

EXPÉRIENCES CULINAIRES & AUTHENTIQUES

• DOSSIER DE PRESSE THÉMATIQUE •



Vallée de la Dordogne

ROCAMADOUR • PADIRAC • COLLONGES-LA-ROUGE

www.vallee-dordogne.com



PLAISIR DES SENS ET CONVIVIALITÉ

Les vacances sont toujours synonymes de découvertes culinaires. Elles font partie intégrante de l'expérience du voyage, et participent à la mise en éveil de nos sens.

En France et dans le sud-ouest notamment, la table est au centre d'un art de vivre que nous cultivons depuis des générations, qui fait notre singularité et notre renommée au-delà des frontières.

Plus qu'une dégustation de mets et de vins, la gastronomie convoque avec elle tout un imaginaire : celui de la convivialité, du partage. Elle est intrinsèquement liée à nos souvenirs, à l'image d'une madeleine de Proust. Elle est associée à des moments qui resteront gravés dans notre mémoire.

En Vallée de la Dordogne, nous sommes allés à la rencontre de ces créateurs de souvenirs, ces artistes culinaires et ces lieux magiques qui nous emportent avec un je-ne-sais-quoi de particulier.

Bonne dégustation !

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

Sommaire



VIVRE ET RESENTIR LA CUISINE - p.3

- Dans la peau d'un grand chef : cours de cuisine & immersion
- Expériences sensorielles

CONVOQUER LES CHARMES DU PASSÉ - p.5

- Truffe ancestrale : été comme hiver
- Banquet gaulois
- Noix : moulins à l'ancienne et musée



FÊTER LA GASTRONOMIE - p.7

- Marchés de pays
- Fêtes autour des spécialités
- Soirées guinguettes

DÉGUSTER DANS LES MEILLEURS DÉCORS - p.9

- Le vin dans tous ses états !
- Padirac : un Restaurant-Café-Librairie
- Pique-nique : nos spots préférés



Et plein d'autres adresses étoilées ou labellisées ✨

Vivre et ressentir la cuisine

LA BELLE CUEILLETTE CHEZ OSCAR GARCIA

Cueillette a ouvert en juillet 2022 dans le manoir de la Rauffie à Altiliac. À la carte de ce restaurant gastronomique : une cuisine délicate avec les fruits et légumes du potager et des produits locaux, dans un décor contemporain. Pour poursuivre l'expérience, l'établissement propose 5 chambres d'hôtes uniques décorées avec soin. NOUVEAU : Vous rêvez de découvrir les secrets des grands crus ? Cueillette propose, dès l'hiver 2023, des cours d'œnologie. À vos verres !

Cueillette - Altiliac

05 19 90 00 19

restaurant-cueillette.fr

À partir de 35 euros le menu



Photo : ©Cueillette



Photo : ©Mélanie Petit

VIS MA VIE DE CHEF

Edgard Hunerwadel est le chef du Passadou à Aubazine. Ancien maître d'hôtel dans de grands restaurants à Lyon et en Suisse notamment, il a aussi été éducateur en cuisine pour des personnes en situation de handicap pendant 15 ans. Ce passionné cumule 50 années de carrière dans la restauration. Sa cuisine ? Classique-rustique, mais personnalisée, et originale !

NOUVEAU : les soirées Restau'Amateur.

À l'automne 2023, il lance un projet participatif pour les amateurs de cuisine. Le temps d'une soirée, vous prenez les rênes accompagné de l'équipe du restaurant pour le marché chez les fournisseurs, la préparation et l'élaboration du menu. Vous conviez les personnes de votre choix : repas de famille, d'entreprise et autres événements.

Auberge de campagne Le Passadou - Aubazine

06 50 99 35 99

facebook.com/lepassadou

À partir de 16 euros le menu

Vivre et ressentir la cuisine

DÉJEUNER SUR L'HERBE

Les Jardins Sothys : "là où les sens prennent racine". Dans ce cadre exceptionnel, le chef Jean-Michel Salcedo a su marquer de son empreinte le restaurant en donnant une touche d'originalité au terroir corrézien, avec une cuisine parfumée et maîtrisée, inspirée du potager.

Pique-niques fleuris

Du mercredi midi au dimanche midi, les équipes ont souhaité proposer des menus pique-nique permettant aux amoureux de la nature de déguster la cuisine du Chef en pleine nature. Des paniers mêlant produits du terroir et saisonnalité ont été spécialement imaginés par le Chef.

