

La route de la *Noix* du Périgord



ÉDITION 2023

EN CORRÈZE, DORDOGNE & LOT

www.noixduperigord.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.

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).



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.



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
LES VIGNERONS DE BRANCEILLES, 1001 PIERRES ..	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 MOULIN CONDAMINE - PARCOURS DÉCOUVERTE	11

DORDOGNE

LES VERGERS DE LA GUILLOU	12
SCEA DU VERDIER	12
À LA NOIX PATIENTE	13
SARL EURO-FRUIT	13
LA FERME DU PECH	14
NICOLAS GERMAIN EXPLOITATION	14
FERME DE PLEINEFAGE	14
SCEA DE LA RITERIE	15
LES NOYERAIES DU LANDER	15
LA FERME DE TURNAC	16
LES VERGERS D'OLIVIER	16

MOULIN DE MANEYROL	17
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
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

2

LES VIGNERONS DE BRANCEILLES – 1001 PIERRES

(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 9h à 12h et de 14h à 18h sauf les dimanches et jours fériés.

CONTACT

VIGNERONS DE BRANCEILLES – 1001 PIERRES –

9500 BRANCEILLES

Tél. : 05 55 84 09 01

Mail : contact@1001-pierres.com

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

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

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 : contact@denoix.fr

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.

Adultes 6 €, enfants (6 à 16 ans) 3.50 €. Sous-titrage en anglais sur Muséo. Groupe (+10 personnes) : adultes 3,5 €, enfants (6 à 16 ans) 2 €. Famille (2 parents + 1 enfant) : 14€ - enfant additionnel : 2.50€. Musée ouvert du 1^{er} mai au 31 octobre sauf groupe sur réservation. Musée / Bistrot / Resto.

CONTACT

MUSÉE DE LA NOIX « LES 4 DEMOISELLES »

LE BOURG - 19500 SAILLAC

Tél. : 05 55 22 70 62

Mail : commune.saillac19@orange.fr

www.4demoiselles.fr

7

LE MOULIN CONDAMINE - PARCOURS DÉCOUVERTE

(Ligneyrac)

Le meunier de Condamine ne peut plus fabriquer son huile de noix ! Un villageois lui a joué un mauvais tour et a changé le code de son coffre à noix. Menez l'enquête pour découvrir le coupable et trouvez le code du coffre ! En parcourant les ruelles du village et son moulin, récoltez des indices pour réussir votre mission, découvrez la culture et la transformation de la noix du Périgord.

Gratuit - Parcours-jeu à faire à partir de juillet 2023. Début du parcours avec livret-jeu à récupérer dans « la grange aux histoires » derrière la Mairie, prévoir un crayon.

CONTACT

MAIRIE - LE BOURG 19190 LE PESCHER

Tél. : 05 55 25 44 04

Mail : contact@lepescher.fr

www.lepescher.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 coque et huile de noix (super coq d'or Guide des Gourmands).

Visite de la ferme tous les jours du 1^{er} 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^{re} 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

www.lesvergersdelaguillou.com

2 SCEA DU VERDIER (Nailhac)

Situés sur un terroir d'exception (Le Verdier), à Nailhac, au cœur du pays de la noix, nos noyers cultivés aux normes HVE (Haute Valeur Environnementale) vous offrent leur production, déclinée en une gamme de produits divers et variés : Noix en coque, Cerneaux de noix, Vin de Noix, Huile de Noix (pressé sur place), Huile de Noix à la Truffe (ces dernières étant issues de la truffière familiale) et Farine de Noix.

Nous pressons aussi, à la demande, de l'huile pour les particuliers. Boutique à la ferme.

Visite des noyeraies et de l'huilerie sur demande.

CONTACT

JULIEN LOCHOU - LE VERDIER 24390 NAILHAC
Tél. : 06 85 26 99 59
Mail : sceaudevrier@gmail.com

3

À LA NOIX PATIENTE (Grange d'Ans)

C'est une production en AB sur 25 hectares qui favorise la biodiversité. Une Appellation d'Origine Protégée (AOP) sur la noix et l'Huile de noix du Périgord. Une large gamme de préparations sucrées et salées réalisées à la ferme. Des visites avec dégustation, de mars à octobre, et des rendez-vous festifs tout l'été. Des marchés de producteurs et la possibilité de commander en ligne.

