, soignez son emplacement
- Pensez à assainir l’environnement de vos bouteilles en nettoyant votre cave régulièrement, pour supprimer la poussière.
- Nettoyer régulièrement le filtre de la cave à vins.

La recette à 4 mains

Matière à Sensations

En février 2021, Juliette Muret-Sbrana devenait vigneronne en prenant la suite de Brigitte Soulier au Château La Robertie à Rouffignac-de-Sigoulès. Lorsque nous lui avons proposé de participer à la Recette à 4 mains, elle avait envie de travailler sur une recette qui mettrait en valeur l'une des premières cuvées qu'elle avait réalisée : un Côtes de Bergerac moelleux. Elle a tout de suite pensé à l'associer aux fromages de Hugues Doche et Fanny Fernex de la Ferme d'Eyssal à Lamonzie-Montastruc, pour lesquels elle a eu un véritable coup de cœur. En cuisine, nous sommes revenus avec Fanny et Juliette sur leur parcours et leur vision du métier.
Les deux jeunes femmes n'ont pas en commun que leurs 40 ans tout juste fêtés. Elles se retrouvent aussi sur l'importance accordée à la qualité de la matière première, le lait pour l'une, le raisin pour l'autre.

Texte Alexandrine Bourgoin **Photos** Loïc Mazalrey

Le Mag 247 **Juliette, comment as-tu connu les fromages de Fanny et Hugues ?**
Juliette Pour une fête de famille je voulais proposer un plateau de fromages locaux. A l'époque, je n'étais pas encore vigneronne et j'habitais à Lamonzie-Montastruc. Ma crémière m'a conseillé les fromages de la Ferme d'Eyssal et j'ai été séduite. Ce n'est qu'après que j'ai réalisé que leur ferme était située sur mon parcours de course à pied ! Un endroit superbe qui surplombe la vallée.
Fanny Oui, nous avons de la chance, l'environnement de la ferme est vraiment préservé. Lorsque nous cherchions un endroit avec Hugues pour nous installer en 2007, nous avons eu un vrai coup de foudre.

Le Mag 247 **Comment est née votre envie de faire du fromage ?**
Fanny Mes parents avaient une chèvrerie en Alsace et faisaient du fromage, donc j'ai grandi dans cet univers. J'ai toujours aimé ça. Hugues est venu à la ferme suivre un stage en biodynamie. Il était issu d'une famille de viticulteurs de Gironde, mais avait cette envie d'avoir une ferme et des vaches laitières pour faire du fromage. C'est comme ça que nous nous sommes rencontrés.

Le Mag 247 **Et toi, Juliette, comment t'es venu le déclic ?**
Juliette Après le bac, j'ai fait des études d'ingénieure agronome spécialisée en viticulture et œnologie à Bordeaux Sciences Agro. Ma famille comptait beaucoup d'amateurs de vin, donc j'avais cette culture. Mais j'ai longtemps pensé qu'un domaine viticole se transmettait de père en fils. L'envie de devenir vigneronne est donc arrivée bien plus tard après quelques années d'expérience professionnelle en tant qu'enseignante et directrice d'exploitation en lycée viticole. J'ai sauté le pas en 2021, à l'approche de la quarantaine. Il me semblait que c'était le bon moment pour moi. Et j'avais besoin de me reconnecter à la nature, de faire un métier dans lequel on éprouve le rythme des saisons, de retrouver des sensations.

Le Mag 247 **Qu'est-ce qui vous semble essentiel dans la manière de faire votre métier ?**
Fanny Avec Hugues, nous avons à cœur de créer, sans nuire à l'environnement, des produits qui soient bons sur le plan gustatif, mais aussi sur le plan de la santé, la nôtre et celle des personnes qui consomment nos fromages. Le lait a beaucoup été décrié ces dernières années, alors que lorsqu'il est produit avec soin, il est très bénéfique. La qualité de la matière première est donc capitale pour nous. Tous nos pâturages reçoivent une préparation biodynamique et nos vaches sont nourries uniquement d'herbe et de foin. Nous cultivons un peu de céréales bio. Mais nous valorisons surtout la paille pour l'étable. Le grain sert à nourrir nos quelques cochons, qui consomment aussi le petit lait issu de notre fromagerie. Nos vaches sont des tarines et des jersiaises. Deux races réputées pour la qualité de leur lait, bien crémeux et adapté à la production de fromages.
Juliette Je conduis aussi mon vignoble en bio, et j'avoue m'intéresser de plus en plus à la biodynamie. Le vin est composé à 85% d'eau. Une eau qui vient de la terre et qui se transforme en vin par un processus un peu magique… et beaucoup de travail ! Alors soigner mes sols est primordial. C'est notamment ce qui m'a amenée au bio. Et je suis d'accord avec toi, Fanny. Lorsqu'on a une belle matière première, l'essentiel du travail est fait. Quand on déguste mes vins, j'ai aussi envie qu'on comprenne d'où ils viennent, l'histoire qu'ils racontent. Que l'on mesure le soin, le travail qu'il a fallu déployer pour arriver à ces quelques gouttes de jus et en faire un nectar aussi riche d'un point de vue sensoriel. Mais aussi qu'on puisse accéder à cette histoire plus grande dans laquelle ils s'inscrivent. Celle de la viticulture de toute une région, d'un pays. Le meilleur moyen pour appréhender tout cela, c'est encore de venir au domaine déguster et discuter avec moi !

