I N T E N S E NOIR

PÉRIGORD LA GAZETTE HIVERNALE

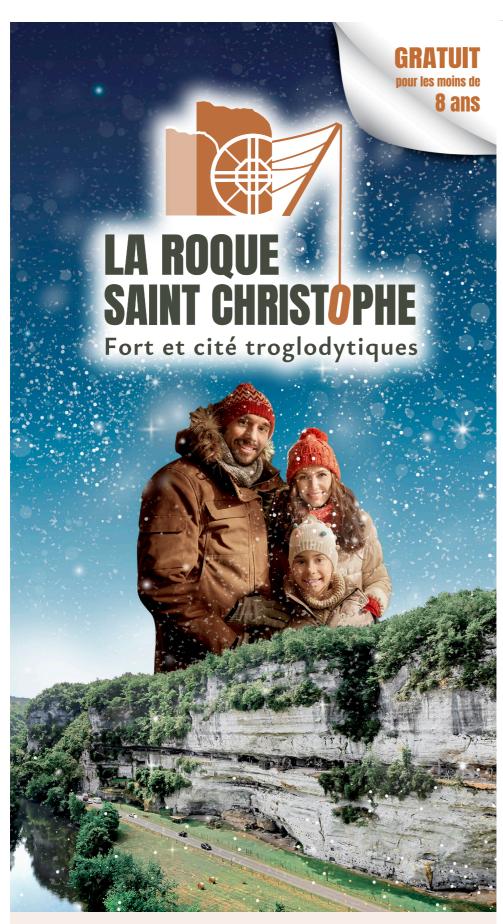
LE PÉRIGORD NOIR, LA PLUS GOURMANDE DES PARENTHÈSES—











À PARTIR DE 14h

animations gowmandes

Les mercredis 12, 19 et 26 février et 5 mars



ANIMATION DÉCOUVERTE DES

Animation sur la gastronomie sucrée au Moyen âge

IEU DE PISTE

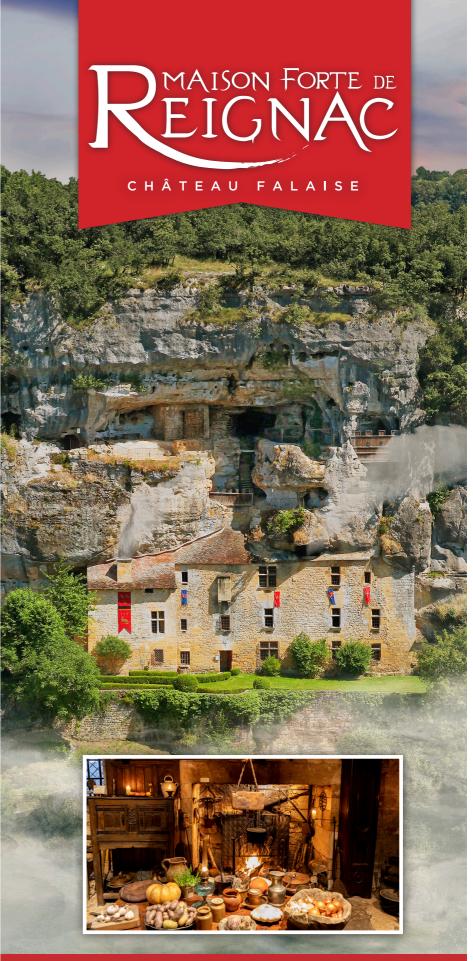
pour les enfants avec Théobald le faucon

ANIMATION

MUSIQUE DES ORIGINES Les instruments de musique de nos ancêtres

ENTRE MONTIGNAC-LASCAUX ET LES EYZIESOuvert tous les iours toute l'année

2433 route de la Préhistoire - 24620 Peyzac-le-Moustier - contact@roque-st-christophe.com roque-st-christophe.com



VACANCES D'HIVER



animations Gourmandes

Tous les mercredis des vacances

Cuisson au chaudron et à la broche dans les cheminées de Reignac!