Et surtout : une équipe joyeuse à votre écoute et à votre service !

CONTACT

LUCETTE DUBREUIL-LACHAUD
CHAMINADE - 24390 GRANGE D'ANS
Tél. : 06 33 88 26 07 ou 06 81 34 81 71
Mail : alanoixpatiente@gmail.com
Facebook, Instagram : @alanoixpatiente

www.alanoixpatiente.fr

4

SARL EURO-FRUIT

(Saint-Crépin-et-Carlucet)

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.

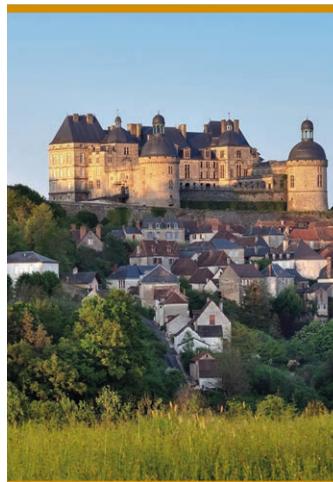
CONTACT

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

POINT DE VUE SUR

CHÂTEAU DE HAUTEFORT en Dordogne

Ancienne forteresse médiévale et demeure de plaisance au XVII^e siècle, il conserve aujourd'hui une remarquable collection de mobilier des XVII^e et XVIII^e siècles. Au XIX^e 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.



5

LA FERME DU PECH

(Saint-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 SAINT-GENIÈS
Tél. : 06 77 75 85 07
Mail : fg.tremouille@gmail.com

www.fermedupech.com

6

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

7

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...

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

8

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

9

LES NOYERAIES DU LANDER

(Sarlat-la-Caneda)

Nichés au cœur du Périgord Noir, nous produisons, aux Noyeraies du Lander, depuis plus de 50 ans, des noix et des huiles de noix en suivant un savoir-faire artisanal et ancestral. Ayant à cœur de faire découvrir ce savoir-faire ainsi que notre terroir local, nous proposons toute l'année des visites guidées gratuites d'une durée de 30 minutes. Chacune de ces visites se ponctue par une dégustation offerte de nos produits au sein de notre boutique gourmande, comprenant un espace de petite restauration. Découvrez aussi notre verger pédagogique présentant 13 variétés de noyers ainsi que notre sentier nature. Alliant nature, découverte, gourmandise et évasion, venez découvrir les Noyeraies du Lander !

Groupe sur réservations. Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet et août : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h, le samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h.

CONTACT

DAMIEN PEBOSQ - LES NOYERAIES DU LANDER
IMPASSE DU LANDER, 24200 SARLAT-LA-CANEDA
Tél. : 05 53 59 24 57
Mail : contact@noyeraiesdulander.fr

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.

10 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).

CONTACT

ALAIN ET SYLVAIN GERMAIN - 24250 DOMME

Tél. : 05 53 28 10 84

Mail : contact@fermedeturnac.com

www.fermedeturnac.com

11 LES VERGERS D'OLIVIER

(Les Coteaux Périgourains)

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.

Tous les jours et visites sur RDV.

CONTACT

OLIVIER MARTY - 1162 ROUTE DU CERNEAU - 24120 LES COTEAUX PÉRIGOURAINS

Tél. : 05 53 50 55 56 ou 06 72 22 57 83

Mail : olivier.marty291@orange.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 rafraichissants se profilent sur 6 hectares en terrasse.



Moulins à huile de noix



12 MOULIN DE MANEYROL (Pazayac)

Situé au pied d'un petit village du Périgord Noir : Pazayac, aux portes de Terrasson.

Au cœur d'une noyeraie, dans un cadre bucolique, vous serez accueillis par notre équipe qui vous fera découvrir les secrets de la fabrication d'huile de noix traditionnelle. Agriculture traditionnelle et AB. Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2023. Production d'huile de noix à façon pour les particuliers et les professionnels.

