

# La route de la *Noix* du Périgord



ÉDITION 2022

EN CORRÈZE, DORDOGNE & LOT

[www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)

# Parcourez la *Route de la Noix*



La Dordogne, jadis nommée « La rivière espérance », pour le commerce florissant de la noix, est le fil conducteur de ce parcours de la Route de la Noix via les départements de la Corrèze, du Lot et de la Dordogne. Avec des étapes aux noms prestigieux comme Collonges-la-Rouge, Martel, Rocamadour, Sarlat, Domme, ce parcours touristique conduit le visiteur à travers les noyeraies, à la découverte d'un patrimoine chargé d'histoire, d'un terroir et de savoir-faire qui ont empreint l'activité économique de ce territoire : restaurants, musées, marchés locaux, exploitations nucicoles, artisanat de bouche...



## SOMMAIRE

● NOIX ET HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD . . . . .	3
● PROMENADE DANS LE TEMPS . . . . .	4
● INDEX . . . . .	6
● CORRÈZE . . . . .	8
● DORDOGNE . . . . .	12
● LOT . . . . .	23
● OFFICES DE TOURISME . . . . .	32



# Noix du Périgord



## LA NOIX FRAÎCHE

Ouvre la saison. Récoltée à maturité dès mi-septembre, elle est ensuite séparée de son enveloppe verte, le brou. Non séchée, elle est vendue aussitôt pendant quelques semaines seulement. Riche en eau, on la reconnaît à son cerneau très blanc dont la petite peau, qui lui donne une pointe d'amertume, se pèle facilement. Produit frais et fragile, elle se conserve au réfrigérateur, et doit être consommée rapidement.



## LA NOIX SÈCHE

Prend ensuite le relais... Elle est ramassée les premiers jours d'octobre, dès qu'elle choit naturellement au sol. Aussitôt lavée, elle est séchée dans des séchoirs à ventilation d'air chaud. La noix sèche se conserve toute l'année à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et frais.



## LE CERNEAU DE NOIX

Le seul garanti par une AOP en FRANCE. Extrait de la coquille après séchage, le cerneau de noix est prêt à être dégusté. Il se trouve, selon les enseignes, au rayon fruits et légumes ou pâtisserie tout au long de l'année. Il se conserve à l'abri de la chaleur et de la lumière.

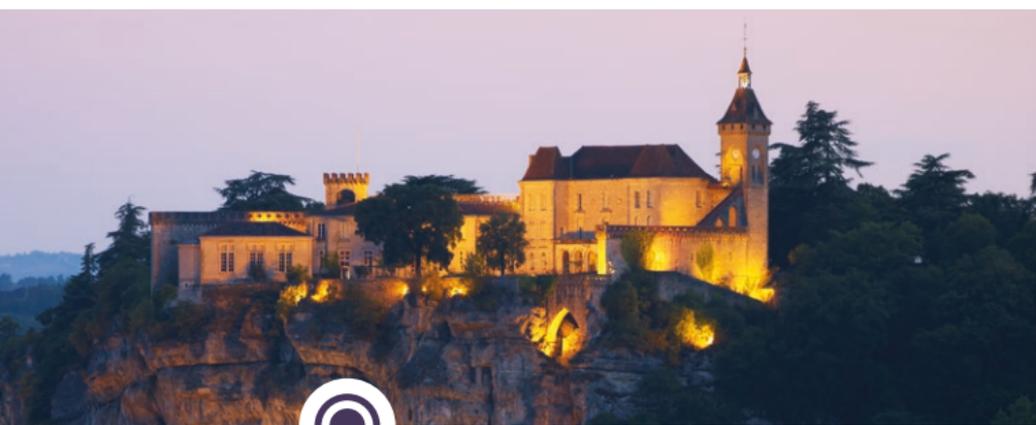
# Huile de Noix du Périgord

Après l'obtention de l'AOC en 2019, l'huile de noix du Périgord est reconnue, depuis février 2021, Appellation d'Origine Protégée par l'Europe. La reconnaissance AOP se traduit par l'apposition du logo communautaire sur les flacons « Huile de noix du Périgord » répondant à un cahier des charges qui garantit au consommateur l'origine du produit, la qualité et un savoir-faire des transformateurs.



# Promenade dans le *temps*

La Route de la Noix, c'est aussi un voyage dans l'histoire dont vous allez feuilleter les pages. Rares sont les décors qui cachent autant de richesses. Les lumières du Sud les éclairent pour vous : Rocamadour, Sarlat, Collonges-La-Rouge. Et bien d'autres sites remarquables vous attendent.



## Rocamadour, la cité sacrée

Plus d'un million et demi de personnes visitent chaque année cette magnifique ville médiévale située dans le Lot. Implantée fièrement sur une falaise de 120 mètres au-dessus de l'Alzou, elle cache huit églises et la Chapelle Notre-Dame qui abrite la célèbre vierge noire, madone miraculeuse.

### POINT DE VUE SUR



## LA DORDOGNE

Source de richesses depuis la nuit des temps, avec la pêche, la construction de moulins, et ensuite grâce au transport de marchandises sur des bateaux à fond plat appelés gabares, elle offre aujourd'hui de multiples activités nautiques en période estivale.

## Sarlat, la capitale du Périgord Noir

Sarlat-la-Canéda est une cité historique de Dordogne qui nous plonge dans la période médiévale et du début de la Renaissance. Elle est aussi connue pour ses grands marchés les mercredis et samedis matins. Elle est inscrite dans le livre des records grâce à la grande densité de bâtiments classés (66 bâtiments).



## Collonges-la-Rouge, la cité aux 25 tours

Situé sur le chemin de St-Jacques-de-Compostelle, cet étonnant village de Corrèze porte magnifiquement son nom. Ses murs de grès rouge en font un des plus beaux villages de France. Ses vingt-cinq tours taquinent le ciel et honorent son passé médiéval.



## INDEX

### CORRÈZE

LES VERGERS DE BOURRÈGES .....	8
CAVE COOPÉRATIVE DE BRANCEILLES .....	9
LES CHAMBRES DE LESCURE-HAUTE .....	9
LE MOULIN DE LA VIE CONTÉE .....	10
MAISON DENOIX MAÎTRE LIQUORISTE .....	10
MUSÉE DE LA NOIX « LES 4 DEMOISELLES » .....	11
LE RELAIS DU QUERCY .....	11

### DORDOGNE

LES VERGERS DE LA GUILLOU .....	12
À LA NOIX PATIENTE .....	13
SARL EURO-FRUIT .....	13
LA FERME DU PECH .....	13
NICOLAS GERMAIN EXPLOITATION .....	14
FERME DE PLEINEFAGE .....	14
SCEA DE LA RITERIE .....	15
LA FERME DE TURNAC .....	15
LES VERGERS D'OLIVIER .....	15
FERME DU PEUCH .....	16
MOULIN DE MANEYROL .....	16
ECO-MUSÉE ET MOULINS À HUILE DE NOIX .....	17

LE MOULIN DE LANDRY .....	18
LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE .....	19
LE MOULIN DU TREL .....	19
LES DÉLICES DE PITO .....	20
MAISON LOU COCAL .....	20
L'AUBERGE DE LA TRUFFE*** .....	21
RESTAURANT LES AGAPES .....	21
CRÊPERIE « DES IDÉES À LA NOIX » .....	22
AUX BERGES DE LA VÈZÈRE .....	22

## LOT

SAS MARCOU .....	23
GAEC LA CROIX DU PECH .....	23
DOMAINE DE LA NOISERAIE .....	23
LE MOULIN À HUILE DE NOIX CASTAGNÉ - LA TABLE DU MOULIN .....	24
MOULIN DE FONT SAINT GEORGES .....	24
MOULIN DES FUMADES .....	25
DISTILLERIE LOUIS ROQUE MUSÉE DE LA VIEILLE PRUNE .....	25
HÔTEL - RESTAURANT AUBERGE DE L'ILE *** .....	26
HÔTEL - RESTAURANT LA BONNE FAMILLE .....	26
BAR À VIN LE PETIT MOULIN .....	27
AU HASARD BALTHAZAR .....	27
BOULANGERIE - PÂTISSERIE BOTTERO .....	28
COMPTOIR DE LA NOIX .....	29
LE PAIN D'ÉPICE DU QUERCY .....	29
AU HASARD BALTHAZAR, LE STORE .....	30
STATION EXPÉRIMENTALE DE LA NOIX .....	30

