

# Marchés du Périgord



## PÉRIGORD LIMOUSIN .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|                          |           |                        |           |
|--------------------------|-----------|------------------------|-----------|
| <b>La Coquille</b> jeudi | <b>A4</b> | <b>Nontron</b> samedi  | <b>D3</b> |
| <b>Mareuil</b> mardi     | <b>B3</b> | <b>Piégut</b> mercredi | <b>A3</b> |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Varaignes</b> le mardi du 5 juil. au 6 septembre                    | <b>A3</b> |
| <b>Saint-Estèphe</b> le lundi du 4 juil. au 29 août                    | <b>A3</b> |
| <b>Champniers-Reilhac</b> les mardis 5 et 19 juil. et 2, 16 et 30 août | <b>A4</b> |
| <b>Champs-Romain</b> vendredi 15 juillet                               | <b>B4</b> |
| <b>Nontron</b> le jeudi du 21 juillet au 25 août                       | <b>B3</b> |
| <b>Saint-Saud-la-Coussière</b> vendredi 22 juillet                     | <b>A4</b> |
| <b>Saint-Front-la-Rivière</b> vendredi 5 août                          | <b>B4</b> |
| <b>Saint-Pardoux-la-Rivière</b> vendredi 19 août                       | <b>B4</b> |
| <b>Mialet</b> les vendredis 29 juillet et 26 août                      | <b>A4</b> |

## VAL DE DRONNE .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|                                   |           |                            |           |
|-----------------------------------|-----------|----------------------------|-----------|
| <b>Brantôme</b> mardi et vendredi | <b>B3</b> | <b>Saint-Aulaye</b> samedi | <b>C1</b> |
| <b>La-Roche-Chalais</b> samedi    | <b>C1</b> | <b>Tocane</b> lundi        | <b>C3</b> |
| <b>Ribérac</b> mardi et vendredi  | <b>C2</b> |                            |           |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Brantôme</b> les vendredis 15 et 22 juil. et 5 et 19 août               | <b>B3</b> |
| <b>Valeuil</b> le dimanche 10 juillet                                      | <b>B3</b> |
| <b>Bourdeilles</b> le mercredi du 20 juillet au 24 août et dimanche 7 août | <b>C3</b> |
| <b>Montagrier</b> vendredi 15 juillet                                      | <b>C3</b> |
| <b>Saint-Vincent-Jalmoutiers</b> mercredi 20 juillet                       | <b>C1</b> |
| <b>Saint-Aulaye</b> lundi 15 août  | <b>C1</b> |

## VALLÉE DE L'AUVÉZÈRE .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|                        |           |                        |           |
|------------------------|-----------|------------------------|-----------|
| <b>Agonac</b> samedi   | <b>C4</b> | <b>Sorges</b> dimanche | <b>C4</b> |
| <b>Cubjac</b> vendredi | <b>C4</b> | <b>Thiviers</b> samedi | <b>B4</b> |
| <b>Excideuil</b> jeudi | <b>B5</b> |                        |           |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>Thiviers</b> mardi 2 août | <b>B4</b> |
|------------------------------|-----------|

## VALLÉE DE LISLE .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|   |           |                               |           |
|---|-----------|-------------------------------|-----------|
| <b>Montpon</b> mercredi                       | <b>D1</b> | <b>Razac</b> mercredi, samedi | <b>C3</b> |
| <b>Mussidan</b> samedi                        | <b>D2</b> | <b>Saint-Astier</b> jeudi     | <b>C3</b> |
| <b>Neuvic</b> mardi, samedi                   | <b>D3</b> | <b>Vergt</b> vendredi         | <b>D4</b> |
| <b>Périgueux</b> tous les jours, grand marché |           |                               | <b>C4</b> |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Chancelade</b> vendredi 24 juin                              | <b>C3</b> |
| <b>La-Chapelle-Gonague</b> le vendredi du 29 juillet au 12 août | <b>C3</b> |

## VALLÉE DE LA VÈZÈRE .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|                                   |           |                              |           |
|-----------------------------------|-----------|------------------------------|-----------|
| <b>Le Bugue</b> mardi             | <b>E4</b> | <b>Saint-Geniès</b> dimanche | <b>D6</b> |
| <b>Les Eyzies</b> lundi           | <b>D5</b> | <b>Sainte-Alvère</b> lundi   | <b>D4</b> |
| <b>Montignac</b> mercredi, samedi | <b>D5</b> | <b>Terrasson</b> jeudi       | <b>D6</b> |
| <b>Rouffignac</b> dimanche        | <b>D5</b> | <b>Thenon</b> mardi          | <b>C5</b> |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Peyrignac</b> le vendredi du 1 <sup>er</sup> juillet au 26 août                  | <b>C5</b> |
| <b>Valojoux</b> le vendredi du 1 <sup>er</sup> juillet au 26 août                   | <b>D5</b> |
| <b>Saint-Amand-de-Coly</b> le mardi du 5 juillet au 30 août et les 29 et 30 octobre | <b>D6</b> |
| <b>Rouffignac</b> le mercredi du 20 juillet au 17 août                              | <b>D5</b> |