Le Mag 247 **Où peut-on se procurer vos vins et fromages pour réaliser votre Recette à 4 mains ?**
Juliette Directement au Château La Robertie, dans quelques magasins de producteurs en Dordogne (Le Coux, Le Buisson-de-Cadouin), ou en venant à ma rencontre lors des salons des vins sur lesquels je suis présente un peu partout en France. Et sinon via ma boutique en ligne sur **chateau-larobertie.com.**
Fanny À la Ferme d'Eyssal, bien sûr, mais aussi sur les marchés, et les magasins et épiceries bio de Dordogne.

Château La Robertie
AOP Bergerac
et Monbazillac
Juliette Muret Sbrana
72 Chemin de la Robertie
24240 ROUFFIGNAC-DE-SIGOULES
06 77 13 85 85
juliette.muret.sbrana@gmail.com
www.chateau-larobertie.com

Ferme d'Eyssal
Fanny Fernex et Hugues Doche
Chemin d'Eyssal
24520 LAMONZIE-MONTASTRUC
05 53 23 39 87

La recette à 4 mains

Marbré d'Eyssal et sa tarte fine aux poires

gelée de Côtes de Bergerac moelleux et Noix du Périgord

Juliette a eu un véritable coup de cœur pour les fromages de la Ferme d'Eyssal, et notamment le Marbré, un fromage à pâte pressée non cuite et à la cendre végétale qui ressemble un peu au Morbier. Elle souhaitait proposer une manière originale et festive de le déguster, sans le dénaturer.
Cette recette de tarte fine aux poires, gelée de Côtes de Bergerac moelleux et Noix du Périgord relève le défi haut la main !

Ingrédients — 6 personnes

1 pâte feuilletée • 4 à 5 poires • 1 sachet de sucre vanillé • 8 à 10 Noix du Périgord • Salade verte (mâche, roquette, jeunes pousses…) • Vinaigrette maison au vinaigre de vin blanc et Huile de noix du Périgord

Pour la gelée

20 cl de Côtes de Bergerac moelleux • 160 g de sucre à confiture (ou sucre classique et gélifiant à confiture) • ½ de zeste d'orange • 1 pincée de gingembre en poudre • 1 graine de cardamome 1 pointe de piment d'Espelette

Préparation 20 minutes + 2 h — **Cuisson** 25 minutes

1. Commencez par préparer la gelée de vin en mélangeant dans une casserole le vin, le sucre à confiture, le zeste d'orange et les épices. Laissez cuire à petit bouillon 10 minutes. Puis conservez la gelée au frais au moins 2h.
2. Découpez à l'aide d'un cercle des ronds de pâte feuilletée. Pelez les poires et détaillez-les en fines lamelles. Disposez-les sur les fonds de pâte, puis saupoudrez de sucre vanillé. Enfournez environ 25 minutes à 200°C. Puis laissez refroidir avant d'étaler au pinceau une fine couche de gelée. Concassez grossièrement des cerneaux de noix (au rouleau à pâtisserie par exemple) et parsemez-en vos tartes fines.
3. Sur chaque assiette, déposez une tarte fine et quelques feuilles de salade accompagnées de sauce vinaigrette. Découpez de belles tranches de Marbré d'Eyssal et disposez-en une par assiette.
4. Dégustez avec un Côtes de Bergerac moelleux du Château La Robertie !

Conseils

- Si vous n'habitez pas à proximité de la Ferme d'Eyssal, vous pouvez remplacer le Marbré par un fromage à pâte persillée type Roquefort par exemple.
- Selon le fromage utilisé - plus ou moins fort en goût - vous pouvez adapter le dosage des épices lorsque vous confectionnez votre gelée de vin.

L'accord parfait

Pour réaliser cette recette et en accompagner la dégustation, Juliette propose sa **cuvée bio Château La Robertie en AOP Côtes de Bergerac** moelleux. Légèrement sucrée et toute en fraîcheur, ses arômes de poire, fruits exotiques, agrumes et fruits secs soulignent à la perfection cette belle assiette de fromage. Température de service conseillée : 10 à 12°C

Bonnes quilles d'ici
pour moments de partout

Am stram gram, pic et pic et colegram… Non, ne croyez pas que cette sélection soit faite au hasard de *« la plouffe »*, la comptine connue de tous. Vins choisis bien sûr, sélectionnés évidemment pour leurs talents, leurs promesses, leur sérieux, le voyage qu'ils proposent à nos papilles. Mais ne vous y trompez pas : il y a tant de bons vins par ici, de Bergerac à Duras, de quilles savoureuses de Pécharmant à Montravel, que s'écarter aussi de cette liste ne sera que belles rencontres à tenter.

Alors, ici pour l'heure, ailleurs plus tard, bienvenue sur le sentier des bonnes quilles à déguster, par contre, où il vous plaira car les vins du coin ont l'âme voyageuse et s'invitent aisément sur toutes les tables !

Texte Marie-Laurence Prince **Photos** IVBD

Ça bouge du côté des rouges

Pas moins de 5 appellations de vins rouges pour exprimer ici toutes les nuances de ce que les terroirs, combinés à l'assemblage variable de 4 cépages (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec), peuvent faire naître comme vins rouges. Jeunesse fruitée du Bergerac, puissance et intensité aromatique du Pécharmant, souplesse et élégance du Montravel rouge, grande typicité des vins de Duras méritent votre curiosité.