## Producteurs

1

### LES VERGERS DE BOURRÈGES

(Meyssac)

Production de noix en culture biologique : cerneaux de noix, huile de noix. Fabrication d'huile à la ferme : huile de noix, noisettes, tournesol. Productions légumières de saison sous abris et plein champs. Location de gîtes à grande capacité (8 et 12 personnes) situés à Meyssac et Collonges-La-Rouge. Boutique de produits bio et locaux à Meyssac (Les vergers de la Bourrège et ferme de la Gondronne)

*Ouvert du mardi au dimanche toute l'année.*

#### CONTACT

GILLES BONNEVAL - BOURRÈGES - 19500 MEYSSAC

Tél. 06 30 55 83 79

Mail : gilles.bonneval@orange.fr

🔍 ZOOM SUR



### LA NOIX DU PÉRIGORD ET SES RECETTES !

De l'entrée au dessert, découvrez toutes les recettes gourmandes et croquantes aux Noix du Périgord AOP sur :

[www.noixduperigord.com/fr/les-recettes](http://www.noixduperigord.com/fr/les-recettes)

2

**CAVE COOPÉRATIVE DE BRANCEILLES***(Branceilles)*

Les vignerons de Branceilles, aussi nuciculteurs, vous ouvrent les portes de leur cave et vous proposent de découvrir leurs productions AOP Vin de Corrèze, IGP Pays de Brive et AOP Vin Paillé, en empruntant le circuit de randonnée pédestre autour de Branceilles, bordé de vignes et de noyers. Visite, découverte, dégustation, vente, balades dans le vignoble.

*Tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h sauf les dimanches.*

**CONTACT**

CAVE VITICOLE - 19500 BRANCEILLES

Tél. 05 55 84 09 01

Mail : [contact@1001-pierres.com](mailto:contact@1001-pierres.com)[www.1001-pierres.com](http://www.1001-pierres.com)

3

**LES CHAMBRES DE LESCURE-HAUTE***(Larche)*

Bienvenue à la ferme de Lescure-Haute, vous pourrez profiter de balades dans nos vergers de noyers et visiter notre station de pré-conditionnement avec son matériel adapté. Vous apprécierez le calme et le confort des 3 chambres d'hôtes 4 épis aux Gîtes de France et vous serez séduit par la vue panoramique sur le bassin de Brive. Le soir, si vous le souhaitez, à la table d'hôtes, vous dégusterez le vin de noix, les noix caramélisées, la salade périgourdine à l'huile de noix et le traditionnel gâteau aux noix.

**CONTACT**

SYLVETTE ET GUY BON

LESCURE-HAUTE - 19600 LANCHE

Tél. 05 55 85 44 77 ou 06 85 75 70 99

Mail : [lescurehaute@wanadoo.fr](mailto:lescurehaute@wanadoo.fr)[www.lescurehaute.fr](http://www.lescurehaute.fr)**POINT DE VUE SUR****LE CHÂTEAU DE TURENNE***en Corrèze*

La Tour César surplombe le village à plus de 300 m. À la révolution, ses pierres ont été vendues aux enchères pour construire les maisons et les granges.

Le panorama y est magnifique sur la vallée de la Dordogne.



# Moulin à huile de noix



4

## LE MOULIN DE LA VIE CONTÉE (Ligneyrac)

« Savourer, c'est savoir partager ! ». Dans la Vallée de la Dordogne corrézienne, aux gaillards confins du Périgord, du Quercy et du Limousin, nous avons repris et étendu la noyeraie familiale, et réinventé la grange étable datant de « l'âge d'or des paysans » face au château de l'ancienne Vicomté de Turenne. Nous y avons redonné vie à un moulin à huile de noix centenaire, pour perpétuer cette tradition autour d'un fruit aux bienfaits exceptionnels. Savourer, c'est un goût à prendre...

*Dégustation gratuite et visite du moulin et de l'exploitation toute l'année. Groupe sur rendez-vous (ne pas hésiter à appeler pour savoir quand nous pressons).*

### CONTACT

FAMILLE JAUBERTIE-SABAZOT - 19500 LIGNEYRAC

Tél : 06 23 02 60 49 (Cyrille) ou 05 55 25 42 07

Mail : cyrille@laviecontee.fr

[www.laviecontee.fr](http://www.laviecontee.fr)

# Distillerie



5

## MAISON DENOIX MAÎTRE LIQUORISTE

(Brive)

La Distillerie DENOIX, fondée en 1839, fabrique des liqueurs et apéritifs garantis aux noix du terroir. *Visites et dégustations gratuites. Possibilité de visite guidée de 10 à 50 personnes. Ouverture toute l'année de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Fermé dimanche et lundi (sauf juillet/août : fermé uniquement le dimanche). Visites guidées gratuites en juillet/août : mardi, mercredi, jeudi et vendredi à 14h30. Broyage des noix vertes en juillet. English spoken.*

### CONTACT

MAISON DENOIX

9 BOULEVARD DU MARÉCHAL LYAUTEY - 19100 BRIVE

Tél. 05 55 74 34 27

Mail : denoix@wanadoo.fr

[www.denoix.com](http://www.denoix.com)

# Musée



6

## MUSÉE DE LA NOIX « LES 4 DEMOISELLES »

(Saillac)

Les Quatre Demoiselles, le musée de la noix où il y a à boire et à manger, vous accueille avec ses 13 membres du CIAN (Cercle International des Amis de la Noix) pour un voyage international autour de la noix : médecine, cuisine, culture, tradition, toutes les facettes de la noix sont abordées!

Et vous pourrez prolonger votre visite à l'espace bistrot du musée pour déguster des spécialités autour de la noix.

*Musée ouvert d'avril à octobre - Musée / Bistrot / Resto. Fête de la Noix : Dimanche 2 Octobre 2022  
Tarifs 2022 : adultes 5€, enfants (6 à 16 ans) 3€. Sous-titrage en anglais sur Muséo.*

*Groupe (+10 pers.) : adultes 3,5€, enfants (6 à 16 ans) 2€.*

### CONTACT

MUSÉE DE LA NOIX « LES 4 DEMOISELLES »

LE BOURG - 19500 SAILLAC

Tél. 05 55 22 70 62

Mail : [commune.saillac19@orange.fr](mailto:commune.saillac19@orange.fr)

[www.4demoiselles.fr](http://www.4demoiselles.fr)

# Restaurant



7

## LE RELAIS DU QUERCY (Meyszac)

Au cœur du village de Meyszac et à 1 km de Collonges-La-Rouge, un des plus beaux villages de France, le «Relais du Quercy», Logis hôtel-restaurant-bar-piscine, enchantera vos papilles en dégustant un menu «Route de la Noix» où la côte de veau est un vrai bonheur. Non loin de là, possibilité d'achat de noix sous toutes ses formes : noix caramélisées, huile de noix, liqueur de noix, pain aux noix, gâteaux aux noix...

### CONTACT

MARTINE DELAUNAY

AVENUE DU QUERCY - 19500 MEYSSAC

Tél. 05 55 25 40 31

Mail : [relaisduquercy@orange.fr](mailto:relaisduquercy@orange.fr)

[www.relaisduquercy.fr](http://www.relaisduquercy.fr)

# Producteurs

1

## LES VERGERS DE LA GUILLOU

(Nailhac)

Située près du Château de Hautefort, la ferme de La Guillou, spécialisée en nuciculture (agriculture biologique), récolte, conditionne et commercialise des noix bénéficiant de l'appellation AOP Noix du Périgord : noix en coques et cerneaux entiers et/ou caramélisés, huile de noix (super coq d'or Guide des Gourmands).

