

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

Alors que la haute saison bat son plein, l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne met un point d'honneur à **communiquer sur des activités hors des sentiers battus**, conformément à **sa politique de gestion des flux touristiques**.

Chercher l'ailleurs, l'originalité, le point de différence : voilà qui nécessite de **prendre son temps**. Avant celui de la détente, il y a celui de la recherche pour vivre la meilleure expérience.

La Gazette tend à valoriser des personnalités qui incarnent fortement **ces valeurs du slow tourisme**, à travers leurs réflexions, leurs initiatives, leur poésie.

Notre objectif : inciter les locaux et les vacanciers à **contempler avec attention leur environnement**, pour mieux le comprendre et le respecter. **Renouer avec l'humain**, aussi, pour faire de vraies rencontres. Car certaines, même fugaces, peuvent parfois marquer une vie.

Hébergeurs, restaurateurs, producteurs, artisans d'art, artistes, prestataires d'activités de loisirs, experts du patrimoine, représentants de collectivités territoriales... Le point commun de nos interlocuteurs ? Une passion, aussi vive et rafraîchissante que l'eau de la rivière.

Bel été à toutes et tous,

Camille Lachèze

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Juliette Ducroquet / @juliette_ducq

Une étonnante dégustation

LE PASSADOU

AUBERGE DE CAMPAGNE

 Aubazine



"Je prépare un plat comme je fais une chanson : je regarde ce qu'il y a autour de moi et je compose"

Edgard Hunerwadel et Blandine Chamel



Entourée de vignes grimpantes, la terrasse ombragée du Passadou est baignée d'une douce musique des années 70. En entrée : une soupe fraîche aux parfums d'été, délicatement assaisonnée, nous est offerte. Nos sens sont immédiatement mis en éveil. Pour la retraite, **Edgard Hunerwadel et Blandine Chamel** ont souhaité s'installer dans le sud-ouest. *"J'ai fait mon apprentissage à Rodez, dans l'Aveyron, et depuis je suis régulièrement retourné dans la région"*, explique le chef. Ce que le couple est venu trouver ici : **l'espace, les produits et la qualité de vie.**

Le restaurant prend place dans **les locaux d'une ancienne colonie de vacances**. *"Quand les enfants de l'époque viennent ici, on les reconnaît : ils passent la porte et pleurent"*, s'émeut Blandine. Arrivés en 2013, les propriétaires ont restauré le bâtiment à leur image, en laissant quelques indices évocateurs du passé comme le lavabo d'école dans les sanitaires, les anciens porte-manteaux. L'auberge de campagne accueille désormais **les locaux comme les itinérants** : motards, cavaliers, randonneurs. Et ce n'est pas un hasard : l'emplacement est idéal, sur **le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, voie de Rocamadour**. Ces clients peuvent aussi rester pour la nuit dans le dortoir ou dans la chambre d'hôtes.

Edgard, **ancien maître d'hôtel dans de grands restaurants étoilés à Lyon**, a aussi été **éducateur** en cuisine pour des personnes en situation de handicap pendant 15 ans. Ce passionné cumule pas moins de 50 années de carrière dans la restauration. Sa cuisine ? Classique-rustique, mais personnalisée. *"Il faut de l'originalité"*, insiste l'artiste culinaire qui essaie de faire voyager ses hôtes avec le visuel, l'odeur, le goût, la sensation. Ses assiettes ressemblent à des tableaux. Un règne d'or pour sa composition : *"du relief, de l'espace et de la couleur"*. Le tout, avec **des produits de grande qualité**. Quasiment tous les légumes viennent de leur jardin de 500 mètres carrés bordant le restaurant. *"Je travaille beaucoup avec les plantes et les fleurs sauvages"*. Ici, **tout est fait maison**, jusqu'au pain fabriqué avec de la farine de blé corrézienne, de **la Minoterie Bordas et fils**, un établissement familial depuis 1900. Une exception : le couple, qui s'octroie des vacances annuelles en hiver, part dans les Antilles pour se fournir en épices.

Le Passadou fait partie des 14 établissements ayant obtenu **le Label Bistrot Origine Corrèze**, créé par le Conseil Départemental, qui reconnaît les restaurants pour leur cuisine locale et la prédominance des produits corréziens. Il a d'ailleurs été le premier à inaugurer sa plaque, en février dernier.

Un projet ? *"Nous sommes en train de créer une deuxième chambre d'hôtes et avons prévu de lancer un projet participatif original pour les amateurs de cuisine, dès la rentrée"*.

+ d'infos sur www.facebook.com/lepassadou

Une étonnante nuit

ESTAFÊTE

CHAMBRES D'HÔTES DE CHARME

📍 Cressensac-Sarrazac

"Un hébergement touristique durable n'est pas opposable au luxe et au bien être"

Tom Buyse



Tom Buyse est originaire de Bruxelles. Biologiste de formation, la **préservation de l'environnement** a toujours été **au cœur de ses préoccupations**. Son hébergement touristique, situé à la frontière entre Lot et Corrèze, domine la vallée de la Tourmente, du nom du ruisseau qui s'écoule en contrebas. Il offre ainsi **un superbe panorama sur Turenne et son château**.