Château Les Farcies du Pech
AOP Pécharmant

Vignobles Dubard
Comtesse de Ségur
AOP Montravel

Domaine Albert de Conti,
Chez Paul
AOP Côtes de Bergerac

Château Le Cléret
AOP Bergerac

Château Court les Muts
Des pieds et des mains
AOP Côtes de Bergerac

Berticot
1er Grain
AOP Côtes de Duras

Des blancs secs vraiment impec

Dans leurs robes claires et brillantes, les vins secs de nos régions portent haut l'habit de leur caste en mode sauvignon, sémillon et muscadelle. Ils convoquent tantôt la fraîcheur, le fruité et la délicatesse pour séduire, tantôt la minéralité, la complexité et même le charnu pour rendre addict ceux qui s'y frottent. En plus, tout leur va, de l'entrée aux fromages…

Mauro Guicheney
À l'abri du monde
AOP Côtes de Duras

Domaine de Sauban
Les Vignerons de Sigoulès
Au Caillou
AOP Bergerac

Domaine du Petit Paris
AOP Bergerac

Château Pique Sègue
AOP Montravel

Ils sont fabuleux ces moelleux

Et, oui, ils sont fabuleux car, sur l'échelle des goûts sucrés, les moelleux sont un entre-deux, entre les vins secs et les liquoreux. En alliant rondeur et fraîcheur aromatique, dans leur belle robe paille brillante, ils raflent la médaille des vins faciles à marier, faciles à apprécier.

Domaine Le Perrier
I love Rosette
AOP Rosette

Château Masburel
AOP Côtes de Montravel

Château Colin Madrigal
Tourbillon
AOP Côtes de Bergerac

Château Combrillac
Chahuts
AOP Rosette

Les liquoreux toujours savoureux

Pas étonnant que « liquoreux » rime avec « amoureux » : leur robe dorée scintille, leur bouquet charme, leur douceur appâte, leur équilibre rassure, leurs arômes puissants séduisent et, pour finir, leur élégance emporte la mise. De l'apéritif où ils brillent en solo, aux desserts où les fruits se pâment pour eux, les liquoreux ont tout pour eux !

Château Pech La Calevie
AOP Monbazillac

Château La Maurigne
Florilège
AOP Saussignac

Château Pécany
Les Cailloux de Pécany
AOP Monbazillac

Château Seignoret Les Tours
Coup de Cœur
AOP Saussignac

Les rosés habillent l'hiver

À la robe claire saumonée ou plus foncée, les vins rosés expriment leur fraîcheur de façon florale ou fruitée, avec une certaine minéralité. Ils livrent aussi aux papilles, grâce à l'assemblage qui les composent, une belle complexité qui leur donne toute place sur les tablées d'hiver pour accompagner cuisine exotique ou plats en sauce.

Mouthes le Bihan
La Pie Colette
AOP Côtes de Duras

Château Les Hauts de Caillevel
Rosenvie
AOP Bergerac

Faites le plein de jus de raisin

Tranquille ou pétillant, le jus de raisin ravit les petits comme les grands. C'est goûteux, rafraichissant, fait localement, artisanalement. Bref, c'est bon et ça a tout bon !

Domaine de Grange Neuve
Jus de Raisin

Grande Maison
Jus de Raisin

Domaine du Siorac
Jus de Raisin pétillant

La question

Comment bien choisir une Truffe du Périgord ?

Julien Bosselut, technicien trufficole à la Fédération des Trufficulteurs du Périgord, nous répond.

Texte Alexandrine Bourgoin
Photo Comimages - Akim Benbrahim

L'idéal est d'acheter ses truffes sur l'un des 13 marchés contrôlés du Périgord. Ils ouvrent à compter du 1er décembre et sont répartis sur l'ensemble de la Dordogne. Les truffes vendues sur ces marchés proviennent de trufficulteurs périgourdins et sont contrôlées une à une par une équipe de bénévoles formée par la Fédération Départementale des Trufficulteurs.

Comment sont-elles contrôlées ?
Chaque truffe est palpée, canifée puis humée par le contrôleur. Le canifage consiste à retirer un petit morceau de l'enveloppe extérieure de la truffe pour vérifier son niveau de maturité et l'absence de défaut. Si la truffe présente un problème majeur (absence de parfum, défaut de maturité, maladies), le contrôleur l'écarte du lot, et l'apporteur ne peut pas la vendre sur le marché.

À quoi correspondent les catégories 1 et 2 ?
Les truffes de première catégorie sont absolument parfaites : vous pourrez les détailler en belles tranches homogènes. Si la truffe présente un léger défaut (couleur moins intense, griffure du chien lors du cavage*, forme biscornue), elle passe alors en deuxième catégorie. Pour une recette où la truffe est émincée, la deuxième catégorie, un peu moins chère, est donc un excellent choix.

Combien coûte une truffe ?
Selon l'année, la saison, la catégorie, la truffe noire du Périgord se vend entre 600 et 1000€ le kg. Avec une petite truffe de 30 g, ou des brisures, on peut donc réaliser un beurre truffé pour un coût qui reste accessible.

La taille de la truffe a-t-elle une influence sur ses qualités gustatives ?
Pas du tout ! La taille n'a pas d'influence sur son goût.

Doit-on éplucher la truffe avant de la consommer ?
Non, au contraire, l'enveloppe est comestible et apporte beaucoup de croquant !

Comment conserver la truffe après achat ?
Les truffes se conservent entre 5 et 8 jours au réfrigérateur. Mettez-les dans une boîte avec des œufs, ces derniers prendront le parfum de la truffe ! Si jamais vous ne la consommez pas intégralement, vous pouvez également la congeler et la conserver ainsi pendant 1 an. Sachez aussi que la truffe noire du Périgord craint la chaleur : évitez de la chauffer à plus de 70°C, sinon vous perdrez une partie de son parfum.

Merci Julien !