*Visite de la ferme tous les jours du 1<sup>er</sup> juillet au 31 août et sur RDV le reste de l'année (téléphoner avant SVP pour vérifier la disponibilité). Boutique à la ferme ouverte tous les jours du 15 décembre au 31 août de 8h-12h/14h-18h en semaine et 9h-12h/15h-18h les samedis dimanches et jours fériés.*

*Accès : Sur la D704, entre Saint-Agnan de Hautefort et Saint-Rabier, prendre la C201 direction Nailhac, 1<sup>re</sup> ferme à gauche à 800 m lieu-dit La Guillou.*

### CONTACT

JEAN-CHRISTOPHE MOURET  
LIEU-DIT « LA GUILLOU » - 24390 NAILHAC  
Tél. 06 31 08 94 60  
Mail : [contact@lesvergersdelaguillou.com](mailto:contact@lesvergersdelaguillou.com)

[www.lesvergersdelaguillou.com](http://www.lesvergersdelaguillou.com)

## POINT DE VUE SUR



### CHÂTEAU DE HAUTEFORT en Dordogne

Ancienne forteresse médiévale et demeure de plaisance au XVII<sup>e</sup> siècle, il conserve aujourd'hui une remarquable collection de mobilier des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le Comte de Choulot dessine les jardins à la Française et crée le parc à l'Anglaise. Les nocturnes avec «La nuit, au château...» animent le site les mercredis durant l'été.

2

**À LA NOIX PATIENTE** (*Grange d'Ans*)

Visite de la ferme, des installations de séchage, calibrage et énoisage, balade dans les noyers conduits en agriculture biologique. Dans la boutique à la ferme, vous découvrirez des produits à base de noix, dégusterez pralines, macarons, confitures, cannelés... et huile de noix du Périgord AOP. Présence aux boutiques de producteurs à Boulazac près de Périgueux («Agora des champs» 05 53 46 30 79), à «Campagne Production», route d'Angoulême à Périgueux et au cœur du village de St Pierre de Frugie, la boutique «Saveur Nature».

*Visite sur RDV de mars à octobre et en juillet-août : visite + pique-nique les jeudis (inscription auprès de l'Office de Tourisme de Hautefort). Le premier dimanche d'août, bal champêtre à la ferme.*

**CONTACT**

LUCETTE DUBREUIL-LACHAUD  
CHAMINADE - 24390 GRANGE D'ANS  
Tél. 06 33 88 26 07 ou 06 81 34 81 71  
Mail : lucette.dubreuil-lachaud@neuf.fr

[www.aufildesfermesenperigord.com](http://www.aufildesfermesenperigord.com)

3

**SARL EURO-FRUIT** (*St Crépin et Carluçet*)

Visite accompagnée de la noyeraie, présentation de la production et de la préparation des noix. Vente de noix, cerneaux de Noix du Périgord et huile de noix.

*Juillet et août : visite sur RDV tous les vendredis de 15h à 17h.*

**CONTACT**

YANNICK ROULLAND - HAUTE-SERRE  
24590 ST CREPIN ET CARLUCET  
Tél. 05 53 28 83 81  
Mail : euro.fruit@free.fr

4

**LA FERME DU PECH** (*St Geniès*)

Au cœur du Périgord Noir, où les traditions se perpétuent de génération en génération, venez découvrir le gâteau aux noix, les noix coques, les cerneaux caramélisés, l'huile de noix, les madeleines aux noix et les confitures.

*La boutique et les chambres d'hôtes sont ouvertes toute l'année.*

**CONTACT**

FRANÇOISE TREMOUILLE  
LE PECH - 24590 ST GENIÈS  
Tél. 06 77 75 85 07  
Mail : fg.tremouille@gmail.com

[www.fermedupech.com](http://www.fermedupech.com)

5

## NICOLAS GERMAIN EXPLOITATION

(Paulin)

Présentation de la noyeraie, de la production au conditionnement : explications sur les différentes étapes comme le ramassage, le lavage, le séchage. Vente de produits sur place : noix, cerneaux de noix, huile de noix, gâteaux aux noix, crème aux noix, vin de noix.

*Accès : sur la D60 entre Salignac et Laval, à droite fléchage La Faurie. Suivre le panneau Guy Germain Noix et Cerneaux.*

### CONTACT

NICOLAS GERMAIN - LA FAURIE - 24590 PAULIN

Tél. 05 53 31 82 55

Mail : guy.germain24@orange.fr

6

## FERME DE PLEINEFAGE (Paulin)

Situés en Périgord Noir à mi-chemin entre le Lot et la Corrèze, nous développons, sur notre exploitation familiale, plusieurs productions dont celle de la Noix du Périgord avec une plantation de 20 hectares de noyers. Nos chambres et tables d'hôtes surplombent une noyeraie de 2 hectares. Nous faisons découvrir les différentes manières de préparer et de déguster les noix : cerneaux de noix grillés, vin de noix, sauce aux noix, gâteau aux noix...

*Accueil : Notre ferme est ouverte du lundi au vendredi toute l'année de 8h à 12h et de 14h à 17h30.*

### CONTACT

SCEA TRIBIER - PLEINEFAGE - 24590 PAULIN

Tél. 05 53 28 81 88

Mail : pleinefage@wanadoo.fr

[www.pleinefage.com](http://www.pleinefage.com)

## 🔍 ZOOM SUR

### LE NOYER, TOUTE UNE HISTOIRE

Des conditions pédoclimatiques idéales et un savoir-faire associé ont permis au noyer de prendre sa place dans l'environnement transformant la cueillette de noix en véritable culture.



7

**SCEA DE LA RITERIE** (Paulin)

La Ferme de la Riterie vous convie sous ses noyeraies, à la découverte de l'évolution de sa production qui vous permettra d'être sensibilisés à la conduite raisonnée.

*Accueil : 15 juillet-15 août : groupes le vendredi de 14h à 17h sur RDV.*

**CONTACT**

FRANCK VEYSSET - LA RITERIE - 24590 PAULIN

Tél. 06 31 33 61 61

Mail : danielveysset@orange.fr

8

**LA FERME DE TURNAC** (Domme)

Au cœur du cingle de Montfort, une plantation de noyers de 50 ha abrite notre élevage d'oies. À la Ferme de Turnac, nous partagerons avec vous notre passion. Nous vous proposons une visite guidée au cours de laquelle vous découvrirez la noix et notre activité liée à l'élevage d'oies.

Une dégustation vous sera proposée en fin de visite.

*Visite payante, adulte 5€ et enfant 3€. (consulter la Ferme de Turnac pour les jours et horaires de visite). Boutique ouverte d'avril à septembre de 9h à 19h tous les jours. Octobre à mars de 9h30 à 18h du lundi au samedi.*

**CONTACT**

ALAIN ET SYLVAIN GERMAIN - 24250 DOMME

Tél. 05 53 28 10 84

Mail : contact@fermedeturnac.com

[www.fermedeturnac.com](http://www.fermedeturnac.com)

9

**LES VERGERS D'OLIVIER**

(Les Coteaux Périgourdins)

Production de noix sur plus de 43 ha de verger. Transformation en cerneau et huile.

Moulin à huile de noix, vente d'huile de noix et de vin de noix de la ferme.

*Accueil : tous les jours et visites sur RDV.*

**CONTACT**

OLIVIER MARTY - 1162 ROUTE DU CERNEAU - 24120

LES COTEAUX PERIGOURDINS

Tél. 05 53 50 55 56 ou 06 72 22 57 83

Mail : olivier.marty291@orange.fr

10

## FERME DU PEUCH (St Amand de Coly)

Entre Sarlat et Montignac-Lascaux, à St Amand de Coly, l'atelier de la noix de la famille Vilatte vous invite à découvrir la noix dans tous ses états, de la noyeraie à la transformation en huile au Moulin du Peuch, en noix au chocolat et confiseries par les «Choconoiseries». Dégustation, vente à la boutique, accueil en chambre d'hôtes et gîtes à la Ferme du Peuch.

*Toute l'année ouverture de la boutique de 10h à 12h et de 14h à 19h. Visite pour les groupes sur RDV. 1<sup>er</sup> juin-15 octobre : visite pour les particuliers sur RDV.*

### CONTACT

SYLVAIN ET LAETITIA VILATTE, MURIEL BURSON  
LE PEUCH - 24290 ST AMAND DE COLY  
Tél. 05 53 51 27 87 ou 06 76 72 79 62  
Mail : sylvain.vilatte@wanadoo.fr

[www.choconoiseries.com](http://www.choconoiseries.com) et [www.gite-en-perigord.com](http://www.gite-en-perigord.com)

# Moulins à huile de noix



11

## MOULIN DE MANEYROL (Pazayac)

Le Moulin de Maneyrol se situe au pied d'un petit village typique du Périgord Noir : Pazayac, aux portes de Terrasson. Au cœur d'une noyeraie en pleine production, dans un cadre bucolique, vous serez accueillis par notre équipe qui se fera un plaisir de vous faire découvrir les secrets de la fabrication de l'huile de noix traditionnelle. Agriculture traditionnelle et biologique.