Jardins Sothys - Auriac

05 55 91 96 89

www.lesjardinssothys.fr

À partir de 35 euros / personne



Photo : ©Maxime Seimbille/Dronieguy



Photo : ©Marion Carcel - Foehn Photographie

ATELIER SENSORIEL & CUISINE FLORALE

Javotte Boutillier cultive des fleurs et des plantes aromatiques en permaculture dans un jardin en forme de soleil. Elle propose des stages sensoriels et des séjours avec restauration dans une cabane ou une yourte installées en pleine nature. Le soir, on dîne avec une assiette florale aux milles couleurs.

Atelier sensoriel : elle nous transporte dans une découverte sensible. Les pieds nus, on foule l'herbe, on goûte, on sent, ici et là, les plantes et les huiles qu'elle nous tend. Sauriez-vous dessiner une odeur ? Chiche !

Les Jardins d'Yzorche - Argentat-sur-Dordogne

06 10 65 89 49

www.lesjardinsdyzorche.fr

À partir de 55 euros / nuit et 40 euros / l'atelier

Convoquer les charmes du passé

TRUFFE ANCESTRALE : ÉTÉ COMME HIVER

Ferme des sentiers du Diamant noir

À Saint-Laurent-les-Tours, la Ferme des sentiers du Diamant noir, située entre Causse et Ségala, invite les visiteurs à venir écouter les contes et histoires locales racontés par Patric & Raymond Boris. C'est une escapade poétique et gourmande dans les anciennes terrasses trufficoles, qui s'achève avec un dîner sous les étoiles autour d'une cabane du 13ème siècle, vue sur le château illuminé. Du 15 juin au 15 septembre uniquement.

La Ferme des sentiers du diamant noir à Saint-Laurent-les-Tours

06 37 96 28 54 / 06 84 54 33 65

www.la-ferme-des-sentiers-du-diamant-noir.com

Tarifs : Adultes 25 €, puis 1 €/an

jusqu'à 20 ans (exemple : 8 ans = 8 €)



Photo : ©Lot Tourisme - C.ORY



Photo : ©Malika Turin

Les marchés aux truffes en Vallée de la Dordogne : une vraie tradition

Il n'y a pas qu'à la belle saison que l'on peut se faire plaisir ! Même au cœur de l'hiver, on peut se prévoir un doux week-end d'épicuriens en Vallée de la Dordogne. On ira dénicher sur les étals les produits locaux pour les cuisiner ensuite, au calme, dans notre nid douillet. De décembre à février, c'est la saison des truffes ! On va pouvoir rencontrer les producteurs et, bien emmitoufflés dans nos petites laines, flâner sur les marchés, à la conquête des meilleures spécialités du coin. Comme chaque année, **le lancement de la saison sera donné lors de la Foire aux truffes de Cuzance**. Rendez-vous le 9 décembre 2023.

Tous les marchés aux truffes :

Martel, Labastide-Murat, Livernon, Figeac, Saint Laurent, Glanes, Padirac, Carennac, Cressensac, Cuzance, Payrac, Souillac et Gourdon.

Dates sur www.vallee-dordogne.com

Convoquer les charmes du passé

À LA TABLE DES GAULOIS : LE BANQUET À LA FERME

Suite à la découverte d'un four gallo-romain dans son exploitation en octobre 2018, Lionel Laverdet, producteur de foie gras à la Ferme de Roubegeolles à Vayrac, a eu l'idée de lancer des soirées gourmandes autour du thème du banquet gaulois. Il propose, tout au long de l'été, de partager un repas festif autour de tables en bois disposées en cercle et d'un barbecue géant. On s'initie à de multiples activités artisanales : démonstrations de forge, poterie, vannerie et perles en verre, jeux en bois et animations autour des animaux de la ferme. Un projet pour le moins original, à visée pédagogique qui ravira petits et grands. On aime ce véritable voyage dans le temps, en mode "Astérix et Obélix".