Table dressée avec décoration festive

Ouvert dès le 8 février de 10h à 18h en continu

GRATUIT POUR LES MOINS DE 8 ANS

À 15 min de MONTIGNAC et 8 min des EYZIES

Ouvert dès le 8 février de 10h à 18h info@maison-forte-reignac.com - 24 620 Tursac - Tél. 05 53 50 69 54

MAISON-FORTE-REIGNAC.COM

LES TEMPS FORTS DE L'HIVER EN PÉRIGORD NOIR -

18 > 19 Janvier

Fête de la Truffe - SARLAT Plus d'infos p.4

23 > 26 Janvier

Les nuits de la lecture - Montignac-Lascaux Dans le cadre des nuits de la lecture, le Chaudron et la bibliothèque vous proposent 3 rendez-vous.

8 Février > 9 Mars

des amoureux.

Février Gourmand - PÉRIGORD NOIR Plus d'infos p.6 et 7.



(F) d'infor

15 > 16 Février

Le printemps du court métrage - Carsac-Aillac Jan Harlan scénariste de Stanley Kubrick, revient avec une sélection de courts métrages, pour votre plus grand plaisir.

1 > 2 mars

Fest'Oie - SARLAT Plus d'infos p.4

Mars > Mai

Printemps de la biodiversité - Vallée de l'Homme Animations pour sensibiliser petits et grands à la faune et flore

5 > 6 avril

Rallye des Insolites, L'aiguille d'Or - SARLAT Plongez dans l'intrigue et découvrez le Périgord noir autrement.

6 avril

Trail de la Vézère - Montignac-Lascaux Parcourez des sentiers entourés par la nature préservée de la Vallée de la Vézère.

13 avril

Trail à la noix - Salignac-Eyvigues Course solidaire pour soutenir la recherche contre le cancer des

LOOM sur : Les Marchés aux Truffes du Périgord Noir

A SARLAT:

Marché aux truffes contrôlé:

Les samedis matin de 9h à 12h de décembre à la mi-mars dans un local situé rue Fénelon en face de la mairie.

Marché de gros aux truffes :

Place de la Liberté, tous les mercredis après-midi à partir de 14h30 de novembre à fin février.

Saint-Geniès (dimanche matin) Montignac-Lascaux (mercredi matin) Terrasson (jeudi matin)



ÉVADEZ-VOUS EN PLEINE NATURE EN PÉRIGORD NOIR CET HIVER!

Allier plaisirs gourmands et activités en plein air, c'est possible en Périgord Noir! Entre deux animations culinaires, prenez un bol d'air frais et explorez la région à votre rythme.

Randonnée, trail ou vélo, nos paysages variés invitent à l'effort au cœur d'une nature préservée. Vallées sinueuses, forêts denses et villages classés composent un cadre exceptionnel pour les amoureux de nature et d'activités de plein air, à savourer en toutes saisons, même en hiver!

À la découverte de nos sentiers balisés!

Partez à l'aventure sur des itinéraires adaptés à tous, du GRP® du Pays de Fénelon aux nombreuses randonnées qui sillonnent la région. Explorez des paysages préservés et des villages incontournables comme Saint-Léon-sur-Vézère, La Roque-Gageac ou encore Saint-

Que vous soyez en famille ou sportif accompli, chacun trouvera son bonheur sur ces sentiers.



Défis pour les amateurs de trail

Pour les passionnés de défi, la station trail de Sarlat-Campagnac propose 135,5 km de sentiers répartis sur 8 parcours, adaptés à

Côté Espace trail Lascaux-Vallée de la Vézère, 12 parcours balisés, de 7 à 28 km, offrent des opportunités pour s'aventurer en pleine nature.



Vélo: entre douceur et exploration sportive

Envie de pédaler ? Laissez-vous tenter par la Flow Vélo, un itinéraire unique reliant la Dordogne à l'Atlantique.

Dans sa section périgourdine, parcourez 39 km enchanteurs, ponctués de pauses dans des lieux pittoresques comme Coly-Saint-Amand, où débute également la Vézère à Vélo.

Ce parcours de 60 km suit le cours de la rivière et conjugue sport et découvertes culturelles. Entre paysages authentiques et haltes gourmandes, vivez une expérience unique à vélo.