Médaille de Bronze au «Concours Général Agricole» 2020.

*Ouvert 7j/7 de début juin à fin septembre 9h-18h30. Démonstration de presse d'huile de noix mardi et jeudi à 17h en juillet/Août. Groupe sur RDV toute l'année. Hors saison ouvert de 9h à 12h30 et de 14h à 18h sauf le dimanche.*

### CONTACT

CHARLIE LE GALLO  
MANEYROL - 24120 PAZAYAC  
Tél. 05 53 50 06 34 ou 06 21 90 18 93  
Mail : lemoulindemaneyrol@gmail.com

[www.maneyrol.com](http://www.maneyrol.com)

*(Castelnaud la Chapelle)*

Entouré d'une noyeraie bio de 7 hectares, au pied du château de Castelnaud dans un corps de ferme du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'Ecomusée de la Noix du Domaine de Vielcroze vous plonge dans la tradition périgourdine du travail de la noix de notre terroir. Vous allez pouvoir assister, aux premières loges, à la fabrication traditionnelle de l'huile de noix de notre moulin. En fin de visite, vous dégusterez l'huile encore tiède, tout juste pressée, ainsi que diverses préparations à base de noix, dans la convivialité du domaine.

*Avril, mai, juin, septembre, octobre et vacances scolaires de 10h à 19h 7j/7, fabrication artisanale d'huile de noix les mardis, mercredis et jeudis de 14h à 17h.*

*Juillet et août : de 10h à 19h 7j/7, fabrication artisanale d'huile de noix du lundi au vendredi de 14h à 17h.*

*De mi-novembre à fin mars seule la boutique est ouverte du lundi au samedi de 13h à 17h.*

*Boutique, restaurant, parking gratuit. Groupe sur réservation toute l'année.*

**CONTACT**

SARL CHAMBON ET LAURENT  
DOMAINE DE VIELCROZE  
24250 CASTELNAUD LA CHAPELLE  
Tél. 05 53 59 69 63  
Mail : [contact@domaine-vielcroze.com](mailto:contact@domaine-vielcroze.com)

[www.ecomuseedelanoix.fr](http://www.ecomuseedelanoix.fr)

 **POINT DE VUE SUR**


## TERRASSON-LAVILLEDIEU, EN PÉRIGORD NOIR

Située en plein cœur du bassin de production de la Noix du Périgord, la ville ancienne construite à flanc de colline surplombe la Vézère. Elle accueille les Jardins de l'imaginaire, site unique sur l'histoire des jardins depuis la période romaine.

Un théâtre de verdure, des jardins d'eau rafraîchissants se profilent sur 6 hectares en terrasse.

13

## MOULIN DE LANDRY (Chanterac)

Au cœur du Périgord, voici un moulin à huile typique de la Dordogne. Construit autour du XVI<sup>e</sup> siècle où on y fabriquait de l'huile de noix et de la farine. À l'heure actuelle, on y produit principalement de l'huile de début décembre à fin mars, en vente toute l'année, dégustation gratuite, huile à façon pour les professionnels et les particuliers. À visiter: l'atelier huile de noix, la meule à céréales, un ancien fournil et les abords du moulin dans un cadre naturel et préservé. Venez découvrir nos autres spécialités gastronomiques.

*Ouverture et visite gratuite guidée, toute l'année sur rdv (minimum 4 adultes) et sans rdv tous les mercredis de juillet et août, visite de 10h, 14h et 16h. Visite commentée des installations.*

### CONTACT

NICOLAS POMMIER

MOULIN DE LANDRY - 24190 CHANTERAC

Tél. 05 53 82 67 73 ou 06 13 24 40 33

Mail : nicolas@moulin-de-landry.fr

[www.moulin-de-landry.fr](http://www.moulin-de-landry.fr)

## La Noix du Périgord *et ses 4 variétés*



### FRANQUETTE la courtisée

Noix oblongue, son cerneau est blond et se distingue par son arôme délicat.



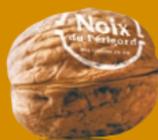
### MARBOT la traditionnelle

Noix ronde de gros calibre, sa précocité en fait une noix de prédilection pour la noix fraîche. En sec, son cerneau finement veiné a un goût très affirmé.



### CORNE la rustique

Noix à la coquille solide qui préserve un cerneau sucré de texture très fine en bouche.



### GRANDJEAN la typique

Noix ronde de calibre moyen. Son cerneau charnu a un goût marqué.

14

**LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE** (Neuvic)

Moulin à eau datant du XVI<sup>e</sup> siècle, le moulin de la Veyssière est le dernier moulin à huile en activité de la Vallée du Vern à Neuvic sur l'Isle. C'est en 1857 que Jacques Elias arrive au moulin de la Veyssière. Depuis, de génération en génération, nous y perpétons la fabrication artisanale d'huiles et farines de caractère : noix, noisette, amande. Véritable patrimoine vivant, lieu de vie et de partage, la visite du moulin de la Veyssière saura vous faire voyager entre histoire et gastronomie. Au printemps 2021 trois nouveaux espaces ont été inaugurés : un espace muséographique, un verger pédagogique et un espace de pique-nique.

Huile à façon : producteurs et particuliers - Agriculture traditionnelle et biologique.

*Visite gratuite et dégustation offerte. Groupe sur réservations. Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 14h à 18h. En juillet et août : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fabrication d'huiles toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.*

**CONTACT**

PAUL DIEUDONNE - LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE

LA PETITE VEYSSIÈRE - 24190 NEUVIC

Tél. 06 32 96 17 89 ou 05 53 82 03 07

Mail : [contact@moulindeaveyssiere.fr](mailto:contact@moulindeaveyssiere.fr)

[www.moulindeaveyssiere.fr](http://www.moulindeaveyssiere.fr)

15

**LE MOULIN DU TREL** (Vézac)

Non loin de Beynac & Cazenac, la Roque Gageac et Sarlat, le Moulin du Trel est un moulin datant du 12<sup>e</sup> siècle, il a appartenu aux Seigneurs du Château de Beynac. En 2017, ce moulin à huile de noix a été entièrement et magnifiquement restauré. Une ancienne presse permet l'extraction de l'huile de noix. La visite gratuite de ce moulin vous permettra de découvrir la fabrication et vous pourrez lors de votre venue voir le bief creusé dans le roc.

*Fabrication de l'huile de noix les lundis, mercredis et vendredis. Nous vous accueillons du lundi au samedi de 10h à 12h & de 14h à 18h. Fermé le dimanche.*

**CONTACT**

MOULIN DU TREL - 24220 VÉZAC

Tél. 05 53 31 21 52

Mail : [vidalfoiegras@free.fr](mailto:vidalfoiegras@free.fr)

[www.vidalfoiegras.fr](http://www.vidalfoiegras.fr)

# Boulangerie Pâtisserie

**16****LES DÉLICES DE PITO** (*Cenac et St Julien*)

Nos biscuits, pâtisseries variées et pains aux noix sont exclusivement à base de Noix du Périgord AOP. Nouveautés : confitures maison comme la fraise du Périgord, figues-noix, pomme-orange et les biscuits à offrir «Les croquines aux Noix du Périgord AOP». *Accueil : juillet et août : tous les jours de 7h à 19h30. Hors saison : de 7h à 13h et de 15h à 19h. Fermeture le mercredi. Accès : Les Délices de Pito sont situés à Cénac Saint Julien le village juste en dessous de Domme.*

**CONTACT**

KRISTOPHE GUTIERREZ  
PLACE DU MARCHÉ - 24250 CENAC ST JULIEN  
Tél. 05 53 28 55 93  
Mail : pito1272@icloud.com

# Point de vente

**17****MAISON LOU COCAL** (*Sarlat*)

C'est au cœur du Périgord Noir que s'est implantée notre biscuiterie artisanale depuis 1996. Notre large gamme de biscuits et confiseries est fabriquée à partir de recettes anciennes et traditionnelles et d'ingrédients du Périgord. Visite et dégustation libre et gratuite de notre boutique-musée où vous pourrez découvrir notre atelier de production. *Accueil tous les jours (sauf le dimanche) : 9h/12h30 - 14h30/19h. Visite guidée de l'atelier avec dégustation de biscuits + une boisson pour les groupes sur réservation du lundi au vendredi de 10h à 16h - 2€/pers.*

**CONTACT**

MAISON LOU COCAL  
90 AVENUE DE LA CANÉDA 24200 SARLAT  
Tél. 05 53 31 21 05 / Fax : 05 53 59 53 34  
Mail : info@loucocal.fr

# Hôtels Restaurants



18

## L'AUBERGE DE LA TRUFFE\*\*\*

(Sorges en Périgord)

Au cœur du Périgord, accueil chaleureux, établissement dirigé de mains de maître par Mme et M. Nottellet en plein centre des circuits touristiques et du Monde de la Truffe. Restaurant gastronomique qui propose une cuisine régionale revisitée et savoureuse à base de produits du terroir authentiques, sélectionnés et préparés par le Chef Pierre Corre. Côté hébergement, 20 chambres dont 7 mini-suites.

