



HAL
open science

Entre saveurs et savoir-faire : la tradition culinaire en Périgord pourpre

Élise Darritchon

► **To cite this version:**

Élise Darritchon. Entre saveurs et savoir-faire : la tradition culinaire en Périgord pourpre. *Anthropologie sociale et ethnologie*. 2016. dumas-01425988

HAL Id: dumas-01425988

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01425988>

Submitted on 4 Jan 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

Entre saveurs et savoir-faire : la tradition culinaire, en Périgord pourpre



Année 2015/2016

Mémoire réalisé sous la direction Mme Heiniger-Casteret Patricia

Par Mlle Darritchon Elise

Photo de couverture :

Un ensemble de produits représentatifs du Périgord.

Photographie produits représentatifs du Périgord.

In : *Camping les Bo Bains*, Disponible à l'adresse :

<http://www.bo-bains.com/camping-perigord-gastronomie.html>

© CDT Dordogne

UFR Lettres, Langues et Sciences Humaines

Mémoire Master 2 Recherche Culture, Arts et Sociétés



Entre saveurs et savoir-faire : la tradition culinaire, en Périgord pourpre

Année 2015/2016

Mémoire réalisé sous la direction Mme Heiniger-Casteret Patricia

Par Mlle Darritchon Elise

Remerciements

L'élaboration de ce mémoire m'a demandée beaucoup de temps et d'énergie. Heureusement, j'ai été aidée et accompagnée dans cette tâche par de nombreuses personnes. Je tiens donc à les remercier tous pour leur soutien, leur aide et leurs encouragements.

Tout d'abord Madame Patricia Heiniger-Casteret, ma directrice de mémoire, qui m'a fait confiance et m'a conseillée.

Arnaud qui m'a soutenue, aidée et a toujours cru en moi, durant toute cette période et notamment durant les moments de doute et d'angoisse.

Ma famille et ma belle-famille qui m'ont soutenue et encouragée. De fait, je remercie spécialement Janine Labonne, Marie-Hélène Vergnas, Eddy Vergnas et Jean-Marie Bru, qui m'ont aidée à comprendre leurs métiers et le monde agricole afin de me plonger au cœur de mon sujet. Mais aussi, Jean-Louis Darritchon, Bastien Moulia et Claude Dubois pour m'avoir stimulée et avoir pris le temps de relire ce mémoire.

Je tiens également à dédier ce mémoire à toutes celles et ceux qui m'ont encouragée et soutenue de la genèse de ce sujet jusqu'à la soutenance. Qu'ils reçoivent à travers ce document final toute ma reconnaissance.

A ma mère, qui m'a donnée le goût du patrimoine et de la gastronomie...

Sommaire

Remerciements	p.4
Sommaire	p.6
Introduction	p.7
<u>Partie 1</u> : La nature fait bien les choses: une implantation territoriale visible.....	p.18
<u>Partie 2</u> : Vigne et Vignoble: une géographie crée par l'Homme.....	p.73
<u>Partie 3</u> : Des outils pour le grand public afin de perpétuer ce patrimoine.....	p.108
Conclusion	p.148
Table des annexes	p.154
Sources	p.175
Bibliographie	p.178
Sitographie	p.183
Table des illustrations	p.187
Table des matières	p.191

Introduction

Notre histoire se déroule dans un pays enchanté, qui semble destiné à être au cœur de l'Histoire, depuis l'époque préhistorique.

Notre sujet traite de la tradition culinaire, en Périgord pourpre, de nos jours. Nous parlons ici de «Périgord», même si c'est le terme de Dordogne est officiellement plus juste. Traditionnellement les différentes parties de ce département sont néanmoins, définies par des subdivisions du Périgord.

La Dordogne, était en effet anciennement appelée Périgord. Il s'agit d'un département du Sud-Ouest de la France. C'est en 1790 que l'Assemblée nationale décide de créer des patronymes en rapport avec l'hydrographie pour nommer les départements, le Périgord devient alors la Dordogne. En effet, homonymement la Dordogne désigne également le plus grand fleuve traversant le département. Ce fleuve étant une ancienne voie de communication qui a permis au département de se développer.

Il s'agit d'un des douze départements qui constituent la région Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes, actuelle. Périgueux est le chef-lieu de ce département. Bergerac, Nontron et Sarlat-la-Canéda en sont les sous-préfectures. On parle ici d'une zone géographique majoritairement rurale, où l'on observe aussi bien des cultures que des élevages divers, la culture de céréales y est dominante en superficie. Les productions de fraises, de vin, truffes, noix et de tabac y sont également nombreuses.

Ce territoire est découpé en quatre unités géographiques distinctes, bien que non officielles. Ces subdivisions sont nommées couramment le «Périgord vert», le «Périgord noir», le «Périgord blanc» et enfin le «Périgord pourpre». Ces différents

territoires sont distingués selon leurs caractéristiques territoriales. En effet, le Périgord vert possède un ensemble un couvert forestier important. Le terme de Périgord noir fait référence aux importantes forêts de chênes verts, très denses qui s'étendent sur le territoire. Le Périgord blanc rend hommage à ses falaises de pierres et de calcaire. Quand au Périgord pourpre, qui ne fut créé qu'en 1980 par le Comité départemental du tourisme, il rappelle la couleur des feuilles de vignes à l'automne, dans ce territoire largement viticole.

Notre propos s'anamera au cœur de ce dernier ensemble. Il est localisé au Sud et au Sud-Ouest du département, dans ce qui correspond au «Pays du Grand Bergeracois», dont le chef-lieu est Bergerac. Celui-ci regroupe 150 communes, sur près de 2000km², avec 105 350 habitants. De par sa richesse historique notamment ses nombreuses bastides, et son vignoble réputé, il tire son nom touristique «Pays de Bergerac, vignoble et bastides».

Lorsque l'on parle de «Pays», il n'est pas ici question de l'Etat Nation, mais d'un ensemble cohérent sur le plan culturel et historique. La création de ce «Pays» est le fruit de l'engagement des élus de cet ensemble géographique. L'association du «Pays du Grand Bergeracois» fut créée le 30 septembre 1998, depuis, il a pour mission de fédérer les acteurs publics et socio-professionnels de son territoire. Néanmoins, ce n'est qu'en 2003 que les communes et leurs communautés valident la Charte, formant ainsi le périmètre définitif du «Pays». Ils entendent créer une stratégie commune aussi bien pour la création de projets locaux, que pour les financements ou encore les innovations. Il s'agit de parler d'une seule voix pour avoir un poids plus fort auprès des institutions compétentes. Ce «Pays» est une association de loi 1901, dont la création fut permise par «les lois Pasqua et Voyent, entre 1995 et 1999». Ainsi, en son sein, on retrouve aussi bien des officiels des communautés de communes, que des chargés de missions, des agents de développement locaux (même s'ils ne portent pas directement des projets d'investissements), des entreprises, des associations ou encore des syndicats. On vise à la création d'une identité commune allant au delà de l'identité historique et culturelle déjà existante. Il s'agit d'un ensemble reconnu officiellement puisque le 10 décembre 2004, l'Etat et la Région

signe le «Contrat de Pays» et le 7 décembre 2006, le premier ministre reconnaît le « Pays du Grand Bergeracois» comme Pôle d'Excellence Rurale¹. Il confirme ainsi leur désir de créer des «projets de développement porté par les acteurs» de ce territoire rural.²

Dans une contrée où le patrimoine architecturale est omniprésent, il semblerait facile d'oublier les traditions et le patrimoine populaire qui se transmet de génération en génération et de maison à maison. LePérigord pourpre comprend en effet près de 130 sites touristiques «classiques». Il s'agit de bastides, de grottes, monuments religieux, de châteaux, d'abbayes, de parcs et jardins, de villages, de musées ou d'autres lieux encore. On est donc en présence d'une terre d'Histoire et de cultures diverses, mais c'est ici sa richesse gastronomique qui va nous intéresser. On parle ici d'une tradition culinaire périgourdine, impliquant une transmission de savoir-faire et d'usage sur plusieurs générations. Il s'agit alors de l'expression d'une culture culinaire.

Pour effectuer notre travail de recherche nous travaillons donc sur le Périgord pourpre dans son ensemble. Nous porterons une attention toute particulière aux villes les plus importantes de cette zone, que sont Bergerac, Beaumont-du-Périgord, Lalinde, Eymet, Issigeac, Monpazier, Couze-et-Saint-Front et Villamblard.

1 Association Pays du Grand Bergeracois. L'asso du Pays : Présentation. In: *Pays de Bergerac, Vignobles et Bastides*. [consulté le 09/10/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/le-pays/presentation/index.asp>

2 Délégation interministérielle à l'Aménagement du Territoire et à l'Attractivité Régionale. Les Pôles d'excellence rurale. In: *Pôles d'Excellence Rurale*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://poles-excellence-rurale.datar.gouv.fr/les-poles-d-excellence-rurale>



Figure 1 : Carte du Périgord pourpre et de ses villes principales :

La ville de Bergerac est née au XI^e siècle, grâce à la construction d'un château qui conduit les populations, jusqu'alors dispersées en plaine, à se regrouper. Au XIII^e siècle, la ville voit se développer la viticulture et le commerce. Henri III d'Angleterre concède dans le même temps des privilèges commerciaux et encouragea les commerçants à approvisionner de leurs vins, le marché anglais. Dès cette époque, la vigne domine sur les côteaux entourant la ville. Au XIV^e et XV^e siècle, la ville est au cœur des litiges de la guerre entre français et anglais, qui touche toute la région. Associé au tourisme, la viticulture est encore aujourd'hui un pôle économique majeur de la ville. Au XVII^e siècle, elle est au cœur du conflit religieux entre protestants et catholiques. En 1621, Louis XIII fait raser la place calviniste. Lorsque Louis XIV pris la décision de révoquer l'Edit de Nantes, les bergeracois protestants s'enfuirent vers l'Europe du Nord. C'est ces même hommes qui ont contribué au développement

des liens commerciaux avec l'Europe du Nord. A la Révolution, elle perd sa place de capitale du Périgord, au profit de Périgueux, qui devient préfecture du département de la Dordogne. Malgré tout, le XIXe siècle voit encore prospérer les champs de tabac, les vignes et surtout la battellerie, du moins jusqu'à l'arrivée du chemin de fer et la crise du phylloxéra, que nous vous détaillerons plus loin. Le centre historique de la ville est aujourd'hui son centre touristique. Autrefois tournait vers l'Atlantique et l'Europe du Nord, par le commerce fluvial, elle est de nos jours ouverte vers Londres et Southampton par des vols réguliers. Les anglais qui ont majoritairement investis dans le bâti périgourdin, y ont apporté leur accent et leur culture.

Beaumont-du-Périgord est quand à elle, une bastide fondée en 1272, au nom du roi d'Angleterre Edouard Ier. Mais ce fut en 1270 que la ville reçut l'autorisation d'être créée. La domination anglaise lui donna la forme fortifiée qu'on lui connaît encore aujourd'hui. L'église gothique fortifiée est encore aujourd'hui l'élément le plus remarquable de la cité, avec ses deux clochers dont l'un est un véritable donjon et servait de tour de guet. Le lieu de culte assurait ainsi le rôle de château fort, un puit y a même été creusé en cas de siège. En effet, l'église St-Front fut flanquée de quatre tours et ceinturée d'un chemin de ronde.

Issigeac est une cité médiévale datant du XIIIe siècle. Elle fut construite au cœur d'un vaste plateau au sol argilo-calcaire, propice aux cultures céréalières et à la vigne. Au contraire des bastides, son schéma est circulaire est toutes les rues convergent vers l'abbaye bénédictine, transformée au XIVE en palais des Evêques de Sarlat. L'abbaye demeure encore aujourd'hui et fait office de mairie.

La bastide la mieux conservée du Périgord, se trouve en «Périgord poupre», il s'agit de Monpazier, fondée en 1285. «Le 7 janvier 1285, le sénéchal d'Edouard Ier négocie avec le seigneur de Biron l'édification d'une ville neuve au mont Pazier». ³ Sa fondation fut donc également orchestrée par le roi Edouard Ier, dans le but de protéger la route allant de l'agenais jusqu'aux rives de la Dordogne et ainsi compléter les bastides de Lalinde, Beaumont, Molière et Roquépine. Elle ne fut fortifiée qu'au début du XIVE siècle. La bastide est alors complétée d'une enceinte et d'une muraille. L'accès à la ville était alors filtré par six tours-portes, dont trois subsistent

³ Gallimard-Loisirs. *Vallée de la Dordogne : le Mont-Doré, Beaulieu-sur-Dordogne, Souillac, Sarlat, Bergerac, Saint-Émilion*. Encyclopédies du Voyage Gallimard. 2009

aujourd'hui.

A mi chemin entre Périgueux et Bergerac, se trouve Villamblard, une ville culturellement très riche, dont l'histoire commence dès l'époque gallo-romaine. Une cité qui a eut une importance économique importante jusqu'au XVIIIe siècle.

Couze-et-Saint-Front fut longtemps le principal centre papetier d'Aquitaine. Au débouché de la vallée de la Couze, ce bourg excellait dès le XVe siècle, dans la fabrication du «papier de Hollande». Treize moulins y fonctionnaient alors, trois seulement demeurent aujourd'hui.

La ville de Lalinde, est également une bastide anglaise. Elle est fondée en 1267, sur ordre d'Henri III d'Angleterre, pour s'approprier les trafics à l'est de Bergerac. La bastide occupe depuis toujours une position géographique stratégique sur le plan économique, de part son implantation en bordure de la rivière de la Dordogne, mais elle n'a jamais eu de vocation défensive. Elle facilite néanmoins les transports de marchandises, et permet le commerce. La gastronomie peut profiter de cet état de fait, par la présence accrue de denrées venant de l'extérieur de la ville. Néanmoins, aujourd'hui le transport fluvial a cédé sa place, face aux transports routiers et ferroviaires. De la bastide du XIIIe siècle, ne subsiste aujourd'hui que le tracé géométrique de la ville et une porte fortifiée à structure de brique. De même, le port ancien a disparu avec l'édification de barrages en amont et en aval, un nouveau port fut donc créé au XIXe siècle.

Dans cette zone géographique, et donc dans ces villes principales, nous traçons de l'identité culinaire qu'il existe de nos jours dans ce «Pays de Bergerac». La tradition culinaire périgourdine semble uniforme, tout tentons ici, à l'aide d'exemples spécifiques au Périgord pourpre, de déterminer les généralités et les spécificités du bergeracois. Nous parlons aussi bien des produits du terroir, que des recettes utilisées. Notre propos va donc s'intéresser ici à la gastronomie en Périgord pourpre où certains produits et recettes sont fortement identitaires, alors que d'autres, bien que réputés en Périgord ou plus précisément en Périgord pourpre, sont également renommés dans d'autres régions de France. Un travail basé donc sur une cuisine rurale, familiale et généreuse, qui utilise simplement les produits de son terroir. Il

nous faut également vous expliquer que notre mémoire traite uniquement du Périgord poupre et non pas sur la Dordogne dans son ensemble, bien que ce département possède une culture culinaire commune. En effet, pour des raisons pratiques et logistiques il nous est impossible de travailler sur tout le département de manière uniforme, nous avons donc choisie la partie du Périgord poupre pour des raisons de goûts personnels. Bien entendu, une grande partie de notre propos est consacrée au vin, qui est le symbole identitaire du Périgord poupre. Pour ce qui est des éléments communs à l'ensemble du Périgord et pour ceux similaires à d'autres culture culinaire, nous le précisons en temps voulu dans notre travail. Nous pourrions ainsi vous faire une liste non exhaustive des produits et plats identitaires du département de la Dordogne. Parmi-eux nous trouvons le tourin (ou tourain), le canard sous toutes ses formes, le pâté de foie gras (le foie gras étant réputé en Périgord, mais aussi dans les Landes), le pâté de Périgueux, le pâté de foie d'oie truffé, la sauce Périgueux, les truffes, les pommes de terre sarladaises, la Trappe Echourgnac, les merveilles, les fraises du Périgord, l'enchaud, les vins du vignoble de Bergerac, le cabécou du Périgord (le cabécou simple étant plutôt un produit de l'Aveyron), les noix du Périgord, ses tartes et son huile de noix. Et bien d'autres produits encore, que nous verrons plus loin. Pour évoquer maintenant les produits et plats réputés, mais que l'on trouve dans d'autres régions de France, nous pourrions nommer les fritons, les saucisses sèches, les rillettes, les pâtés, les confits, gésiers, cous farcis, le poulet fermier, les omelettes aux cèpes, les champignons tels que les cèpes et les morilles, ou encore les mirabelles et les fraises. Nous reviendrons plus loin sur tous ces produits pour vous en donner de plus amples détails.