La Ferme de Roubegeolles - Vayrac

Réservation obligatoire - 06 81 57 70 19

www.saveursdixelodunum.fr

Tarifs : repas gaulois à 30€ par adulte /
tarif enfants en fonction de l'âge



Photo : ©Marion Coene

NOIX : DES MOULINS À L'ANCIENNE ET UN MUSÉE



Photo : ©Philippe Imbault

Le Moulin Castagné À Martel

09 67 83 40 69

06 09 42 54 27

www.moulincastagne.com

La Vie Contée À Ligneyrac

05 55 25 42 07

06 23 02 60 49

laviecontee.fr

Moulin des rampeaux À Saint-Céré

06 71 78 41 93

www.facebook.com/LeMoulinDeSaintCere

Le Musée des 4 Démouilles à Saillac

05 55 22 70 62

www.4demoiselles.fr

Fêter la gastronomie



Photo : ©Malika Turin

LES MARCHÉS DE PAYS

Beaulieu, Beynat, Carennac, Souillac, Lacave, Monceaux, Miers, Saillac... Ces charmants villages ont pour point commun d'accueillir des marchés de pays dans leur centre-bourg, une fois chaque semaine de 17h à 19h durant l'été. Profitez d'une ambiance festive pour trinquer avec vos proches !

Plus d'infos sur www.vallee-dordogne.com/agenda/marches

RAMENER SA FRAISE À BEAULIEU-SUR-DORDOGNE

Chaque deuxième dimanche de mai, avec le retour des beaux jours, la Fête de la Fraise se déploie sur toute la ville de Beaulieu-sur-Dordogne. Une journée de célébrations et d'animations où l'on déguste le fruit sous toutes ses formes. Avis aux amateurs, Beaulieu détient non pas un mais deux records du monde Guinness ! En 1990, la ville a remporté la médaille de la plus grande tarte aux fraises - huit mètres de diamètre et un poids impressionnant de 700 kg. Puis, en 2017, elle a créé le plus long fraisier pâtissier au monde. Vous en reprendrez bien une petite part ?

Plus d'infos sur www.vallee-dordogne.com



Photo : ©Malika Turin

Fêter la gastronomie

EN FAIRE TOUT UN FROMAGE À ROCAMADOUR

La Fête des fromages se distingue chaque année par sa forte identité, son esprit authentique et convivial, au cœur même du terroir du Rocamadour A.O.P. Exclusivement consacrée aux fromages fermiers A.O.P., elle met en valeur les produits de qualité des campagnes françaises et les savoir-faire des producteurs, pour le plus grand plaisir de nos papilles ! Marché de producteurs, démonstrations, maquillage, repas champêtre.

Fête des fromages - Rocamadour, Bois de Belveyre

Chaque dimanche de Pentecôte, de 10h à 18h

www.aop-rocamadour.com

Tarif : entrée gratuite / déjeuner à partir de 14 euros



Photo : ©Cochise Ory



Photo : ©Christophe Bouthé - Vent d'Autan

LES SOIRÉES GUINGUETTES : SWINGUER AU BORD DE L'EAU

En fin de journée l'été, on irait bien boire un verre et se rafraîchir au bord de l'eau. Pour un regain d'énergie, direction les guinguettes ! Ambiance lampions et nappes à carreaux, ces restaurants populaires sans prétention servent des repas traditionnels copieux, glaces, vins et bières fraîches locales. Le dîner est souvent accompagné de musique live pour tourner sur le son de l'accordéon sur la piste de danse.

Où aller guincher ?

- [La Guinguette la Glugette](#) à Gluges
- [La Guinguette de Copeyre](#) à Martel

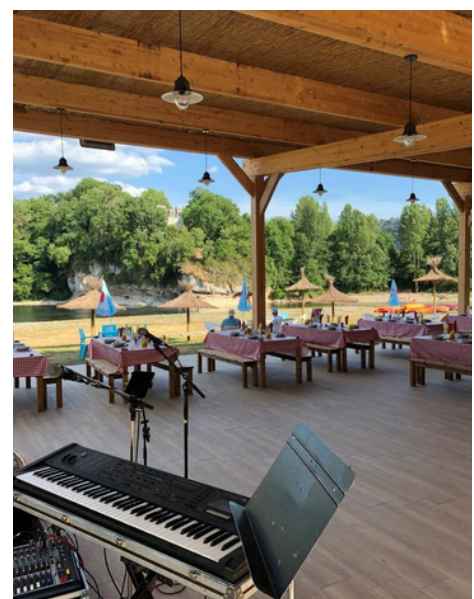


Photo : ©Restaurant la Guinguette de Copeyre

Déguster dans les meilleurs décors

LE VIN DANS TOUS SES ÉTATS !