Jardin, salle de billard, piscine couverte et chauffée, jacuzzi et sauna.

*Hôtel ouvert toute l'année et restauration fermée les lundis et mercredis midi. Restaurant fermé dimanche soir hors saison.*

### CONTACT

MR ET MME NOTTELLET - RN 21

24420 SORGES EN PERIGORD

Tél. 05 53 05 02 05

Mail : [contact@aubergedelatruffe.com](mailto:contact@aubergedelatruffe.com)

[www.auberge-de-la-truffe.com](http://www.auberge-de-la-truffe.com)

19

## RESTAURANT LES AGAPES (Terrasson)

Au cœur de la vieille ville, le restaurant « Les Agapes » vous fera apprécier des spécialités inédites à base de Noix du Périgord comme la terrine de lapereau aux noix et abricots marinés au Monbazillac ou en dessert, le nougat glacé aux Noix du Périgord.

*Fermeture les mardis et mercredis soir sauf juillet et août. Service assuré de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30. Accès : dans la vieille ville, prendre la rue piétonne en direction de l'Église.*

### CONTACT

M. ET MME STÉPHANE MANEVY

IMPASSE DE LA HALLE - 24120 TERRASSON

Tél. 05 53 50 14 75

Mail : [lesagapes2@wanadoo.fr](mailto:lesagapes2@wanadoo.fr)

[www.lesagapesterrasson.fr](http://www.lesagapesterrasson.fr)

20

## CRÊPERIE « DES IDÉES À LA NOIX »

(Domme)

Des recettes originales « maisons » élaborées autour de la noix, avec des produits locaux et saisonniers. Crêpes sarrasin, glace aux noix, croquants... et son incontournable gâteau traditionnel aux noix - recette de famille depuis 1915 - élu en 2018 par Expédia. Pauses gourmandes saisonnières : chocolat chaud à l'ancienne et vin chaud aux épices en hiver, ice-cream soda aux fruits bio en été. En boutique : les produits locaux de qualité qui participent à nos recettes : miel de châtaigner, eau de noix, huile de noix, savon aux noix ... et notre inimitable gâteau !  
*Accueil : tous les jours d'avril à novembre et les vacances scolaires. De décembre à mars, accueil les weekends et sur demande.*

### CONTACT

DES IDÉES À LA NOIX  
18 RUE DES CONSULS - 24250 DOMME  
Tél. 06 87 00 21 81  
Mail : [contact@des-idees-a-la-noix.fr](mailto:contact@des-idees-a-la-noix.fr)

21

## AUX BERGES DE LA VÈZÈRE (Montignac)

À proximité de Lascaux, Centre International d'Art Pariétal, le restaurant bénéficie d'un cadre exceptionnel au cœur de la vieille ville. La cuisine de Lionel Lascaud est raffinée. Elle conjugue saveurs et audaces dans l'interprétation de la tradition : carte de saison régulièrement mise à jour en fonction de la disponibilité des produits.  
*Ouvert tous les jours en juillet et août - Fermé le lundi les autres mois de l'année.*

### CONTACT

SOPHIE ET LIONEL LASCAUD  
PLACE TOURNY - 24290 MONTIGNAC  
Tél. 05 53 50 56 31  
Mail : [auxbergesdelavezere@wanadoo.fr](mailto:auxbergesdelavezere@wanadoo.fr)

[www.restaurant-montignac.fr](http://www.restaurant-montignac.fr)

## POINT DE VUE SUR

### MONTIGNAC-LASCAUX

Montignac-Lascaux, joyau de l'art pariétal, vous propose un voyage vers nos origines. La célèbre Grotte ornée ne doit pas faire oublier le gisement de Regourdou et les traces de l'homme de Néandertal.



# Producteurs

1

## SAS MARCOU (Gourdon)

Pascal Marcou vous guidera sur son exploitation à la découverte du noyer et de la noix, de la production à la consommation. Vente de produits sur place.

*Accueil : sur RDV. Accès : Après la gare de Gourdon, prendre la direction d'Anglars-Nozac.*

### CONTACT

PASCAL MARCOU - ZA CROIX DE PIERRE  
46300 GOURDON  
Tél. 06 37 61 32 78 ou 06 31 51 29 56  
Mail : sasmarcou2@orange.fr

2

## GAEC LA CROIX DU PECH (Thégra)

Nous vous accueillons sur la ferme familiale pour vous faire découvrir les noix coques, les cerneaux de noix nature et caramélisés ainsi que l'huile de noix.

*Accès : à 1,5 km de la route qui relie Rocamadour et Padirac.*

### CONTACT

GAEC LA CROIX DU PECH - 2178 ROUTE DU PECH -  
LE PECH 46500 THEGRA  
Tél. 05 65 38 23 54 ou 06 75 22 01 88  
Mail : remilamothe@gmail.com

[www.fermelacroixdupech.com](http://www.fermelacroixdupech.com)

3

## DOMAINE DE LA NOISERAIE (Payrac)

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre belle ferme située au cœur de nos cinq hectares de noyers conduits en Agriculture Biologique depuis 2010. Venez découvrir nos produits dans la petite boutique et laissez-vous tenter à la dégustation d'une pâtisserie ou une glace aux noix fait maison au café champêtre dans la cour de la ferme.

*Accueil : du 16 mai au 8 juillet 2022 de 15h à 19h du lundi au vendredi. Du 9 juillet au 27 août 2022 de 15h à 19h du dimanche au vendredi*

*Accès GPS : 89 route de Campanole 46350 Payrac et suivre le fléchage «B».*

### CONTACT

FERME BENNET - VIVIANE QUAST  
CAMPANOLE - 46350 PAYRAC  
Tél. 06 14 46 18 10  
Mail : ferme.bennet@bio-noix.fr

[www.bio-noix.fr](http://www.bio-noix.fr)

# Moulins à huile de noix



4

## LE MOULIN À HUILE DE NOIX CASTAGNÉ LA TABLE DU MOULIN (Martel)

Venez rencontrer Adrien et Romain au Moulin à huile de noix Castagné. Producteurs de noix biologiques et Noix du Périgord AOP depuis 6 générations, Romain vous accueille dans son moulin traditionnel et plus que centenaire pour vous faire découvrir la fabrication de l'huile de noix. Découvrez les étapes de transformation des noix du verger jusqu'au Moulin, profitez de la fabrication d'huile de noix pour comprendre et sentir la qualité de ce nectar. Dégustez l'ensemble des produits fabriqués sur place autour de la noix. Adrien vous attend à l'étage pour vous faire découvrir, dans un cadre typique, une cuisine traditionnelle et généreuse.

*Ouverture du 1 avril au 1 novembre, tous les jours de 9h à 17h - Fabrication mardi et jeudi.*

### CONTACT

MOULIN À HUILE CASTAGNÉ - LES LANDES 46600  
MARTEL  
Tél. 09 67 83 40 69

[www.moulincastagne.com](http://www.moulincastagne.com)

5

## MOULIN DE FONT SAINT GEORGES

*(St Cirq Madelon)*

Le moulin de Font St Georges, du début du XX<sup>e</sup>, avec sa meule en granit de 800 kg, sa grande poêle en fonte et sa presse de 1919, fabrique une huile traditionnelle ou bio.