En 2005, il convainc sa femme d'acquérir **une grange** qu'ils mettront 17 ans à **restaurer de leurs propres mains**. Un vrai coup de cœur : *"Nous sommes arrivés ici par hasard, nous ne connaissons pas la région"*. Après de longues années citadines, cette âme d'entrepreneur voulait se consacrer à un projet plus passionnant, et **construire une autre vie à la campagne**. *"Je voulais voir mes enfants grandir, leur offrir une enfance de qualité dans la nature"*.

Tom disposait déjà de compétences variées : informaticien la semaine, il était aussi traiteur le week-end. Cet amateur de desserts élaborés a suivi une formation dans la restauration. **Estafête** - nom donné **en hommage au food truck rouge** exposé ici en souvenir de son ancienne activité - est un concept d'hébergement original, **à mi-chemin entre un hôtel et une maison d'hôtes**. *"Ici nous respectons l'intimité des hôtes, les groupes ont leur propre table, dans le restaurant et sur la terrasse"*. L'établissement compte **cinq chambres, une salle de réception ouverte sur la cuisine, un sauna et un spa**.

L'écoresponsabilité est l'essence même du projet. Dans une démarche zéro déchet, les matières organiques sont données aux poules ou compostées. Sur le buffet : rien à jeter. **Tout est fait maison** : yaourts, confitures, miel. Les ruches sont traitées de façon écologique. Les œufs viennent du **poulailler** et la plupart des fruits et légumes, du **potager**. Une cuve enterrée de **récupération des eaux de pluie** est utilisée pour son arrosage. Un emplacement est même prévu pour l'installation d'une plus grande cuve pour l'alimentation générale. Tout l'entretien du jardin se fait **sans pesticides ni herbicides**.

Côté électricité, des **ampoules LED** éclairent tout le site, avec un système de minuterie à l'extérieur pour **ne pas perturber l'environnement**. Des **bornes de recharge** sont à disposition pour les voitures électriques. Tom a souscrit à un contrat **100% électricité verte produite en Occitanie**, chez Llum. *"Ce n'est pas un choix économique, mais responsable"*. Un **chauffe-eau solaire** alimente les salles de bain, la cuisine et la piscine, en couvrant quasiment tous les besoins en eau chaude. En projet également, l'installation de **panneaux photovoltaïques** sur le toit. Objectif : produire 50% de son électricité. Tom l'assure : *"Pour un tel projet, il est important de bien prendre le temps de la réflexion"*.

+ d'infos sur www.estafete.fr

Une étonnante sortie

HISTOIRES D'ÂNES FERME PÉDAGOGIQUE

📍 Tudeils

*"Transmettre un savoir, une sensibilité vis-à-vis de l'animal,
c'est ça mon travail"*

Fabienne Friand



À Tudeils, **Fabienne Friand** nous accueille dans la ferme où vivent ses bêtes fétiches : **sept ânes de différentes races**. Sur le chemin qui mène à leur écurie, on croise **un charismatique cheval de trait poitevin**, Mirabeau, et **d'autres espèces rares** comme **un cochon à laine mangalica**, **des poules cou-nu du Forez**, ou encore **des chèvres des Pyrénées et du Massif central**. Cette alsacienne d'origine est installée en Corrèze depuis 2 ans, après avoir vécu en Haute-Loire et tenu une ferme pédagogique en Moselle. Depuis de nombreuses années, cette commerçante reconvertie s'est donnée pour mission de **sensibiliser les publics au respect et à la préservation des animaux**.

"Écoutez... Ils mâchent si finement qu'autrefois on utilisait le crottin de baudet, le mâle reproducteur, pour tapisser l'intérieur des moules pour le bronze, pour lui donner ce grain particulier". **Fabienne maîtrise son sujet dans toute sa subtilité**. Ce n'est pas pour rien qu'elle a baptisé son activité "Histoires d'ânes". Elle nous emporte avec elle dans **un récit sensible autour de l'âne** : de **ses origines** à **ses caractéristiques**, en passant par **des références culturelles** et **des anecdotes tirées de son expérience personnelle**, plus étonnantes et émouvantes les unes que les autres.

On y apprend que **l'âne est originaire d'Afrique**, né dans la savane sur un sol sablonneux. Alors que la couleur de son ventre épouse celle du sable, son dos se confond avec les dunes : un camouflage naturel pour échapper à son prédateur, le lion. *"S'il reste immobile, il a une chance de ne pas être vu. Il fait les choses calmement car son instinct de survie lui dicte ça"*. Ce qui explique **son doux caractère**. *"Il vous prend le stress"*, assure-t-elle. On découvre **un animal hors du commun** qui présente de nombreuses qualités. *"Il peut porter une fois son poids, le tirer deux fois"*. Est-il têtu, comme le veut le célèbre dicton ? Ce n'est sans doute pas ce qui ressort de son discours : **il est surtout fiable et très fidèle à son propriétaire**. *"C'est un compagnon de vie"*. Son gros défaut néanmoins : la gourmandise !