L'intérêt de présenter un sujet ciblé sur la tradition culinaire découle d'un processus entamé au XIXe siècle. En effet, comme Jean-Marc ALBERT écrit dans son livre *Aux tables du pouvoir: des banquets grecs à l'Elysée*⁴ : «Au XIXe siècle, alors qu'émergent les nationalités, la table devient l'expression d'une identité qui se lit autant dans les assiettes que dans la geste qui accompagne les pratiques

4 ALBERT, Jean-Marc. *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Elysée*. Armand Colin. Paris. 2009

conmensales⁵ ». Notre propos suit cette idée d'une construction identitaire fondée, en partie, sur la gastronomie. La base de notre bibliographie est principalement constituée d'ouvrages de la pratique culinaire périgourdine, qui nous ont permis de comprendre les choix et les interactions alimentaires qui animaient le territoire. Des ouvrages qui sont aussi bien des livres de recettes, que des livres de recherche sur des sujets plus précis de la tradition culinaire ou des ouvrages plus généraux sur la gastronomie dans le Sud-Ouest. Le plus important de ces ouvrages est *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale*, de Philippe MEYZIE. Il nous a permis de comprendre l'antériorité des spécialités alimentaires, que nous avons découvert au fil de notre recherche. Il n'existe pas de véritable ouvrage scientifique de référence sur la question que nous traitons aujourd'hui. Ce qui s'en rapproche peut-être le plus est *La bonne cuisine du Périgord*, de La Mazille. C'est avec cet ouvrage que nous nous sommes, dès le départ, plongé au cœur de notre sujet. Même si la première édition de ce livre date de 1929, il demeure l'ouvrage de référence pour n'importe quel curieux qui souhaiterait découvrir la cuisine périgourdine. Dans un sujet anthropologique, comme peut l'être le notre, la quasi-absence de sources écrites n'est pas un synonyme de déficit d'encrage historique. Ce sont les produits culinaires eux mêmes et ceux qui les utilisent qui nous racontent une histoire à part en entière, en Périgord pourpre. Pour traiter plus spécifiquement du Périgord dit pourpre, nous avons dû procéder à un travail de terrain minutieux, auprès des différents acteurs du territoire, puisque aucun ouvrage ne s'intéresse spécifiquement à ce terroir. Notre travail sur le terrain pour comprendre, voir, photographier et s'imprégner de cette tradition culinaire fut fondamentale dans la réalisation de ce mémoire. Nous nous sommes totalement immergés dans une culture et un patrimoine typique, pour pouvoir vous le transcrire au mieux. Pour être complet, nous avons utilisé tous les documents touristiques, tels que les *flyers* et les sites internet mis à la disposition du grand public, pour apercevoir les problématiques spécifiques au Périgord pourpre. Il nous a fallu aussi nous détacher des stéréotypes en croisant les données et comparant nos conclusions,

5 Action de manger à la même table

avec les comportements alimentaires d'autres territoires.

Nous voyons ici la tradition culinaire comme un patrimoine, du Périgord pourpre à part entière, à préserver. Une identité qui constitue un véritable repère collectif, qui procure l'assurance d'appartenir à une communauté. Nous devons par contre faire attention à prendre la notion d'identité culinaire avec précaution. En effet, certains mets sont légitimement de tradition locale, mais d'autres voient leur notoriété créée par une reconstruction pure. Dans *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1880)*, de Philippe Meyzie, ouvrage primordial sur le sujet, ce sont les mêmes denrées reconnaissables du bergeracois qui sont présentées et que nous étudions dans ce mémoire. Même si l'histoire de l'alimentation régionale c'est surtout faite à l'échelle, plus large, du Sud-Ouest. On est donc dans une véritable implantation identitaire, visible du point de vu national.

Dans ce travail nous sommes emmené à utiliser des termes qu'il nous faut définir avant toute chose. Voyons plus en détails le terme de «terroir». Nous savons que certains chercheurs n'apprécient pas l'utilisation de ce terme, mais il nous semble tout à fait judicieux de l'utiliser dans ce propos. Le terroir est un «espace géographique limité, défini par une communauté humaine qui a construit dans l'histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, de pratiques agricoles et techniques». ⁶ Il est caractérisé par des facteurs géologiques, climatologiques, biologiques, mais aussi par des facteurs d'intervention humaine. Il varie donc d'une génération à l'autre. Nous nous cantonnons ici à l'étude du facteur humain, pour ne pas tomber dans une étude géographique, qui nous éloignerais inévitablement de notre sujet historique et anthropologique. «Nombre de produits, dans bien des domaines, se réclament de cette notion. Se référer au terroir est certes un argument de vente faisant appel aux règles du marketing, mais cela répond tout aussi bien à un désir de plus en plus impérieux des consommateurs en matière d'authenticité et de typicité. En tout cas, même empreinte de subjectivité, la recherche de la qualité, par une référence au savoir-faire contenu dans la notion de terroir, existe. Elle procure

⁶ Définition du « Terroir » par Terroirs et Cultures, à partir d'un groupe de travail INRA/INAO qui s'est exprimé à l'UNESCO en 2005.

aux consommateurs une satisfaction indéniable, qui est celle de la recherche du produit vrai et juste.»⁷ Pour de nombreux consommateurs ce terme de terroir est donc synonyme d'une qualité garantie. Cette demande s'oppose alors aux produits banalisés et standardisés. C'est aux produits agricoles que le terme de terroir s'est d'abord appliqué, à celui-ci s'ajoute le savoir-faire local, réputé inimitable et qui, le plus souvent s'ancre dans une tradition.

Voyons donc à présent le terme de tradition, dans le sens de tradition culinaire. Elle aussi fait vendre lorsqu'elle est mise en avant sur les étiquettes, mais elle ne constitue pas à elle seule un indice suffisant de qualité. La tradition culinaire ne doit pas être utilisée que pour mettre en avant des produits dont la reproduction industrielle est impossible, mais bien pour être accompagnée d'un réel savoir-faire. Mais attention, le fait de respecter la tradition n'empêche pas de bénéficier des nouvelles techniques, si elles permettent d'améliorer la qualité du produit.

La conjonction d'une terroir et d'une tradition ne suffit pas à rendre un produit typique. En effet, ce qui est typique c'est ce que l'on ne peut trouver nulle par ailleurs. Cette notion est néanmoins trouble car on est tenté d'imiter les produits qui présentent du succès, en annonçant frauduleusement la dénomination d'origine. Avec le temps de nombreux produits ont ainsi perdu leur empreinte géographique légitime. Pour lutter contre ce fléau on créa les Appellations d'Origines, que nous détaillons un peu plus loin dans nos travaux.

Pour être complet il nous faut expliquer le terme de gastronomie. Etymologiquement, il s'agit de l'art de régler l'estomac et de flatter le goût.⁸ C'est un perfectionnement de la cuisine, qui est bien trop souvent assimilé à une cuisine élitiste, réservée à une certaine classe sociale et aux restaurants étoilés. Lorsque l'on parle de gastronomie on fait référence à un type de cuisine qui fait appel à tous les sens.

Il existe donc une véritable tradition culinaire, propre à la Dordogne. Mais nous ciblons nos travaux sur la présence de cette tradition culinaire dans le Périgord pourpre. Nous parlons des produits du terroir, aussi bien que des recettes

⁷ FRANCE, Benoît. *Grand Atlas des vignobles de France*. SOLAR. 2002

⁸ *Idem*

traditionnelles qui en résultent. En effet, dans cette région il existe des recettes ancestrales, qui dans l'esprit collectif représente et incarne l'esprit même du Périgord pourpre. Il ne s'agit pas de présenter un traité d'agriculture. Par conséquent, nous ne nous concentrons pas sur les méthodes de production des produits du terroir. Nous ne faisons pas non plus un historique des plats ni des ingrédients. Malgré le fait que les mutations et les hommes ont transportés les ingrédients et les recettes de tout temps, nous étudions ces éléments aujourd'hui. Les manières de tables, les obligations alimentaires et les interdits n'ont ici aucun lieu d'être.

Autour de toutes ces notions nous nous sommes interrogés sur les mécanismes, les acteurs de proximité et les produits de la tradition culinaire en Périgord pourpre, insufflant une dynamique de développement local.

Pour répondre à ce questionnement il nous faut visualiser le territoire dans son ensemble, pour voir qu'une implantation géographique spécifique y est présente. Cela nous emmènera à développer l'élément le plus représentatif de cette géographie, qu'est la viticulture. L'oenotourisme qu'il nous faut alors étudier, nous conduit inévitablement vers le lien qu'il existe entre la tradition culinaire et l'ouverture par le tourisme, au grand public.

Partie 1.

La nature fait bien les choses:

Une implantation territoriale visible

Dans ce département rural, l'implantation géographique des terrains occupés par la production des produits du terroir. Les produits que nous étudions aujourd'hui sont marqueurs de nos paysages. Ils témoignent d'un mélange subtil entre l'Histoire, l'identité, la culture et les ressources du Périgord pourpre. Ils ont ancrés dans un terroir géographique.

C'est bien évidemment le cas des terres viticoles et des terres agricoles qui représentent la majeure partie du paysage du Périgord pourpre, mais aussi des restaurants et des lieux de vente des produits de ce terroir.

Chapitre 1:

Une aire géographique au service de la tradition culinaire

Malgré ce sujet historique et anthropologique, il nous faut commencer par exposer l'implantation géographique qui fait de patrimoine culinaire, un objet visible dans l'espace. Le paysage montre ici la maîtrise du territoire, qui permet aux hommes d'utiliser celui-ci pour en tirer les meilleures ressources. Au côté des 79 000 hectares de forêt qui s'étendent sur l'ensemble du bergeracois, on trouve plusieurs types d'ensemble géographique. Même si notre sujet n'est pas géographique, il nous faut malgré tout expliquer ces tenants qui sont indispensables à la compréhension de la suite de notre démonstration.

1. Un territoire rural marqué par l'agriculture

La surface agricole utile est de 85 000 hectares, soit environ 40 % de la superficie totale du bergeracois. Elle se répartit comme suit:

-sur les côtes qui se trouvent à l'ouest de la ville de Bergerac, on peut admirer le vignoble du bergeracois, qui s'étale en terrasse
-dans le creu de la vallée du fleuve et au sud de Bergerac, ce sont les grandes cultures de blé, tournesol ou encore maïs qui ont leur place, au côté de l'arboriculture des pomme et prunes, mais aussi des plantations de tabac.
-sur les coteaux au nord et à l'est de Bergerac, on aperçoit les forêts qui se mêlent aux prairies et aux cultures destinées à l'élevage des bovins, ovins et volailles.⁹

Il s'agit le plus souvent d'exploitations à «taille humaine», d'intensité modérée. Par tout cela on constate que l'agriculture marque profondément cet espace.

2. Des paysages viticoles

La deuxième chose la plus frappante lorsque l'on pénètre en Périgord pourpre c'est la forte identité viticole et les paysages transformés par celle-ci. Elle représente 15% de la superficie agricole utile, avec ses 12 000 hectares de vignes, qui produisent environ 600 000 hectolitres de vin. Elle influe sur la qualité des paysages et donc sur le bien-être des habitants, mais aussi sur l'attractivité touristique¹⁰. Ces paysages s'observent aux portes des villes, où l'urbanisation parfois mal contrôlée, apporte un contraste, à l'uniformisation de ces paysages viticoles entraînée par la mécanisation. Il nous faut également préciser que ces vignes ont permis à de nombreux bourgs de se transformer en ville, grâce à l'économie et à l'offre d'emploi que cela entraîne. Ce fut le cas de Monbazillac. Ce vignoble s'expose au plus près du fleuve de la Dordogne et de la ville de Bergerac.

L'ensemble du bergeracois bénéficie d'un climat doux et tempéré, facilitant divers types de cultures. Il réunit notamment toutes les conditions nécessaires, à l'éclosion d'un vignoble important. Les appellations de Monbazillac et Saussignac profitent particulièrement des brumes fraîches du matin apportées par la Dordogne et

9 Association Pays du Grand Bergeracois. « L'asso du Pays : Présentation ». In : *Pays de Bergerac, Vignobles et Bastides*. [consulté le 22/10/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/pages/agriculture/economie/index.asp>

10 SCHIRMER, Raphaël et VELASCO-GRACIET, Hélène. *Atlas mondial des vins : la fin d'un ordre consacré*. Broché. 2010

nécessaires à l'élaboration de liquoreux d'exception.

3. Le fleuve de la Dordogne: outil indispensable à l'économie et au tourisme bergeracois

La Dordogne est une ancienne voie de communication économique. Elle a entraînée le développement du Périgord pourpre en permettant le transport de vin, de tabac, de papier et de produits agricoles.

Ce couloir fluvial est exploité depuis le XIIe siècle. L'économie viticole a su en profiter, pour développer son commerce vers l'Angleterre, depuis les ports de Bergerac et Cadouin, nous y reviendrons plus tard. L'âge d'or de la navigation périgourdine se fait entre 1700 et 1750.

Au XIXe siècle lorsque fut créé le canal de Lalinde (1838-1850), les papeteries situées à Couze-et-Saint-Front bénéficient du transport fluvial. Ces aménagements se font cependant trop tard sur le plan national. Le département se tourne alors vers le développement du transport routier pour compenser son retard fluvial.¹¹

Le bergeracois conserve aujourd'hui encore un patrimoine batelier très important. Les moulins à papier, les papeteries, les gabares témoignent du passé économique du fleuve et de ses affluents. Les «papeteries, la pêche de loisir et la randonnée nautique sont encore aujourd'hui le signe de son attractivité.»¹²

4. La ville: une interaction entre les acteurs

Il existe nécessairement une interaction entre tous les acteurs. Dans le Périgord pourpre, ce sont les villes qui jouent ce rôle.

11 Association Pays du Grand Bergeracois. « L'asso du Pays : Présentation ». In : *Pays de Bergerac, Vignobles et Bastides*. [consulté le 22/10/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/pages/agriculture/economie/index.asp>

12 *Idem*

Cette interaction avec le fleuve est possible grâce aux différents ports qui se trouvent au cœur des villes. En effet, même si ce territoire est fortement rural, on a également une présence de ville moyenne qui structure le Périgord pourpre. Elles sont en effet en interaction avec les transports, les hébergements, la restauration, les offices de tourisme pour permettre le développement économique du territoire, en offrant également un bassin d'emploi. Ce sont elles qui permettent aussi la mise en place des séjours touristiques. On est également aux pays des bastides, qui ont été créées pour animer le commerce, maintenir les routes navigables, mais aussi défendre et contrôler les campagnes environnantes. « Ces villes neuves se caractérisent par un contrat de pariage entre le fondateur et le seigneur local, l'adoption d'un plan régulier et d'une charte de franchises ».¹³

Sur ce territoire on observe donc une empreinte physique et terrestre, qui constitue de véritables lieux de mémoire, en véhiculant une image agricole du Périgord pourpre. Nous n'allons pas nous attarder là-dessus. Maintenant que nous nous sommes imprégnés de l'atmosphère au cœur de laquelle on pénètre en Périgord pourpre, il est temps de voir en détails de quelles richesses il regorge. Voyons alors comment les hommes qui font vivre ce terroir, utilisent les richesses de cette terre.

Chapitre 2:

L'agriculture et les produits de la terre, au cœur du territoire

Les produits dits du «terroir» sont aujourd'hui encore massivement cultivés et élevés dans ce territoire encore majoritairement rural. Dans l'imaginaire collectif, le monde rural est le symbole de l'authenticité. Les aliments emblématiques y sont des référents géographiques. De plus, «sans bon produit, pas de bonne cuisine ni de haute

¹³ Gallimard-Loisirs. *Vallée de la Dordogne : le Mont-Doré, Beaulieu-sur-Dordogne, Souillac, Sarlat, Bergerac, Saint-Émilion*. Encyclopédies du Voyage Gallimard. 2009

gastronomie».¹⁴ Dans l'idéal, ces produits sont choisis pour leur qualité, leur fraîcheur, leur goût, leur saveur et en fonction de l'usage que l'on veut en faire.

Dans ce chapitre nous étudions l'ensemble du département de la Dordogne, car il est difficile de dissocier les différentes zones, mais nous faisons les distinctions lorsque cela s'impose.

1. Les volailles

Dans le Périgord tous les types de volailles sont élevés. On trouve bien entendu les fameux canards et oies. Mais aussi des dindes, des poules et des pintades. Elles peuvent se découper en deux catégories, la filière «gras» et la filière «à rôtir».

L'élevage des oies et des canards dans les basses-cours du Périgord est orienté vers la préparation de foies gras et de confits. En effet, le foie gras est obtenu par le gavage de ces volailles. De nombreuses régions de France produisent aujourd'hui du foie gras, le Sud-Ouest a donc perdu son monopole, mais pas sa prééminence. Il semblerait en effet, que les oies et les canards s'y élèvent plus facilement qu'ailleurs.