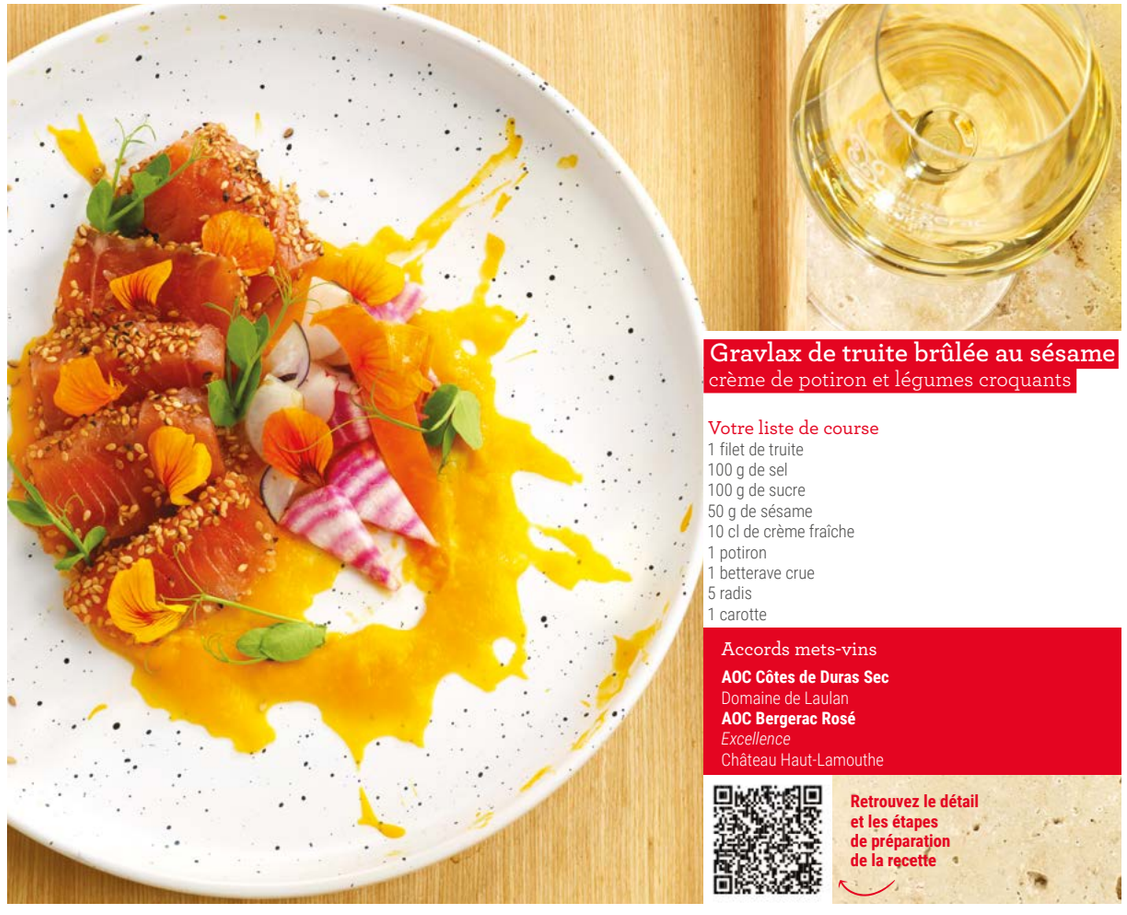
Rendez-vous sur **www.247lemag.fr** pour découvrir la recette de beurre aux truffes du Périgord de Julien.

** La recherche de truffes se fait notamment à l'aide d'un chien truffier qui lorsqu'il a détecté la présence d'une truffe, creuse la terre jusqu'à la dégager et peut donc légèrement l'abîmer, voire la manger si son maître n'est pas vigilant.*

Bergerac et Duras, des vins qui font recettes !

Les fêtes de fin d'année approchent à grand pas et il n'est pas toujours évident de trouver le menu idéal et les accords mets-vins parfaits pour satisfaire le palais de vos convives ! Heureusement, nous sommes là pour vous aider !
Avec ces recettes toutes en gourmandise du Chef Vincent de Quai Cyrano, sa pâtissière Nina et les précieux conseils vins de Loup, le sommelier de Quai Cyrano, votre repas n'en sera que réussi !

Texte IVBD **Photos** Studio 8 - Isabelle Jan



Gravlax de truite brûlée au sésame
crème de potiron et légumes croquants

Votre liste de course
1 filet de truite
100 g de sel
100 g de sucre
50 g de sésame
10 cl de crème fraîche
1 potiron
1 betterave crue
5 radis
1 carotte

Accords mets-vins
AOC Côtes de Duras Sec
Domaine de Laulan
AOC Bergerac Rosé
Excellence
Château Haut-Lamouthe

Retrouvez le détail et les étapes de préparation de la recette

Magret de Canard du Périgord rôti
sauce vin rouge
et poêlée de cèpes
et marrons

Votre liste de course
2 Magrets de Canard du Périgord IGP
400 g de pommes de terre
200 g de Cèpes du Périgord
200 g de pleurotes
200 g de Marrons Label Rouge
100 g de graisse de canard
50 cl de vin rouge
1 échalote
1 cube de fond de veau brun

Accords mets-vins
AOC Montravel Rouge
Château Du Bloy
AOC Pécharmant
Marguerite

Demi-sphère chocolat
biscuit vanille et oranges caramélisées

Votre liste de course
295 g de chocolat noir 70 %
130 g de beurre
130 g de sucre en poudre
100 g de farine
20 g de cacao en poudre
32 cl de crème liquide 35 %
13 cl de jus d'orange
1 orange
7 g de maïzena
2 g de sel fin

Accords mets-vins
AOC Monbazillac
Château le Terme Blanc
AOC Côtes de Duras Rouge
Pierrot
Château Molhière

Œuf poché, crème de champignons
et Foie Gras du Périgord poêlé

Votre liste de course
4 œufs
200 g de pleurotes
200 g de Champignons de Paris
120 g de Foie Gras du Périgord IGP
10 cl de crème fraîche
1 oignon jaune
1 baguette de pain