*Visite du moulin le mardi matin de novembre à fin mai sur rendez-vous. Accès : à la frontière du Lot et de la Dordogne, à mi-chemin de Gourdon et Sarlat (D 704).*

### CONTACT

PHILIPPE MAURY - FONT ST GEORGES  
46300 ST CIRQ MADELON  
Tél. 05 65 41 38 15 - 06 31 70 40 08

Mail : [canoesansfrontiere@orange.fr](mailto:canoesansfrontiere@orange.fr)

6

**MOULIN DES FUMADES** (*Payrignac*)

Au cœur de la Bouriane, dans le pays Quercynois, nous avons redonné vie au moulin qui dormait depuis plus de 60 ans dans notre propriété. Une fabrique d'huile de noix se trouvait là. Il y avait tout pour le refaire fonctionner. Vous pourrez découvrir un petit musée, avec la projection d'un film retraçant son histoire et sa rénovation. Maison d'hôtes, 3 chambres d'hôtes, 4 épis aux Gîtes de France. En 2018, nos noyers et le Moulin ont été certifiés Agriculture Biologique. Venez découvrir l'ensemble de nos produits biologiques. En 2019, nos noyers ont été certifiés Noix du Périgord AOP et notre moulin habilité Huile de noix du Périgord AOP. Vente de produits sur place.

*Visite du Moulin et démonstration de fabrication huile de noix à l'Atelier les mercredis et les vendredis de 15h à 17h (juillet et août). Groupes sur RDV (toute l'année).*

**CONTACT**

ÉRIC VILTARD - 46300 PAYRIGNAC  
Tél. 05 65 41 04 70 ou 06 28 06 81 72  
Mail : atelierdesfumades@gmail.com

[www.atelierdesfumades.fr](http://www.atelierdesfumades.fr)

# Distillerie



7

**DISTILLERIE LOUIS ROQUE**  
**MUSÉE DE LA VIEILLE PRUNE**(*Souillac*)

Dans un cadre authentique, venez visiter le musée et les chais d'une distillerie de plus d'un siècle. De larges commentaires sont faits sur les matériels présentés, alambics, chaudrons, pressoirs, fûts et leur utilisation. Vous verrez le personnel remplir, boudier, poser la cire et étiqueter les bouteilles manuellement comme autrefois.

*Toute l'année du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30.*

*Le week-end visite sur RDV pour les groupes.*

**CONTACT**

DISTILLERIE LOUIS ROQUE  
41/43 AVENUE JEAN JAURÈS - 46200 SOUILLAC  
Tél. 05 65 32 78 16  
Mail : lavieilleprune@wanadoo.fr

[www.lavieilleprune.com](http://www.lavieilleprune.com)

# Hôtels Restaurants



8

## HÔTEL - RESTAURANT AUBERGE DE L'ILE \*\*\*

(Creysse)

L'Auberge de l'Île vous propose à sa table un éventail de spécialités du terroir, dans le respect de la tradition familiale et de la saveur locale. Toute l'équipe familiale vous réserve un accueil chaleureux dans une auberge située au bord de la Dordogne, à Creysse, village pittoresque du Haut-Quercy. L'hôtel dispose de 18 chambres tout confort. Une boutique de produits régionaux complète le service proposé.

*Ouverture de Mars à Décembre.*

### CONTACT

ANTOINETTE CHAMPION  
LE BOURG - 46600 CREYSSE  
Tél. 05 65 32 22 01  
Mail : aubergedelile@iptis.net

[www.auberge-de-lile.com](http://www.auberge-de-lile.com)

9

## HÔTEL - RESTAURANT LA BONNE FAMILLE

(Sarrazac)

«La gentillesse à chaque détour, une cuisine inventive et gourmande dans un petit coin de paradis fait de simplicité et de générosité». C'est là, à Sarrazac, à proximité de Martel, que Michel Guerby vous accueille dans son établissement pour vous faire déguster la noix dans tous ses états...

*Ouvert toute l'année.*

### CONTACT

MICHEL GUERBY- LE BOURG - 46600 SARRAZAC  
Tél. 05 65 37 70 38  
Mail : hotel.restaurant@labonnefamille.fr

[www.labonnefamille.fr](http://www.labonnefamille.fr)

10

## BAR À VIN LE PETIT MOULIN

*(Martel)*

Adrien vous fera découvrir au cœur de Martel, son bar à vin, avec épicerie fine/cave ainsi que son espace restauration. Vous y retrouverez une large gamme de vins et de produits régionaux dont l'huile de noix « faite maison ».

*Accueil : à partir de mi-avril, de 10h à minuit.*

---

### CONTACT

ADRIEN CASTAGNÉ - RUE DROITE - 46600 MARTEL

Tél. 06 59 59 27 66

Mail : adriencastagne46@gmail.com

[www.lepetitmoulinmartel.com](http://www.lepetitmoulinmartel.com)

11

## AU HASARD BALTHAZAR

*(Martel)*

A l'abri de la Tour Tournemire, plus ancienne tour de Martel, venez vous reposer à une table de notre restaurant où vous pourrez déguster une cuisine de terroir pleine de saveurs travaillée avec un brin de fantaisie.

*Accueil Restaurant : mi-avril à septembre.*

### LE COMPTOIR DES BOURIETTES

Boutique jouxtant le restaurant.

Venez découvrir nos conserves artisanales préparées avec le plus grand soin à Martel ainsi qu'une sélection des meilleurs produits de la région : vins fins et bio, apéritifs et spiritueux, condiments, huile de noix, spécialités sucrées et salées autour de la noix. Acabatz d'entrer !

*Accueil Boutique : avril à décembre. Sur RDV de janvier à mars.*

---

### CONTACT

AGNÈS ET RENAUD HACOUT

RUE TOURNEMIRE - 46600 MARTEL

(EN FACE DE LA POSTE)

Tél. 05 65 37 42 01

Mail : contact@lesbouriettes.fr

[www.auhasardbalthazar.fr](http://www.auhasardbalthazar.fr)

[www.lesbouriettes.fr](http://www.lesbouriettes.fr)

# Boulangerie Pâtisserie



12

## BOULANGERIE - PÂTISSERIE BOTTERO

(Martel)

Jacques et Fabrice Bottero et leur équipe vous accueilleront dans leur boulangerie où vous trouverez du Croustillot, tous les pains aux levains, pains aux noix, pains aux noix tomme de chèvre et magret fumé, tourte aux noix, moelleux aux noix.

*Toute l'année de 7h30 à 12h30 et de 15h à 19h, sauf le lundi. Du 5 juin au 15 septembre tous les jours de 7h30 à 19h30 sans interruption. 2 points de vente : rue Droite et cours des Fossés.*

### CONTACT

JACQUES ET FABRICE BOTTERO - 46600 MARTEL

Tél. 05 65 37 32 89 ou 06 89 30 53 81

Mail : ets-bottero@orange.fr

## POINT DE VUE SUR



### MARTEL VILLE AUX 7 TOURS

Bâtie sur le causse au début du XII<sup>e</sup> siècle, Martel est une riche cité marchande. Elle compte un nombre impressionnant de tours. Certaines servaient de tours de guet et parfois de prison.

# Point de vente



13

## COMPTOIR DE LA NOIX (Martel)

À cœur de la cité médiévale de Martel, laissez-vous guider par les odeurs de noix caramélisées et entrez dans le petit musée du comptoir de la noix. Vous y apprendrez l'histoire de ce fabuleux fruit sec et son intérêt nutritionnel et gastronomique. On vous expliquera également pourquoi Martel a été sélectionné par les Sites Remarquables du Goût, un magnifique label qui associe un produit cent pour cent made in France et un patrimoine d'exception. Vous pourrez y goûter nos délicieuses confiseries confectionnées sur place mais également le vin de noix vieillit 5 ans en fût de chêne.

*La visite et les dégustations vous seront offertes, on vous y attend curieux, gourmands et prêts à faire le plein d'Oméga 3.*

### CONTACT

JEAN-FRANÇOIS COULIÉ ET ANAÏS PRULIÈRE  
46600 MARTEL  
Tél. 06 79 36 88 24 ou 06 85 12 86 71  
Mail : lotoflot46@gmail.com

14

## LE PAIN D'ÉPICE DU QUERCY

(Bétaille)

Fabrique artisanale de pain d'épice qui offre une large gamme de produits à base de noix.

En boutique, dégustation et vente de : pain d'épice aux noix et miel, nougatine de noix au miel, noix confites au miel et huile de noix.

*Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h.*

### CONTACT

DIDIER DARNIS  
ROUTE DE CARENNAC  
46110 BÉTAILLE  
Tél. 05 65 32 03 20  
Mail : didier@maisondarnis.fr

[www.le-pain-d-epice-du-quercy.com](http://www.le-pain-d-epice-du-quercy.com)

15

**AU HASARD BALTHAZAR, LE STORE**

*(Rocamadour)*

Faites une halte gourmande dans notre magasin – coffee shop lors d’une ballade à Rocamadour, vous aurez vue sur la chapelle de l’Hospitalet et sur la promenade menant au belvédère qui surplombe la cité. Nous vous y proposons une sélection de nos conserves artisanales, des confiseries à la noix et au chocolat et la jolie sélection d’objets à vivre de Balthazar !

*Accueil d’avril à novembre*

**CONTACT**

AU HASARD BALTHAZAR LE STORE  
 PLACE DE L’EUROPE - L’HOSPITALET  
 46500 ROCAMADOUR  
 Tél. 05 65 37 42 01  
 Mail : contact@lesbouriettes.fr

# Station expérimentale



16

**STATION EXPÉRIMENTALE DE LA NOIX**

*(Creyse)*

Pôle interrégional Sud-Ouest de référence et d’échanges sur le noyer pour les producteurs. Son rôle est de mettre en œuvre et de réaliser un programme d’expérimentation privilégiant l’aspect filière et répondant aux préoccupations des nuciculteurs.

*Juillet et août visite guidée et gratuite un vendredi matin par mois, groupe de 5 personnes minimum. Inscription avant jeudi midi auprès de la station au 05 65 32 22 22.*

**CONTACT**

STATION EXPÉRIMENTALE – PERRICAL  
 46600 CREYSSE  
 Tél. 05 65 32 22 22 / Facebook : Stationcreysse  
 Mail : contact@stationcreysse.fr

[www.stationcreysse.fr](http://www.stationcreysse.fr)

## Huile de noix du Périgord

Gorgée de la saveur des noix, elle apporte intensité et finesse dans les assiettes.

Jaune doré et lumineuse, son universel sensoriel a le végétal de la noix fraîche, et, lorsqu'elle se drape de reflets ambrés, elle surprend par ses arômes de pain toasté et de biscuit. L'huile de noix du Périgord, une huile parfumée et délicate, à conserver au frais.



### La Noix et l'huile, le secret *d'une alimentation saine*

**Mangez 3 à 5 noix ou 2 cuillères à soupe d'huile de noix par jour, c'est bon pour la santé.**

Naturellement riche en acides gras polyinsaturés, type Oméga 3, Oméga 6, la noix, par une consommation quotidienne, contribue au maintien d'une cholestérolémie normale et participe au bon fonctionnement cardiovasculaire. Parce qu'elle regorge de fibres et de protéines, c'est un aliment énergétique de choix qui en fait un allié idéal pour les sportifs, ou pour satisfaire les petits creux sans prise de poids. Source de vitamines et d'oligo-éléments, elle dope la forme et les défenses immunitaires. Véritable concentré nutritionnel, la noix a toute sa place dans notre alimentation à chaque âge de la vie.

# OFFICES DE TOURISME

## OT BRIVE AGGLOMÉRATION

• **BRIVE LA GAILLARDE**  
Place du 14 juillet  
19100 Brive la Gaillarde  
Tél. 05 55 24 08 80  
service.accueil@brive-tourisme.com  
[www.brive-tourisme.com](http://www.brive-tourisme.com)

• **OBJAT**  
**Bureau d'information**  
Place Charles de Gaulle  
19130 Objat  
Tél. 05 55 24 08 80  
service.accueil@brive-tourisme.com  
[www.brive-tourisme.com](http://www.brive-tourisme.com)

• **SAINT ROBERT**  
**Bureau d'information**  
Place de la Prévôté  
19310 Saint Robert  
Tél. 05 55 24 08 80  
service.accueil@brive-tourisme.com  
[www.brive-tourisme.com](http://www.brive-tourisme.com)

• **TURENNE**  
**Bureau d'information**  
Place Pierre Cruzillac  
19500 Turenne  
Tél. 05 55 24 08 80  
service.accueil@brive-tourisme.com  
[www.brive-tourisme.com](http://www.brive-tourisme.com)

## OT VEZERE - PERIGORD NOIR

• **HAUTEFORT**  
Place Marquis de Hautefort  
24390 Hautefort  
Tél. 05 53 50 40 27  
hautefort@vezere-perigord.fr  
[www.vezere-perigord.fr](http://www.vezere-perigord.fr)

• **TERRASSON**  
Rue Jean Rouby  
24120 Terrasson Lavilledieu  
Tél. 05 53 50 37 56  
terrasson@vezere-perigord.fr  
[www.vezere-perigord.fr](http://www.vezere-perigord.fr)

## OT PAYS DE FENELON PERIGORD NOIR

• **SALIGNAC-EYVIGUES**  
Place du 19 mars 1962  
24590 Salignac-Eyvigues  
Tél. 05 53 28 81 93  
tourisme@paysdefenelon.fr  
[www.perigordnoir-valleedordogne.com](http://www.perigordnoir-valleedordogne.com)

• **CARLUX**  
Rouffillac - 24370 Carlux  
Tél. 05 53 59 10 70  
tourisme@paysdefenelon.fr  
[www.perigordnoir-valleedordogne.com](http://www.perigordnoir-valleedordogne.com)

## OT SARLAT - PERIGORD NOIR

• **SARLAT LA CANEDA**  
3 rue Tourny  
24200 Sarlat La Caneda  
Tél. 05 53 31 45 45  
info@sarlat-tourisme.com  
[www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com)

• **BEYNAC ET CAZENAC**  
Antenne de Sarlat  
Tél. 05 53 29 43 08  
info@sarlat-tourisme.com  
[www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com)

• **LA ROQUE GAGEAC**  
Antenne de Sarlat  
Tél. 05 53 29 17 01  
info@sarlat-tourisme.com  
[www.sarlat-tourisme.com](http://www.sarlat-tourisme.com)

## OT VALLÉE DORDOGNE FORET BESSEDE

• **SAINT CYPRIEN**  
Place Charles de Gaulle  
24220 Saint Cyprien  
Tél. 05 53 30 36 09  
otdordognebessede@gmail.com  
[www.perigordnoir-valleedordogne.com](http://www.perigordnoir-valleedordogne.com)

• **PAYS DE BELVES**  
1 rue des Filhols  
24170 Belves  
Tél. 05 53 29 10 20  
otdordognebessede@gmail.com  
[www.perigordnoir-valleedordogne.com](http://www.perigordnoir-valleedordogne.com)

• **SIORAC EN PERIGORD**  
Zone Commerciale  
24170 Siorac en Périgord  
Tél. 06 30 36 28 29  
otdordognebessede@gmail.com  
[www.perigordnoir-valleedordogne.com](http://www.perigordnoir-valleedordogne.com)

## OT PERIGORD NOIR SUD DORDOGNE

• **DOMME**  
Place de la Halle  
24250 Domme  
Tél. 05 53 31 71 00  
perigordnoir.tourisme@gmail.com  
[www.tourisme-domme.com](http://www.tourisme-domme.com)

• **DAGLAN**  
Bureau Vallée du Céou  
24250 Daglan  
Tél. 05 53 29 88 84  
perigordnoir.tourisme@gmail.com  
[www.tourisme-domme.com](http://www.tourisme-domme.com)

## POINT INFORMATION TOURISME

### • BEAUMONT EN PÉRIGORD

16 Place Jean Moulin  
24440 Beaumont en Périgord  
Tél. 05 53 22 39 12  
ot.beaumont@ccbdp.fr  
[www.pays-des-bastides.com](http://www.pays-des-bastides.com)

## OT NATURELLEMENT PÉRIGORD

### • EXCIDEUIL

Place du château  
24160 Excideuil  
Tél. 05 53 52 29 79  
tourisme@ccilap.fr  
[www.naturellementperigord.fr](http://www.naturellementperigord.fr)

### • LANOUILLE

4 Place Bugeaud  
24270 Lanouaille  
Tél. 05 53 62 17 82  
tourisme@ccilap.fr  
[www.naturellementperigord.fr](http://www.naturellementperigord.fr)

## OT DORDOGNE LASCAUX

### • MONTIGNAC

**Bureau d'information**  
Place Bertran de Born  
24290 Montignac  
Tél. 05 53 51 82 60  
contact@lascaux-dordogne.com  
[www.lascaux-dordogne.com](http://www.lascaux-dordogne.com)

