

LE TEMPS D'UNE JOURNÉE
OU D'UN WEEK-END, METTEZ LE NEZ
DANS CETTE COUILLE GÉNÉREUSE
POUR DÉCOUVRIR LES TRÉSORS
DU PÉRIGORD

TEXTES : FRANCK DELAGE
PHOTOS : STEVE FRANCO ET FRANCK DELAGE



Depuis 2004, l'AOC Noix du Périgord représente entre 2 000 et 3 500 tonnes commercialisées par an.

Cette petite coquille pèse lourd en Périgord, et ce depuis 17 000 ans puisqu'on a retrouvé des noix dans un gisement de Cro-Magnon à côté de Terrasson. Plus tard, son huile fit la fortune de la région. Et aujourd'hui, c'est une économie agricole toujours pleine d'avenir, un trésor gastronomique, une essence ancrée dans le paysage avec ses typiques noyeraies qui couvrent plaines et coteaux. L'AOC **Noix** du Périgord a été obtenue en 2002 pour ses quatre variétés : franquette, grandjean, corne et marbot, produites dans un bassin réparti sur la Dordogne (principalement), le Lot, la Corrèze et la Charente. Depuis 2004, cette appella-

tion représente entre 2 000 et 3 500 tonnes commercialisées par an.

La noix est vendue fraîche ou sèche, en coque ou en cerneaux. Les produits dérivés sont nombreux : l'huile avec ses vertus nutritionnelles (qui travaille aussi à l'obtention d'une AOC), les apéritifs, les liqueurs, la pâte aux noix, les confitures, miels aux cerneaux et cerneaux enrobés de chocolat ou caramélisés, gâteaux et pains aux noix, cosmétiques aussi... L'économie touristique s'est emparée de ce généreux fruit. On peut visiter des moulins, des propriétés agricoles, un écomusée... et la gastronomie la met à toutes les sauces. En route !



LE MUSEE QUI DECOUVRE LA NOIX

C'est à Castelnau-la-Chapelle que se trouve l'Écomusée de la noix. Le site propose une balade pédagogique, ludique et sympathique dans l'univers de ce fruit. Un corps de ferme du XVII^e siècle abrite le musée dont l'agencement a été confié à Renaud Sanson, le père du fac-similé Lascaux II. On y retrace en panneaux et en film l'histoire du produit, de sa consommation à la Préhistoire jusqu'à la culture d'aujourd'hui. La noix et le noyer sont déclinés en toutes saisons, sous toutes leurs formes y compris artistiques. Une noyeraie bio de cinq hectares propose un parcours jalonné de haltes informatives et une aire de pique-nique. Un

véritable moulin reconstitué permet de découvrir la fabrication traditionnelle de l'huile avec des démonstrations de broyage, de cuisson et de presse. La boutique présente à la vente un large éventail de produits régionaux à base de noix ainsi que l'huile pressée au moulin. Ouvert tous les jours jusqu'au 11 novembre.

*Écomusée de la noix, ferme de Vielcroze,
24250 Castelnau-la-Chapelle. Tél. 05 53 59 69 63,
ecomuseedelanoix.stre.rulla.fr*

LE PÂTISSIER

Kristophe Gutierrez a appris la boulangerie et la pâtisserie à Rouen, mais il exerce ses talents à Cénac,



et ce depuis douze ans. Dès son arrivée, il s'est intéressé à la noix et produit aujourd'hui de très belles réalisations. Selon lui, la recette est simple : des noix

« Philippe Latreille marie la noix avec toutes sortes de mets : foie gras, ris de veau, viandes blanches et autres volailles... »

de bonne qualité et d'AOC Périgord – saupoudrés évidemment de son savoir-faire. Kristophe Gutierrez régale avec un pain aux noix à la farine de meule (1,90 euros, 300 g.), un cake aux noix (6 euros, 1,35 euros la portion), un gâteau aux noix pour 4 à 5 personnes (7,05 euros), des tartes portlon aux noix caramélisées (2,50 euros), du pain d'épices (6 euros), des croquants, des sablés, des tuiles... Les yeux fermés !

*Les délices de P'tit, boulangerie et pâtisserie artisanales,
Grand-Rue, 24250 Cénac. Tél. 05 53 28 55 93.*

LE SAFFRE ET LES GASTRONOMES

À Cénac, Jacques Louge a restauré un ancien moulin du XV^e avec sa meule, son chaudron, sa roue à aubes... mais il ne s'en sert pas. Tout contre cette carte postale, l'homme a créé une huilerie moderne avec un procédé d'extraction qui permet de ne pas chauffer directement les noix et ainsi obtenir avec une presse à vis continue une huile en robe d'or, au goût délicat. La richesse du produit en acides gras essentiels, les fameux oméga 3 et oméga 6 recommandés pour la santé cardio-vasculaire, est ainsi préservée. De plus, cette huile est obtenue à partir de cerneaux extra-blancs, les meilleurs, rigoureusement sélectionnés auprès des producteurs locaux en AOC. Même le célèbre Alain Ducasse en fait l'éloge. Il faut compter 13 euros pour les 25 cl et 24 euros pour les 50 cl. À noter que la superbe propriété d'Aigüevive abrite un verger avec 14 variétés de noyers.