Accords mets-vins
AOC Bergerac Rouge
Terra Caucina
Clos le Joncal
AOC Bergerac Sec
Truculence
Château Barouillet

Pavé d'esturgeon au beurre nantais
et mousseline potiron

Votre liste de course
1 filet d'esturgeon de Neuvic
200 g de patate douce violette
200 g de patate douce jaune
200 g de patate douce orange
100 g de beurre demi-sel
30 cl de crème fraiche épaisse
20 cl de vin blanc sec
10 cl de vinaigre blanc
1 potiron
1 échalote

Accords mets-vins
AOC Bergerac sec
Vieilles Vignes
Clos d'Orsignac
AOC Bergerac Sec
Château la Rayre

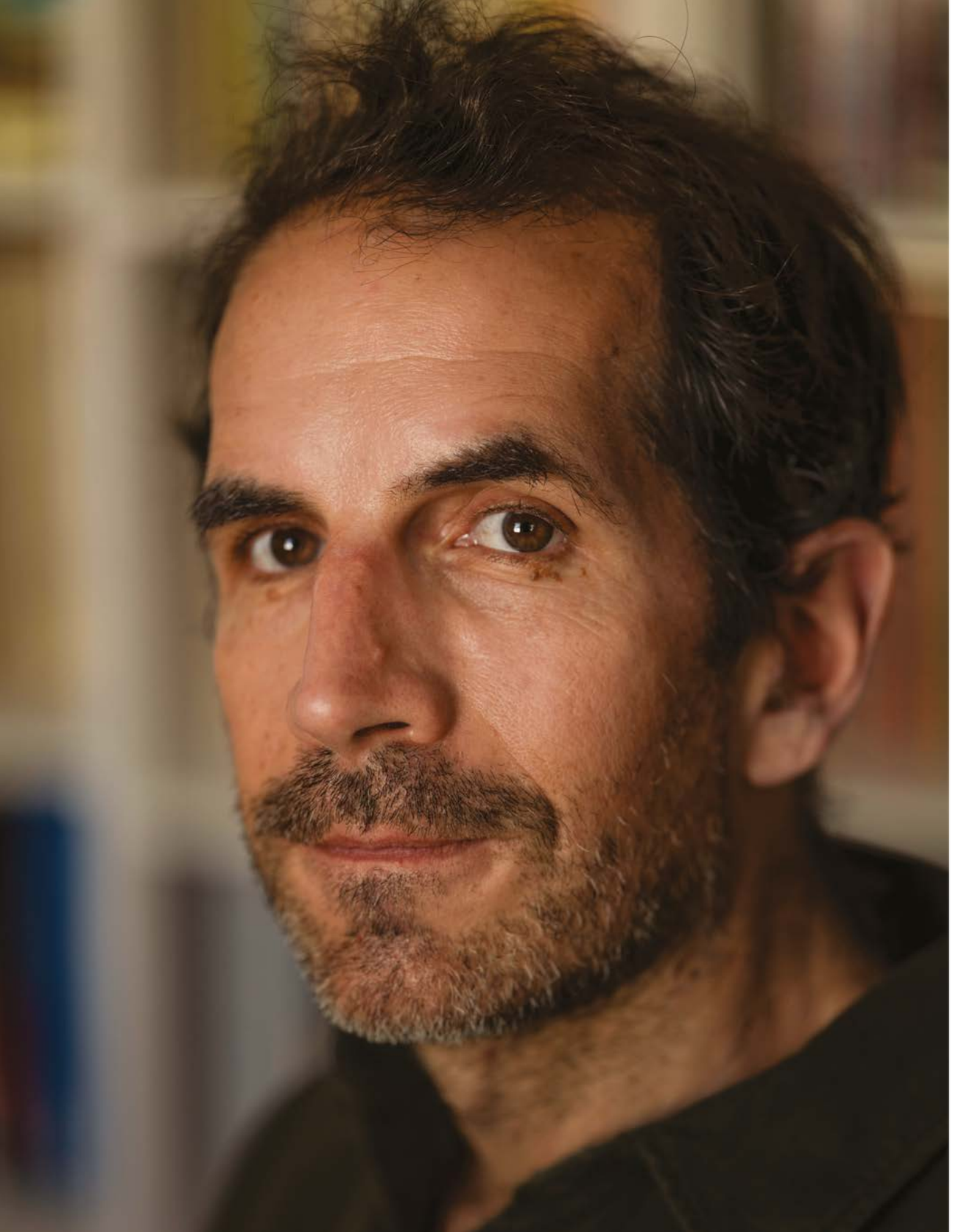
Bûche
crème de Marrons du Périgord

Votre liste de course
300 g de crème de Marrons du Périgord
45 cl de crème liquide 35 %
200 g de purée de myrtilles
150 g de sucre en poudre
125 g de farine
100 g de beurre
10 cl de lait demi-écrémé
30 g de cassonnade
2 œufs
4 feuilles de gélatine
1 sachet de sucre vanillé
½ sachet de levure chimique
5 ml d'arôme liquide de vanille

Accords mets-vins
AOC Rosette
Domaine de Coutancie
AOC Bergerac Rosé
Demi-sec
Domaine du Bois de Pourquié

Les accords parfaits
Vous avez choisi votre menu et vous hésitez sur les vins à accorder avec vos plats ? N'hésitez pas à vous rendre directement chez votre caviste ou à Quai Cyrano avec votre menu !

Votre sommelier préféré se fera un plaisir de vous proposer des accords vins parfaits en fonction de vos goûts et de ceux de vos invités. **Bon appétit et bonne dégustation !**



Jul
sort de sa « *bulle* »...