Dégustation de grands crus vieillis dans la grotte

Au terme d'une visite à remonter le temps qui nous invite à explorer la cavité naturelle à la manière des premiers explorateurs, une surprise aux multiples arômes nous attend. Pour conclure notre déambulation à la lanterne, on profite d'une dégustation, à la sortie, de vins vieillis... dans la grotte ! Les Coteaux de Glanes, dont le vignoble se situe aux abords de la Vallée de la Dordogne, prennent de l'âge ici, les salles souterraines offrant un taux d'humidité et une température idéale pour préserver le vin et lui donner toutes ses saveurs. En petit groupe, on déguste quelques grands crus accompagnés de produits régionaux avec une vue panoramique sur la vallée.



Photo : ©Les Grottes de Presque

Les Grottes de Presque - Saint-Médard-de-Presque

Visites à la lanterne : tous les mercredis de juillet et d'août à 19h30 - Réservation : 05 65 40 32 01
Tarif : 35 euros / adulte et 20 euros / enfant
grottes-de-presque.com



Photo : ©Vignoble de Cantemerle

Dîner dans le vignoble

David Verdier, vigneron agréé AB, Paysan brasseur, et Bertrand Lacoste, éleveur au sein du Gaec de la Croix, vous proposent ce dîner champêtre original. Au menu : magret et confit d'oie ou de canard, viande de veau ou viande rouge d'Aubrac en fonction des arrivages. Côté boissons, vous aurez le choix entre bières artisanales ou vins du vignoble de Cantemerle. Blondes, blanches ou ambrées, puis blancs, rosés ou rouges pour les vins issus de l'agriculture biologique. Ils accompagneront, votre repas la tête près des étoiles à l'ombre des grands arbres, dans les vignes.

Vignoble de Cantemerle à Carlucet

Sur réservation - Tarif : 22 euros / personne
www.cantemerle4c.com

Déguster dans les meilleurs décors

Un apéro dans la gabare

La Dordogne était autrefois une voie commerciale importante où circulaient près de 300 gabares, à l'apogée de la navigation fluviale au XVIIe siècle. Et aujourd'hui encore, les gabares naviguent toujours ! C'est à bord de l'une de ces embarcations en bois que vous partez en promenade commentée. Vous découvrez alors la vie rude et passionnante des gabariers. C'est en compagnie d'un comédien que vous profitez d'une nature sauvage dans une vallée encaissée en amont d'Argentat-sur-Dordogne, ou d'un magnifique point de vue sur la Chapelle des Pénitents à Beaulieu-sur-Dordogne. Insolite : la gabare d'Argentat peut être privatisée pour l'organisation d'un apéro avec dégustation de produits locaux.

OT Vallée de la Dordogne

Tarif 2023 : 175 euros / privatisation
www.vallee-dordogne.com



Photo : ©Marion Carcel - Foehn Photographie



Photo : ©Romann Ramshorn - Corrèze tourisme

Déguster dans les meilleurs décors



Photo : Chez Lucille Flaconneuse à Beaulieu-sur-Dordogne ©Malika Turin

Brasseries, pubs et bars à vins

LE BLACK SONATA

Pub, concerts, tatouages / piercings

Argentat-sur-Dordogne

06 31 40 80 56

Facebook : [Black Sonata Argentat](#)

LA BRASSERIE CORRÉZIENNE

Producteur de bières artisanales, boutique, bar et soirées à thèmes

Marcillac-la-Croze

06 08 28 69 05

[brasserie-correzienn.com](#)

LUCILLE FLACONNEUSE

Cave, bar à vins / planches et tapas

Beaulieu-sur-Dordogne

06 18 66 70 83

Instagram : [@lucille.flaconneuse](#)

LE PETIT MOULIN

Restaurant, bar à vins, chambres d'hôtes

Martel

06 59 59 27 66

[petitmoulinmartel.com](#)

LA KALOT

Cave, bar à vins et pub

Biars-sur-Cère

06 62 46 72 67

[brasseriekalot.fr](#)

LA CONFRÉRIE DE DIONYSOS

Bar-tapas, cave, salle de concerts, cours de dégustation

Saint-Céré

06 43 80 81 49

[laconfreriededionysos.com](#)

LA MANGEOIRE

Restaurant, cave, épicerie fine

Floirac

05 65 41 72 38

[la-mangeoire-restaurant-floirac.eatbu.com](#)