Ouvert 6j/7 de juillet à fin septembre. Démonstration de fabrication mardi et jeudi à 17h en juillet/août. Hors saison : ouvert du mardi au samedi.

Nous contacter pour les horaires d'ouverture.

Groupe sur RDV toute l'année.

CONTACT

CHARLIE LE GALLO - MANEYROL - 24120 PAZAYAC

Tél. : 05 53 50 06 34 ou 06 21 90 18 93

Mail : lemoulindemaneyrol@gmail.com

www.lemoulindemaneyrol.com

13 ECO-MUSÉE ET MOULINS À HUILE DE NOIX

(Castelnaud-la-Chapelle)

Entouré d'une noyeraie bio de 7 hectares, au pied du château de Castelnaud dans un corps de ferme du XVIIIe 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 à la fabrication traditionnelle de l'huile de noix.

Nous contacter pour les horaires et périodes d'ouverture. 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

www.ecomuseedelanoix.fr

14

MOULIN DE LANDRY (Chanterac)

Au cœur du Périgord, voici un moulin à huile typique de la Dordogne. Construit autour du XVI^e 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

15

LE MOULIN DE LA VEYSSIÈRE (Neuvic)

Moulin à eau datant du XVI^e 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 achète le moulin et depuis 165 ans, l'histoire, la passion et le savoir-faire, se transmettent de génération en génération. Nous fabriquons artisanalement des huiles et farines de caractère : noix, noisette, amande et cacahuète. Véritable patrimoine vivant, lieu de vie et de partage, la visite du moulin de la Veyssière saura vous faire voyager entre histoire et gastronomie. Enrichissez votre découverte du moulin, grâce à un espace muséographique et un verger pédagogique. En été, profitez d'un moment gourmand sur notre aire de pique-nique ombragée. Découvrez dans l'ancienne boulangerie du moulin notre boutique avec de nouveaux produits autour de la noix et de la noisette. Huile à façon : producteurs et particuliers - Agriculture traditionnelle et biologique.

Visite gratuite et dégustation offerte. Groupe sur réservation. Ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En juillet et août : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Fabrication d'huiles toutes l'année du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h.

CONTACT

PAUL DIEUDONNÉ - 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
www.moulindeaveyssiere.fr

16

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^e 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
www.vidalfoiegras.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.

Boulangerie Pâtisserie



17 LES DÉLICES DE PITO (Cénac-et-Saint-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 CÉNAC-ET-SAINT-JULIEN
Tél. : 05 53 28 55 93
Mail : pito1272@icloud.com

Point de vente



18 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



19 L'AUBERGE DE LA TRUFFE***

(Sorges en Périgord)

Au cœur du Périgord, accueil chaleureux, établissement dirigé de mains de maître par Mme et M. MOISAN 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

M ET MME MOISAN - RN 21
24420 SORGES ET LIGUEUX EN PERIGORD
Tél. : 05 53 05 02 05
Mail : contact@aubergedelatruffe.com
www.auberge-de-la-truffe.com

20 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
www.lesagapesterrasson.fr

21

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. Pausas 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 !

Tous les jours d'avril à novembre et les vacances scolaires. De décembre à mars, accueil les week-ends 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

22

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 : auxbergesdelavezeze@wanadoo.fr

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

 **POINT DE VUE SUR**
GOUFFRE DE PADIRAC

Impressionnante ouverture naturelle située dans le Lot, il abrite la rivière de Padirac, s'écoulant à travers un réseau de galeries de plus de 40 km. Considéré comme le premier site souterrain de France, le Gouffre de Padirac est une attraction incontournable offrant une visite mémorable dont une partie, à bord d'une barque.



Moulins à huile de noix



3

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 9h-12h30 / 14h-17h30 - fabrication les mardis et jeudis en juillet et août avec fermeture à 18h.