## VALLÉE DE LA DORDOGNE .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|                        |           |                                |           |
|------------------------|-----------|--------------------------------|-----------|
| <b>Belvès</b> samedi   | <b>E5</b> | <b>Saint-Cyprien</b> dimanche  | <b>E5</b> |
| <b>Cénac</b> mardi     | <b>E5</b> | <b>Salignac-Eyvignes</b> mardi | <b>D6</b> |
| <b>Daglan</b> dimanche | <b>E5</b> | <b>Sarlat</b> mercredi, samedi | <b>E5</b> |
| <b>Domme</b> jeudi     | <b>E5</b> |                                |           |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Salignac-Eyvignes</b> le vendredi du 1 <sup>er</sup> juillet au 26 août | <b>D6</b> |
| <b>Bouzac</b> le mardi du 5 juillet au 30 août                             | <b>F6</b> |
| <b>Loubejac</b> le jeudi du 7 juillet au 1 <sup>er</sup> septembre         | <b>E5</b> |

## PAYS DES BASTIDES .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|  |           |                        |           |
|--|-----------|------------------------|-----------|
| <b>Beaumont</b> mardi et samedi        | <b>E4</b> | <b>Lalinde</b> jeudi   | <b>E4</b> |
| <b>Le-Buisson-de-Cadouin</b> vendredi  | <b>E4</b> | <b>Monpazier</b> jeudi | <b>F4</b> |
| <b>Eymet</b> jeudi                     | <b>F2</b> | <b>Trémolat</b> mardi  | <b>E4</b> |
| <b>Issigeac</b> dimanche               | <b>E3</b> |                        |           |
| <b>Villefranche-du-Périgord</b> samedi | <b>F5</b> |                        |           |

### MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS NOCTURNES

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Villefranche-du-Périgord</b> les mardis 19 et 16 juil. et 9, 16 et 23 août | <b>F5</b> |
| <b>Monpazier</b> samedi 27 août   | <b>F4</b> |

## VIGNOBLE DE BERGERAC .....

### MARCHÉS TRADITIONNELS

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| <b>Bergerac</b> mercredi et samedi | <b>E3</b> |
| <b>Sigoulès</b> vendredi           | <b>E2</b> |

Lors des marchés de producteurs de pays nocturnes, ceux qui vous proposent les produits passent derrière les fourneaux et préparent votre assiette avec ce que vous aurez préalablement choisi sur leurs étals.

Retrouvez les marchés de producteurs de pays dans le dépliant disponible dans tous les offices de tourisme.

# Artisans d'art

## COUTELLERIE NONTRONNAISE

La tradition du couteau de Nontron se perpétue depuis 1653 et en fait le plus vieux couteau de France. Débit, façonnage, montage, polissage puis signature du couteau permettent de conserver cet esprit d'authenticité. La coutellerie de Nontron est animée d'une volonté de modernisation, qui sans attenter au respect de la fabrication traditionnelle, inscrit le célèbre couteau dans le courant actuel du design. Le bâtiment qui abrite la fabrique rappelle l'image du couteau de Nontron un habillage de bois autour d'une structure d'acier. A l'intérieur, une baie vitrée permet de suivre la fabrication des couteliers que l'on surplombe. Atelier et boutique ouverts toute l'année en semaine. En juillet-août ouvert le samedi (sans fabrication).

Place Paul Bert - 24300 NONTRON - B3  
Tél. 05 53 56 01 55 - [coutellerie.nontron@wanadoo.fr](mailto:coutellerie.nontron@wanadoo.fr)



## BIJOUX-SCULPTURES CHARLES DURET

C'est dans l'un des plus beaux villages de France qui domine la vallée de la Dordogne, la Bastide Royale de Domme, que le créateur de Bijoux-Sculpture Charles Duret a implanté son atelier en la Maison de la Monnaie du Roy (1282). Après avoir bourslingué pendant des années et séduit par ses créations des femmes du monde entier, cet atypique orfèvre expose à la vente ses bijoux originaux et intemporels qui séduisent depuis longtemps de nombreux couturiers. Ses créations, dorées à l'or fin 24 carats ou plaquées argent sur une sous couche de bronze vous sont présentées tous les jours de 10h00 à 19h30. Cet autodidacte reconnu pour son art vient d'être élevé au titre de Maître Artisan d'Art.

Maison de la Monnaie du Roy  
Place de la Rode - 24250 DOMME - E5  
Tél. 05 53 29 17 06 - [www.charlesduret.com](http://www.charlesduret.com) - [charlesduret@wanadoo.fr](mailto:charlesduret@wanadoo.fr)



## ARTS - TERRES CÉRAMIQUE D'ART

Situés face à la mairie de Bergerac, Caroline Vernet et Luis Jeronimo vous invitent à venir découvrir leurs créations en grès, faïence et raku..., où l'humour et l'insolite côtoient le sérieux et l'utile. Travail sur commande pour des objets personnalisés ou encore des cadeaux d'entreprise. Découvrez une boutique inattendue et venez voyager au centre de la Terre. Un univers où les sens sont sollicités et éveillés.