Le gavage se fait entre les âges de 9 à 25 semaines et dure entre 14 et 21 jours. «On leur fait alors ingurgiter à l'aide d'un entonnoir, à raison de trois repas par jour pris à heures fixes, 30 à 40kg de bouillie à base de maïs. A la suite de ce traitement leur foie prend un poids considérable : de 600 à 1500g.»¹⁵ Les foies-gras d'oies peuvent être consommés en bloc, en pâté, en mousse ou en encore en terrine. Ces trois derniers éléments ne contiennent qu'un peu plus de 50% de foie gras. A l'inverse les foies-gras de canard de saveur plus fine sont plutôt consommés au naturel. Parmi les produits ne contenant que du foie gras, on retrouve le «foie gras entier» et le « bloc de foie gras». Ceux qui contiennent plus de 75% de foie gras sont appelés des «parfaits».

La consommation de ces foies-gras sous leur forme la plus pure n'est destinée qu'à la vente à d'autres départements. En effet, en Dordogne, on déguste du pâté de

14 VITAUX, Jean. *La Gastronomie*. Que sais-je ? Presses Universitaires de France. 2007

15 Michelin et Compagnie. *Périgord, Quercy*. Guide de Tourisme Michelin. Paris. 1990

foie-gras. Qui est donc un ensemble charcutier formant un cercle, entourant une rondelle de foie-gras.

Le confit fut au contraire créé par les producteurs pour permettre de conserver les différentes parties des oies et canards, après avoir récupéré les foies-gras. Aujourd'hui, il constitue une préparation à part entière, mais surtout une véritable spécialité gastronomique. On cuit les morceaux de viande dans leur graisse pendant 3h, puis on les met en bocaux, toujours avec leur graisse, pour une consommation ultérieure.

Les dindes, poules et autres pintades s'élèvent comme dans d'autres départements. Bien que leur élevage soit important en Périgord pourpre, et qu'il nous faut vous le mentionner, il n'est pas indispensable que l'on vous en détaille les techniques de leur élevage.

2. Les autres produits issus de l'élevage animal

La tradition de l'élevage du porc en Périgord, permet l'obtention d'une quantité importante de produits de qualité. A l'époque moderne, la viande de porc était la seule à être ordinairement consommée par la paysannerie. Il offre encore aujourd'hui, une charcuterie de choix et est à la base de recettes traditionnelles très réputées, sur lesquels nous reviendrons plus loin.

Pour développer ce type d'élevage prenons l'exemple de la Ferme de Fontaut, à Verdon. Il s'agit d'une exploitation labellisée en Agriculture Biologique, qui élève des poulets, oies, dindes, canettes et donc bien entendu des porcs, en collaboration directe avec l'exploitation de Jean-Marie Bru, qui accueille de nombreux cochons dépendant de la Ferme de Fontaut. Marie-Hélène Vergnas et son fils Eddy, y proposent à la vente, en plus des volailles que nous avons déjà évoquées, du rôti de porc, du chorizo, de la saucisse sèche, des croustilles, du saucisson, de la ventrèche, du jambon blanc, du jarret, des grosses saucisses, de la chair à saucisses, des côtes de porc, des grattons, des chipolatas aux herbes et nature. Tout ces produits sont

estampillés « Agriculture Biologique ». Ils sont élevés, nourris et soignés tous les jours par les membres de cette famille, pour lesquels la qualité est le mot d'ordre.

L'élevage des ovins périgourds représente 12% de l'ensemble des élevages en ovins en Aquitaine. Il s'agit en très grande partie d'agneaux. Eric Audinet, nous dit à ce propos, «l'agneau du Périgord doit être né et élevé dans le département, et doit être nourri du lait de sa mère et de compléments alimentaires produits sur l'exploitation (fourrages) et/ou d'aliments concentrés à base de céréales. Il se consomme surtout rôti, mais on notera que plusieurs livres de cuisines de recettes du Périgord indiquent les ris d'agneau aux câpres comme une spécialité régionale».¹⁶

Les bovins sont également très répandus dans ce département. On y trouve des veaux de lait sous la mère, qui se caractérise par une viande avec une proportion importante en morceaux nobles. Ils sont nourris exclusivement, deux fois par jour, au pis de leur mère. Ils sont abattus entre trois et cinq mois, lorsqu'ils pèsent entre 150 et 240 kg.¹⁷ Le «Label Rouge», signe officiel de qualité supérieure du produit, a été mis en place en 1971 en veau sous la mère. Bien entendu, on retrouve également nombres de vaches de la catégorie Blonde d'Aquitaine. Elles ne sont pas élevées pour leur lait, mais pour leur viande. Leur viande est rouge, peu grasse, tendre et d'une grande finesse gustative.

3. La production de noix

Le Périgord est une terre d'élection de la culture de la noix, pour des raisons qui tiennent à la qualité du sol argilo-calcaire, mais aussi à son climat doux et humide. C'est donc tout naturellement qu'est apparu la tradition, pour les périgourds de s'occuper de la récolte des noix, de mi-septembre à la Toussaint. Dans une région où l'on aime bien manger et bien vivre, la noix se révèle facilement déclinable en cuisine. Elle servait à relever les farces, à cuisiner des gâteaux et à

¹⁶ AUDINET, Eric (dir.). *Les 4 saisons gourmandes d'Aquitaine*. Editions Confluences. 2008

¹⁷ Association le veau sous la mère. La production : définition. In : *Veau sous la mère*. [consulté le 12/01/2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.veausouslamere.com/production/veau-sous-la-mere.php>

mettre du craquant dans les desserts

C'est aujourd'hui encore l'un des départements qui produit le plus de noix. La noix se décline en plusieurs produits, tous représentatifs de la tradition culinaire périgourdine. On trouve bien évidemment la noix seule, dégustée simplement ou agrémentant les desserts et autres gourmandises que nous verrons plus loin. En Périgord, on cultive principalement trois variétés de noix. La *Corne*, la *Marbot* et la *Grandjean*.

L'huile de noix est également très prisée des amateurs de salades. Elle s'obtient par broyage, cuisson et pression des cerneaux. Elle possède une couleur ambrée, mais aussi une odeur parfumée et fruitée. Une huile qu'il est recommandé de ne pas faire chauffer, pour ne pas en détériorer le goût. Elle est produite durant l'hiver, après la récolte. Autrefois, la fabrication de cette huile était un élément de sociabilisation puisque les habitants d'un même village, se réunissaient afin de casser les noix et extraire les cerneaux, au cours de veillées. Il faut compter 20kg de noix, pour obtenir 10kg de cerneaux et ainsi 5kg d'huile.

On peut également créer de l'alcool grâce aux noix. Le plus connu est le vin de noix, qui est un apéritif rural, assimilé à un porto un peu brut. On lui attribuait autrefois des vertus médicinales. Vient ensuite l'eau de noix, qui est une liqueur qui se boit en fin de repas. Elle se compose d'un macérat de coques et de cerneaux de noix vertes, d'aromates (cannelle, muscade, vanille et réglisse) et de sucre. Elle contient environ 22° d'alcool.

«Une nouvelle génération de produits à base de noix du Périgord, comme la pâte aux noix, la confiture de noix, le miel aux cerneaux de noix rejoint les cerneaux enrobés de chocolat ou caramélisés pour étendre le panel de gourmandises et confiseries qui est proposé, **côté sucré.**»¹⁸

Autour de ce fleuron de la gastronomie périgourdine, les autorités ont créés une route gourmande. Cette «route de la noix» propose quatre itinéraires touristiques

¹⁸ Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord. La noix et ses dérivés. In : *Noix du Périgord*. [consulté le 12/11/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.noixdupericord.com/derives.html>

et gastronomique, qui associent de nombreux partenaires. Artisans, marchés, restaurateurs et producteurs se découvrent au fil de celle-ci, pour permettre au visiteur de comprendre une culture nucicole particulière. Ce parcours concerne principalement le Périgord noir, en Corrèze et en Lot-et-Garonne.

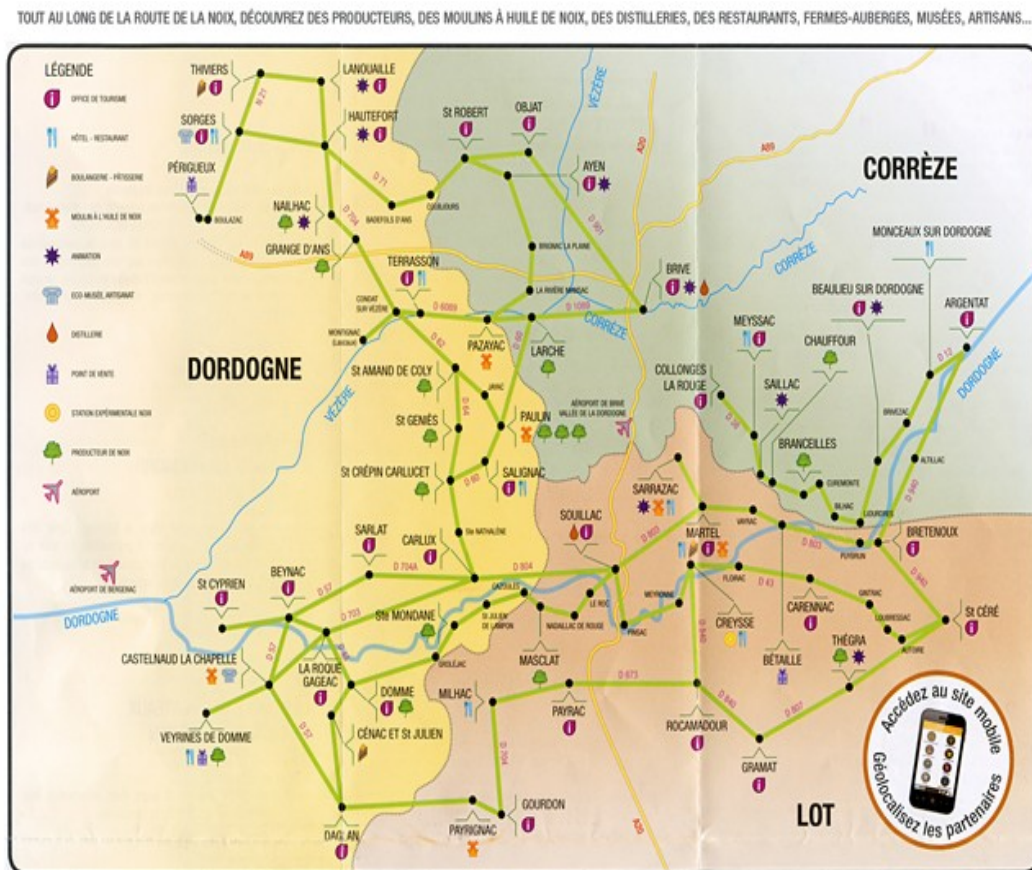


Figure 2 : Carte de la « route de la noix », 2016

Voyons à présent deux exemples de production de noix. Les vergers du moulin Laborie et la propriété de Jean-Marie Bru à Naussannes. Pour le premier, il est question d'une production d'huile de noix, à Villamblard. Les vergers du moulin de Laborie, est un domaine arboricole où se côtoient châtaigniers et noyers, qui sont cultivés selon une agriculture raisonnée, qui limite les produits chimiques. Les fruits

à coque sont alors soit vendus en coopérative, soit en huile de noix.¹⁹ Le deuxième possède une propriété de 90 hectares sur la commune de Naussannes. 60 hectares servent à fournir des céréales et les 30 autres hectares sont utilisés pour la plantation de noyers. Ceux-ci étant par la suite vendus sous forme de cerneaux et d'huile de noix.

4. La fraisculture

En 2008, l'Aquitaine est la région qui produit le plus de fraises en France. C'est au cœur de ce territoire propice que se trouve implanté le Périgord. Ainsi, la culture de la fraise est représentative du département de la Dordogne tout entier. Il semblerait que la fraise soit arrivée dans ce département à la toute fin du XIXe siècle. Mais ce n'est qu'à partir des années 50, que l'on peut réellement parler de fraisculture, dans la quasi-totalité de la Dordogne²⁰. Celle-ci profite de la qualité du sol, de l'ensoleillement des côteaux, des marchés locaux, du développement du chemin de fer et des transports routiers. Ainsi, 5 à 6000 tonnes de fraises sont produites chaque année par les 200 producteurs de Dordogne. Ces chiffres font du département le deuxième département producteur de fraises en France, derrière le Lot-et-Garonne.

Dans les côteaux boisés où la fraisculture est fortement présente, au printemps on peut voir apparaître de longs rubans argentés striants le paysage. Ce sont en réalité des bandes plastiques qui permettent de protéger les fraises, très fragiles, des intempéries. En effet, on cultive la *cigaline* en mai, la *gariguette* entre mai et octobre, la *darselect* et la *seascape* arrivent entre juin et juillet, enfin c'est la *mara des bois* qui conclut tout cela entre août et septembre. La fraise est en effet produite sur une période de six mois et sur deux périodes de culture selon les variétés.

19 Pays de Bergerac. « Les verges du Moulin de Laborie : Huile de noix ». In : *Pays de Bergerac : vignobles et bastides*. [consulté le 19/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/gastronomies/vergers-du-moulin-de-laborie/index.asp>

20 HILAIRE, Catherine. *La fraise, rubis du Périgord en 43 recettes sucrées*. Editions L'hydre. Cahors. 2008

La fraisculture atteint son apogée dans les années 70. «L'Union Interprofessionnelle de Fraise du Périgord (UIFP) regroupera négociants et producteurs pour créer, développer et gérer le label «Fraise du Périgord»»²¹ En 2004, c'est une Indication Géographique Protégée (IGP), qui est offerte à la «Fraise du Périgord». Nous verrons cela plus en détails par la suite dans nos travaux. Mais notons que sa qualité gustative lui permet de rivaliser avec la concurrence moins coûteuse, notamment venant d'Espagne ou d'Allemagne, auprès des consommateurs avertis. En annexe vous trouverez le tableau²² résumant les huit variétés sélectionnées pour leur qualité gustative, afin d'être labellisées IGP. On les retrouve sur les marchés de Dordogne, de fin avril à la mi-octobre.

Le seul conseil que nous nous permettons de donner aux consommateurs est d'acheter les fraises cueillies avant complète maturité et de préférence au marché, à la ferme, ou au plus près de la production, car les fraises bien adaptées au transport sur longue distance sont souvent moins bonnes et plus dures.

La demande de fraises bio est présente, notamment sur les marchés locaux et les épiceries fines, mais les producteurs qui réalisent du bio sont encore peu nombreux dans cette catégorie.

5. La trufficulture

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), le gastronome français disait « La truffe est le diamant de la cuisine ».

La truffe est un des produits typique du terroir périgourdin dans son ensemble. Une place particulière doit lui être faite dans ce travail. Précisons tout d'abord qu'il existe différentes espèces de truffes, répandues dans le monde, mais l'on ne tiendra compte ici que de la *Tuber Melanosporum*, aussi appelée truffe du Périgord, même si elle est présente ailleurs. L'identité de la truffe, qui a progressivement supplanté toutes les autres, est donc assimilée au Périgord. Dans

21 HILAIRE, Catherine. *La fraise, rubis du Périgord en 43 recettes sucrées*. Editions L'hydre. Cahors. 2008

22 Voir annexe I

cette zone géographique les truffes noires ont une saveur particulière. Son nom latin signifie *melanos* signifie noir en grec. Cette variété est la plus prisée des connaisseurs. Elle allie l'intérêt aromatique et gastronomique. De fait, toute une gastronomie est associée à ce noble champignon, depuis le XVI^e siècle. Dans cette région, on la trouve très souvent utilisée dans des pâtés truffés. Cette truffe à l'écorce noire et à la chair veinée de blanc (elle devient complètement noire à la cuisson), peuvent être vendues fraîches ou aromatisant divers produits. La truffe est un produit du terroir, qui a été employée longtemps sans préparation sophistiquée, pour elle-même. Ce n'est que plus tard que sont arrivées les recettes plus élaborées où l'arôme et la saveur des truffes s'associent à d'autres goûts et produits. On peut alors créer les mariages culinaires les plus subtils, sans jamais trahir l'identité culinaire du champignon. Son arôme puissant et chaud, si particulier imprègne tous les aliments qu'on lui associe. Elle peut être également dégustée seule, mais étant donné sa rareté et son prix, il s'agit là d'un luxe. Il faut être connaisseur pour distinguer la véritable truffe du Périgord, de ces nombreuses cousines qui veulent lui «voler la vedette». En effet, en dépit des apparences, la truffe du Périgord, n'est pas une Appellation d'Origine, une truffe dite «du Périgord» peut venir de Provence par exemple.