CONTACT

MOULIN À HUILE CASTAGNÉ - LES LANDES 46600
MARTEL

Tél. : 09 67 83 40 69

www.moulincastagne.com

4

MOULIN DE FONT SAINT GEORGES

(Saint-Cirq-Madelon)

Le moulin de Font St Georges, du début du XXe, 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

M ET MME MAURY PHILIPPE - FONT SAINT GEORGES
46300 SAINT-CIRQ-MADELON

Tél. : 05 65 41 38 15 - 07 88 46 32 39

Mail : moulinfontstgeorges@gmail.com

5

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

Distillerie



6

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

Hôtels Restaurants



7

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-ile.com

8

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

9

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».
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

10

AU HASARD BALTHAZAR LES BOURIETTES

(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
www.lesbouriettes.fr

POINT DE VUE SUR

MARTEL, VILLAGE D'ART ET D'HISTOIRE

Martel a hérité de son riche passé un patrimoine architectural de toute beauté qu'il est agréable de découvrir en flânant dans les ruelles de cette coquette cité.



Boulangerie Pâtisserie



11

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. 3 points de vente : Rue Droite, Cours des Fossés et Zone de la Carrette-Route de Souillac à Martel. Ouverture du mardi au dimanche de 7h à 13h toute l'année.

CONTACT

JACQUES ET FABRICE BOTTERO - 46600 MARTEL

Tél. : 05 65 37 32 89 ou 05 65 41 00 50

Mail : ets-bottero@orange.fr

POINT DE VUE SUR

MARTEL VILLE AUX 7 TOURS

Bâtie sur le causse au début du XII^e 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



12

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 vieillot 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

13

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

14

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 14 00 80
Mail : contact@lesbouriettes.fr

Station expérimentale



15

STATION EXPÉRIMENTALE DE LA NOIX*(Creysse)*

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
Mail : contact@stationcreysse.fr
Facebook : Stationcreysse

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 drapait 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

• **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

• **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

• **TURENNE**
Bureau d'information
Place Pierre Cruzillac
19500 Turenne
Tél. 05 55 24 08 80
service.accueil@brive-tourisme.com
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

• **TERRASSON**
Rue Jean Rouby
24120 Terrasson Lavilledieu
Tél. 05 53 50 37 56
terrasson@vezere-perigord.fr
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

• **CARLUX**
Rouffillac - 24370 Carlux
Tél. 05 53 59 10 70
tourisme@paysdefenelon.fr
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

• **BEYNAC ET CAZENAC**
Antenne de Sarlat
Tél. 05 53 29 43 08
info@sarlat-tourisme.com
www.sarlat-tourisme.com

• **LA ROQUE GAGEAC**
Antenne de Sarlat
Tél. 05 53 29 17 01
info@sarlat-tourisme.com
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

• **PAYS DE BELVES**
1 rue des Filhols
24170 Belves
Tél. 05 53 29 10 20
otdordognebessede@gmail.com
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

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

• **DAGLAN**
Bureau Vallée du Céou
24250 Daglan
Tél. 05 53 29 88 84
perigordnoir.tourisme@gmail.com
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

OT NATURELLEMENT PÉRIGORD

• **EXCIDEUIL**
Place du château
24160 Excideuil
Tél. 05 53 52 29 79
tourisme@ccilap.fr
www.naturellementperigord.fr

• **LANOUAILLE**
4 Place Bugeaud
24270 Lanouaille
Tél. 05 53 62 17 82
tourisme@ccilap.fr
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

• **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

• **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

OT DE THIVIERS

• **THIVIERS**
8 Place Foch
24800 Thiviers
Tél. 05 53 55 12 50
ot.thiviers@wanadoo.fr
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@ccvvs.fr
www.tourisme-isleperigord.com

• **ST-ASTIER**
1 Rue de la Fontaine
24110 ST-ASTIER
Tél. 05 53 54 13 85
tourisme@ccvvs.fr
www.tourisme-isleperigord.com

OT INTERCOMMUNAL DU PAYS DE GOURDON

• **GOURDON**
20 Boulevard des Martyrs
46300 Gourdon
Tél. 05 63 27 52 50
info@tourisme-gourdon.com
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