Trails d'exception en Périgord Noir : à vos marques !

Avis aux amateurs de sport et de nature : le Périgord Noir vous donne rendez-vous avec deux trails incontournables. Entre paysages grandioses, patrimoine exceptionnel et défis sportifs, ces courses vous invitent à découvrir la région sous un nouveau jour. Que vous soyez un coureur aguerri ou un passionné d'aventures, préparez-vous à vivre des moments intenses au cœur d'une nature préservée. Deux rendez-vous à ne pas manquer pour repousser vos limites tout en explorant des lieux d'exception.

Trail de la Vézère

6 AVRIL 2025 - MONTIGNAC-LASCAUX

Le Trail de la Vézère est un événement de course à pied qui se tiendra le dimanche 6 avril 2025 à Montignac-Lascaux, en Dordogne. Plusieurs parcours adaptés à différents niveaux :

- Trail 7 km: dénivelé positif de 163 mètres.
- Trail 14 km: dénivelé positif de 382 mètres.
- Trail 23 km: dénivelé positif de 603 mètres.
- Randonnée 14 km

Informations et inscription : ok-time.fr



Trail à la Noix

13 AVRIL 2025 - SALIGNAC-EYVIGUES

Au départ du Château de Salignac, course solidaire pour soutenir la recherche contre le cancer des enfants.

Plusieurs parcours adaptés à différents niveaux :

- Trail 10 km: dénivelé positif de 250 mètres.
- Trail 22 km : dénivelé positif de 650 mètres.
- Trail 42 km: dénivelé positif de 1200 mètres.
- Randonnée 10 km et 22 km

Informations et inscription: trailalanoix.com





SAMEDI 18 JANVIER

En centre-ville

8h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy 9h à 17h Marché aux Truffes - Place de la Liberté Ateliers sur la Truffe : sentir, toucher, reconnaître la truffe – Concours de pesée de truffe - 1 rue Fénelon Vente de produits à base de truffe et produits dérivés – 9h à 18h Visite quidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » – 10h30 Départ de l'Office de tourisme Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy 11h Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Rue Montaigne Stage d'oenologie : accord mets et vins de Bergerac et Duras – Ancien Évêché (18€) Street food: démonstration de cuisine en plein air - Place 11h30 à 14h30 Dégustation de croustous truffe et foie gras – Place de la Stage d'oenologie: accord mets et vins de Bergerac et Duras – Ancien Évêché (18€) 14h30 Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy Conférence sur la Truffe noire du Périgord - Ancien Evêché Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un chien) - Rue Montaigne Street food: démonstration de cuisine en plein air - Place Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » départ de l'Office de tourisme Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un

Au Centre Culturel

19h30

Diner Prestige avec 4 chefs étoilés - Réservation obligatoire △ partir de 60€

Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy

- Vincent Arnould Le Vieux Logis* à Trémolat
- Pascal Lombard Le 1862* (Hôtel des Glycines) aux Eyzies
- Nick Honeyman Le Petit Léon* à Saint-Léon-sur-Vézère
- Cyril Haberland

chien) - Rue Montaigne

DIMANCHE 19 JANVIER

En centre-ville

8h30	Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
9h à 17h	Marché aux Truffes – Place de la Liberté
	Ateliers sur la Truffe : sentir, toucher, reconnaître la truffe –
	1 rue Fénelon
	Concours de pesée de truffe - 1 rue Fénelon
9h à 18h	Vente de produits à base de truffe et produits dérivés –
	Place de la Liberté
10h30	Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » –
	Départ de l'Office de tourisme
	Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
11h	Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un
	chien) – Rue Montaigne
	Stage d'oenologie : accord mets et vins de Bergerac et
	Duras – Ancien Évêché (18€)
11h30	Street food : démonstration de cuisine en plein air – Place
	de la Liberté
11h30 à 14h30	Dégustation de croustous truffe et foie gras – Place de la
	Liberté
12h	Stage d'oenologie : accord mets et vins de Bergerac et
	Duras – Ancien Évêché (18€)
14h30	Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy
	Conférence sur la Truffe noire du Périgord - Ancien Eveché
15h	Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un
	chien) – Rue Montaigne
15h30	Street food : démonstration de cuisine en plein air – Place
	de la Liberté
	Visite guidée de la ville « Patrimoine et gastronomie » –
	départ de l'Office de tourisme
16h	Démonstration de cavage (recherche de truffe avec un

chien) - Rue Montaigne

Stage de cuisine - Section hôtelière du Lycée Pré de Cordy

16h30

Sarlat Fest'Oie l'oie dans tous ses états!