Pour inclure ce produit dans nos travaux, nous avons rencontré, au marché couvert de Bergerac, le président du «Groupement des Trufficulteurs de La Vallée de la Couze et du Bergeracois» (groupement de 130 producteurs d'Eymet au Buisson-de-Cadouin, en passant par Sainte-Foy, le pays lindois étant très représenté). Il existe 8 Groupements de Trufficulteurs en Dordogne. Monsieur Jean-Edouard Pampouille a eu la gentillesse de nous à expliquer les grandes lignes de son métier de trufficulteur, de manière totalement détaillée, que l'on sentait la passion dans sa voix lorsqu'il nous a parlé de son métier. Il vient tous les samedis matin au marché couvert de Bergerac, avec une dizaine de ses confrères pour présenter, mettre en avant et vendre les truffes de leurs productions. Ces dernières ont débutées à la fin du XIX^e siècle, mais ont chutées durant la première guerre mondiale, jusqu'à ne représenter plus aujourd'hui qu'une production entre vingt et quarante tonnes par an. Il nous explique des détails techniques. *«Il faut déjà en amont acheter des plants mycorhizés (processus de reproduction par symbiose entre le champignon à long filament et les racines de*

certains arbres auxquels il s'associe) contrôlés, sur lesquels les ovules vont pouvoir se fixer. Ce placement de l'ovule doit se faire la première année de développement de la plante, avec un gland élevé en pépinière. A cela doit s'ajouter du vermiculite, du vermifuge et du substrat pour le sol dont le PH est entre 8 et 8,5. Tout cela est contrôlé par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) et par le Centre Technique au service de la filière Fruits et Légumes (CTIFL). Après avoir réalisé ces plantations, les productions commencent au bout de cinq ans, mais leur production optimale se fait entre 10 et 20 ans. On peut alors obtenir environ 13 kilogrammes par hectare. Monsieur Pampouille m'explique ensuite que lui même a commencé à produire dans les années 1980 sur son propre terrain, à l'époque il me dit qu'il faisait je cite «du folklore périgourdin». Mais dans les années 1990 et au début des années 2000, l'activité s'est répandue, touchant ainsi d'autres catégories de populations, notamment des retraités voulant par la même occasion arrondir leur pension de retraite. Mais il nous explique aussi qu'aujourd'hui les trufficulteurs du Périgord sont en confrontation directe avec les producteurs étrangers, qui bien que non concurrentiels sur la qualité des produits, le sont sur les prix proposés, à la vente. La production industrielle des espagnols est alors au cœur de tous les débats, notamment avec leur présence sur le marché de Saint-Alvère, puisque ce dernier n'a pas signé la charte des producteurs locaux. Nous découvrons au fil de la discussion, que le groupement des trufficulteurs dirigé par Monsieur Pampouille est donc un groupe économique qui assure la vente, anime et conseille les trufficulteurs, mais qui est également animé par un profond désir de perpétuer cette culture qui fait partie intégrante de la gastronomie du Périgord et de son identité. Néanmoins, il existe plusieurs catégories de truffes, dans le monde, mais la tuber melanosporum, appelée aussi truffe du Périgord, dont les spores sont noirs, est une des plus réputée. On a aujourd'hui de moins en moins de truffiers sauvages et la plupart des truffes que l'on trouve présentent sur le marché sont issues des truffières».²³

²³ Eléments recueillis, auprès de Monsieur Pampouille, au Marché couvert de Bergerac, par Mlle Darrichon Elise



*Figure 3: Exposition et vente des truffes,
au marché couvert de Bergerac*

La journaliste Pauline Pierri a effectué le même type de recherche, pour le compte du journal Sud-Ouest. Elle a alors rédigé un article qui présente le rendez-vous de ce même groupement de producteur, le 10 janvier 2016. Vous pouvez aisément retrouver ce document en ligne.²⁴ Cela nous montre l'intérêt des journalistes et du grand public pour ce champignon si particulier.

Pour éclaircir les propos de Monsieur Pampouille, il nous faut dégager quelques points. Tout d'abord comprendre que le département de la Dordogne est, dans son ensemble, propice à une récolte trufficole auprès des chênes truffiés. C'est suite à ce constat que la trufficulture, créée par l'homme à vu le jour dans cette zone. Au départ il ne s'agissait que de grands propriétaires fonciers qui désiraient maintenir ou accroître la production naturelle de certains de leurs bois. Mais bien vite la tentation de produire soi-même ce produit tant convoité est apparu. On ne cultive par réellement le champignon lui même mais le chêne truffié, qui constitue sa plante-hôte. Les truffières artificielles furent créées et exploitées dès le XIXe siècle. Le

²⁴ PIERRI, Pauline. « Dordogne : la truffe fait aussi son trou dans le Sud ». In : Sud-Ouest. [consulté le 12/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.sudouest.pfr/2016/01/10/la-truffe-fait-aussi-son-trou-dans-le-sud-2238485-1733.php>

Périgord a eu la chance de faire parti des quelques départements qui bénéficient des conditions géologiques et climatiques, nécessaires. Ainsi, une très grande partie du département actuel a une aptitude trufficole. La truffe noire y est récoltée autour de Sarlat, Terrasson, Thenon, Savignac-les-Eglises, Sorges, Excideuil, Ribérac, Saint-Alvère, Brantôme et dans une partie du bergeracois. La production a néanmoins beaucoup diminué, avec la désertification des campagnes.

On peut commencer à profiter de la récolte des truffes environ dix ans après la plantation des chênes truffiés. Mais certaines truffes peuvent parfois être récoltées plus tôt : dès la quatrième année sous le noisetier et la cinquième ou sixième année sous le chêne vert.

La saison de la récolte débute dès la fin novembre dans le Sud-Ouest. C'est à la mi-décembre que la saison bat son plein. On considère que la moitié de la récolte quantitative est atteinte vers le 10 janvier. Les truffes récoltées après cette date et ce jusqu'à la mi-février sont les plus aromatiques et les plus savoureuses. Les récoltes s'arrêtent alors entre la fin du mois de février et le début du mois d'avril.

Pour la récolte il existe différentes méthodes. On peut utiliser des chiens ou des porcs dressés à la recherche du fameux champignon. Avec les années les chiens moins voraces et plus faciles à déplacer, ont progressivement remplacés les cochons. Mais on peut également s'orienter grâce aux mouches à truffes, qui sortent au pied des chênes truffiés.

Pour se procurer les meilleurs fruits de ces récoltes il faut se rendre aux différents marchés aux truffes qui s'installent durant la saison de récolte ou acheter directement aux producteurs locaux. Pour les conserver il suffit de les laver, de les éplucher et de les placer des boîtes ou bocaux, souvent transparents pour permettre de voir ces «diamants noirs». Il faut ensuite stériliser ces conserves, ce qui entraîne une perte de 10 à 15% du poids des truffes.²⁵

6. L'arboriculture fruitière

²⁵ OLIVIER, Jean-Marc. SAVIGNAC, Jean-Charles. SOURZAT, Pierre. *Truffe et trufficulture*. Editions Fanlac. Périgueux. 1996

Concernant l'arboriculture fruitière nous avons déjà consacré une partie aux noyers. Il nous faut ajouter les pruniers et les pommiers, également très présents en Périgord pourpre. Ceux-ci contribuent à la richesse des desserts périgourdin. Pour ce qui est des vignes, nous leur consacrons toute notre deuxième partie.

7. Les produits issus de la chasse et de la cueillette

De part son environnement, le département de la Dordogne est propice à toutes sortes de cueillettes et autres chasses, de la part de tous les passionnés. Les habitants de ce département sont entourés, le plus souvent, sans le savoir, d'un véritable garde-manger: la nature. Celle-ci a longtemps constitué un complément alimentaire essentiel.

Pour ce qui est de la cueillette on parle souvent du Périgord, comme d'un lieu idéal. Par exemple, pour la récolte des divers champignons, tels que les morilles, qui sont des produits d'exception pouvant être servis en association avec de nombreux plats, en accompagnement ou pour confectionner des sauces.

Les cèpes sont récoltés, depuis très longtemps, dans l'ensemble du Sud-Ouest et constituent un marqueur fort de ce territoire. Les recettes qui les utilisent sont diverses, même s'il semblerait que l'on ne conserve en bocaux et en conserves que les meilleurs *specimens*. Les cèpes à «tête-noire» du Périgord, sont considérés comme d'excellente qualité. Il faut néanmoins se montrer prudent lors de l'achat de ce type de produit, surtout s'ils sont issus de conserveries industrielles. En effet, leurs fabricants utilisent souvent des cèpes provenant de l'étranger et donc la qualité n'est pas déterminée. Pour ce type de produit, pensons donc à privilégier, les cèpes récoltés localement et/ou acheter sur les marchés de producteurs locaux.²⁶

Nous avons évoqué les truffes de cultures artificielles, venons en à présent à celles qui sont recherchées par les connaisseurs, au cœur des bois, au même titre que les cèpes. Elles se développent à partir du mycélium. Il s'agit d'un réseau de filaments

²⁶ COULON, Christian. *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*. p. 132. Editions Confluences. Mayenne. 2003

invisibles, qui se forment autour du noisetier, du tilleul et surtout du chêne. Les terrains calcaires secs, une bonne exposition et des saisons marquées sont les signes d'une probable bonne recherche, pour les chercheurs de truffes. En surface, la végétation cesse de pousser là où se trouve la truffe, mais pour les chercher les caveurs (chercheurs de truffes), utilisent d'autres moyens que leurs yeux. Tout comme les trufficulteurs, ils utilisent des truies dressées ou des chiens dressés au cavage.²⁷ Il nous faut également évoquer un problème spécifique à ce produit de luxe, la convoitise. En effet, aucun propriétaire terrien que nous avons pu rencontrer n'apprécie de trouver des chercheurs de cèpes sur son terrain, mais cela n'est rien en comparaison des différents qui peuvent se créer entre les propriétaires et les caveurs. Des litiges qui peuvent aller jusqu'à se régler au fusil. De plus, ce produit est également soumis aux escroqueries en tout genre notamment sur les marchés, pour vendre aux moins connaisseurs des truffes noires de chine, à la place de la véritable truffe du Périgord.

Les châtaignes et les marrons sont également très prisés des randonneurs. Ils sont recherchés pour leur consommation, ou pour en faire des friandises, telles que des confitures, de la crème, des marrons glacés, des liqueurs, des sirops ou encore des gâteaux. Ils sont également recherchés pour nourrir les cochons. Des porcs qui sont même utilisés parfois pour confectionner les fameux jambons de Bayonne et du Béarn. Leur nourriture à base de châtaignes leur donne en effet, une saveur très particulière. On voit bien dans ce contexte que les ressources naturelles, jouent un rôle direct sur les goûts alimentaires, par l'intermédiaire de l'élevage.

Pour ce qui est de la chasse, la principale activité est la chasse à la palombe. Presque toutes les forêts du Périgord pourpre, quelles soient publiques ou privés, comportent au moins une palombière, destinée à la chasse de l'oiseau bleu. Le gibier est également très prisé des chasseurs périgourains. On chasse alors la perdrix, le faisan, le sanglier, le lièvre, le lapin ou encore le chevreuil.

8. L'Agriculture Biologique et sa plus value pour les produits du terroir

²⁷ Michelin et Compagnie. *Périgord, Quercy*. Guide de Tourisme Michelin. Paris. 1990

C'est dans les années 1950, que l'Agriculture Biologique (A.B.) a fait son apparition en France. L'intensification de l'agriculture a en effet, fait naître chez certains agriculteurs une volonté de respecter les équilibres naturels et la biodiversité. L'année 1991, fut une année importante car elle connu l'adoption d'un règlement au niveau européen pour les productions végétales, ce qui permet de synchroniser le travail des différents Etats membres. En 1999, le concept fut élargi aux élevages d'animaux, soucieux d'un niveau élevé du bien-être animal.

Aujourd'hui, de nombreux producteurs locaux s'engagent dans des processus dits de l'Agriculture Biologique, respectueux de l'environnement, du terroir et des hommes. Ces produits connaissent un vif succès auprès d'une clientèle soucieuse des pratiques n'utilisant ni pesticides, ni engrais chimiques et encore moins des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). Les différents opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux chimiques de synthèse.

Une Agriculture Biologique permet donc de proposer des produits, du terroir naturels, mais aussi de renforcer ses liens avec la société. Elle participe en effet à l'aménagement du territoire, à la création d'emplois, à la préservation et à la promotion des savoirs-faire du Périgord pourpre.

L'agriculture et les produits de la terre sont primordiaux dans la vie du Périgord pourpre. Ce sont de véritables institutions dans ce territoire rural. Le terroir permet une telle richesse. Voyons maintenant les lieux qui accueillent ces produits lors de leurs ventes.

Chapitre 3:

Les magasins proposant à la vente les produits du terroir

Nous l'avons déjà dit le Périgord pourpre est un territoire majoritairement rural et l'agriculture y tient une place prédominante. Pour vendre leurs produits ces agriculteurs utilisent bien sur la vente direct sur les marchés, mais nous verrons cet aspect plus tard. Voyons ici les autres solutions qui sont utilisés. Néanmoins, nous ne parlerons pas de la vente du vin qui aura son propre chapitre, dans la deuxième partie de notre travail.

1. Les groupements d'agriculteurs

Les regroupements d'agriculteurs sont, après les marchés, le lieu de prédilection des agriculteurs pour la vente de leurs produits. Bien entendu nous ne pouvons pas faire une liste, ni une description exhaustive de ces groupements d'agriculteurs, mais nous ciblerons les exemples qui nous semblent le plus pertinent pour vous en expliquer leur fonctionnement en Périgord pourpre.

A Bergerac, se trouve un magasin qui réuni les créations de producteurs locaux, les «Agriculteurs Réunis». C'est une nouvelle alternative créée pour permettre un nouvel échelon de vente entre la vente à la ferme, et la vente sur les marchés. Cela décharge les producteurs de la partie «vente», pour leur permettre de se consacrer à leur production. Le magasin prend alors le relais pour la vente de leurs produits en échange d'un pourcentage. Ils présentent un réel désir d'incarner la «vitrine des produits locaux». Les créateurs de ce magasin sont également des producteurs de fruits et légumes, qui travaillent avec «l'agriculture raisonnée». En effet, ils ne se servent de produits chimiques pour leur exploitation, que lorsque cela est réellement nécessaire. Ces créateurs sont Amédée, de Saint-Pierre-d'Eyraud,

Francis, de Saint-Laurent-des-Bâtons et Le GAEC de Franchemont (entreprise de trois maraîchers), à Bergerac. Ce magasin propose également des produits issus de l'agriculture biologique, une gamme sans gluten, ainsi que des produits souvent sans colorants, ni conservateurs.²⁸



Figure 4: Intérieur du magasin des Agriculteurs Réunis

A Lalinde, se trouve un magasin de produits locaux, «Escale à la Ferme». Cette boutique est née de l'initiative d'une trentaine de producteurs, qui ont décidé d'avoir une implantation plus forte sur leur territoire, qu'en se présentant simplement sur les marchés. On y trouve toutes sortes de produits, allant de la viande, aux noix, à tous types de produits laitiers, aux fruits et légumes, jusqu'aux vins du Périgord pourpre, et encore bien d'autres produits divers. Ils proposent également des produits issus de l'agriculture biologique.²⁹

«Localement vôtre», qui se situe au Buisson-de-Cadouin, est un magasin de producteurs dans le même ordre d'idées. Il regroupe quarante exploitants, qui proposent leurs produits. Sur le compte Facebook de la boutique, on trouve un exemple des produits proposés.

«*CANARD GRAS de chez Alexandre Toson au Buisson-de-Cadouin (24) : magrets,

28 Association Pays du Grand Bergeracois. Magasin Les Agriculteurs Réunis. In : *Pays de Bergerac, Vignobles et Bastides*. [consulté le 13/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/entreprises/les-agriculteurs-reunis/index.asp>

29 Le Petit Futé. Escale à la ferme. In : *Le Petit Futé*. [consulté le 20/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.petitfute.com/v1112-lalinde-24150/c650-produits-gourmands-vins/c1256-producteur/656927-escale-a-la-ferme.html>

aiguillettes, tournedos, foies gras frais et mi-cuits, confits, pâtés, rillettes, préparations pour salades...

*PORC de chez Laurence et Pascal Dussol à Salviac (47) (côtelettes, pavés, rôtis, filets mignons, saucisses, chipolatas, chorizos à cuire...jambons blancs...saucissons secs, chorizo et saucisses sèches...

*VEAU de chez Joël et Andréa Ferracin à Soulaures (24) : foies, rognons, cervelles, escalopes, côtes...et aussi SAUCISSES DE VEAU, ...

* BOEUF de chez Joël et Andréa Ferracin à Soulaures (24) : rôtis, préparations hachées, faux filets, rumsteak, bavettes, sous-noix, entrecôtes...et aussi SAUCISSES DE BOEUF, SAUCISSONS DE BOEUF, ...jambons et saucissons de SANGLIER.

*VOLAILLES de chez Noëlle Delfaud au Coux-et-Bigaroque (24) : Poulets, pintades.