### • LES EYZIES DE TAYAC

**Bureau d'information**  
19, Avenue de la Préhistoire  
24620 Les Eyzies de Tayac  
Tél. 05 53 06 97 05  
contact@lascaux-dordogne.com  
[www.lascaux-dordogne.com](http://www.lascaux-dordogne.com)

### • LE BUGUE

**Point d'information**  
22 Place de l'Hôtel de Ville  
24260 Le Bugue  
Tél. 05 53 07 20 48  
contact@lascaux-dordogne.com  
[www.lascaux-dordogne.com](http://www.lascaux-dordogne.com)

## OT DE THIVIERS

### • THIVIERS

8 Place Foch  
24800 Thiviers  
Tél. 05 53 55 12 50  
ot.thiviers@wanadoo.fr  
[www.perigordgourmand.com](http://www.perigordgourmand.com)

### • ECOMUSÉE DE LA TRUFFE

**Bureau d'information**  
2 Route des Truffières  
24420 Sorges  
Tél. 05 53 05 90 11  
ecomuseedelatruffe@orange.fr

## OT DE NEUVIC - ST-ASTIER

### • NEUVIC

Place de la Mairie  
24190 NEUVIC SUR L'ISLE  
Tél. 05 53 81 52 11  
tourisme.neuvice@ccivs.fr  
[www.tourisme-isleperigord.com](http://www.tourisme-isleperigord.com)

### • ST-ASTIER

1 Rue de la Fontaine  
24110 ST-ASTIER  
Tél. 05 53 54 13 85  
tourisme@ccivs.fr  
[www.tourisme-isleperigord.com](http://www.tourisme-isleperigord.com)

## OT INTERCOMMUNAL DU PAYS DE GOURDON

### • GOURDON

20 Boulevard des Martyrs  
46300 Gourdon  
Tél. 05 65 27 52 50  
info@tourisme-gourdon.com  
[www.tourisme-gourdon.com](http://www.tourisme-gourdon.com)

## OT VALLÉE DE LA DORDOGNE

### • SAINT CÉRÉ

Avenue François de Maynard  
46400 Saint Céré  
Tél. 05 65 33 22 00  
info@vallee-dordogne.com  
[www.vallee-dordogne.com](http://www.vallee-dordogne.com)

### Points d'accueil permanents

#### Corrèze

- **Argentat**  
Place da Maïa
- **Beaulieu sur Dordogne**  
Place Marbot
- **Collonges-la-Rouge**  
Le Bourg

#### Lot

- **Bretenoux**  
Avenue de la République
- **Carennac**  
Cour du Prieuré
- **Gramat**  
Place de la République
- **Martel**  
Cour de la Raymondie
- **Rocamadour**  
L'Hospitalet
- **Souillac**  
Boulevard Louis-Jean Malvy

### Points d'accueil saisonniers

#### Corrèze

- **Curemonte** - Le Bourg

#### Lot

- **Loubressac** - Le Bourg
- **Rocamadour**  
Rue de la Couronnerie
- **Payrac** - Route de Toulouse



LANOUILLE

THIVIERS

EXCIDEUIL

SORGES 18

HAUTEFORT

CHANTILLAC 13

ST-ASTIER

GRANGE D'ANS 2

NEUVIC 14

PÉRIGUEUX

BOULAZAC

AZERAT

# DORDOGNE

LES EYZIES DE TAYRAC

LE BUGUE

ST CYPRIEN

< AÉROPORT DE BERGERAC

Dordogne

SIORAC EN PÉRIGORD

CASTELNAUD LA CHAPELLE 12

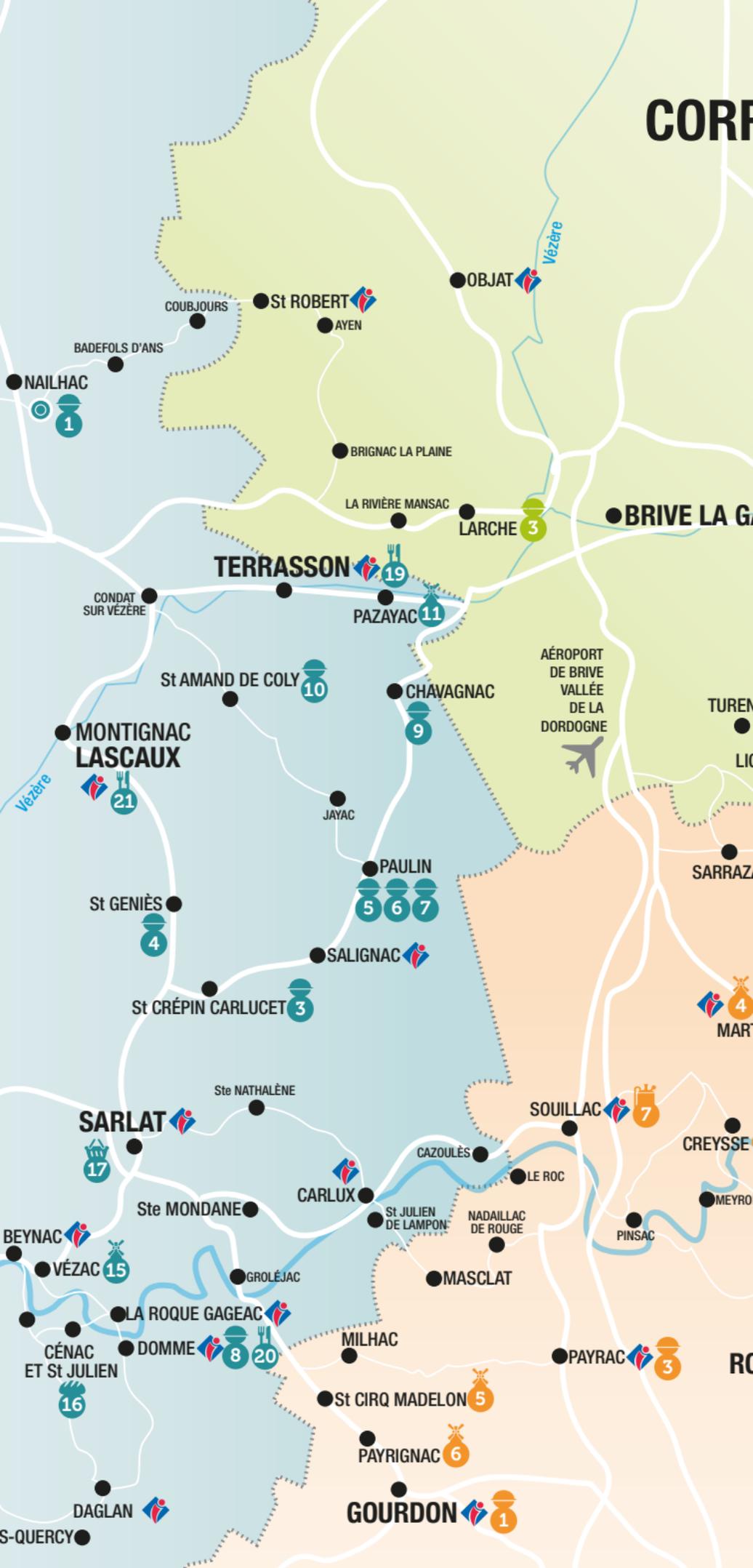
VEYRINES DE DOMME

BEAUMONT DU PÉRIGORD

BELVES

CAMPAGNAC-LES-BAINS

CORP





Tout au long de la  
Route de la Noix,  
découvrez *des*  
*producteurs, des*  
*moulins à huile de noix,*  
*des distilleries, des*  
*restaurants, des fermes*  
*auberges, des musées,*  
*des artisans...*



## LÉGENDE



Office de Tourisme



Hôtel - Restaurant



Boulangerie - Pâtisserie



Moulin à l'huile de noix



Éco-Musée Artisanat



Distillerie



Point de vente



Station expérimentale noix



Producteur de noix



La Noix en fête



Aéroport

**SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX,  
DU CERNEAU ET DE L'HUILE DE NOIX  
DU PERIGORD**

Perrical - 46600 CREYSSE

Tél. : 05 65 32 22 22

E-mail : [contact@noixduperigord.com](mailto:contact@noixduperigord.com)

**[www.noixduperigord.com](http://www.noixduperigord.com)**

Retrouvez-nous également sur facebook



RÉGION  
**Nouvelle-  
Aquitaine**