Les 1er et 2 mars 2025, Sarlat, capitale emblématique du Périgord Noir, célèbre une des stars de son terroir : l'oie.



Fest'Oie est un rendez-vous festif et gourmand ancré dans les racines de la région où le célèbre palmipède occupe une place d'honneur dans la gastronomie locale.

l'honneur cette tradition séculaire, tout en célébrant l'art de vivre Périgourdin dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

Sarlat, capitale des saveurs et des traditions

Réputée pour la richesse de son patrimoine historique et architectural, Sarlat est également une destination de choix pour les amateurs de **cuisine authentique**. Parmi les produits phares du Périgord Noir, l'oie occupe une place centrale, notamment à travers des spécialités comme **le foie gras**, les confits ou les rillettes. Fest'Oie met à

Une fête enracinée dans le terroir périgourdin

Avec Fest'Oie, Sarlat perpétue une tradition locale qui valorise le savoir-faire des éleveurs et des artisans du Périgord Noir. Cet événement, à la fois populaire et authentique, reflète l'attachement de la région à ses produits et son terroir, tout en offrant aux visiteurs une immersion unique dans l'art de vivre périgourdin.



Un week-end festif autour de l'oie et des saveurs locales

On vous propose un programme d'activités qui ravira les gourmands comme les curieux :

Parfait pour partager un repas en toute simplicité et authenticité.

- Le grand marché primé au gras: le dimanche matin, les meilleurs producteurs locaux exposent leurs foies gras, magrets, confits et autres produits issus de l'oie. Une opportunité unique pour découvrir nos meilleurs produits locaux récompensés.
- Défilé d'oies dans les rues : moment fort de la fête, ce défilé met en scène les oies dans les ruelles pavées de Sarlat, pour le plus grand bonheur des petits et des grands.
- Sarlat bodég'Oie: le samedi soir, rendez-vous sur la place de la Liberté pour un marché gourmand animé par pas moins de 4 bandas! Rejoignez-nous pour déguster nos recettes traditionnelles, authenticité et convivialité garantie!
- Animations culinaires et dégustation :

Tout au long du week-end, découvrez de nombreuses animations culinaires. Le samedi des visites de fermes

et des ateliers de confection de plat autour de l'oie. Dès dimanche matin, plusieurs démonstrations de découpe de carcasse, une dégustation gratuite de soupe de carcasse et bien d'autres surprises!

- Le célèbre repas gargantuesque: un véritable marathon pour les papilles vous attend avec 15 plats et son fameux foie gras d'oie à volonté, le tout autour d'une ambiance festive et chaleureuse!



Plongez dans l'ambiance festive et gourmande de Fest'Oie à Sarlat, et laissez-vous séduire par le charme et les saveurs d'un événement 100 % local!

Directeur de publication: Sébastien Debarge Conception: Office de Tourisme Sarlat-Périgord Noir Impression: Imprimerie du Sarladais Crédits Photos: Déclic et Décolle - Salt in our hair

- Rabouan - Agence Urope - Michmich en vadrouille - Instapades Studio - Cyrille Quintard - Trail de la Vézère - Trail à la noix - Cuno De Bruin - SynergieFilm - Arroyo - Château de Puymartin

- Château des Milandes - Eyrignac - Gouffre de Proumeyssac - Jardins de Marqueyssac - Lascaux - Maison forte de Reignac - Les Grottes du Roc de Cazelle - La Roque Saint-Christophe