LE BISTROT DE BACCHUS

Bistrot, cave, bar à vins

Saint-Céré

05 81 71 60 45

Facebook : [Le Bistrot de Bacchus](#)

Déguster dans les meilleurs décors



Photo : ©Louis Nespoulous - Gouffre de Padirac

NOUVEAUTÉ AU GOUFFRE DE PADIRAC : Un Restaurant-Café-Librairie

Le Gouffre de Padirac souhaite plus que jamais faire honneur aux héros des temps modernes : les explorateurs. Pour prolonger l'aventure des visiteurs, il a ouvert en 2023 un lieu conceptuel, un Restaurant-Café-Librairie dédié aux récits d'exploration.

L'Auberge du Gouffre métamorphosée

Désormais, les visiteurs de ce lieu unique peuvent prolonger l'expérience en déjeunant parmi les livres pour s'imprégner des histoires d'aventuriers extraordinaires ! Une sélection d'ouvrages issue des catalogues des Éditions Paulsen-Guérin, Artaud et d'autres maisons d'édition disposant de départements spécialisés dans les récits d'aventure, est présentée.

Plus d'infos sur gouffredepadirac.com
À partir de 22,90 euros le menu



Photo : ©Gouffre de Padirac

Déguster dans les meilleurs décors

LES MEILLEURS SPOTS DE PIQUE-NIQUE AMÉNAGÉS

1 - Plage de Gluges

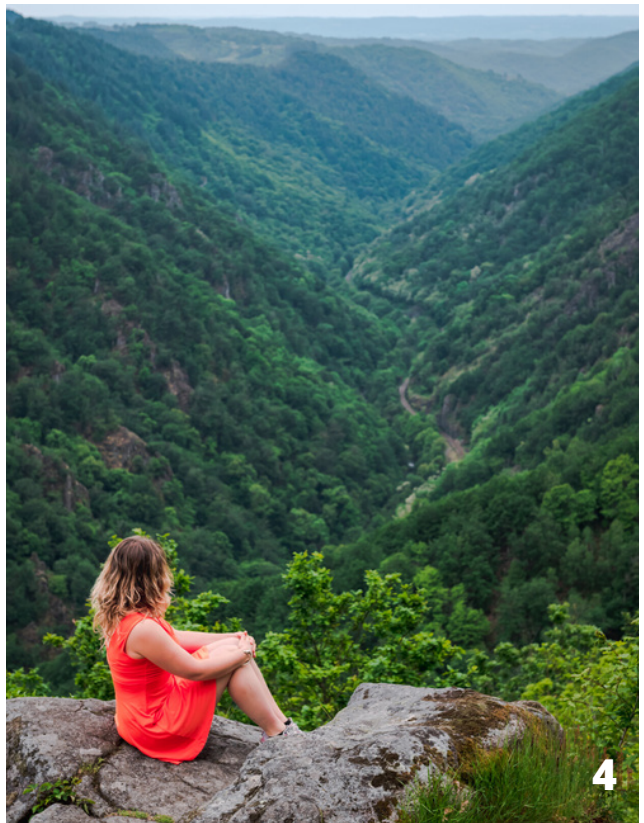
2 - Château de Castelnaud-Bretenoux

3 - Rives de la Dordogne à Beaulieu

4 - Rocher du Peintre

5 - Cascades de Murel

6 - Tours de Merle



Photos : ©Cécile May / ©Christophe Bouthé - Vent d'Autan / ©Malika Turin / ©Marion Carcel - Foehn Photographie

Des étoiles plein les papilles

QUATRE RESTAURANTS ÉTOILÉS EN VALLÉE DE LA DORDOGNE

Le Pont de l'Ouyse

Un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations et une passion pour la gastronomie locale. Lieu magique au bord du ruisseau, sous le château de Belcastel. Hôtel et maison de vacances haut de gamme avec livraison d'un repas étoilé à domicile.

www.lepontdelouysse.com

Le Château de la Treyne

Suspendu au-dessus de la Dordogne, château de rêve avec terrasse sur la rivière éclairée à la bougie à la tombée du jour. Chambres haut standing, cuisine raffinée, pour le plaisir de tous les sens.

www.chateaudelatreyne.com

Au Déjeuner de Sousceyrac

Des produits qui font honneur au terroir, des saveurs authentiques, sans chichis. Cadre rustique et chambres adorables pour prolonger un séjour nature dans les collines du Ségala.