La magie de la bande dessinée a su opérer en chacun d'entre nous tout au long de notre parcours de vie.

Elle a su illuminer les yeux de l'enfant que nous étions et continue aujourd'hui d'éclairer celui que nous sommes devenus.

Ce 9e art, de par sa témérité, a tour à tour investi l'histoire, le patrimoine, l'univers de la gastronomie et celui du vin. Elle s'est transformée au fil du temps, en devenant de véritables romans graphiques.

Le Mag 247 vous offre une rencontre privilégiée avec le dessinateur Jul, qui nous livre sans détour sa passion des *« Bulles »* et son Périgord à lui...

Texte Bertrand Ballesta **Photo** Bénédicte Roscot

L'appel de la Bulle

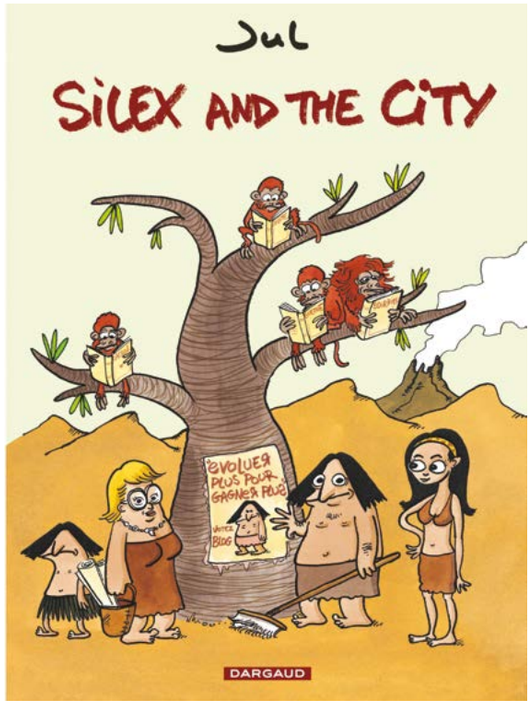
Pour celui qui depuis son plus jeune âge réalisait déjà de petits journaux dessinés, photocopiés, agrafés par ses soins et vendus à ses camarades de classe pour la somme symbolique de 1 franc, le choix de l'univers de la BD s'est imposé comme une évidence. Malgré de brillantes études Supérieures et un parcours d'enseignant universitaire remarquable en tant que sinologue (Spécialiste de la Chine), l'appel de la bulle semble avoir été plus fort que tout. Avec cette humilité qui le caractérise si bien, Jul tente de desceller en chacun d'entre nous un dessinateur qui s'ignore : *« Normalement tout le monde devrait être dessinateur de Bande Dessinée, quand on est enfant et ce dès l'école maternelle avant de savoir écrire, on commence par le dessin, on dessine, on redessine… Mais au moment de l'apprentissage de la lecture et de l'écriture, l'enfant arrête de dessiner. Moi, je ne me suis jamais arrêté ».*

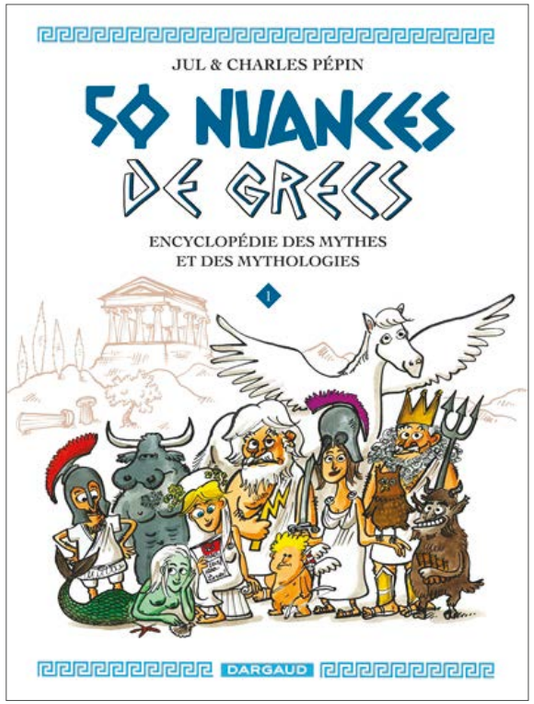
Dès les années 2 000, il se consacre au dessin de presse en collaborant avec *le Point, l'Humanité et Philosophie Magazine.* Son humour décalé, il l'exprimera pleinement au sein de *l'Écho des savanes, Fluide Glacial et Charlie Hebdo.* Il rejoint le monde de la Bande Dessinée en 2005, en publiant son premier album *« Il faut tuer José Bové »,* une critique caustique des altermondialistes. S'en suivront de nombreux bestseller, tels que Silex and the city ou 50 nuances de Grecs, tous deux adaptés en séries d'animation pour *Arte.* Il est également depuis 2016 le scénariste du célèbre cow-boy qui tire plus vite que son ombre, Lucky-Luke.

