



Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de Noix du Périgord



Article paru dans « Vivre Champion » en Janvier / Février 2009

Périgord, un concentré de saveurs

IL EST UNE TERRE D'AQUITAINE BÉNIE DES DIEUX... ENTRE CHÂTEAUX, VILLAGES CLASSÉS ET SITES PRÉHISTORIQUES, LE PÉRIGORD COMPTE UN TRIO DE FLEURONS CULINAIRES ENCORE INÉGALÉS : TRUFFE NOIRE, FOIE GRAS ET NOIX.

Par Catherine Levesque, photos Jérôme Galland



à savoir

Le Périgord est l'ancien nom du département de la Dordogne. Il se compose de quatre pays : Périgord noir, Périgord vert, Périgord blanc et Périgord pourpre.



TERROIRS



Le foie gras de canard du Périgord

Le bonheur est dans le pré ! Au pays des bastides, les canards de la Ferme de la Rivière le confirment. Ils sont deux cents à gambader dans un parc de 6 000 m² et bénéficient de l'indication géographique protégée (IGP) « canard à foie gras du Sud-Ouest », appellation d'origine qui, depuis huit ans, identifie de façon certaine les produits issus des canards gras élevés, gavés et cuisinés dans le Périgord. La production de foie gras de canard y est plus importante que celle du foie gras d'oie, plus gros (800 à 900 g) que celui de canard (350 à 550 g) et au grain moins fin. « *Le gavage est moins long pour le canard et son foie*

gras est plus goûteux », souligne Jean-Michel Archer, qui gava ses canards au maïs grain entier. Bon à savoir : le « foie gras entier » contient un ou plusieurs lobes entiers, tandis que dans le « foie gras », les morceaux de lobes sont agglomérés. Quant au « foie gras mi-cuit », il se conserve au frais et moins longtemps.

Une huile vierge de noix

Dans le moulin d'Aiguevive, à Cénac-et-Saint-Julien, on presse de l'huile depuis le xiv^e siècle. Jacques Louge, qui a redonné vie à ce site historique, a aussi mis au point un procédé pour éviter l'étape de chauffe, qui fait perdre à l'huile de noix 80 % de ses qualités nutritionnelles. Si le moulin d'origine conserve

aujourd'hui un rôle pédagogique, à côté d'une noyeraie conservatoire de quatorze variétés, l'huilerie produit, grâce à une machine pilote, une huile vierge et naturelle, limpide et dorée. « *Nous n'utilisons que des cerneaux de noix entiers, provenant d'une coopérative voisine, se félicite Jacques Louge, ce qui confère à l'huile un arôme de noix fraîche.* » Ces qualités gustatives ont séduit de grands chefs comme Alain Ducasse. Cette huile de noix conserve toutes ses propriétés : 72 % d'acides gras, essentiels contre les maladies cardio-vasculaires et le mauvais cholestérol ; équilibre oméga-3 et oméga-6... Il ne faut pas moins de 4 kg de noix pour obtenir 2 kg de cerneaux... et 1 litre d'huile !



Seuls les canards mâles sont gavés, le foie des femelles n'étant pas de qualité suffisante.

Les Jardins suspendus de Marqueyssac offrent un panorama enchanteur sur la vallée de la Dordogne.

La noix du Périgord est issue de quatre variétés : marbot, franquette, come et grandjean.



TERROIRS



S'informer

- **Comité départemental du tourisme de la Dordogne**
Tél. : 05 53 35 50 24.
www.dordogne-perigord-tourisme.fr



La lanterne des morts de Sarlat-la-Canéda.

Se régaler

- **Ferme de la Rivière**
(chambres d'hôtes, produits IGP), à Saint-Agne. Tél. : 05 53 23 22 26.
www.lafermedelariviere.com
- **Truffière des Mérigots**
(journées, repas et week-ends truffe), à Gabillou. Tél. : 05 53 08 69 30.
www.truffe-du-perigord.com
- **Huilerie d'Aiguevive**
(huile vierge de noix, visite du moulin à partir de mai), à Cénac-et-Saint-Julien. Tél. : 05 53 28 19 85.
www.aiguevive.fr
- **Foire aux truffes**, à Sorges, le troisième dimanche de janvier. Rens. : 05 53 46 71 43.

Visiter

- **Musée national de la Préhistoire**, aux Eyzies-de-Tayac-Sireuil. Tél. : 05 53 06 45 45.
- **Lascaux II**, à Montignac (à partir de février). Numéro Vert : 0800 891 991.
- **Grottes de Font-de-Gaume et de Combarelle**, aux Eyzies-de-Tayac-Sireuil. Tél. : 05 53 06 86 00.
- **Maison forte de Reignac**, à Tursac (à partir de mars). Tél. : 05 53 50 69 54.
- **Château de Castelnaud**, à Castelnaud-la-Chapelle. Tél. : 05 53 31 30 00.
www.castelnaud.com
- **Château de Hautefort**, à Hautefort (à partir de mars). Tél. : 05 53 50 51 23.
www.chateau-hautefort.com

- **Écomusée de la noix du Périgord**, à Castelnaud-la-Chapelle (à partir d'avril). Tél. : 05 53 59 69 63.
- **Écomusée de la truffe**, à Sorges.
www.truffe-sorges.org
Tél. : 05 53 05 90 11

Se balader

- **Route du foie gras**
www.foiegras-perigord.com
- **Route de la noix**
www.noixdupergord.com
- **Route des vins de Bergerac**
www.vins-bergerac.fr
- **Jardins de Marqueyssac** à Vézac. Tél. : 05 53 31 36 36.
www.marqueyssac.com



- **Jardins du manoir d'Eyrignac**
Tél. : 05 53 28 99 71.
www.eyrignac.com

Magasins **Champion**

- Bergerac ► Creysse ► Eymet
- Prigonrieux ► Saint-Cyprien
- Saint-Martial-d'Albarède ► Sarlat
- Corsaire ► Sarlat-la-Canéda
- Terrasson-la-Villedieu ► Thiviers