www.au-dejeuner-de-sousceyrac.com

Les 3 Soleils de Montal

Un nom inspiré d'une tapisserie de Jean Lurçat qui vivait à quelques pas d'ici, à Saint-Laurent-les-Tours. Cuisine savoureuse, avec un menu qui se renouvelle régulièrement. Les 3 Soleils illuminent le palais des plus fins gourmets.

www.3soleils.fr



Château de la Treyne à Lacave | Photo : ©Eric Martin - Le Figaro

La Corrèze à votre table

LE LABEL "BISTROT ORIGINE CORRÈZE"

Créé par le Conseil Départemental en 2023, le label « Bistrot Origine Corrèze » vise à promouvoir les restaurants qui mettent à l'honneur des produits et des recettes 100% Corrèze. En quelques mots : circuit-court, produits locaux, convivialité et animations pour participer à l'attractivité de la Corrèze !



À l'ardoise

- Un cocktail de saveurs
- Des cartes où les meilleurs produits corréziens sont mis au service des recettes emblématiques du terroir corrézien, pour faire frétiler vos papilles !
- Un assortiment de moments conviviaux
- Une ambiance propice aux retrouvailles en famille, entre amis ou entre collègues
- Un plateau d'animations corréziennes
- Une programmation variée d'événements culturels et festifs : concerts, soirées à thème, expositions, et ce, tout au long de l'année

En Vallée de la Dordogne, les restaurants labellisés sont :

- Le Saint Estèphe à Altillac | www.restaurant-beaulieu-19.fr
- L'Auberge du Passadou à Aubazine | www.facebook.com/lepassadou
- Le Maraîcher à Collonges-la-Rouge | www.lemaraicher.fr
- La Barbacane à Curemonte | www.facebook.com/laBarbacanecuremonte



Restaurant Le Maraîcher à Collonges-la-Rouge | Photo : ©Grégory Rohart

Le Lot à votre table

LE LABEL "LES BONNES TABLES DU LOT"

C'est en 1985 que le président du syndicat des hôteliers M. Gybergues et M. René Momméjac décident de créer l'association "Les Bonnes Tables du Quercy". L'association met en place des critères pour sélectionner les établissements. 37 membres sont alors distingués, représentatifs des typicités lotoises.