«L'Ecole de la Terre» accueille à l'année des enfants de 6 à 18 ans et propose des stages d'été pour enfants et adultes. Ouvert de 9 à 12h et de 14 à 19h du lundi au samedi et le dimanche en juillet-août.

24, rue Neuve d'Argenson - 24100 BERGERAC - E3  
Tél. 05 53 24 25 00 - [www.arts-terres.com](http://www.arts-terres.com) - [arts-terres@wanadoo.fr](mailto:arts-terres@wanadoo.fr)



## PASCAL PELTIER SCULPTEUR FONDEUR

Si vous appréciez les sculptures de nus ou de chevaux en bronze, ce lieu est incontournable, situé sur la D703 entre Sarlat et Rocamadour. Pascal Peltier vous fait partager sa passion pour la sculpture et vous fait découvrir un savoir-faire rare : la fonderie d'art. Non seulement, il crée ses sculptures, mais les immortalise aussi dans le bronze grâce à la technique de fonte à cire perdue. L'atelier-galerie est ouvert tous les jours d'avril à septembre de 14h à 19h et le reste de l'année sur rendez-vous.

D703 - Lascanal - 24370 PEYRILLAC-ET-MILLAC - E6  
Tél. 05 53 28 96 46 (à 5mn de Souillac)  
[www.pascal-peltier.com](http://www.pascal-peltier.com) - [contact@pascal-peltier.com](mailto:contact@pascal-peltier.com)



## ERIC SIMONIN SOUFFLEUR DE VERRE

A travers sa démarche créatrice Eric Simonin a souhaité évoquer les éléments. Les champignons représentent la terre, les méduses l'eau et les papillons symbolisent l'air... Le feu lui permet de fondre le sable pour le transformer en verre. C'est un hommage à la nature, à sa beauté, mais aussi à sa fragilité. A la grâce des formes s'ajoute la féerie des couleurs : poudreuses, scintillantes, dichroïques, translucides ou opaques. Il crée aussi de superbes bijoux, vases, plateaux, flacons, sulfures, fleurs, photophores, animaux... Minutieusement composée, chaque pièce est unique. Il travaille devant le public, l'entrée est libre et gratuite. L'atelier et la galerie d'exposition sont ouverts tous les jours de 10h à 19h.

6 boulevard Charlemagne - 24310 BRANTOME - B3  
Tél. 05 53 35 24 13 - [www.ericssonin.com](http://www.ericssonin.com)  
GPS : N45.36513 E0.64806



# Producteurs fermiers



## LA FERME DE BIORNE

Élevage de canards et Ferme Auberge. Sur l'axe Bergerac-Mussidan (A89) dans le vignoble du Périgord Pourpre, Martine et Yvon Noël-Artaud vous accueillent sur leur exploitation pour une visite de l'élevage traditionnel de canard et du parc animalier : du 15/06 au 15/09 : mardi, mercredi et vendredi à 11h et 18h, jeudi à 11h ; du 15/09 au 15/06 : sur réserv. Dégustation et expédition des produits préparés dans la pure tradition du Périgord. Vous pourrez également savourer les produits de la ferme servis à l'auberge (sur réservation). Héberg. sur 3 gîtes de 4, 8, 10 pers. avec piscine, en pleine nature dans un cadre chaleureux et raffiné.

Yvon et Martine NOËL-ARTAUD - 24130 LUNAS - E2  
Tél. 05 53 57 67 26 - Fax 05 53 58 53 14  
www.ferme-biorne.com - martine@ferme-biorne.com



## LE DOMAINE DE BARBE

Une famille, un domaine, une passion. Dans un site qui vous ravira, entre Bergerac et Sarlat, nous vous ferons découvrir l'un des plus beaux et rigoureux élevages traditionnels d'oies et de canards. Visites et dégustations commentées du 1/07 au 31/08, juillet : mardi et jeudi à 10h30 et à 17h30, vendredi à 10h30 et 15h ; Août : mardi et jeudi à 10h30 et à 17h30, mercredi et vendredi à 10h30 et 15h. Autres jours : visite libre. Groupe sur rendez-vous. Vente directe. Nombreuses médailles au concours agricole de Paris.



Famille KUSTER - 24150 BADEFOLS/DORDOGNE - E4  
Tél. 05 53 73 42 20 - Fax 05 53 73 42 24  
www.domainebarbe.com - contact@domainebarbe.com



## SANGLIERS DE MORTEMART

Élevage de sangliers créé il y a 40 ans. L'éleveur vous propose différentes formules de visite de sa ferme

- Découverte de l'élevage tous les jours en juillet-août de 10h à 18h, autres périodes de 13h à 17h (sauf samedi)
- Visites guidées à 15h précises lors de l'alimentation des animaux en juillet-août (sauf samedi), de septembre à juin le dimanche à 15h (appel préalable conseillé). Toutes les visites sont suivies d'une dégustation gratuite des produits de la ferme cuisinés par l'éleveur. Produits de la ferme : sangliers, canards.