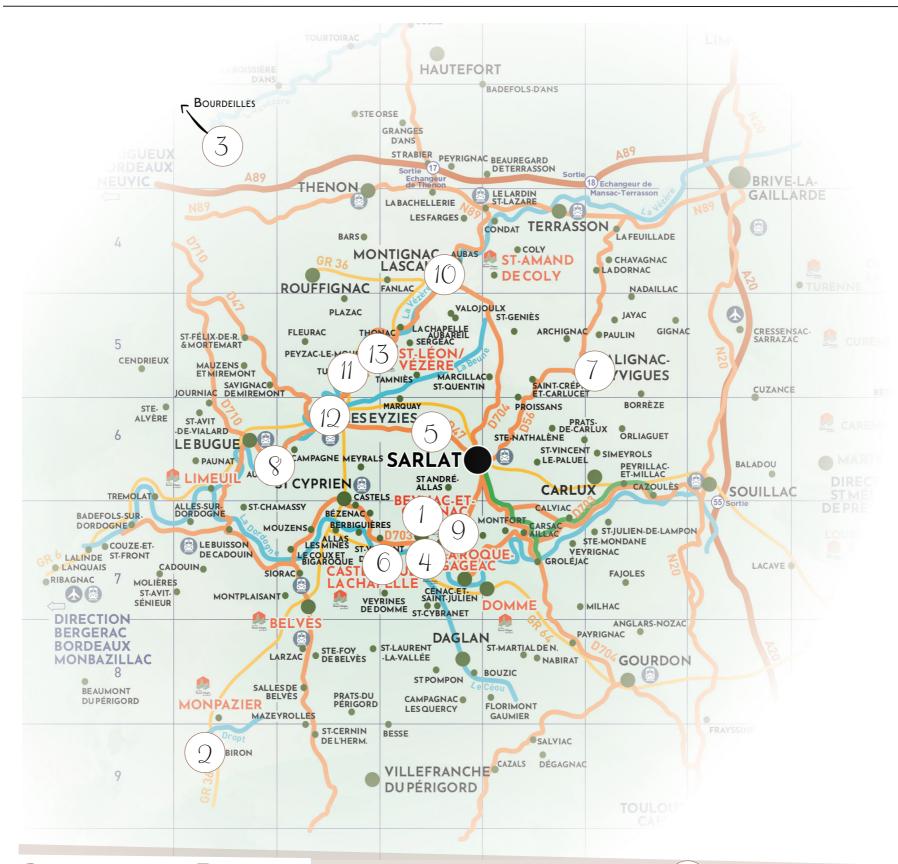
Le Périgord Noir en hiver

(La plus gourmande des parenthèses)

Du 8 février au 9 mars, partez à la découverte des trésors gastronomiques et patrimoniaux du Périgord Noir avec l'événement «Février Gourmand»!

Châteaux, jardins, gouffres et sites préhistoriques se transforment en véritables temples de la gourmandise. Profitez d'ateliers culinaires, de dégustations, de visites interactives et d'animations pour petits et grands. De la cuisine médiévale aux douceurs sucrées, chaque site vous offre une expérience unique, mêlant saveurs locales et découvertes historiques.

Une invitation à explorer le patrimoine autrement, pour un hiver aussi riche que savoureux!



CHÂTEAU DE BEYNAC

Ateliers culinaires dans la monumentale cuisine du Château de Beynac (Les samedis 15, 22 féwrier et 1er mars)

Pendant les vacances de Février, découvrez une nouvelle visite originale au château de Beynac, qui mêle visite historique, ateliers culinaires et dégustation de produits régionaux, dans la monumentale cuisine du Château de Beynac, en association avec l'équipe du Cellier du Périgord.

Participez à une animation exceptionnelle dans l'emblématique château de Beynac, dans un authentique décor du Moyen-Age.

Place du château - 24220 BEYNAC-ET-CAZENAC 05 53 29 50 40 www.chateau-beynac.com





Le Périgord Noir en hiver (La plus gourmande des parenthèses)

CHÂTEAU DE BIRON

Biron, un château avec un appétit de géant! (Les dimanches 9, 16, 23 février et 2 mars)

Vivez une expérience unique au château de Biron! Participez à des visites gourmandes avec dégustation de produits du terroir, plongez dans l'art de la table médiéval en costume, ou savourez un délicieux menu local à l'auberge, incluant l'entrée au château. Un rendez-vous alliant histoire et gastronomie!