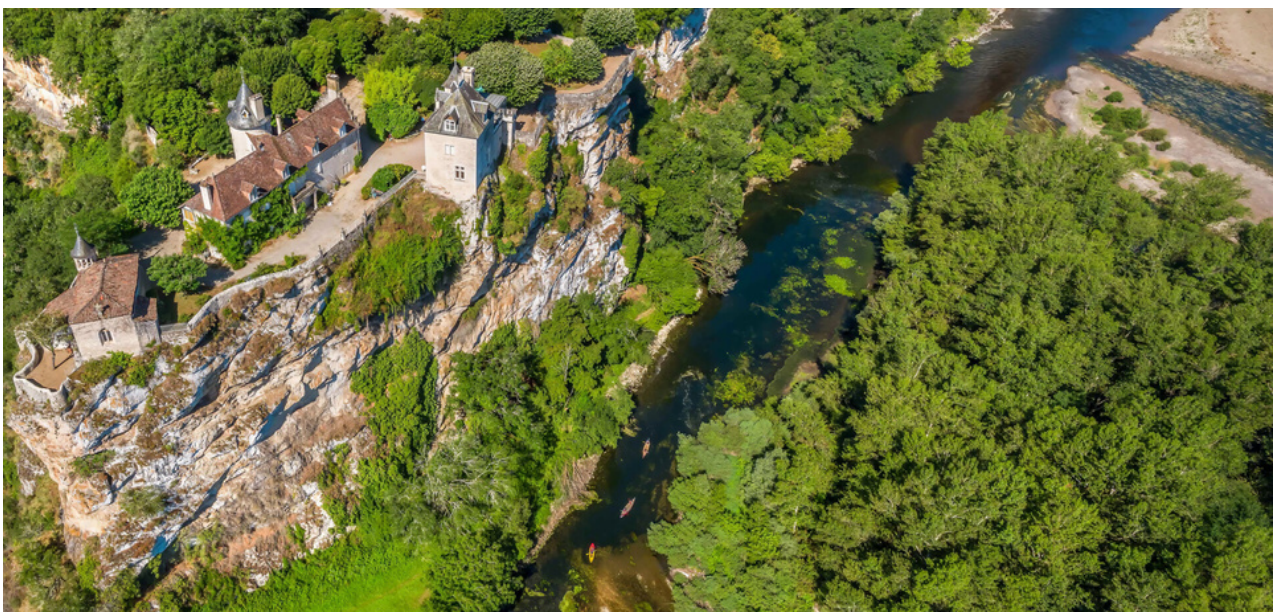
L'esprit BTL

Il s'agit d'une sélection de restaurants du Lot indépendants où le maître mot est : **Accueil et Plaisirs de la table**. Pour un chef cuisinier, appartenir aux Bonnes Tables, c'est partager un état d'esprit, une certaine philosophie culinaire. Ce sont avant tout des **Artisans Cuisiniers** qui s'appliquent à mettre en avant des produits de grande qualité issus de la région. Pour cela, les **producteurs locaux** sont des partenaires privilégiés.

Tournés vers les autres et le monde, les Chefs tentent d'étendre sans cesse leurs connaissances pour proposer une cuisine sublimant les saveurs de ce terroir.

En Vallée de la Dordogne, les restaurants labellisés sont :

- L'Hostellerie Belle Rive à Gagnac-sur-Cère | www.hostellerie-belle-rive-gagnac-sur-cere.fr
- Saveurs des Halles à Martel | www.restaurant-saveurs-des-halles-martel.fr
- La Vieille Auberge à Souillac | www.la-vieille-auberge.com
- La Terrasse à Meyronne | www.hotel-la-terrasse.com
- Le Pont de l'Ouyse à Lacave | www.lepontdelouysse.com
- Le Château de la Treyne à Lacave | www.chateaudelatreyne.com
- Le Petit Relais à Calès | www.hotel-petitrelais.fr
- Le Belvédère à Rocamadour | www.hotel-le-belvedere.fr
- Le Beau site Jehan de Valon à Rocamadour | www.beausite-rocamadour.com/restaurant
- Le Relais des Gourmands à Gramat | www.relais-des-gourmands.com



Le Pont de l'Ouyse se situe au pied du Château de Belcastel à Lacave | Photo : ©Christophe Bouthé - Vent d'Autan

NOS SPÉCIALITÉS CULINAIRES



Photo : ©Studio 8 - Jan Isabelle

- Agneau du Quercy A.O.P.
- Châtaigne
- Foie gras entier
- Fraise de Beaulieu-sur-Dordogne
- Fromage de chèvre Rocamadour A.O.P.
- Fromages Cantal et Salers A.O.P.
- Noix du Périgord A.O.P.
- Magret de canard
- Melon du Quercy
- Tourte de pain croustillot
- Truffe noire
- Veau élevé sous la mère
- Vin de paille de la Corrèze
- Vins de Corrèze A.O.C., de Rocamadour et Coteaux de Glanes

Plus d'infos :

www.vallee-dordogne.com/la-vallee-de-la-dordogne/gastronomie

LA VALLÉE DE LA DORDOGNE **ENGAGÉE**



Photo : ©Dan Courtice

L'Office de Tourisme Vallée de la Dordogne défend le **voyage responsable**, aussi bien avec la nature qu'avec les habitants du territoire. Son rôle est donc de mettre en lumière les acteurs locaux qui s'engagent, eux aussi, pour changer les choses à leur niveau : les prestataires d'activités touristiques, les producteurs, les artisans d'art ou encore les artistes. Chaque trimestre, il est possible de retrouver quatre nouveaux portraits dans **la Gazette du voyage écoresponsable**. La diversité de ces acteurs est grande, mais ils ont en commun des valeurs fortes. Ils nous inspirent pour créer une nouvelle forme de tourisme, plus respectueuse de l'environnement.

Plus d'infos :

www.vallee-dordogne.com/gazette



Photo : ©Malika Turin

CONTACTS PRESSE



Marion Coene

Attachée de presse

+33 6 79 87 18 18

m.coene@vallee-dordogne.com



Laurent Murli

Agence de presse aiRPur

+33 6 01 77 09 91

lmurli@agence-airpur.fr

www.vallee-dordogne.com

+33 (0)5 65 33 22 00

#ValleeDeLaDordogne

@valleedordogne