Mortemart - 24260 LE BUGUE/VEZERE - E4  
(sur D710) entre Périgueux et Le Bugue (12 km)  
Tél. 05 53 03 21 30 - Fax 05 53 54 04 36  
www.elevage-sangliers-mortemart.com



## FERME DE PUYGAUTHIER

Au centre du Périgord (15 km sud de Périgueux), la ferme de Puygauthier est spécialisée dans le foie gras de canard. Résolument axée sur la filière traditionnelle, elle est reconnue comme une référence en Périgord, ses produits ont été dix fois primés depuis 1988 et ont obtenu la certification « indication géographique protégée Périgord ». Accueil amical et visite toute l'année (groupes sur RDV). Vente sur place et par correspondance. « Un modèle du genre » (revue « Tourisme et Campagne »).



Puygauthier - Route dép. 2 - 24750 MARSANEIX - D4  
Tél. 05 53 08 87 07 - Fax 05 53 08 00 64  
<http://pagesperso-orange.fr/puygauthier24/puygauthier24@orange.fr>



## LA FERME ANDREVIAS

Élevage d'oies et noyeraie. A 15 km de Périgueux, en bordure de la RN 21 à l'entrée du village de Sorges. Ouvert tous les jours sauf le dimanche. Visite libre toute l'année, accueil de groupe sur rendez-vous. Visite guidée de l'élevage, de la truffière et de la noyeraie, diaporama : le mardi, mercredi et jeudi en juillet et août à 18h. Boutique ouverte du lundi au samedi. Vente directe des produits sur place et par expédition : foie gras, pâté truffé, cou farci, confit, rillettes, plats cuisinés, huile de noix, cerneaux enrobés, mignardises... Produits régulièrement récompensés pour leurs saveurs et leur authenticité.

RN 21 - 24420 SORGES - C4  
Tél. 05 53 05 02 42 - Fax 05 53 35 30 26  
ferme.andrevas@wanadoo.fr



## ELEVAGE DES GRANGES

Élevage d'oies. Situé sur la vallée de la Vézère entre Les Eyziès-de-Tayac et Montignac, la ferme des granges élève des oisons nourris sans farine ni graisse animale et gavés avec du maïs non transgénique, semé, récolté et séché à la ferme. Vous pourrez vous procurer foie gras, confits, cous farcis... confectionnés dans le respect du savoir-faire paysan. Une visite de présentation de l'élevage et une démonstration de gavage sont proposées tous les jours gratuitement : en juillet-août à 11h et 18h et de septembre à juin de 8h à 10h et de 16h à 18h30, sauf le dimanche.



24620 TURSAC - D5  
Tél. 05 53 06 94 51 - Fax 05 53 35 21 62  
www.elevagedesgranges.com - contact@elevagedesgranges.com



# Vignerons de Bergerac



## CHÂTEAU DE TIREGAND Pécharmant & Bergerac rosé

Au cœur du vignoble le plus ancien de Bergerac, sur l'axe Bergerac Ste-Alvère (D32), le Château de Tiregand vous invite à retrouver des sensations oubliées. Venez déguster la gamme de ses vins de Pécharmant, découvrez la subtilité des épices et la douceur des fruits rouges. Laissez-vous tenter par une promenade dans les vignes ou dans le parc du château. Découvrez l'histoire de cette propriété viticole de 43 ha, inscrite à l'Inventaire des Monuments Historiques. Accueil du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h (sauf dimanches et jours fériés). Visites guidées des chais en été sauf le week-end (en français à 10h30, en anglais à 14h30).

Héritiers de la Comtesse F. de Saint-Exupéry - 24100 CREYSSE - E3

Tél. 05 53 23 21 08- Fax 05 53 22 58 49

www.chateau-de-tiregand.com - contact@chateau-de-tiregand.com



## CHÂTEAU BÉLINGARD Monbazillac, Bergerac & Côtes de Bergerac

Propriété viticole dans la même famille depuis plusieurs générations, Château Belingard, situé au cœur de l'appellation Monbazillac et Bergerac, vous invite à un voyage initiatique : Bergerac blanc sec frais et fruité, Monbazillac liquoreux aux notes de miel et fruits confits, Bergerac rouges et Côtes de Bergerac, vins aux parfums de fruits rouges alliant puissance et finesse et le Rosé sec et fruité. Vous serez séduit par la variété de la gamme de ces vins régulièrement primés et époustouffés par ce lieu magique. Là, Laurent de Bosredon s'adonne à sa double passion, élaborer ses vins avec le juste équilibre entre tradition et modernité et en parler avec amour. Accueil et dégustation tous les jours de 9h30 à 18h, sauf le dimanche. D'oct. à mai, le samedi sur RDV. Du 1<sup>er</sup> juin au 15 sept., visite commentée des chais et dégustation le mardi à 10h30 (3€/pers.).