*TRUITES et ESTURGEONS de chez Edouard Rouillet à Borrèzes (24) : Truites Fario, saumonées, entières, en pavé ou en filet, esturgeons en filet, truites fumées, séchée, esturgeon fumé fumés....SAUCISSES de truites, rillettes, terrines, (livraison tous les mardis et vendredis);

* FROMAGES de VACHE de BREBIS et de CHEVRE fromages blancs, faisselles de chèvre...yaourts, de plusieurs producteurs

* LEGUMES de chez Sylvie et Patrick SALLEFRANQUE à Fauillet (47) : poivrons, aubergines, courgettes, tomates, pommes de terre, ail, oignons, échalottes, salades, ...

* LEGUMES BIO de chez Nathalie et Roland Delmas à Audrix (24) : tomates, courgettes, aubergines, pommes Prestine...

*FRUITS de chez Lionel LACOMBE au Fleix (24) : melons, pastèques, pêches, nectarines.

*FRAISES de chez Françoise CASTAND à Alles (24)

*CREMES FRAICHES, GLACES et SORBETS de chez Edwige Texier à Champagne et Fontaine (24)»³⁰

La pratique de proposer des paniers déjà garnis aux clients est de plus en plus répandue. La boutique «Le panier de saison», à Lamonzie-Saint-Martin, incarne

30 TOSON, Alexandre. Alexandretoson. In : *Facebook*. [consulté le 13/10/2015]. Disponible à l'adresse : <https://www.facebook.com/alexandretoson>

parfaitement ce nouveau mode de consommation. Trente producteurs s'y réunissent pour mettre leurs produits en commun, et confectionner ainsi des paniers, exclusivement composés de produits de saison. Cela permet à certains consommateurs de cuisiner et de découvrir des produits qu'ils n'auraient peut-être pas achetés sans cela.

On est là dans une nouvelle étape des circuits courts. En règle générale, lorsque l'on parle de circuits courts chez les agriculteurs, on fait référence, à la vente directe à la ferme, ou à la vente sur les marchés. Ici, le principe de circuit court atteint un nouvel échelon, par la création d'une entreprise coopérative, où les producteurs créent une boutique, afin de vendre leurs produits en commun, au plus grand nombre de personnes. Cela permet souvent de vendre des produits, auxquels les clients n'auraient pas forcément pensé en entrant dans la boutique, et pour lesquels ils ne se seraient pas déplacés jusqu'à la ferme de l'exploitant. On a ainsi, une mise en valeur des produits locaux et frais, des producteurs environnants. Les producteurs ont fait le choix de mettre eux-mêmes, en valeur leurs produits en se regroupant, mais aussi de rencontrer leurs clients pour les servir au mieux. Il nous faut néanmoins apporter une précision de taille, seul un producteur de chaque type de produits a la chance d'avoir sa place au sein des différentes structures. La concurrence peut donc parfois être très rude entre les différents agriculteurs, surtout pour ceux pour qui il s'agit d'un lieu de visibilité indispensable.

2. Les épiceries fines

«Alimentation Fine de France» est une épicerie fine, de Bergerac, qui se veut travailler dans le haut de gamme. Elle fut créée en 1982, «pour distribuer des conserves fines de légumes et des produits de terroir auprès d'une clientèle de commerces traditionnels de proximité.» En 1993, après son rachat par Jean-François Vaucelle, elle est devenue la boutique Marguerite de Turenne. Elle s'est alors fortement développée, pour devenir une référence de l'épicerie fine en France.³¹

³¹ Alimentation Fine de France. Alimentation Fine de France. In : *Marguerite de Turenne*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.aff.fr/AFF/website/AFF1/societe.asp>

La recherche de la perfection gastronomique l'emporte alors sur les productions locales et traditionnelles. Malgré tout il demeure quelques produits, qui conservent des accents périgourdins, tels que les foie gras ou encore certains produits, qui sont aromatisés à la truffe ou aux cèpes par exemple. On s'aperçoit alors que cette boutique, après son rachat n'a gardé de périgourdine que son implantation à Bergerac, puisque ces produits n'ont plus rien de local.

3. Les techniques développées par la grande distribution, au service de la promotion des produits du terroir

Les plus gros agriculteurs du département vendent leurs produits à la grande distribution. Mais nous pourrions nous interroger sur la place qu'y occupe les spécialités culinaires.

Il existe un logo «Saveurs du Périgord», créé en 2009, qui met en avant certains produits vendus par la grande distribution, comme étant locaux et représentatifs du terroir. Voici l'accroche du produit destiné à inciter le consommateur à se tourner vers ce type de produits:

«Saveurs du Périgord, le commerce équitable :

- valoriser une démarche de proximité qui s'inscrit dans une action de consommation durable et citoyenne,
- établir un partenariat équitable, fiable et transparent avec nos partenaires qui distribuent la marque Saveurs du Périgord,
- assurer à nos producteurs une rémunération juste et équilibrée sans désavantager le consommateur,
- conforter et renforcer nos engagements en faveur des produits sous signes officiels de qualité (AOC, IGP,...),
- encourager les consommateurs à choisir plus de produits issus de l'agriculture de notre département,
- sensibiliser les consommateurs à l'importance du développement durable et

l'impact de nos achats,

- communiquer sur le plaisir et les bienfaits d'une alimentation saine et raisonnée.

Une consommation responsable: En achetant local, vous réalisez un acte citoyen en encourageant l'emploi des agriculteurs, des artisans et des transformateurs du département. Acheter local, c'est aussi agir sur la réduction des effets néfastes du transport de marchandises. La plupart de nos fournisseurs réalisent eux-mêmes leurs livraisons sans passer par une centrale d'achat ou se regroupent pour réduire leurs déplacements. En s'engageant à nos côtés, les commerçants qui proposent les produits Saveurs du Périgord participent, eux aussi, au maintien des emplois et offrent en parallèle la possibilité aux consommateurs de choisir des produits qui ne viennent pas du bout du monde mais près de chez eux.»³²

Il semblerait donc que ce processus soit relativement proche du concept de magasins de producteurs, mais il ne faut pas perdre de vue la question économique de rentabilité qui prime au sein de la grande distribution, certains des points de cette liste sont donc sûrement à relativiser.



Figure 5: Logo « Saveurs du Périgord »

Plus de cinquante producteurs, fournissent leurs produits à la grande distribution, dans le cadre de ce logo. Nous n'allons pas infliger à nos lecteurs la longue liste de tous les producteurs qui sont associés à ce projet, nous vous donnons

32 Chambre d'Agriculture de Dordogne. Objectifs. In : *Saveurs du Périgord : le goût un point c'est tout.* [consulté le 15/12/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.saveursduperigord.fr/menu-horizontal/saveurs-du-perigord/objectifs.html>

le site sur le lequel vous pourrez les retrouver si vous le désirez. Il s'agit du site Saveurs du Périgord, disponible à l'adresse <http://www.saveursdupergord.fr/es/menu-horizontale/producteurs.html>. Vous y trouverez des producteurs de poissons, de viandes, de volailles, de produits laitiers, de vins, de farine, de charcuterie ou encore de fruits et légumes.



Figure 6: Les points de distribution, des produits «Saveurs du Périgord»

4. Les magasins spécialisés dans l'Agriculture Biologique

Certains considèrent depuis les années 1980, les produits biologiques locaux comme une alternative aux produits du terroir, dont l'image est ternie par l'utilisation, indelicat quand fait la grande distribution. Dans ce cadre, de plus en plus de producteurs et de magasins se spécialisent dans l'Agriculture Biologique.

«D'un Terroir à l'autre» est une boutique spécialisée dans la vente de produits biologiques du sud du Périgord et du nord de la Dordogne. Ils vendent notamment des noix biologiques du Périgord, issues de 10 hectares de vergers. Ces noix sont

regroupées dans une coopérative appelée OccitaNoix et ainsi vendues dans une cinquantaine de magasins bio en France. Les propriétaires de la boutique y vendent également, du chocolat biologique, mais aussi tout type de produits biologiques des fermes environnantes.

A Eymet, une association a vu le jour récemment, il s'agit de «Les paniers bio des deux rives». Elle regroupe producteurs et consommateurs qui désirent développer une agriculture de proximité durable. Devenir membre de cette association, s'est s'offrir la possibilité de consommer en direct, des produits locaux, issus de l'Agriculture Biologique. On y retrouve des légumes, œufs, fruits, viandes (bœuf, veau, agneau, volailles), produits laitiers, fromages de chèvre, vins, farine, huiles, vinaigres, miel, confitures, pâtes, jus de pommes et jus de raisin.

Les nombreux produits qui ont fait la réputation du Périgord se doivent d'avoir des lieux de ventes spécifiques. Nous compléterons plus loin ce propos avec l'attention que nous porterons aux marchés, fêtes et autres foires. Il nous faut à présent nous intéresser aux lieux qui permettent de déguster ces produits dit locaux.

Chapitre 4:

Les lieux de dégustation

Dans ce chapitre, nous ciblons les lieux qui correspondent le mieux à l'offre de dégustation, mêlant partage, promotion et découverte autour de la gastronomie périgourdine. Les restaurants, fermes-auberges et tables d'hôtes, sont les piliers de l'offre touristique. Il sont de véritables institutions qui font le marquage du statut gastronomique d'une ville. Leur présence est le marqueur d'un carrefour d'influences culinaires.

1. Les restaurants du Périgord pourpre

Le restaurant constitue un pilier dans la compréhension de l'offre quantitative, mais aussi qualitative par les différentes distinctions qui s'y rapportent. La présence de grandes tables permet aussi d'analyser et de mesurer le marquage d'une gastronomie périgourdine. Il semble logique que même le plus grand cuisinier du monde ait besoin de bons produits pour exceller dans son travail, or le Périgord pourpre regorge de produits de qualité.

Le site officiel du Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne, nous présente 61 restaurants en Périgord pourpre, dont 33 se trouvent dans la seule ville de Bergerac.³³ Nous ne pouvons bien entendu pas vous présenter tous ces restaurants, une telle démarche serait en effet inutile et rébarbative. Néanmoins, nous tentons de souligner certains des établissements, qui permettent, à notre humble avis, de promouvoir et de mettre en valeur au mieux la gastronomie et le terroir du Périgord pourpre, mais aussi de la Dordogne dans sa globalité. De très nombreux restaurants présentent souvent à leur carte, un ou deux produits «du Périgord», mais c'est le plus souvent pour obtenir une plus value auprès d'un public de touristes, que dans un désir de réellement promouvoir cette gastronomie. En effet, les produits du terroir que l'on retrouve sont souvent ceux qui apportent le plus d'imaginaire gustatif aux clients, comme le foie gras, le magret ou encore les vins des différents domaines viticoles du bergeracois. Comme nous l'avons déjà vu les produits que nous allons retrouver sont souvent communs à tous le Périgord, mais nous n'étudions ici que leur utilisations dans les restaurants du Périgord pourpre.

Le restaurant «Moutarde»³⁴, qui se trouve à Bergerac, offre à ses clients de

33 Comité départemental du Tourisme de la Dordogne. « Restaurants : Périgord pourpre ». In : *Périgord Dordogne*. [consulté le 13/10/2015]. Disponible à l'adresse : http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/fr/restaurants.php?le_deb=0&categorie=&commune=&couleur=POURPRE&marquesetlabels=&motcle=Recherche+par+titre

34 Restaurant Moutarde. Bienvenue chez Moutarde. In : *Moutarde Restaurant*. [consulté le 25/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.restaurant-moutarde.com/>

nombreuses spécialités périgourdines. On peut alors évoquer la «triologie périgourdine» (crème brûlée au foie gras, rillettes de canard et magret séché), ou encore le foie gras mi-cuit, au cœur de ces entrées. Les plats inclus sont «risotto crémeux aux cèpes», «médaillon de porc», «aiguillettes de canard» et «filet de bœuf, jus corsé aux cèpes et foie gras». Dans cet établissement, on voit donc une utilisation des produits emblématiques, mêlés aux mets classiques de la gastronomie française.

Le restaurant «Le petit Maine»³⁵, à Bergerac propose lui de déjeuner «sur le pouce». Il propose une cuisine généreuse et familiale, composée avec des produits frais. Dans l'esprit du terroir, l'établissement propose un «bloc de foie gras de canard accompagné d'une gelée au Monbazillac». On y retrouve également les classiques omelette aux cèpes et enchaud périgourdin (confit de porc dont nous reparlons plus loin). Des classiques du patrimoine culinaire périgourdin, mais retrouver ces plats dans un restaurant pour travailleurs pressés, méritait que l'on s'y intéresse. En effet, cela montre une vraie implantation de ce type de cuisine dans tous les milieux, elle ne concerne pas simplement des élites désirant s'attacher à une mode du «terroir».

«La Scala»³⁶ est un restaurant de style italien, qui présente également des produits et des plats typiquement périgourpins, mêlant ainsi les deux cultures. On retrouve par exemple une «terrinerie de foie gras avec son chutney à la poire», un «magret entier grillé sauce aux cèpes», du «confit de canard», une «salade de gésiers», une «salade périgourdine», du «foie gras» et un «éventail de magret aux cèpes».

Finissons ces exemples avec le restaurant «Le Richelieu»³⁷, qui se trouve à Bergerac. Son cas est en effet un peu particulier, car bien qu'il propose des mets tels

35 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

36 *Idem*

37 Communautaire. Le Richelieu. In : *TripAdvisor*. [consulté le 25/02/2015]. Disponible à l'adresse : https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g187082-d1335093-Reviews-Le_Richelieu-Bergerac_Dordogne_Aquitaine.html

que une «fricassée aux cèpes», un «magret de canard entier, aux cèpes» et un «confit de canard farci aux cèpes». Ce restaurant a eu très mauvaise réputation dans le milieu culinaire. Son exemple nous prouve que la simple présence de produits dits typiques, ne suffit pas à faire de la bonne cuisine. Il faut mêler le savoir-faire aux ingrédients frais. En effet, rien ne nous informe de la provenance et de la qualité de ces aliments. Les cèpes, canards et autres confits ne sont pas forcément issus d'une ferme voisine, mais peuvent être importés d'un pays étranger et payés à bas prix. Méfions-nous donc des produits alléchants lorsque l'on se rend dans un restaurant dont on ignore tout.

1.1. Les restaurants étoilés

Comment parler des restaurants qui mettent à l'honneur les produits du terroir sans parler des restaurants étoilés. Au guide Michelin 2015, 503 restaurants sont titulaires d'une étoile dont 9 sont en Dordogne. Il n'existe néanmoins toujours pas de restaurant deux ou trois étoiles dans le département. Parmi ces neuf établissements, quatre se situent en Périgord pourpre. Nous allons en parler plus en détail. Ne perdons pas de vue que tous ces établissements proposent à leur carte des grands vins des différentes appellations du Bergeracois.

Les étoilés du Périgord pourpre³⁸:

*A Monestier, le restaurant «Les Fresques» du château des Vigiers obtient sa première étoile grâce au chef Didier Casaguana. Il s'agit d'un château qui propose des prestations hôtel-restaurant. Son nom lui vient des fresques Renaissance qui ornent ses murs. La vue imprenable sur le lac n'enlève rien au chic de ce restaurant ouvert de mi-avril à mi-novembre. Les menus qui y sont proposés coûtent entre 49 et 79 euros. Il vous faudra compter en moyenne 70 euros si vous souhaitez déjeuner à la carte. Leurs spécialités sont le «carpaccio de homard bleu sur une escalope de foie

38 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

gras poêlée avec son tartare de fraise», le «dos de bar côtier de chez «Jo» ,rôti dans un beurre demi-sel poireaux étuvés dans un confit de gingembre et citron» et enfin un « effeuillé de fraises au persil plat et pétales de rose de mai».

*A Sainte-Sabine-Born, le chef Vincent Lucas obtient une étoile au guide Michelin pour le restaurant «Etincelles». On se trouve là dans une gentilhommière qui propose une cuisine de marché au gré des saisons et des produits du terroir. Les menus vont de 31 euros à plus de 50 euros. Leurs spécialités sont le «tartare de merlu au gingembre et son velouté de foie gras au citron confit», la «selle d'agneau, risotto noir au cacao cèpes et supions» et le «croustillant de foie gras à la mangue et noix de coco».

*Marie Rougier, obtient elle son étoile alors qu'elle est chef au restaurant «La Tour des Vents» à Monbazillac. Il est un point culminant au milieu des vignes de Monbazillac. Les clients y bénéficient alors d'un point de vue incroyable sur Bergerac et toute la vallée de la Dordogne. Les prix d'un déjeuner dans cet établissement varie entre 24 et 72 euros. On peut y trouver différentes spécialités telles que des «ris de veau à l'ancienne cuits en cocotte avec son pain aillé et ses pommes charlottes», du «homard rôti sur méli-mélo de légumes de saison avec son jus à l'armoricaine» et un «opéra de foie gras de canard avec son pain d'épices et sa fine gelée de Bergerac rouge et son chutney de poire et noix».