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

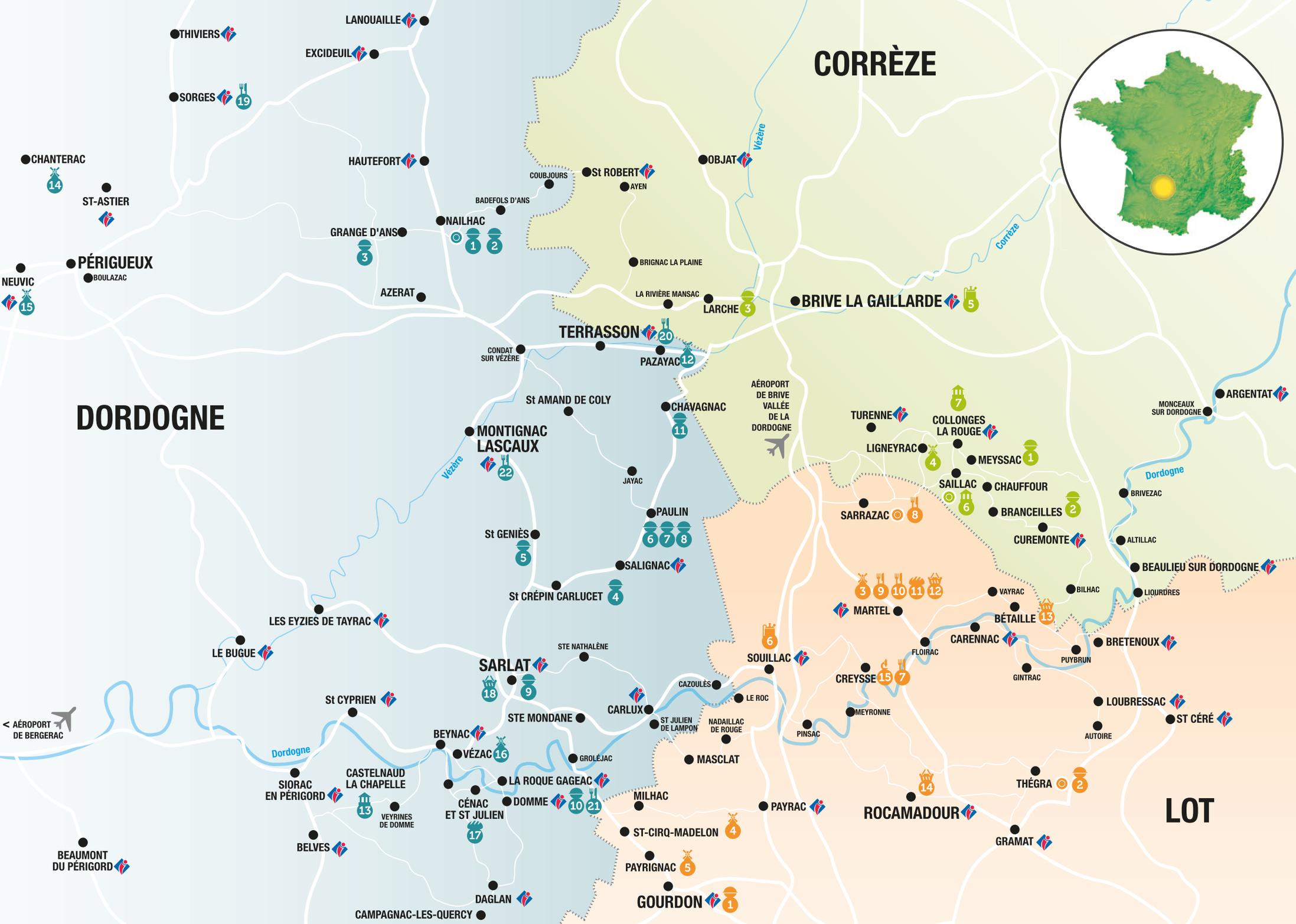
- **Curemonte** - Le Bourg
- **Lot**
- **Loubressac** - Le Bourg
- **Rocamadour**
Rue de la Couronnerie
- **Payrac** - Route de Toulouse

CORRÈZE



DORDOGNE

LOT



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 PÉRIGORD

PERRICAL - 46600 CREYSSE

Tél.: 05 65 32 22 22

Mail: contact@noixdupergord.com

www.noixdupergord.com

Retrouvez-nous également sur Facebook