24240 POMPORT - Tél. 05 53 58 28 03 - Fax 05 53 58 38 39 - E2

www.chateaubelingard.com - contact@belingard.com



## CHÂTEAU COURT LES MÛTS Saussignac, Bergerac & Côtes de Bergerac

Au cœur des coteaux sud de la Dordogne, élu vigneron de l'année et généreusement médaillé, Château Court les Mûts vous accueillera dans ses jolis chais ornés de toiles d'artistes, son laboratoire d'œnologie et son musée du vin. Rencontrez, écoutez la famille Sadoux vous parler du vin et de ses traditions tout en vous initiant à la dégustation. Dégustez vous des notes de pêche et poire des blancs secs, de l'exotisme d'un moelleux détonnant, d'un rosé qui fleure le bonbon, des rouges friands ou puissants et racés. Enfin découvrez la quintessence du Saussignac issu de vendanges tardives de vieux sémillons : un vin rare ! Accueil (anglais - espagnol) du lundi au vendredi de 9 H à 12 H et 14 H à 18 H. Samedi et jours fériés sur R. D. V.

RD 14 - Les Mûts - 24240 RAZAC DE SAUSSIGNAC - E2

Tél. 05 53 27 92 17 - court-les-muts@wanadoo.fr



## CHÂTEAU LAULERIE Montravel et Bergerac

Surplombant l'Aire d'Appellation Montravel, berceau de Michel de Montaigne, le Château Laulerie vous invite à découvrir ses cuvées empreintes de charme et de caractère. Vous succomberez à la fraîcheur de ses vins blancs secs à base de Sauvignon, au fruité de ses vins rosés, ou encore à la profondeur captivante de ses vins rouges. Avec une vue enchanteresse sur les coteaux du vignoble, la famille Dubard vous fera partager sa passion. Visite des vignes et du chai de 8h à 13h et 14h à 19h. Sur RDV : groupes, week-ends et initiation à la dégustation. English spoken. A 10km de la sortie 12 de l'A89, à proximité de l'axe Ste-Foy-la-Grande-Montpon.

Vignobles DUBARD - lieu dit «Le Gouyat» - 24610 ST MÉARD DE GURÇON - E2

Tél. 05 53 82 48 31 - Fax 05 53 82 47 64

www.vignoblesdubard.com - vignobles-dubard@wanadoo.fr



## DOMAINE DE COUTANCIE Rosette, Bergerac rouge, blanc & rosé

Surplombant la vallée, à 5 km de Bergerac, le Domaine de Coutancie vous accueille toute l'année au gré de ses activités. Nicole Maury, propriétaire récoltant vous fait découvrir ses vins primés : Bergerac rouge, blanc, rosé et son inimitable Rosette (un des secrets les mieux gardés du Sud-Ouest). Tous les jeudis de juillet et d'août à 17h, une formule originale de goûters fruités vous permettra d'apprécier les vins autrement. Les repas-dégustation et le brunch du 14 juillet sont accompagnés des produits de la boucherie familiale à la ferme. Gîte 14 pers. piscine, étang. Vente directe et par correspondance. Accueil des groupes sur RDV. Depuis le centre ville de Bergerac direction La Force D34.

Route de Simondie - 24130 PRIGONRIEUX - GPS : Lat. N44.52.059 ; Long. E0.25.132 - E2

Tél. 05 53 58 01 85 - 06 72 70 55 76 - 05 53 57 52 26 - Fax 05 53 58 52 76

www.domaine-de-coutancie.com - coutancie@wanadoo.fr



## CHÂTEAU TOUR DES GENDRES Bergerac blanc sec et Côtes de Bergerac rouge AB

Reconnue depuis le XII<sup>ème</sup> siècle, la propriété des Gendres, ferme viticole du château de Bridoire, vous invite à venir découvrir l'exceptionnelle beauté des grands terroirs calcaires du sud de Bergerac. Vigneron avant-gardiste et engagé, la famille de Conti travaille toutes ses vignes en agriculture biologique certifiée, dans le plus profond respect de la nature. Unanime, la presse nationale et internationale classe le Château Tour des Gendres parmi les plus grands Domaines viticoles du Sud Ouest. Accueil dans la salle de dégustation pour découvrir toute une gamme de vins naturels du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et 14h à 18h. Le week-end sur RDV. Depuis Bergerac prendre la N21 et tourner à droite à Bouniagues direction Sigoules.

Les Gendres - 24240 RIBAGNAC - E3

Tél. 05 53 57 12 43

www.chateautourdesgendres.com - familledeconti@wanadoo.fr





1



2



3



4



5



6



7

# Restaurants

## Nos adresses

Si l'art de la table fait beaucoup dans la réputation du Périgord, c'est que les natures de notre terroir mêlées à l'invention des hommes en ont fait une sorte de miracle évident. Chez nous, la cuisine est la récompense de l'Histoire. Les tables que nous avons à cœur de vous faire découvrir ont été choisies avec soin. Cette sélection est le fruit frais de nos vagabondages culinaires et de nos rencontres humaines. Dans chacun de ces restaurants, on est accueilli. D'abord par les lieux, intimes ou grandioses, charmeurs ou élégants. Puis par nos assiettes où la même généreuse hospitalité, authentique, règne et nous attend. Il n'y a qu'un maître au-dessus du maître queux, c'est le produit, de saison bien sûr. Carpe Diem.