*A Tremolat, l'hôtel-restaurant «Vieux Logis», voit son chef obtenir le titre de meilleur ouvrier de France et une étoile dans le guide rouge. Cet hôtel-restaurant est un ancien prieuré agrémenté de jardins, d'un ruisseau et d'une piscine. Pour un menu dans ce restaurant, il faut compter entre 49 et 120 euros. Pour détailler les spécialités que l'on y trouve on pourrait évoquer le «foie gras de canard poché au vin de Bergerac accompagné de sa compote de poire, poivre noir et cannelle», un «bar cuit lentement au beurre de truffe accompagné de chou-fleur et de truffes noires du

Périgord» et enfin un «millefeuille de pomme avec son celeri croquant, son sorbet et sa fine gelée».

1.2. Restaurants de qualité

Le Collège Culinaire de France fut créé à l'initiative de 15 grands chefs de la gastronomie française. Il s'agit d'une association créée pour la défense de valeurs communes relatives aux métiers de la cuisine. Cette même association créée en avril 2013, le label «Restaurants de Qualité», qui témoigne d'un savoir faire culinaire de tous ceux qui exercent le métier d'artisan restaurateur. Ils ont tous en communs le désir de promouvoir des idéaux tels que «définir et protéger la dénomination du «fait maison»», «faire reconnaître le statut-métier des artisans restaurateurs» et «mettre en place la transparence de l'information dans l'assiette»³⁹.

Il existe sept de ces «Restaurants de Qualité» en Périgord pourpre, qui regroupent donc les valeurs du Collège Culinaire de France. Parlons en plus en détail.⁴⁰

* «L'Enclos de la Gane» est un restaurant qui se trouve dans la ville de Le Fleix. La cuisine y est traditionnelle et utilise des produits frais, dans un cadre champêtre. En voici, les deux menus proposés à leurs clients:

«Menu Touristique

- Salade du Périgord
- Entrecôte de bœuf sur grill
- Pommes de terre à l'ancienne

39 Collège Culinaire de France. La démarche restaurant de qualité. In : *Collège Culinaire de France*. [consulté le 15/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.college-culinaire-de-france.fr/la-demarche-restaurant-de-qualite/>

40 Collège Culinaire de France. Trouver un restaurant de qualité. In : *Restaurant de qualité*. [consulté le 15/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.restaurantdequalite.fr/recherche.html>

- 3 fromages
- Crème brûlée ou tarte aux poires
- Café

Menu Gastronomique

- Foie gras de canard mi-cuit ou foie frais de canard poêlé
- Côte à l'os de bœuf grillé (2 pers) ou Escalope de magret de canard sur grill
- Pommes de terre à l'ancienne
- Salade et 3 fromages
- Tarte aux poires ou crème brûlée
- Café⁴¹

Dans ces deux menus on voit la forte présence des produits du terroir.

*Le restaurant «Les fresques» de Monestier, fait également parti des restaurants de qualité, mais nous l'avons déjà vu, nous ne reviendrons pas dessus.

*L'«Hôtel Edward Ier» à Monpazier, possède un restaurant qui a reçu cette distinction. On parle alors du restaurant «Eléonore», qui se trouve dans un des salons de l'hôtel. On y trouve que 28 places dans la salle et 28 en terrasse. Dans cette atmosphère intimiste, les produits du terroir jouent un rôle majeur et y sont présentés avec finesse. Il est donc fortement conseillé de réserver si vous souhaitez y dîner. Leurs menus varient entre 30 et 50 euros, et se composent de menus différents chaque jour, selon l'arrivage de produits frais.⁴²

*L'hôtel-restaurant «La Bastide»⁴³ à Villefranche-du-Périgord, se distingue par une salle de seulement 10 tables, pour lesquelles tous les plats sont préparés avec

41 Mairie de Le Fleix. Restaurant l'Enclos de la Gane. In : *Site de la commune de Le Fleix*. [consulté le 15/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.lefleix.fr/restaurant-de-lenclos-de-la-gane/>

42 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

43 *Idem*

exclusivement des produits frais et en majorité locaux. Il s'agit d'un établissement gastronomique mais les menus ne dépassent pas les 24 euros pour un déjeuner classique. Ils vont néanmoins jusqu'à 52 euros pour les plus élaborés.

*A «La Table du Marché Couvert»⁴⁴ de Bergerac, les vins de Bergerac sont mis à l'honneur dans ce restaurant qui offre à ses clients un choix restreint, mais composé uniquement de produits frais et locaux. On trouve ainsi du «foie gras maison», du «magret de canard» rôti, mais aussi un dessert utilisant des «fraises «IGP du Périgord».

*«Le Saint-Jacques»⁴⁵, à Bergerac, regroupe les valeurs du collège culinaire et dans ce cadre a le désir de promouvoir la gastronomie de son terroir. Il propose donc une «salade périgourdine» (salades, magret séché, manchon de canard confit, foie gras, tomate, carotte, noix du périgord), un «foie gras poêlé», du «confit de canard», une «entrecôte de bœuf, sauce au Pécharmant et brisures de truffes», du «magret de canard» ou encore une «pintade fermière du Périgord rôti».

*A Bergerac, on trouve également le restaurant la «Villa Laetitia»⁴⁶. Dans ce lieu chargé d'histoire, le chef propose une cuisine basée sur des produits frais de saison, dans une ambiance chaleureuse. Le prix d'un repas varie entre 19,50 et 35 euros. On peut notamment y découvrir des «ris de veau meunière aux cèpes» ou une «fricassée de saint-jacques aux langoustines».

1.3. Leurs noms symboliques

En Périgord pourpre, on trouve plusieurs restaurants qui méritent que l'on leur prête attention, pour ce qui est de leurs noms. En effet, ceux-ci sont souvent

⁴⁴ Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

⁴⁵ *Idem*

⁴⁶ *Idem*

détournés d'images gustatives périgourdines. Voyons en trois exemples.

C'est le cas du restaurant «Aux cèpes enchantés»⁴⁷ qui allie la mythologie entourant le mystérieux Périgord, des contes et légendes et l'un des éléments indissociable de la cuisine de ce département. Cette établissement défend, valorise et met en avant les spécialités du cru. Il propose des produits emblématiques tels que le magret, les gésiers, les noix, des sauces au foie gras, le cabécou. Des plats qui évoquent le terroir sont également valorisés tel que une «salade Périgourdine», mêlant gésiers croûtons, noix, terrine de foie gras et magret séché. Mais aussi un «magret de canard aux cèpes, sauce aux cèpes». Le canard et son foie gras sont donc là aussi mis en valeur, en proposant également une «terrine de foie gras de canard (maison) et sa compote de figues», un «foie gras poêlé, sauce caramel et sa compote de figues». On pourrait aussi évoquer le «magret de canard grillé», proposé avec des sauces et des accompagnements rappelant les gourmandises périgourdines tels que la «sauce au foie gras», un accompagnement aux cèpes avec sa «sauce aux cèpes» ou encore associé «au foie gras poêlé et ses cèpes». Le confit est aussi à l'honneur avec le «confit de canard grillé aux cèpes, sauce aux cèpes». Toutes les plats proposés par ce restaurant comme étant des «spécialités» de leur établissement sont créés à partir de produits majoritairement périgourdins. On trouve ainsi un «hamburger du Périgord» avec ses cèpes, son foie gras poêlé et sa sauce aux cèpes, «l'épée de Cyrano» utilisant des cèpes, du foie gras et du magret de canard, le «filet de bœuf des Cèpes Enchantés» associant là aussi foie gras poêlé, cèpes et sauce aux cèpes, la «carcasse de canard royal» propose un magret de canard entier accompagné de foie gras poêlé, de cèpes et de sauce aux cèpes. On peut également commander une «poêlée de cèpes» seule. On pourrait en revanche déplorer que la carte des desserts ne propose que la «tarte aux noix», comme spécialité du terroir. Pour ce qui est de la carte des vins, on peut voir que l'établissement propose plusieurs vins de l'AOC Bergerac, du Monbazillac blanc et du Pécharmant rouge. Mais aussi du vin de noix. Des vins dont nous développons plus loin les détails.

⁴⁷ Aux cèpes Enchantés. Notre carte. In : *Aux Cèpes Enchantés*. [consulté le 13/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.auxcepesenchantes.fr/menus.html>

Le restaurant le «Dix Vins»⁴⁸ porte un nom rappelant la forte identité viticole du Périgord pourpre. Cependant, hormis les vins du terroir, ce restaurant n'offre pas une réelle découverte du patrimoine culinaire périgourdin.

Le restaurant «Les Truffières» qui se trouve à Tremolat a également un nom porteur d'imaginaire. C'est toute la tradition culinaire que l'on pense découvrir en entrant dans un restaurant possédant un tel nom, mais nous n'avons malheureusement pas réussi à en obtenir la carte.

2. Les maîtres restaurateurs

L'association des maîtres restaurateurs regroupe les restaurants offrant des produits frais, de qualité et des mets réalisés par leurs soins. C'est le seul titre qui est délivré par l'Etat français, par l'intermédiaire des préfets. Ce sigle désigne des établissements d'excellence. Etudions à présent les maîtres restaurateurs du Périgord pourpre, et tentons d'analyser leur proportion de mets du terroir.

«La Tour des Vents», à Monbazillac, et le «Vieux Logis», à Trémolat, possèdent ce sigle, mais nous avons déjà étudié ces établissements plus haut, nous ne reviendrons pas dessus. Mais il nous faut tout de même préciser que les produits du terroir, tiennent une part importante dans leurs cartes.

Le restaurant gastronomique «La Flambée»⁴⁹, à Bergerac, adapte ses menus au fil des saisons, afin de proposer des produits frais à ses clients. Au moment où nous nous sommes penchés sur les menus de ce restaurant, ceux-ci proposaient entre autres des entrées telles que du «cabécou au miel», une «terraine limousine aux cèpes», des «cabécous lardés», une «assiette de jambon noir du Périgord», une «terraine de lapin aux trompettes de la mort», mais aussi des «escalopes de foie gras poêlées, medley de légumes et son émulsion de truffes». Pour ce qui est des plats,

48 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

49 La Flambée. Menus. In : *Restaurant La Flambée*. [consulté le 25/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.laflambee.com/restaurant#menus>

aucun d'eux n'utilisent l'identité culinaire périgourdine, à part peut être si l'on décide de faire mention du «pavé de cœur de rumsteck grillé et son escalope de foie gras».

Les restaurants «Le Pressoir»⁵⁰, à Saint-Méard-de-Gurcon et «La source de Peyssou», à Saint-Avit-Sénieur sont eux aussi des établissements d'excellence, mais ils n'offrent pas un panel important de produits du terroir à leur carte. Seul le foie gras et les noix trouvent leur place dans la carte du «Pressoir».

Au contraire, l'hôtel-restaurant «Le Tropicana»⁵¹, à Douville fait la part belle aux produits et plats locaux. On trouve alors le «tourin blanchi», du foie gras, du confit de canard, du cabécou, une «terrinerie de foie gras de canard», une «salade de gésiers de canards confits, magret fumé, noix et croûtons», une «escalope de foie gras de canard», un «steak de gigot d'agneau grillé» et un «émincé de magret de canard».

3. Les Toques du Périgord⁵²

Cette association recense les restaurateurs qui travaillent dans la tradition périgourdine. En développant les valeurs, les traditions, les produits et les recettes de ce terroir. Ils doivent promouvoir les produits issus de l'agriculture locale, la gastronomie périgourdine et faire la promotion des vins de Bergerac. Voyons à présent les restaurateurs du Périgord pourpre, qui ont la chance d'avoir obtenu cette distinction.

Nous avons déjà étudié les restaurants de «La Table du Marché Couvert» et le «Tropicana».

Pour ceux qui est des autres restaurants, il s'agit de lieux conviviaux et chaleureux. On y trouve des produits frais et de saison. On y référence le «Relais de

50 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

51 Le Tropicana. Le menu du Tropicana. In : *Hôtel-restaurant le Tropicana*. [consulté le 22/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.le-tropicana.fr/medias/menu-pour-site-2016-1-e544714.pdf>

52 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

l'Ancienne Gare», à Issigeac, «Côté Rivage», à Badefols-sur-Dordogne, «Hostellerie-Saint-Front», à Beaumont-du-Périgord, «La Table de Léo», à Saint-Avit-Senieur et enfin «La Guinguette du Pont de Vicq», au Buisson-de-Cadouin.

Le premier se distingue par une part de sa carte consacrée aux foies gras. On y retrouve un «foie gras de canard en terrine et chutney de figues», une «escalope de foie gras poêlée aux pommes fruits, jus miellé» et une «assiette de foie gras en trois façons (terrines, poêlé et cru à la fleur de sel)».

Dans le deuxième, on pourrait évoquer le «foie gras mi cuit, chutney d'oignons rouges framboisés», le risotto de cèpes et foie gras poêlé, le «magret fumé», la «terrines de foie gras de canard mi-cuit» et la «pressée du Chopin (gésiers et confit de canard, pleurotes et cèpes et foie gras) en vinaigrette de truffes». En plat, on trouve une «épaule d'agneau de 36 h cuite à basse température et son caviar d'aubergine» et un «canard dans tous ses états (magret, foie gras mi-cuit, aiguillette, confit) à la crème de cèpes». En dessert, le seul qui puisse être qualifié de représentatif serait le «sablé à l'huile de noix et sa poire pochée au Monbazillac chocolat intense».

Pour l'«Hostellerie-Saint-Front» ce dernier est un restaurant où l'on trouve plusieurs menus dont un consacré aux produits locaux. Il est appelé «Menu du Terroir» et coûte 25 euros. On peut y trouver selon les saisons, tous les produits issus des canards périgourdins, de l'enchaud, des pommes sarladaises ou encore des noix du Périgord.

A «La table de Léo» on ne trouve que les fraises du Périgord et le foie gras comme produits typiques.

Le dernier offre une pause gourmande au bord de la rivière. Les choix y sont simples: salades, pâtes, omelettes ou viandes. Mais ils sont toujours composés avec des produits frais et de saison.

4. Les tables d'hôtes

Les hôtels, les gîtes et les chambres d'hôtes sont très présents sur ce territoire où le tourisme est omniprésent. Nous allons étudier certaines des chambres d'hôtes qui proposent l'option table d'hôtes, pour tenter de d'analyser la place des produits du terroir dans leurs menus. Ce paysage rural possède de multiples propriétés de tailles relativement importantes, qui permettent à leurs propriétaires de proposer le service de chambre d'hôtes. De plus, nombre de ces propriétés possèdent des jardins cultivés et des bois qui offrent la possibilité à leurs exploitants d'offrir des produits locaux et frais à leurs clients.

Voici une liste non exhaustive de ces tables d'hôtes du Périgord pourpre. Parmi les restaurants de cette liste, seuls certains nous donnent des exemples de plats qu'ils proposent. Ils se contentent souvent de nous dire qu'ils confectionnent leurs plats sur place, à l'aide de produits frais et de saison.

Les fermes «de la Rivière», à Saint-Agne, «Ferme de la Croix», à Saint-Avit-Sénieur, «Le Grand Mayne», à Beaumont-du-Périgord et «Un ange passe» au Buisson-de-Cadouin sont des fermes-auberges travaillant en collaboration avec le réseau Bienvenue à la Ferme, sur lequel nous reviendrons. La «Ferme de la Rivière», la ferme «Le Grand Mayne» et la ferme «Un ange passe» proposent des produits provenant de leur exploitation, du canard notamment. La «Ferme de la Croix» et la «Ferme de la Rivière» proposent également des plats typiquement périgourdins, sur lesquels nous reviendrons. Du tourain à l'aïl, de l'enchaud, des pommes de sarladaises, de l'omelette aux cèpes, de la terrine ou du gâteau au noix.

A Lamonzie-Saint-Martin, on trouve «La Belle Etape»⁵³ qui a pour spécialités le «parmentier de canard», le «confit de canard», le «magret de canard grillé» et «l'enchaud périgourdin accompagné de ses pommes sarladaises». Néanmoins, ces

53 Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

recettes sont associées à de nombreux plats du monde entier, plus au moins exotiques.

«Le Clos de la Bastide»⁵⁴, à Eymet nous donne néanmoins un exemple de menu «crème brûlée au foie gras», «parmentier de confit de canard revisité par Carl», Fromage et «mille-feuille aux Fraises».

«La Safranière», à Beaumont-du-Périgord ne propose pas forcément des mets typiques.

Nous l'avons compris l'utilisation de produits du terroir apporte une véritable plus value aux différents lieux de dégustation du Périgord pourpre. Ce sont alors souvent les mêmes établissements que l'on retrouve dans les différentes catégories. Ceux qui proposent des plats de qualité en utilisant des produits frais et locaux. En permettant le développement des restaurants, cela engendre une image touristique toujours plus favorable, et donc une mise en valeur du territoire engendrée par ces produits.