*Huilerie d'Aigüevive, 24250 Cénac. Tél. 05 53 28 19 85.
www.aigüevive.fr*

4. SYMPHONIE AU PIANO

Il adore les noix en général, et adule les noix noires en particulier. Il s'agit des fruits verts cueillis en juin et macérés dans de la liqueur, du sucre et du citron. Philippe Latreille tire au maximum partie de cette saveur de feuille de noyer, à la fois sucrée et très finement amère en bouche. Le chef auréolé d'un Bib gourmand cette année, et président départemental des Toques de France, marie depuis une dizaine d'années cet original ingrédient avec toutes sortes de mets : foie gras, ris de veau, viandes blanches et autres volailles... Actuellement, sa carte propose une fraîcheur de melons en trois façons (17 euros, à la liqueur de noix, aux noix noires, smoothie à la menthe fraîche), une escalopine de foie gras poêlée aux noix noires de la Saint-Jean (23 euros) et un filet mignon de porc rôti aux noix noires, asperges vertes et pommes Anna (19,50 euros). On les retrouve à la carte, qui évolue chaque saison et dans les formules. Dans le menu à 34 euros, on peut déguster un mélomélo de filet et ris de veau, filet de veau et foie gras poêlé aux noix de la Saint-Jean. L'établissement en bord de Dordogne dispose aussi de chambres (62,50 à 106 euros avec le petit déjeuner). Fermé les lundis et mardis midi. On peut trouver les noix noires et une multitude de produits régionaux à la Maison Jouve à la Roque-Gageac et à Domme.

Hôtel-restaurant La Trelle, Le Port, 24200 Vitrac.
Tél. 05 53 28 33 19. 06 89 35 73 72.

www.latreille-perigord.com

Maison Jouve, Les Campagnes, 24250 La Roque-Gageac.
Tél. 05 53 29 50 63.