## Brantôme et le Val de Dronne




### 2 RESTAURANT CHARBONNEL

Cuisine gastronomique. Spécialités : pied de porc et sandre aux truffes. Terrasse en bord de rivière. Panorama. 80 couverts en salle et 60 en terrasse. Menus de 20 (déjeuner) à 66€ + carte. Hôtel ★★★. Ouvert du 6 mars au 15 novembre et du 15 décembre au 1<sup>er</sup> février.

 57, rue Gambetta - 24310 BRANTÔME B3  
Tél. 05 53 05 70 15 - Fax 05 53 05 71 85  
charbonnel.freres@wanadoo.fr  
www.lesfrerescharbonnel.com


### 3 LES SAVEURS

Cuisine gastronomique et de tradition revisitée à base de produits de saison et des terroirs de France. Jardin ombragé. 40 couverts en salle et 45 en terrasse. Menus de 17(midi/semaine) à 45€. Carte. Ouvert toute l'année.

 6, rue Georges Saumande  
24310 BRANTÔME B3  
Tél./Fax 05 53 05 54 23  
restaurant.les-saveurs@orange.fr  
www.restaurant-les-saveurs.com

### 4 CHÂTEAU LE MAS DE MONTET

Cuisine de tradition régionale à base de produits de saison et du potager. Repas servi dans le restaurant élégant et convivial du Château du XVIII<sup>e</sup> siècle. Menu 30€ à 45€ + carte. Ouvert toute l'année sauf 3 sem. en décembre. Sur réservation.


 Petit Bersac  
24600 RIBERAC C2  
Tél. 05 53 90 08 71 - Fax 05 53 90 66 92  
lemasdemontet@gmail.com  
www.lemasdemontet.com

## Thiviers et la vallée de l'Auvézère




### 5 AUBERGE DU PARC

Cuisine contemporaine et de tradition à base de produits frais du terroir et d'ailleurs. Chef : André Poinot. Au pied du château et des jardins de Hautefort. Terrasse d'été. 60 couverts en salle et 25 en terrasse. Formule 14,50€ midi/semaine. Menus de 18,50 à 45€ + carte. Hôtel (5 chbres). Fermé de mi-décembre à mi-mars.

 Place René Lavaud - 24390 HAUTEFORT C3  
Tél. 05 53 50 88 98 - Fax 05 53 51 61 72  
aubergeduparc@free.fr  
www.aubergeduparc-hautefort.fr

### 6 AUBERGE DE LA TRUFFE

Restaurant gastronomique. Cuisine régionale revisitée et savoureuse à base de produits du terroir. Spécialité : la Truffe sous toutes ses formes. Restaurant climatisé et terrasse d'été. Panorama (annexe). 70 couverts en salle et 40 en terrasse. Menus de 12 (midi/sem.) à 100€ + carte. Parking. Fermé le mercredi midi.

 RN 21 - 24420 SORGES-EN-PERIGORD C4  
3  Tél. 05 53 05 02 05 - Fax 05 53 05 39 27  
contact@auberge-de-la-truffe.com

### 7 DOMAINE D'ESSENDIÉRAS

**Table d'Essendiéras** : cuisine gastronomique et régionale. Au vieux château. Menu + carte, à partir de 30€. **Brasserie d'Essendiéras** : Terrasse vue panoramique sur les jardins et la vallée de la Loue. Menu à partir de 14,50€. Ouvert toute l'année.



24160 ST MÉDARD D'EXCIDEUIL B5  
Tél. 05 53 55 34 34 - Fax 05 53 55 34 33  
info@essendieras.fr  
www.essendieras.fr

## Nontron et le Périgord Limousin



### 1 RESTAURANT LES VOYAGEURS

Cuisine gastronomique. Spécialités : foie gras maison et poissons. Terrasse couverte donnant sur la piscine. 80 couverts en salle et 60 en terrasse. Menus de 22 à 39€. Carte. Hôtel★★ Logis de France. Ouvert toute l'année, sauf en février. Parking.

 12, rue de la République  
2  24450 LA COQUILLE B5  
Tél. 05 53 52 80 13 - Fax 05 53 62 18 29  
lesvoyageurs.lacoquille@wanadoo.fr  
www.hotelvoyageurs.fr

# Restaurants

Nos adresses



8



9



14



15



16



21



22



23

## Périgueux et la vallée de l'Isle



### 8 LE CLOS SAINT-FRONT

Restaurant gastronomique. Cuisine inventive, réactive aux produits du marché. Chef : Patrick Feuga. Spécialité : Trilogie de foie gras "3 températures". Bâtisse du XVI<sup>ème</sup> siècle, proche de la cathédrale et du secteur sauvegardé. Un des plus beaux jardins de la ville. 50 couverts en salle et 45 en terrasse. Formule le midi à partir de 17€, menu carte de 29 à 38€, menu vigneron à 62€ + carte. Ouvert toute l'année, 7/7 jours l'été.

5, rue de la Vertu (accès rue St Front)

24000 PERIGUEUX C4

Tél. 05 53 46 78 58 - Fax 05 53 46 78 20

leclassaintfront@wanadoo.fr

www.leclassaintfront.com

### 9 LE TROQUET

Cuisine bourgeoise et plats canailles façon bistrot. Bar à vin et tartines gourmandes. Terrasse d'été sous les tilleuls dans le secteur sauvegardé. 18 couverts en salle et 25 en terrasse. Plats à partir de 13€. Formule midi en semaine + carte. Fermé samedi midi, dimanche et lundi.