Chapitre 5:

Marchés, Foires et Fêtes: lieux de rencontre et de découverte culinaire

En Périgord poupre, chaque ville, chaque village, chaque bourgade possède son propre marché, qui se tient plus ou moins régulièrement. Il existe des marchés hebdomadaires, mais aussi des marchés saisonniers, qui dépendent de certains produits tels que la truffe ou les cèpes par exemple. Ici il est également question des

⁵⁴ Le Clos de la Bastide. Menus et Tarifs. In : *Le clos de la bastide*. [consulté 22/02/2016]. Disponible l'adresse : <http://www.eymet-dordogne.com/>

marchés gourmands qui se tiennent durant tous l'été dans les zones à forte présence touristique. Malgré les changements de comportements qui ont conduit à l'avènement des centres commerciaux, les marchés restent très importants dans ce territoire rural. Il est un lieu de rencontre entre amis, mais aussi un lieu où il faut être vu et rencontré si l'on a des ambitions politiques. Il semble qu'en Périgord pourpre, la fréquentation des marchés soit supérieure à la moyenne nationale qui est de seulement 10% des ménages qui se rendent au marché plus de deux fois par semaines. Plus des trois quarts des courses sont aujourd'hui réalisées dans les grandes surfaces.

1. Le rôle des marchés dans la présentation des producteurs et des produits locaux

Le Périgord pourpre, qui est une zone géographique rurale, possède de nombreux marchés. Ceux-ci apportent une plus-value aux produits locaux et aux producteurs c'est ce que nous allons voir à présent. Principalement composés de producteurs, ces marchés jouent la carte de la qualité. Ils répondent aux besoins des consommateurs, apportent des revenus aux agriculteurs et craient un lieu de rencontres convivial.



Figure 7: Carte de l'implantation des marchés en Périgord pourpre

Légendes:

- ★ Marchés représentatifs du Périgord pourpre
- ★ Marchés secondaires du Périgord pourpre

- 1 Couze-et-Saint-Front**
- 2 Creysse**
- 3 Pontours**
- 4 Gardonne**
- 5 Bouniagues**
- 6 Le Fleix**
- 7 Prigonrieux**
- 8 Saint-Antoine-de-Breuilh**

Ce sont les produits du terroir, sont principalement proposés sur les marchés et dans les halles du territoire. On y trouve les ventes de produits de la ferme et de la cueillette.

Les marchés sont essentiels à la vie des cités et parfois historiquement ancrés, comme c'est par exemple le cas pour le marché d'Eymet, qui figure dans la Charte de fondation de la bastide, en 1270. Il s'agit du point central de la vie des fins gourmets et des amoureux des produits du terroir.

Nous allons ici vous présenter les principaux marchés du Périgord poupre.

Ville de marché	Jour de marché	Commentaires
EYMET	JEUDI MATIN	Produits locaux, depuis 1270
MONPAZIER	JEUDI MATIN	+ marché aux cèpes (mai à octobre) + 2 à 4 marchés aux truffes par an (décembre et janvier)
BEAUMONT-DU-PERIGORD	MARDI ET SAMEDI MATIN	Marchés des producteurs
COUZE-ET-SAINT-FRONT	DIMANCHE MATIN	+ mardi matin : marché de producteurs et commerçants locaux
LALINDE	JEUDI ET SAMEDI MATIN	De plein air le jeudi et marché fermier sous la halle le samedi
CREYSSE	DIMANCHE MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
TREMOLAT	MARDI MATIN	Marché traditionnel, mais avec principalement des producteurs locaux
SIGOULES	SAMEDI MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants (environ 20)
PONTOURS	DIMANCHE	Marché des producteurs fermiers

	MATIN	
LA FORCE	JEUDI MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
VILLAMBLARD	LUNDI MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
ISSIGEAC	DIMANCHE MATIN	Particulièrement réputé avec ses nombreux produits du terroir. Il compte des centaines d'exposants et fait se déplacer des milliers de visiteurs, notamment en été
BERGERAC	MERCREDI, VENDREDI SAMEDI MATIN	Les producteurs sont principalement présents le samedi matin, autour de la cathédrale + marché aux truffes (décembre à février) + marché bio le mardi matin
GARDONNE	MERCREDI ET DIMANCHE MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
LE BUISSON DE CADOUIN	MERCREDI ET VENDREDI MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
BOUNIAGUES	VENDREDI MATIN	Marché des producteurs fermiers
LE FLEIX	LUNDI MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
PRIGONRIEUX	MARDI ET DIMANCHE MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants
SAINT-ANTOINE-DE-BREUILH	MERCREDI MATIN	Marché traditionnel avec tous types d'exposants

Tableau des marchés en Périgord pourpre⁵⁵

⁵⁵ Réalisé par Mlle Darritchon Elise

A Bergerac le marché couvert est inauguré en 1887. On y trouve également un marché spécifique vers dix-sept heures, pour la vente des cèpes lors de la saison de ceux-ci. Les oies, dindons, canards ou autres volailles vivantes se vendent le samedi matin, sur la place des Deux-Conils. Ces deux marchés sont des institutions au cœur de la ville.

On s'aperçoit que l'on a, sur certains marchés, une distinction de deux types de marchés, l'un où l'on peut retrouver les produits des producteurs locaux alors que dans l'autre, les marchés traditionnels, ces producteurs locaux s'ajoutent à des vendeurs de vêtements vendus sur des étals. Dans ce cadre il nous faut également préciser que dans les marchés de producteurs ces derniers proposent tous les types de produits du terroir, mais que l'on ne trouve du vin sur les étals que lors de la saison estivale. Cette zone fortement viticole profite durant l'été de proposer aux touristes la dégustation de leurs vins, pour faire connaître et vendre ceux-ci. Dans tous les cas le marché permet un lien direct et spécifique entre le producteur et son consommateur.

Il existe également un marché dans la petite bourgade de Faux, mais celui-ci bien qu'ayant été florissant, voilà quelques années, n'est plus aujourd'hui que l'ombre de lui même et sur la place principale une seule productrice maraîchère, Madame Vidotto, vient proposer ses produits.

Certains marchés ne sont que saisonniers, c'est le cas des marchés aux truffes ou aux cèpes. On pourrait par exemple citer le marché du lundi matin à Ste-Alvère qui propose des truffes ou encore le marché de Villefranche du Périgord qui propose des cèpes tous les jours, selon les récoltes de mai à octobre. Il existe également des marchés estivaux des producteurs de pays. C'est le cas le lundi à Ste-Alvère, le mardi à Villefranche-du-Périgord et Monpazier le samedi matin.

Tous ces marchés ont pour point commun de s'installer dans les centres historiques, le plus souvent sur les places les plus proches des églises.

Le tableau que nous avons réalisé, nous apporte également des informations complémentaires, sur les marchés en Périgord pourpre. Ces informations

complémentaires sont tout d'abord de l'ordre du type de produits proposés. En effet, dans ce territoire essentiellement rural, environ 40% des marchés sont exclusivement des marchés de producteurs locaux, fermiers, ou autres artisans des alentours. Les autres marchés sont des marchés traditionnels où les marchands de textiles, s'ajoutent à ces producteurs locaux. Mais même sur ce type de marché, les vendeurs autochtones sont majoritaires. Pour prendre l'exemple du marché de Bergerac, on y trouve plusieurs zones géographiques distinctes, avec différents types de producteurs, mais une seule de ces zones est consacrée aux vendeurs ambulants de textiles. Dans tous les marchés du Périgord pourpre, on trouve donc une majorité de producteurs et artisans locaux. Leur présence sur les marchés leur permet de vendre, et de présenter leurs produits, mais aussi de se faire connaître auprès des clients potentiels. Ces derniers peuvent par la suite retrouver leurs produits, en se rendant à la ferme, ou dans des coopératives où ces produits sont proposés.

En nous rendant au marché de Bergerac, un samedi matin, nous avons pu observer les différentes zones de ce marché, mais surtout les producteurs eux-mêmes et leur manière de présenter leurs produits. En discutant avec certains d'entre-eux nous avons pu sentir leur envie de faire découvrir leurs produits, malgré le froid glacial, de ce matin de novembre. Il nous apparaît que l'étape du marché leur paraît indispensable, pour la vente et la mise en valeur de leurs produits, puisque la plupart d'entre-eux sont de petits producteurs qui ont besoin de se faire connaître. Cependant, il nous a semblé que certains regrettaient de devoir faire cette démarche, principalement les très petites structures, car ils avaient l'impression que c'était du temps perdu sur leurs exploitations et leurs élevages. Notre promenade nous a aussi mise dans un contexte particulier, nous plongeant au cœur d'odeurs, de bruits et d'images particulières.

Les exposants que l'on rencontre sur ces marchés se ressemblent tous, dans leur attitude et leurs objectifs.



*Figure 8: Exemple de producteur-vendeur,
du marché de Bergerac*

Par cet exemple photographique, on voit le principe même des producteurs-vendeurs qui se déplacent sur les marchés pour vendre leurs produits et les promouvoir. Il s'agit d'exploitants simples et accueillants, qui n'hésitent pas à discuter avec vous de leurs produits, afin de mieux les faire connaître et de donner envie de les acheter. Ils ont au fur et à mesure des années diversifiés leurs productions et leurs produits en vente. Par exemple, les producteurs de noix ne se cantonnent pas à vendre des noix, mais proposent également des huiles de noix. Néanmoins, ces ventes se font toujours de manière simple et décontractée, loin des étals sans âme des grandes surfaces.

Le tableau réalisé nous permet également de tenter une analyse sur les jours de présence de ces marchés. Ceux-ci ont lieu tous les jours, même s'ils sont légèrement plus nombreux le dimanche, puisqu'ils sont au nombre de six, avec ceux de Couze-et-Saint-Front, de Creysse, de Pontours, d'Issigeac, de Gardonne et de Prigonrieux. Au contraire, le lundi on compte uniquement deux marchés, ceux de Villablard et de Le Fleix. En cours de semaine, on en compte trois les mardi et vendredi, et quatre les mercredis, jeudis et samedis. En revanche, lorsque l'on compare ces jours avec l'emplacement des marchés, nous voyons que ceux-ci sont

bien répartis, et que les marchés proches les uns des autres s'organisent rarement les même jours. Cet état de fait favorise la présence des clients en nombre et permet la pérennité de ces rendez-vous.

Grâce à la carte créée, il nous apparaît que la plupart des marchés du Périgord pourpre sont implantés, au centre et au sud du territoire. Seul le marché de Villamblard, fait exception à la règle. Cela peut notamment s'expliquer par la plus forte présence de villes moyennes dans cette zone géographique.

La présence des producteurs sur les marchés est donc autant indispensable et bénéfique pour ceux-ci, autant que pour la mise en valeur des produits locaux. Néanmoins, les exposants doivent bien réfléchir aux revenus éventuels, avant de perdre une matinée de travail, pour se rendre sur les marchés. Ce sont en général les petits ou les moyens exploitants qui tiennent leur stand sur le marché. Les autres vendant leurs produits par des filières indirectes ou par le biais de grands distributeurs.

L'affluence des visiteurs, mais aussi des stands de vente, sur les marchés dépend de la saison. En effet, elle double durant les trois mois d'été. Les fruits et légumes de saison et la forte présence des touristes sont des éléments prédominants d'explication de ce phénomène.

2. Les foires, fêtes et confréries

Les fêtes liées à la gastronomie sont un moyen d'affirmer l'identité et le savoir-faire du patrimoine de ce pays touristique. Ce sont à la fois des manifestations très emblématiques, mais aussi un phénomène culturel et identitaire. On comprend donc les fêtes gastronomiques n'ont d'existence véritable que si elles s'adressent en premier lieu aux populations locales, ce qui permet de garantir une certaine authenticité aux différentes traditions culinaires mises en valeur lors de ces fêtes.⁵⁶ Il

⁵⁶ VARENNE, Christine. *Fêtes gastronomiques: je mange donc je suis*. Espaces. Revue technique du tourisme et des loisirs. N°135 septembre-octobre. 1995

s'agit également de célébrer un moment de convivialité et de partage. Même si se nourrir est un acte biologique, l'homme affirme un désir d'appartenance et de reconnaissance sociale, par sa présence à des repas collectifs.

Dans cette sous-partie nous sommes contraints d'associer l'ensemble du Périgord, car aucune distinction n'est faite lors de la création de ces manifestations.

*Fêtes:

Le 15 août 2016, a eu lieu la fête de l'huître et du vin blanc, à la bastide d'Eymet. Au cours de celle-ci on trouvera des dégustations et des ventes de crustacés, mais aussi de poissons, de viandes locales et de vins de la région d'Eymet.

La fête de l'Automne est organisée à Montferrand-du-Périgord, le 23 octobre 2016, pour célébrer les pommes et les citrouilles de la région.

En octobre, la ville du Périgord noir, Villefranche-du-Périgord, organise la fête de de la châtaigne et du cèpe. On y trouve un marché fermier, qui s'associe à la vente de ces produits. Concours et repas s'enchaînent durant deux jours, afin de mettre en valeur ces deux fleurons de la cuisine périgourdine.

La fête de la fraise a lieu tous les ans durant le troisième dimanche du mois de mai, dans la ville de Vergt, en Périgord blanc. En fin d'après-midi on découpe et déguste une tarte géante aux fraises

Le premier dimanche du mois de février, c'est la fête de la noix et des moulins qui est célébrée à Varaignes, dans le Périgord vert.

A Sarlat-la-Canéda, ville principale du Périgord noir, on fête le foie gras et la truffe à la mi-janvier. De nombreuses animations y sont proposées autour de ces deux produits emblématiques. De nombreux ateliers sont également ouverts, afin de faire découvrir la senteur, l'identification de ces produits au grand public, mais aussi pour expliquer à ces derniers comment bien les choisir. Un grand marché aux truffes a lieu durant ce même week-end, présentant des truffes fraîches, mais aussi des produits

dérivés et des produits à base de truffes. Des stages culinaires y sont également ouverts. Des démonstrations de cavage y ont aussi lieu deux fois par jour, accompagnées de chiens dressés, sur une truffière artificielle. C'est autour de cette fête que fut créée une Académie Culinaire du Foie gras et de la Truffe. «Elle permet l'expression des jeunes talents de la cuisine française tout en participant à la sauvegarde du patrimoine gastronomique français par la valorisation de deux produits emblématiques : le Foie Gras et la Truffe.»⁵⁷

*Confréries:

En Périgord il existe onze confréries⁵⁸ qui défendent chacune un produit représentatif de la tradition culinaire de ce département. Elles les mettent en valeur et en font la promotion, ce qui conduit à améliorer l'image de la Dordogne toute entière. Leurs costumes flamboyants et leur solennité sont des marqueurs de leur identité. Elles participent également à l'animation culturelle et touristique en s'associant avec d'autres partenaires pour l'organisation de manifestations où la gastronomie tient une place plus ou moins importante.

Le vin de Bergerac est très bien représenté, avec trois confréries qui en font la promotion. La plus ancienne d'entre elles est le Consulat du caveau de la Vinée, créé en 1954, qui siège à la Maison du Vin de Bergerac, dont nous reparlerons. Les deux autres confréries bacchiques sont la Confrérie des amis du vin du Domme, créée en 2007 et la Confrérie du raisin d'or en pays de Sigoulès, qui défend l'appellation «Monbazillac».

Les fruits et légumes comptent eux aussi trois confréries. La Confrérie de la fraise du Périgord, née en 1997 et dont la devise est «Fraise je suis, du Périgord je m'honore». Mais aussi, la Confrérie du châtaignier, de la châtaigne et du champignon

57 Office de Tourisme de Sarlat. Fête de la truffe à Sarlat. In : *Sarlat Périgord Noir*. [consulté le 22/12/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.sarlat-tourisme.com/fete-de-la-truffe-sarlat>

58 CDT de la Dordogne. Les confréries. In : *Dordogne, Périgord*. [consulté le 12/11/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/decouverte/gastronomie-vins/confreries/>

et la Confrérie de la noix du Périgord de Nailhac en pays de Hautefort.

L'élevage est mis à l'honneur par la Confrérie du dindon de Varaignes, la Confrérie du cèpe et du veau sous la mère de Saint-Saud la Coussière, le collège des maîtres de la truffe et du foie gras en Périgord de Thiviers et la Confrérie du pâté de Périgueux qui veille sur la conservation et le savoir-faire de la recette.

La dernière Confrérie est celle qui nous intéresse le moins pour notre sujet. Il s'agit de la Confrérie des fines lames et des fines geules de Nontron, qui découle du prestige des couteaux de Nontron.