Le bourg - 24540 BIRON 05 53 63 13 39 www.chateau-biron.fr









Festins et festivités médiévales! (Samedi 15 et Dimanche 23 février)

Le samedi 15 février à 18h30, plongez dans l'élégance d'une visite nocturne prestigieuse suivie d'un cocktail dinatoire au château. Le dimanche 23 février à 14h30, revivez l'esprit du carnaval avec la «Fête des Fous» et un goûter festif de bugnes, costumes bienvenus!



Bourg, place de la halle - 24310 BOURDEILLES 05 53 03 73 36 www.chateau-bourdeilles.fr

CHÂTEAU DE CASTELNAUD

À table au moyen-âge! (Du 8 février au 9 mars)

À une époque où apparaissent les premiers livres de recette, où l'on dresse littéralement la table de bois sur des tréteaux, où les bancs ont à voir avec la pratique du banquet, et où la ronde des plats de fêtes est extrêmement ritualisée, l'art culinaire surprend autant que ses manières peuvent nous sembler familières. Du château au jardin, cette visite explore à travers la table seigneuriale les nombreux enjeux associés à l'alimentation dont on pense alors qu'elle nourrit autant qu'elle soigne. Un atelier conclut ce parcours itinérant, invitant le public à organiser un repas conforme aux pratiques médiévales.

Château de Castelnaud - 24250 CASTELNAUD-LA-CHAPELLE 05 53 31 30 00 www.castelnaud.com







CHÂTEAU DE PUYMARTIN

De maisons en châteaux : les arts de la table en Périgord au début du 20ème siècle ($\bigcirc u \otimes \text{fevrier au } 9 \text{ mars}$)

Du 8 février au 9 mars, les mardis, mercredis, jeudis et dimanches à 11h30 et 16h, prolongez votre visite classique par une exploration thématique sur la gastronomie périgourdine. Découvrez comment la modernité s'est invitée dans cette demeure familiale et terminez par une dégustation au coin du feu en savourant les trésors du terroir!



Château de Puymartin - 24200 SARLAT 05 53 59 29 97 www.chateau-puymartin.com

CHÂTEAU DES MILANDES

Plongez dans l'art culinaire de la Renaissance au Château des Milandes ! ($\mathcal{D}u \otimes féwrier au \otimes mars$)

Le Château des Milandes vous propose un atelier participatif « L'art culinaire aux Milandes à la Renaissance » du 8 février au 9 mars 2025, les mercredis et dimanches à 16h30. De la préparation au service, aidez la servante des seigneurs de Caumont à dresser leur table et découvrir leurs coutumes. Atelier sur réservation, sans supplément de prix, ouvert à tous, durée : 30 minutes.

Les Milandes - 24250 CASTELNAUD-LA-CHAPELLE 05 53 59 31 21 www.milandes.com







EYRIGNAC ET SES JARDINS

Eyrignac fête la soupe, du potager à l'assiette! (Du 8 février au 9 mars)

Dans la beauté hivernale des Jardins d'Eyrignac, venez célébrer les traditions culinaires périgourdines à travers des ateliers ludiques et des dégustations. Découvrez les secrets du tourin, soupe emblématique du terroir, lors de démonstrations conviviales chaque mardi matin. Les enfants pourront participer à des jeux de piste et confectionner une toque de marmiton végétalisée. Une journée entre nature et gastronomie pour savourer l'essence du Périgord.



24590 SALIGNAC-EYVIGUES 05 53 28 99 71 www.eyrignac.com

GOUFFRE DE PROUMEYSSAC

Visite dégustation des produits du terroir (Du 8 février au 9 mars)

Au cœur du Gouffre de Proumeyssac, vivez une expérience sensorielle inoubliable avec les visites dégustation. Les jeudis en soirée, explorez des accords mets et vins, ou jus de fruits locaux pour les plus jeunes, dans cet écrin souterrain unique. Pour les enfants, un jeu de piste autour des saveurs locales les attend chaque jour. Un rendez-vous gourmand qui mêle plaisir des papilles et splendeur des lieux.