4, rue Notre-Dame - Place de la Vertu

24000 PERIGUEUX C4

Tél. 05 53 35 81 41 - bernard-vidal@hotmail.fr

### 10 L'ÉCLUSE

Cuisine savoureuse et créative à base de produits du terroir. Cadre charmeur avec salle panoramique et terrasse donnant sur la rivière et le Château de Rognac. Menus à 19,50€ (semaine) 25€ et 32€ + carte. Réception ou séminaires jusqu'à 120 convives. Parking ombragé. Ouvert toute l'année.

Route de Limoges - 24420 ANTONNE C4

Tél. 05 53 06 00 04 - Fax 05 53 06 06 39

contact@ecluse-perigord.com

www.ecluse-perigord.com

### 11 RESTAURANT L'OISON

#### BRASSERIE LA VERRIÈRE

L'Oison, restaurant gastronomique, 1 étoile au guide MICHELIN® 2011. Cuisine moderne et inventive. Chef : Cyril Haberland. Dans la salle à manger du château. Menu de 42 à 79€ + carte. Tous les soirs du mardi au samedi.

Brasserie La Verrière : Formule bistrot par le chef de l'Oison. Menus carte de 18 à 22€. Tous les midis du lundi au samedi. Ouvert de février à décembre.

Château des Reynats

24650 CHANCELADE C3

Tél. 05 53 03 53 59 - Fax 05 53 03 44 84

contact@chateau-hotel-perigord.com

### 12 CHÂTEAU DE LALANDE

Cuisine gastronomique inventive alliant terroir et originalité. Restaurant au confort feutré, ambiance raffinée. Terrasse couverte dans la quiétude du parc. 50 couverts en salle et 50 en terrasse. Formule légère le midi en terrasse à partir de 28€. Menus carte à partir de 38€. Sur réservation. Possibilité de repas de famille ou de séminaire. Parking. Ouvert toute l'année.

57, rte de St Astier

24430 ANNESSE-ET-BEAULIEU C3

Tél. 05 53 54 52 30

reservation@chateau-lalande-perigord.com

www.chateau-lalande-perigord.com

## Montignac et la vallée de la Vézère



### 13 LES AGAPES

Cuisine régionale et poisson. Formule d'encas l'été. Terrasses privatives et panoramiques. Restaurant climatisé. 40 couverts en salle et 50 en terrasse. Menus de 12€ à 37€ + carte. Ouvert toute l'année sauf 1 mois en hiver. Ouvert 7/7 jours en juillet et août.

Vieille ville - Rue de la Halle

24120 TERRASSON D6

Tél./Fax 05 53 50 14 75

lesagapes2@wanadoo.fr

### 14 LA MÉTAIRIE

Cuisine gastronomique à base de produits régionaux et d'ailleurs, 2 fourchettes au MICHELIN® 2011. Chefs : les frères Fronval. A mi-distance des Eyzies et Sarlat, dans le cadre rustique de l'ancienne ferme du château de Beyssac. En été, déjeuner ou dîner sur une agréable terrasse. 60 couverts en salle et 50 en terrasse. Menus de 15€ à 53€. Parking. Ouvert toute l'année. Fermé le lundi.

Route de Sarlat - D47

(au pied du château de Beyssac)

24620 LES EYZIES D5

Tél. 05 53 29 65 32

lametairie@gmx.fr

www.restaurant-la-metairie.com

### 15 REST. DE L'HÔTEL DU CHÂTEAU

Cuisine régionale inventive. Chef : Michel Petit. Face au château de Campagne. 80 couverts en salle et 60 en terrasse. Menus carte de 20€ à 36€. Côté bistrot : formule à 12€. Hôtel\*\*. Parking. Ouvert d'avril à octobre.

Le Bourg

24260 CAMPAGNE E5

Tél. 05 53 07 23 50 - Fax 05 53 03 93 69

hotduchateau@aol.com

www.hotelcampagne24.fr



## Sarlats et la vallée de la Dordogne ↓

### 16 LA COULEUVRINE

Cuisine régionale et gastronomique. Hôtel-restaurant au cœur de Sarlat dans un cadre historique. 40 couverts en salle et 40 en terrasse. Menus de 19 à 35€ + carte.

**Côté bistrot** : Plat du jour : 8€.

Ouvert toute l'année, le midi du lundi au samedi, le soir sur réservation.

1, place de la Bouquerie  
24200 SABLAT **E5**  
Tél. 05 53 59 27 80 - Fax 05 53 31 26 83  
lacoulevrine@wanadoo.fr  
www.la-coulevrine.com

### 17 LE PETIT MANOIR

Cuisine de fusion, produit du terroir aux saveurs asiatiques. Dans le secteur sauvegardé, restaurant de charme dans un hôtel particulier du XV<sup>e</sup> avec jardin privé. 50 couverts en salle et 50 en terrasse. Menus de 15 (midi) à 38€ + carte. Ouvert toute l'année sauf 1 mois en hiver. Fermé le lundi et mardi midi, sauf juillet août.