"Souvent les gens arrivent pour une heure et restent finalement beaucoup plus longtemps que prévu", s'enthousiasme Fabienne. Au programme de ses excursions : **aller chercher les ânes, les brosser, installer leur bât**. On part ensuite en balade seul ou accompagné de l'oratrice, qui **éveille alors notre attention sur le monde animal et végétal qui nous entoure**.

"Histoires d'ânes" ne se limite pas à une simple balade : **c'est une véritable rencontre**, un apprentissage du respect, tout en lenteur et en conscience.

+ d'infos sur www.histoiresdanes-correze.fr

Un étonnant événement

CLEANWALK AVEC HOLIWAY

RAMASSAGE DES DÉCHETS

📍 Lacave

"Notre projet vise à sensibiliser les habitants et les vacanciers à leur impact sur l'environnement"

Stéphane Chambon



Stéphane Chambon est hôtelier-restaurateur à **Lacave**, chef du restaurant étoilé Le Pont de l'Ouyse situé en contrebas du château de Belcastel. C'est en qualité de **maire de la commune** qu'il nous reçoit pour présenter **un nouvel événement écoresponsable** organisé fin août : **la cleanwalk**. Quésaco ? *"De plus en plus de citoyens se regroupent pour **nettoyer des lieux publics** et ainsi, montrer que chacun peut contribuer, à son échelle, à la protection de l'environnement"*. Source : cleanwalk.org.

Si l'idée de faire un nettoyage en bord de la Dordogne est née il y a bien longtemps au sein du conseil municipal, **une opportunité de collaboration a récemment permis sa concrétisation**. *"Lorsque Lucile m'a parlé de son projet, j'ai trouvé que cela correspondait parfaitement au nôtre"*. Lucile Violet, c'est la créatrice de **la toute jeune application mobile "Holiway"**, sortie courant juillet. Son principe : **proposer aux utilisateurs de relever des défis écologiques**, pour obtenir des points de récompenses et ainsi bénéficier de réductions sur des expériences écotouristiques chez des prestataires partenaires. **Une dynamique vertueuse !**

*"En période estivale, **la commune attire de nombreux touristes**, car elle est en bordure de Dordogne, avec les grottes de Lacave, les gîtes et les campings"*, commente le maire. En effet, cette bourgade de 250 habitants **triple son nombre d'habitants** en haute saison. Cela représente **un risque de pollution accru**. *"Nous avons quelques soucis au niveau des poubelles, les gens ne font pas toujours attention. Beaucoup d'incivilités nous échappent car elles ont lieu à l'abri des regards"*.

S'il s'agit de la toute première édition de la Cleanwalk à Lacave, **d'autres actions ont été mises en place**, dans la même veine. *"Le SYDED* du Lot vend et distribue **des kits à compost**, la commune en a financé une quarantaine pour inciter les citoyens à faire du compost chez eux"*. Tout ce qui est composté fait moins de déchets dans les poubelles : c'est toujours ça de moins ! *"Nous avons également mis en place **des espaces de pique-nique aménagés** avec des tables, des poubelles et le tri sélectif"*.

L'événement est organisé **en partenariat avec Holiway, soutenu par l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne et le Leclerc de Souillac**. *"Nous aimerions pérenniser l'opération si elle est concluante, et pourquoi pas inspirer d'autres initiatives dans le secteur"*. **Rendez-vous le 25 août 2023 à Lacave, plage de Bougayrou (camping de la rivière) de 10h à 12h**. Participation gratuite. Un apéritif avec des produits locaux sera offert aux participants.

+ d'infos sur www.cleanwalk.org et holiway.green



Photos © Cyril Novello / © Eric Martin / © Mélanie Petit

*Le SYDED est un syndicat départemental créé en 1996 pour gérer le traitement des déchets ménagers et assimilés du Lot.

J'AIME MA VALLÉE



Je la respecte.

Je préfère les modes de déplacements doux.

Je me déplace à pied ou à vélo, pratique le covoiturage et utilise les transports en commun.

Je réduis mes déchets et les trie.

Si pendant mon séjour, je ne trouve pas les poubelles de tri et containers, je demande à l'Office de tourisme.

Je respecte les sites naturels, historiques et culturels.

Je suis les sentiers balisés, les recommandations de cheminement et les consignes de sécurité.

Je consomme local.

Je découvre le savoir-faire traditionnel des producteurs locaux (fromages, viandes, légumes, miel, confitures...), des artistes et des artisans d'art. Ainsi, je participe au développement du territoire.

Je ne jette pas mes déchets dans la nature.

C'est évident, et pourtant, lors de mes balades, je vois encore trop souvent des débris jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...

Psst...

Découvrez notre nouvelle rubrique dédiée à l'écotourisme