Et Grand-Rue, 24250 Domme. Tél. 05 53 28 31 54.
www.maisonjouve.com

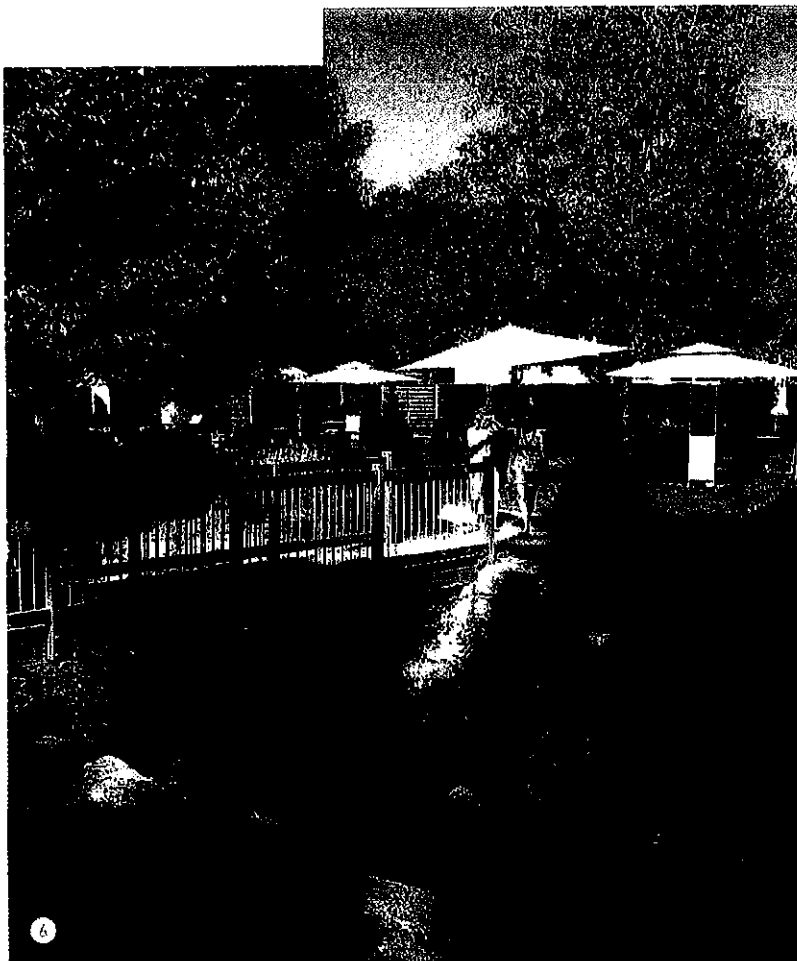
5. DES NOIX ET DES OIES

C'est LA noyeraie à voir ! La ferme de Turnac, située dans un site exceptionnel au cœur du cingle de Monfort, propose une magnifique plantation de noyers et un élevage d'oies. La famille Germain fait partager sa passion du foie gras et de la noix lors de visites commentées de la reproduction, de l'élevage, du gavage des oies et des canards ainsi que de l'atelier de transformation. Une dégustation et des rafraîchissements clôturent cette visite conviviale d'une heure trente. Il faut compter 3 € pour les adultes, 2 € pour les enfants de plus de 5 ans. Les cerneaux et huiles de noix de la ferme ont reçu diverses médailles au Concours général agricole de Paris. La ferme accueille aussi les camping-cars.

La ferme de Turnac, 24250 Domme.
Tél. 05 53 28 10 84. www.fermedeturnac.com

« La ferme de Turnac,
située dans un site
exceptionnel, propose
une magnifique plantation
de noyers et un élevage
d'oies. »





LES RECETTES UNIVERSELLES

Pour un petit déjeuner à partir de 10 heures, un café gourmand (4,50 euros) après le déjeuner ou une pause dans l'après-midi, pensez au salon de thé-brasserie O Moulin, à Carsac. Cet ancien moulin à grain et non à noix offre un cadre champêtre de charme précieux pour une halte gourmande avec un thé (une vingtaine à la carte), un café ou un rafraîchissement accompagné d'un assortiment de douceurs à base de noix : cakes, biscuits, tartes, gâteaux... Il existe aussi la coupe de glace O Moulin avec des boules vanille de Madagascar, caramel fleur de sel et noix (6,80 euros). On peut également se restaurer le midi avec d'excellentes et originales tartes et quiches maison.

O Moulin, salon de thé, glacier, bar, brasserie, La Taverne, 24200 Carsac-Aillac. Tél. 05 53 29 43 95.

LE TRAVAIL DES MEULES DE LA FERME DU PECH

Depuis le XVI^e siècle, des hommes aidés par le ruisseau Enéa font tourner les meules en pierre du moulin de la Tour à Sainte-Nathalène et produisent de l'huile de noix. La famille Bordier perpétue cette tradition ancestrale depuis trois générations et fait visiter

cet authentique moulin avec des démonstrations de fabrication : broyage, malaxage et chauffage dans un chaudron en fonte sur un feu de bois, puis pressage. Une petite boutique permet de se procurer des trésors de gastronomie dont les fameuses huiles de noix, noisettes, amandes, les pâtisseries, les confiseries. Ou tout simplement des noix.

Entrée : 4,60 euros. Se renseigner pour les horaires. Françoise et Jean-Pierre Bordier, Moulin de la Tour, 24200 Sainte-Nathalène. Tél. 05 53 59 22 08, www.moulindeletour.com

On peut se promener, mais aussi manger et dormir au milieu des noyers. De nombreuses exploitations agricoles proposent des chambres d'hôtes, des gîtes, des meublés, du camping, des tables d'hôtes, des boutiques autour de la noix et des produits dérivés. La ferme du Pech à Saint-Geniès dispose de trois chambres d'hôtes aux noms évocateurs de variétés de noix : la Franquette, la Grandjean, la Marbot. On peut se loger toute l'année pour 45 euros la nuit (deux personnes) avec le petit déjeuner. Françoise et Gérard Trémouille proposent aussi le repas à 15 euros avec les produits de la ferme et notamment leurs produits à base de noix : gâteaux, confitures, huiles, cerneaux...



« On peut se promener, manger,
mais aussi dormir au milieu
des noyers. »

La ferme du Peuch à Saint-Amand-de-Coly offre quant à elle cinq chambres d'hôtes (à partir de 40 euros la nuit pour deux avec le petit déjeuner) et trois meublés (autour de 400 euros la semaine). Cette affaire familiale et conviviale avec piscine dispose également d'un moulin à huile et d'un laboratoire pour les produits dérivés à base de noix, principalement des confiseries appelées Choconoiseries. Il y a aussi la possibilité de partager un repas en commun (16 euros), élaboré exclusivement avec les produits de la ferme.

*Françoise et Gérard Trémouille, Ferme du Peuch, Le Peuch,
24590 Saint-Gentès.*

Tél. 06 77 75 85 07. www.fermedupeuch.com

*Lucille et Sylvain Vlatte, La Ferme du Peuch,
24290 Saint-Amand de Coly.*

*Tél. 05 53 51 27 87 ou 06 76 72 79 62.
www.gite-en-perigord.com*