13, rue de la République  
24200 SABLAT **E5**  
Tél. 05 53 29 82 14 - Fax 05 53 28 31 38  
manoir.sarlat@wanadoo.fr  
www.lepetitmanoir-sarlat.com

### 18 LE QUATRE SAISONS

Cuisine gastronomique et du terroir. 60 couverts en salle et 88 en terrasse. Menus de 15 à 42€. Menu groupe et réception + carte. La ferme du 4 saisons : formule tapas. Situé dans une rue piétonne de la cité médiévale. Ouvert toute l'année. Fermé mardi et mercredi sauf juillet/août.

2, côte de Toulouse - 24200 SABLAT **E5**  
Tél. 05 53 29 48 59 - 06 80 03 95 30  
Fax 05 53 59 53 74

### 19 LA PETITE TONNELLE

Cuisine gastronomique et fusionnelle à base des produits du marché. Situé dans la ruelle menant au château. 56 couverts en salle et 32 en terrasse. Formules de 18€ à 36€ + carte avec des suggestions tous les jours. Ouvert toute l'année.

La Balme - 24220 BEYNAC **E5**  
Tél. 05 53 29 95 18 - fabienne.alain@wanadoo.fr

### 20 LE BISTROT D'EN FACE

Cuisine régionale de qualité dans un style simple et décomplexé à prix attractifs. Annexe du Vieux Logis dans une ambiance typique de bistrot de village. Menus de 13.90€ (midi semaine) à 24€ (formule Tout Canard) + carte de 25€ à 35€. Menu enfant à 8€. Ouvert toute l'année. Fermeture lundi et mardi de mi-oct. à mi-avril.

Le Bourg - 24510 TREMOLAT **E4**  
Tél. 05 53 22 80 69  
vieuxlogis@relaischateau.com  
www.vieux-logis.com

## Monpazier et le Pays des Bastides ↓

### 21 AU FIL DE L'EAU

Cuisine gastronomique et créative à base des produits du terroir et de la mer. Terrasse d'été au bord de l'eau. 38 couverts en salle et 40 en terrasse. Menus à partir de 15€ (midi/ semaine) à 42€ + carte. Ouvert toute l'année sauf 3 semaines en novembre et 2 semaines en mars. Fermé jeudi et samedi midi.

32, avenue de Cahors  
24150 COUZE-ST-FRONT **E4**  
Tél./Fax 05 53 61 79 76  
www.au-fil-de-leau.net - bernardcuisto@aol.com

## Bergerac et son vignoble ↓

### 22 LA TABLE DU MARCHÉ

Parenthèse culinaire où Stéphane Cuzin puise son originalité dans les produits locaux. Dans un cadre cosy et contemporain avec cuisine ouverte sur la salle. Terrasse d'été face au marché couvert. Menu 22€ au déjeuner ou 28€ + carte. Fermé dimanche, vacances de février et 1<sup>ère</sup> quinzaine de juillet.

Place du Marché Couvert - 24100 BERGERAC **E3**  
Tél. 05 53 22 49 46 - www.table-du-marche.fr

### 23 L'IMPARFAIT

Cuisine gastronomique du terroir selon la saison et poissons. Spécialités : belle sole meunière - filet de bœuf - escalope de foie gras. 2 Toques au Gault et Millau et 1 BIB Gourmand au MICHELIN®. Salle dans un ancien Cloître du 12<sup>ème</sup> siècle et terrasse. 50 couverts en salle et 50 en terrasse. Formule à partir de 26€ + carte. **Au Plus Que Parfait** : Formule Bistrot, Pub, cave à Bière. Ouvert 7/7 jours.

Du 6 au 12 rue des Fontaines - BP 236  
24102 BERGERAC CEDEX **E3**  
Tél. 05 53 57 47 92  
sarl.lesfontaines@orange.fr - www.imparfait.com

### 24 LA FLAMBÉE

Cuisine gastronomique et créative. Spécialité : Montgolfière de ris de veau aux cépes. Terrasse ombragée sur parc. 50 couverts en salle et 50 en terrasse. Menus de 17 à 35€ + carte. Ouvert toute l'année 7/7 jours.

Route de Périgueux - 49, av. Marceau Feyry  
24100 BERGERAC **E3**  
Tél. 05 53 57 52 33 - Fax 05 53 61 07 57  
la.flambee2@wanadoo.fr  
www.laflambee.com

### 25 CHÂTEAU LES MERLES

Restaurant gastronomique et lounge bistrot, cuisine à base de produits du terroir et du potager. Déco contemporaine et terrasse dans la cour du château. 60 couverts en salle et 100 en terrasse. Menus de 22,50 à 49€ + carte. Parking. Ouvert toute l'année 7/7 jours.

Tuileries - 24520 MOULEYDIER **E3**  
Tél. 05 53 63 13 42 - Fax 05 53 63 13 45  
info@lesmerles.com - www.lesmerles.com