Route de Proumeyssac - 24260 AUDRIX 05 53 07 27 47 www.qouffre-proumeyssac.com

JARDINS DE MARQUEYSSAC

Ateliers culinaires aux Jardins de Marqueyssac (Les jeudis du 13 février au 6 mars)

Les Jardins suspendus de Marqueyssac se parent de saveurs et de créativité cet hiver. Les mardis et jeudis, assistez à des ateliers culinaires avec la Maison Pélégris, spécialiste du foie gras, ou la Maison Manouvrier, créatrice de glaces aux parfums d'exception. En parallèle, les enfants pourront s'amuser avec des escape games, des jeux de piste et des ateliers de bricolage inspirés de la nature. Une immersion gourmande et familiale dans un écrin de verdure exceptionnel.

Marqueyssac - 24220 VÉZAC 05 53 31 36 36 www.marqueyssac.com







ASCAUX IV



Alimentation et mode de vie à la Préhistoire (Du 8 février au 9 mars)

À Lascaux IV, voyagez dans le temps et découvrez comment nos ancêtres se nourrissaient il y a plusieurs milliers d'années. Chaque jeudi des vacances d'hiver, participez à une visite thématique qui vous plongera dans les habitudes alimentaires et le mode de vie à la Préhistoire. En complément, un stand interactif vous permettra de toucher, voir et comprendre les outils et aliments d'autrefois. Une rencontre fascinante avec notre passé, sur un site emblématique du patrimoine mondial.





Avenue de Lascaux - 24290 MONTIGNAC 05 53 50 99 10 www.lascaux.fr

Maison Forte de Reignac

Voyage gustatif et historique à la Maison Forte de Reignac! (Les mercredis 12, 19, 26 février et 5 mars)

Cet hiver, plongez au cœur de l'Histoire à la Maison Forte de Reignac et découvrez la cuisine comme elle se pratiquait autrefois dans cette demeure troglodytique unique. Les mercredis des vacances, assistez à une cuisson spectaculaire à la broche dans l'une des imposantes cheminées du château. Laissez-vous envahir par les délicieuses senteurs de la viande qui cuit lentement au feu de bois comme le faisaient les anciens habitants. Une expérience gourmande et immersive à vivre en famille dans un cadre chargé d'histoire.

Lieu-dit Reignac - 24620 TURSAC 05 53 50 69 54 www.maison-forte-reignac.com







Les Grottes du Roc de Cazelle

À table avec les Cro-Magnons (Les mercredis et jeudis du 12 février au 6 mars)

Aux Grottes du Roc de Cazelle, explorez la créativité culinaire de nos ancêtres avec une animation unique. Les mercredis et jeudis après-midi, petits et grands sont invités à modeler l'argile pour fabriquer des ustensiles de cuisine préhistoriques. En apprenant à travailler ce matériau ancestral, repartez avec un souvenir fait de vos propres mains. Une activité ludique et enrichissante qui lie découverte historique et créativité dans un site authentique et chargé d'émotions.





Route de Sarlat - 24620 LES EYZIES 05 53 59 46 09 www.rocdecazelle.com

LA ROQUE SAINT-CHRISTOPHE

Les Délices Sucrés du Moyen Âge à la Roque Saint-Christophe! (Les mercredis 12, 19, 26 février et 5 mars)

À la Roque Saint-Christophe, embarquez pour une exploration inédite des saveurs sucrées du Moyen Âge! Découvrez les édulcorants de l'époque, les techniques de pâtisserie et les douceurs réservées aux tables médiévales. Dans la cuisine troglodytique, Hedi vous fera revivre les plaisirs sucrés d'antan avec des anecdotes historiques, contées dans la bonne humeur. Une animation unique dans un site exceptionnel, où l'Histoire se mêle à la gourmandise pour émerveiller petits et grands.

2433 route de la Préhistoire - 24620 PEYZAC-LE-MOUSTIER 05 53 50 70 45

www.roque-st-christophe.com