L'appel du vin

Jul a été initié aux mystères de la vigne et du vin lors de ses études en Prépa Histoire-géographie. Un véritable déclic pour cet épicurien pendant ses nombreuses heures consacrées à la géologie, la géomorphologie (l'étude des formes du relief terrestre) et la géographie urbaine (étude de l'organisation spatiale de la ville). Des matières en apparence hermétiques mais qui l'ont malgré tout rapproché peu à peu de cet univers passionnant qu'est le vin : *« Quand je suis arrivé en prépa, j'ai rencontré deux professeurs charismatiques qui m'ont passionné par leur enseignement et leur approche inhabituelle de la géographie. Le cœur incandescent de cette discipline pour eux, était le vin, le vignoble, le terroir. Nous étudions d'abord les cartes des vignobles, la géologie des sols. Pour nous récompenser de nos heures d'attention et d'assiduité, ils joignaient l'utile à l'agréable en débouchant une bouteille qui illustrait à la perfection le lieu précis de notre étude. Ils pouvaient parfois inviter chez eux un groupe de 20 élèves, à la campagne, et nous ouvraient avec générosité leur cave confidentielle. J'ai pu découvrir ainsi des nectars fabuleux ».*

Le dessinateur a conservé en lui cette passion de jeunesse. Quelle est la cave idéale d'un dessinateur de Bande Dessinée ? Une cave éclectique où l'ensemble des appellations sont représentées. Il affectionne cependant le Montravel qu'il a pu découvrir lors de l'une de ses pérégrinations dans le Périgord : *« Je ne suis pas un inconditionnel d'une appellation en particulier. J'ai cependant un principe, celui de préférer boire moins de vin mais déguster le meilleur. Avec mes amis d'enfance, nous avons instauré depuis de nombreuses années un rituel. Ils me* « forcent » *à organiser tous les deux mois une soirée que nous avons appelée « Vins et Viandes », ils me laissent le choix du liquide car ils connaissent la qualité des flacons de ma cave.*





Bande-Dessinée et vin, une alchimie

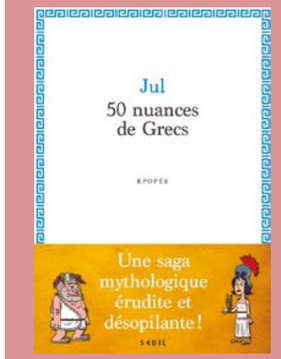
Jul nous dépeint ce mariage quasi parfait : *« Mon travail à moi est la BD d'humour. À travers mes albums, mes dessins animés, je recherche avant tout le partage, la convivialité. Ce sont des valeurs que l'on retrouve dans le vin et aussi dans la musique. Une espèce de trait d'union, quelque chose d'interrelationnel qui est précieux pour moi. J'ai aussi remarqué que lors de mes voyages autour du monde, mes albums étant traduits en plusieurs langues, les endroits où l'on aime la BD sont quasiment toujours situés dans des lieux où l'on apprécie particulièrement le vin. Je pense à l'Argentine. J'ai pas mal exposé à Buenos Aires, le culte Latino du vin a été quelque chose que j'ai particulièrement adoré ».*

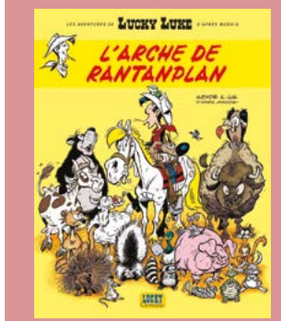
Souvenirs d'enfance en Terres du Périgord

Cet agenais d'origine se souvient avec nostalgie de ses escapades et moments privilégiés en Dordogne. Ses vacances, où sur le trajet Agen-Paris, sa famille faisait une halte dans un gîte du Périgord : *« je revois mon père aider un ami agriculteur à faire les foins. Moi, j'étais dédié à mon élevage d'escargots. À cette époque, on trouvait quantité d'escargots de Bourgogne. Avec ma naïveté d'enfant, je me demandais toujours, pourquoi il y avait ce type d'escargot dans ce département du Sud-Ouest, je les appelais les escargots de Dordogne ».*

Jul a su puiser dans les nombreuses richesses historiques, patrimoniales de ce Périgord afin d'enraciner son travail de dessinateur, notamment avec sa série à succès *« Silex and the city » : « C'est une région très importante pour moi, le monde du paléolithique occupe une place de premier ordre dans mes dessins. J'ai pu ici y trouver des sources d'inspiration précieuses, détails préhistoriques et des vestiges d'un lointain passé magnifiques, qui ont sans nul doute guidé mon crayon ».*

L'actualité de Jul





Le 9 septembre est sorti son 1er *« livre sans image »* comme il se plait à la rappeler, aux éditions du Seuil, ***« 50 nuances de Grecs »,*** tiré de la bande dessinée éponyme. Une sorte de roman feuilleton aux frontières de l'humour, de l'histoire et de la critique sociale.

L'autre grand évènement de l'année en octobre, attendu tous les deux ans par de nombreux fans, est le nouvel album de ***Lucky Luke.*** Il nous confie son titre en avant-première : ***« L'arche de Rantanplan ».*** Une histoire qui se déroulera dans une ambiance végane avec comme point de départ la création historique de la SPA aux États-Unis en 1966.

Une fin d'année riche en actualités, puisque Jul nous annonce avec fierté la sortie de son premier ***Album Spirou*** chez *Dupuis* le 25 novembre prochain en tant que scénariste. Son titre ***« Spirou chez les fous ».*** Tout un programme !

Sélection

Les idées shopping de la rédaction

À l'approche des fêtes, soyons futiles et raisonnés, soyons légers et responsables, soyons contents de trouver en Périgord des talents aux mains d'or, des saveurs aux qualités renommées, des lectures aux mots gourmands. Parce que le local a bonne mine, parce que le fait main dynamise les campagnes, parce que les savoir-faire sont nombreux, il n'y a aucune raison d'être à court d'idées pour remplir sa liste au Père Noël.
Plongez dans notre sélection et trouvez des pistes à suivre… jusqu'au pied du sapin !

Texte Marie-Laurence Prince

Perles noires sans collier cherchent gourmets
Caviar Perle Noire

Artisan éleveur, producteur et affineur, Frédéric Vidal n'a qu'un seul but, élaborer des caviars d'exception 100% français aux Eyzies de Tayac. Pari réussi avec notamment ce caviar *« Authentique »*, jeune, *« Pur Sel »*, affiné 2 mois maximum en boîte Malossol, d'une surprenante fraîcheur qui révèle le goût naturel des œufs juste salés.

À retrouver dans la boutique sur le site de la pisciculture ou sur **caviarperlenoire.com**

Il est « l'Ort » Monseignor…
Gin et Pastis du Périgord

Loïs et Nolwenn, frère et sœur, ont initié le renouveau de la ferme familiale en y implantant une distillerie dont l'alambic est le premier de France à être chauffé à l'énergie solaire ! Jeunes, passionnés, ils innovent et proposent un Gin et un Pastis bios et artisanaux, issus de plantes bios certifiées. Qualité gustative et qualité environnementale sont au rendez-vous !

Distillerie de l'Ort à Montignac-Lascaux
distilleredelort.com

Comme un roman noir…
Tout savoir sur la truffe

L'engouement mondial pour les truffes ne se dément pas : les cuisiniers s'ingénient à créer des mets truffés que les gastronomes s'arrachent. Pour répondre à cette attente, les trufficulteurs œuvrent pour que les récoltes retrouvent enfin leurs niveaux élevés. Mais la tâche s'avère complexe… Découvrez l'univers de la truffe expliqué par 3 émérites auteurs.

« Truffe et Trufficulture »
Jean-Marc Olivier, Jean-Charles Savignac, Pierre Sourzat
Éditions Fanlac - 352 pages - 36€

Appuie sur le champignon !
La Noix si gouteuse

La Noix du Périgord, délicieuse et rebelle, se mérite. Plus de risque de se pincer les doigts en ouvrant sa coque protectrice, ce casse-noix en bois, à l'effigie d'une autre saveur périgourdine des sous-bois, permet de profiter de la gourmandise du fruit, de ses bienfaits (Omega 3 notamment), sans risque et sans effort grâce à sa vis précise.

En vente dans les Offices de Tourisme de Dordogne

Bijoutée comme jamais
Des bijoux made in Bergerac

Myriam Moszkowizc, labellisée *« Maître Artisan en métier d'Art »* en 2022, crée des bijoux uniques mêlant perles, galuchat, broderie et assemblages. Colorés, chatoyants, ils donnent assurément du style à celle qui les porte !

Bijoux MZ à découvrir à l'atelier *Le Petit Montmartre* à Bergerac et sur **bijoux-mz.com**

Mme Irma n'a qu'à bien se tenir
La Clé du Vin Peugeot

La clef du vin est un incroyable instrument œnologique qui permet de déterminer le temps de garde d'un vin mais aussi de s'octroyer le plaisir d'une dégustation immédiate, en permettant à un vin un peu jeune de s'épanouir en quelques secondes seulement.
Pour amateurs de vins et tous les types de vins.

Clé du Vin, modèle Travel, prochainement en vente sur **peugeot-saveurs.com**
54.90 €

Du fil à retordre
L'âme africaine de Kumb'ailée

Kumb'ailée, ce sont des créations textiles uniques, atypiques, colorées et empreintes d'inspiration ethniques : vêtements, bijoux textiles en cuir ou en tissus et accessoires de mode pour toutes les originales et originaux que nous sommes ! Artisanat français, fait à la main proche de Terrasson-Lavilledieu par julie Varnier : laissez-vous surprendre…

À découvrir sur **kumbailee.com**

À bon travail, bon outil
Ouvrir les huîtres en beauté

Reconnaissable entre mille, le motif de *« mouches »* orne le manche en buis de ce couteau à huître, entre design et tradition. Avec sa lame en acier inoxydable et son manche boule, c'est avec classe et bon outil que l'ouverture des huîtres s'annonce…

Couteau à huître à retrouver sur la boutique en ligne de la Coutellerie Nontronaise - 64 €
Livré avec coffret cadeau
coutellerie-nontronaise.com

Enfin, une mise en boîte agréable !
La Funny Box de Hors-Série

Imaginez un cube blanc et creux, décor unique d'une séance photo. Entrez dedans, jouez avec, clic clac photo et le tour est joué. Il faut les talents conjugués de Nathalie et Florence, photographes professionnelles, pour traduire ces 45 minutes en 9, 12 ou 16 photos sélectionnées composant un montage prêt à encadrer. Jolie expérience à n'en pas douter !

À découvrir sur **horsserieperigord.com**

Arbr'acadabra !
Sensible aquarelle de Tamaya

Poussez la porte de l'atelier boutique de Tamaya et découvrez son univers poétique et coloré. Ses aquarelles font des arbres les rois de ce lieu, tour à tour en petits ou grands formats, seuls ou en forêt. Parfois, des arbres boules s'épanouissent sur papier rond et la boucle est bouclée : le coup de cœur vous saisit !

À suivre sur Instagram
@tamaya-art
et visiter sur la place de Monpazier

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
@247lemag

247

Le Mag 247 est édité par l'I.V.B.D., Association déclarée, représentée conventionnellement par le Président du Conseil d'Administration, Monsieur Eric Chadourne.
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
Pierre-Henri Cougnaud
Rédacteur en Chef
Bertrand Ballesta
Secrétaire de rédaction
Valentin Trijoulet
Comité de Rédaction
Bertrand Ballesta
Virginie Labrunie
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
Victoria Hebrard
Studio 8 - Isabelle Jan
Loïc Mazalrey
DR
Photo de couverture
Victoria Hebrard
Illustrations
Yann Hamonic
Jul
Fabrication
Imprimé en France par Imprimerie Rochelaise.
Paru le 7 novembre 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**