*Les foires:

Les foires sont d'importants marchés qui se tiennent à date fixe, en général une seule fois par an. Elles sont parfois en adéquation avec les dates des fêtes aux alentours. Elles sont donc complètement différentes des marchés qui se tiennent de manière hebdomadaire ou bi-hebdomadaire et vise une communauté locale. Au contraire, ces foires et ces fêtes ont une définition proche des marchés qui se tiennent sur une seule période de l'année et qui vendent un seul produit spécifique (truffes, cèpes, gras).⁵⁹

Les 25 et 26 mai 2016 a eu lieu la foire aux vins et à la gastronomie, à Chalais-en-Périgord, dans le Périgord vert. Chaque année, le dernier week-end, se déroule cette manifestation festive qui réunit visiteurs, plus de trente exposants et producteurs locaux. Elle s'est ouverte cette année avec une présentation de la Confrérie de la truffe et du foie gras et fut suivie le lendemain par une dégustation à l'aveugle. Pour le vin les exposants sont limités à un producteur par appellation. Mais attention, que cela soit pour les vins ou pour les autres produits, plus de la moitié des exposants ne sont pas des périgourdins et leurs exploitations sont implantées dans d'autres départements. Ce sont donc les vins et la gastronomie dans leur ensemble qui

59 GROSHENS, Marie-Claude. «La fin des foires et la persistance des marchés en Périgord». In: *Etudes rurales: Foires et Marchés ruraux en France*. pp. 175-197. Volume 78. Numéro 1. 1980. [consulté le 03/03/2016]. Disponible à l'adresse : www.persee.fr/doc/rural_0014-2182_1980_num_78_1_2636

sont fêtés et non pas une gastronomie périgourdine.

A la Coquille, dans le Périgord vert, se tient chaque année au mois d'août, la foire aux vins et aux fromages.

*La Félibrée:

La Félibrée est la fête traditionnelle qui se tient chaque année dans une ville différente du Périgord. Elle a pour objectif de promouvoir la culture occitane. Pour l'année 2016 c'est la ville de Saint-Aulaye qui fut désignée pour accueillir cet événement. A cette occasion la ville a dû perpétuer la tradition en se décorant de milliers de fleurs multicolores en papier. Nous la mentionnons de part son importance culturelle pour l'ensemble de l'Occitanie, même si cet événement ne s'est pas déroulé en Périgord pourpre, cette année. Différents stands et animations mettent à l'honneur la gastronomie périgourdine, dans son ensemble.

Les périgourdins qui organisent cette manifestation arborent les costumes traditionnels. C'est l'occasion pour tout le Périgord de se retrouver dans un lieu commun, pour une fête traditionnelle et identitaire. Cette année nous avons eu la chance de nous rendre au traditionnel repas du dimanche midi, troisième et dernier jour de la Félibrée. Le menu est chaque année axé sur des plats traditionnels du Périgord. Nous en profitons pour vous présenter le menu de cette année 2016. Un menu où l'on remarque la présence quasi-exclusive des produits du terroir périgourdin. Presque tous les menus de fête sont basés sur les mêmes données, avec la présence de foie-gras, de tourain (il existe même un tourain des noces pour les mariages), le canard sous n'importe quelle forme et du fromage du Périgord.



Figure 9: Menu de la Taulada, de la Félibrée 2016

La Félibrée est aussi l'occasion de créer chaque année de nouvelles assiettes, aux couleurs de la ville qui l'accueille. De nombreuses familles gardent ces assiettes en souvenir. Nous vous en présentons ici un exemple.



Figure 10 : Assiettes de la Félibrée, chez Madame Janine Labonne

3. Les marchés gourmands

A partir du mois de Juin, des marchés gourmands sont organisés par les villes en complément des marchés traditionnels. A cette occasion, on propose, en plus de la vente des produits, une restauration sur place avec un ou plusieurs menus constitués à partir de produits, issus, exclusivement du terroir local. Ces marchés proposent également des activités annexes afin d'attirer le plus grand nombre de personnes. Parmi ces activités on pourrait citer, de la musique ou des balades à dos de poneys . Nous ne rentrerons pas dans le détail de chacun puisque le procédé est relativement proche de celui d'un marché traditionnel, à ceci près qu'on y ajoute souvent une tablée gourmande et quelques activités annexes.

On pourrait tout d'abord évoquer les marchés gourmands récurrents tels ceux de Beaumont-du-Périgord, d'Eymet, de Sigoulès, du Buisson-de-Cadouin et de Monbazillac, qui ont lieu une fois par semaine, durant l'été. Celui de Couze-et-Saint-Front se déroule lui toutes les deux semaines, durant l'été.

On trouve aussi des marchés gourmands exceptionnels, par exemple celui de Sainte-Sabine-Born, qui a été organisé le 27 août 2016. Celui de Port-de-Couze, à Lalinde, qui eu lieu le 21 juillet 2016. Mais aussi celui qui s'est déroulé autour du château de Lanquais le 12 août 2016.

Il existe également des repas privés organisés par les fermes elles-même. Par exemple, la ferme de la famille Ferracin, à Soulaures, organise tous les vendredi soir, du 24 juin au 23 septembre 2016, un barbecue géant avec les produits de leur ferme, mais aussi des visites de leur exploitation et pour attirer les familles avec enfants, des promenades en poneys.

Les fêtes locales sont aussi l'occasion de mettre en avant les produits de la gastronomie du territoire. En effet, chaque fête organisée dans un ville, comporte toujours un repas animé, au cours duquel sont proposés des produits frais et locaux, appréciés par les visiteurs.

De nombreuses autres manifestations, comme des randonnées gourmandes, des tablées conviviales comme celles de Bergerac, et des marchés à la ferme complètent ce tableau, pour offrir durant l'été une découverte complète des produits culinaires du Périgord pourpre, aux touristes. Dans ce cadre, on pourrait évoquer la table des pêcheurs qui a lieu toutes les semaines de l'été, à Creysse.

Les paysages de cette aire urbaine sont également modelés par un élément essentiel, que sont les vignes. Il ne s'agit pas de détailler tous les concepts liés au vin et à la viticulture, mais bien de comprendre l'implantation et l'importance de ce produit dans le patrimoine culinaire, du Périgord pourpre. Nous consacrons maintenant une partie à part entière de notre mémoire à ce type d'exploitation, car elle est fondamentale pour ce territoire, qui tient son nom de cette économie viticole.

Partie 2:

Vignes et Vignoble:

une géographie créée par l'Homme

Le vin est l'élément majeur de toute tradition culinaire. Le vin est plus qu'une simple boisson, la vigne est une plante de civilisation même si sa connotation religieuse a aujourd'hui disparu, sa symbolique festive demeure. En effet, chaque repas de fête est toujours accompagné de vin. Il ne s'agit ici, pas de détailler tous les concepts liés au vin et à la viticulture, mais bien de comprendre l'implantation et l'importance de ce produit dans le patrimoine culinaire, du Périgord pourpre. Nous ne nous attardons pas sur les questions relatives aux cépages, climat, géologie et autres critères spécifiques dont s'occupent les spécialistes.

Comme nous l'avons déjà évoqué le Périgord pourpre doit son nom à la proportion importante de vignes qui occupent ses terres. 12000 hectares s'étendent en effet, sur les deux versants de la rivière de la Dordogne. Une telle importance, qui se lit jusque dans le nom du territoire, nous a semblé justifier une partie entière consacrée. Cette abondance semble dûe au climat doux et tempéré, dont bénéficie le bergeracois. C'est dès le Ier siècle que les romains ont commencé à planter des vignes sur les berges de la Dordogne. Au fil des siècles, le vignoble du bergeracois va s'agrandir et même gagner leur indépendance par rapport, au bordelais limitrophe, grâce à son accès direct sur la Dordogne, nous voyons cela en détail un peu plus loin. Treize espaces viticoles sont notifiés au titre d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), au sein du Périgord pourpre.

En bergeracois ont produit des vins: rouges, rosé et blancs. Les vins des AOC Bergerac (6000 ha), Côtes-de-Bergerac (1500 ha), les Pécharmant (dont 300 ha en AOC) et les Montravel rouge constituent les vins rouges. Les vins secs des AOC Bergerac et Montravel (500 ha), les AOC Saussignac (moelleux) (50 ha), Haut-Montravel (moelleux), Côtes de Montravel (moelleux), Côtes de Bergerac (moelleux) et Rosette (moelleux) (20 ha), s'ajoutent aux excellents vins de Monbazillac (liqueureux), pour constituer les vins blancs du Périgord pourpre. A cette liste nous devons ajouter le Bergerac rosé, seul vin en rosé du bergeracois.⁶⁰ Ces différents vins s'accordent parfaitement avec les produits gastronomiques de la

⁶⁰ MADEVON, Danièle. MADEVON, Pascal. PEYROUTET, Claude. *Les vins de France*. Repères pratiques. Nathan. 1998

région.

Les vins dit secs sont ceux dont le sucre est presque totalement transformé en alcool, il ne reste plus alors que moins de 4 grammes de sucre par litre (g/l). Pour les vins doux, il demeure plus de 45 g/l de sucres résiduels. Quant au moelleux, on constate entre 18 et 45 g/l de sucres résiduels.

De plus, les vins du bergeracois permettent un tourisme du vin, qui fait venir de nombreux touristes. Ils génèrent alors une activité économique très importante pour le territoire. Le vin apparaît alors comme un produit du terroir à part entière et sa renommée contribue fortement à la mise en valeur du département. Pour apporter une plus value au vignoble, le département et les vigneron ont créé des lieux fédérateurs. C'est dans cette optique que furent implantées par exemple, plusieurs maisons du vin, dont les entrées sont gratuites, mais aussi la route des vins, dont une partie, s'étend sur le Périgord pourpre.

Le rôle du port de Bergerac, dans cette économie vigneronne est primordiale. Historiquement le port à depuis longtemps déjà, permit de transporter du vin vers l'Angleterre et la Hollande.

Chapitre 1:

Une tradition viticole ancrée dans l'histoire

C'est sur la courbe des collines et côteaux du bergeracois que la culture de la vigne s'offre à l'oeil du visiteur. Aujourd'hui, c'est donc l'ensemble des propriétés viticoles de la Dordogne qui se confondent avec le bergeracois, puisque la production de vin a quasiment disparu dans le reste du département. En effet, en la crise du Phylloxéra fit disparaître 600km² de vignes en amont de Lalinde. C'est dans cette ville que commence aujourd'hui les vignes du département. Peut nombreux furent les exploitants assez riche pour acheter les greffons américains nécessaires à la lutte

contre le Phylloxéra. En aval de Lalinde, on découvre donc un Bergeracois riche, fertile, aux fermes prospères et aux propriétés plus importantes.

1. L'autonomie vis à vis du puissant voisin bordelais

La grande histoire de France a également joué un rôle important quant à la propriété du vignoble de Bergerac. En 1225, alors que le duché de Guyenne est rattaché à la couronne d'Angleterre, Bergerac accepte de prêter allégeance au roi Henri III d'Angleterre. De cet accord, s'en suit, une législation semi-autonome offerte par le roi à Bergerac. Cela permit à la ville d'obtenir d'importants privilèges, notamment ceux de taxer les vins du haut pays transportés par voie fluviale et celui d'interdire l'entrée de la ville à tout autre vin que le sien. A cette occasion des péages virent le jour de chaque côté du fleuve à Bergerac, les propriétaires y réclamaient une taxe ou interdisaient complétement le passage des bateaux tant que leurs propres vins n'avaient pas descendu le fleuve. De plus, malgré le grand privilège dont jouissait Bordeaux, Bergerac obtient un libre accès à l'Océan sans besoin d'accord, ni des taxes imposées par son puissant voisin. Dans ces conditions, le bergeracois a pu bénéficier des marchés anglais et d'Europe du Nord, jusqu'à la fin de la guerre de Cent Ans. La ville conserva l'exemption du grand privilège bordelais, même après son retour à la couronne française, malgré les protestations des jurats bordelais. Tout cela permis au bergeracois d'accroître ses échanges commerciaux avec l'Europe du Nord et notamment avec la Hollande protestante, puisque la quasi-totalité du territoire s'est rangée à la religion huguenotte. A la révocation de l'Edit de Nantes, par Louis XIV, nombre d'entre eux partirent vers la Hollande d'où ils continuèrent à entretenir des liens économiques avec leur territoire d'origine. Pour beaucoup de producteurs actuels, la Hollande demeure le marché d'exportation le plus intéressant sur le plan économique.

Malgré tout cela, on ne peut nier, même aujourd'hui, que de part son importance internationale le vignoble de Bordeaux soit lié au destin de Bergerac. De

plus, la structure du sol est la même que celle des vignobles de Castillon et de Saint-Emilion que jouxtent les vignes de Montravel. Il faut atteindre la zone du Pécharmant pour trouver un type de terroir particulier. De même, les deux départements utilisent les mêmes cépages, ce qui renforce leur ressemblance. Il semblerait donc que la seule différence entre ces deux vignobles se situe dans la question administrative.

2. La crise du Phylloxéra

Les vignes sont tributaires des conditions climatiques et de l'environnement. Tout dérèglement climatique, la sécheresse, les inondations, peuvent entraîner des pertes considérables pour les propriétés viticoles, ou détériorer ceux-ci et en altérer le goût du vin. C'est le cas du phylloxéra qui marqua un tournant dans l'économie viticole, lorsque cette maladie venue d'Amérique, décima le vignoble bergeracois en 1880. Le phylloxéra est en réalité un puceron minuscule d'origine américaine, dont le nom complet est *Phylloxéra Vastatrix*, qui signifie sèche-feuilles dévastateur. Il pique et suce les racines des plants de vignes, se qui entraîne leurs pourrissement et leur mort environ trois ans plus tard⁶¹. Après cet épisode, les vigneronns durent replanter en utilisant un nouveau procédé, consistant à greffer leurs ceps de vignes sur des racines américaines, *Vitis Labrusca*, résistantes au parasite. Avec ce système du porte-greffe, les racines seront américaines, mais les raisins restent français. En près de vingt ans, entre 1876 et 1896, c'est tout les vignobles français qui sont reconstitués grâce à cette méthode. De nombreux hectares de vignes disparaissent suite à cette épisode, malgré tout le vignoble de Bergerac demeure. Cet épisode a néanmoins permis la reconstruction des vignes puisque on a profité de la replantation pour aligner les plans, rendant ainsi la mécanisation possible et augmentant les rendements.

⁶¹ GARRIER, Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*, suivie de *Les mots de la vigne et du vin*. Larousse. Paris.

Il ne subsiste aujourd'hui que 50% des vignes d'avant la crise du Phylloxéra, dans le vignoble de Bergerac. Sa superficie représente 11000 hectares et on y retrouve 13 appellations contrôlées, qui virent le jour dès 1936 et qui produisent environ 490 000 hectolitres par an.

Chapitre 2:

Un vignoble, plusieurs vins, pour treize appellations

Les XIXe et XXe siècles sont marqués par un désir de classification des vins. Ceux-ci sont d'ailleurs les premiers produits à être reconnus pour détenir une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), qui garantit l'origine et la tradition, mais n'a aucune incidence sur le goût. L'AOC désigne en effet, «un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne des caractéristiques au produit»⁶². Elle doit alors combiner la production au sein d'un terroir et l'expression du savoir-faire des vignerons.

Dans le vignoble de Bergerac on trouve principalement du vin blanc, mais aussi du vin rouge et du rosé. De nombreux vins qui sont aujourd'hui classés selon treize Appellations d'Origines Contrôlées (AOC), qui leur garantissent une légitimité dans l'esprit de terroir et de typicité. Ces sont des vins issus de terroirs géographiques bien délimités qui répondent à des conditions d'élaboration précises.

62 MANDOU, Cyrille (dir.). *Le management du vin: entre terroir et mondialisation, une filière en pleine mutation*. De Boeck. 2014



Figure 11: Exemples de plusieurs vins du vignoble de Bergerac

C'est le désir de protection des vins de terroir qui a conduit à la création des AOC. Prenons l'historique pour comprendre un peu mieux. En juin 1935, un congrès des associations viticoles se tient à Bordeaux. Le texte qui y est créé devient un décret-loi le 30 juillet 1935. Il instaure le label Appellation d'Origine Contrôlée et met en place un comité national paritaire. C'est ce comité qui devient en 1947, l'Institut National des Appellations d'Origines (INAO) des vins et des eaux de vie, qui est aujourd'hui encore chargé de les déterminer. Le terroir concernant la production de chaque vin est alors déterminé, analysé et défendu. L'obtention d'une telle appellation garantit la typicité, les savoirs-faire, le degré alcoolique, les cépages et la qualité du vin⁶³. On tend à conférer aux vins des caractéristiques non reproductibles ailleurs, car non transportables sur un autre site. Dès le 15 mai 1936, on accorde les premiers classement, parmi lesquels figure l'AOC «Monbazillac». Dans les années suivantes d'autres classements se feront progressivement, jusqu'à obtenir treize AOC pour le vignoble de Bergerac, et près de 300 pour l'ensemble du territoire. Nous reparlons dans notre dernière partie de cette notion d'AOC.

En rouge, on peut étudier le «Bergerac», le «Côtes-de-bergerac» et le «Bergerac sec». Les deux premiers sont relativement similaires à ceci près que le

⁶³ GARRIER, Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*, suivie de *Les mots de la vigne et du vin*. Larousse. Paris. 1998

taux d'alcool des vins de côtes est souvent supérieur. Pour ce qui est du «Bergerac sec», il doit être proposé entre 10 et 13 degrés et avec pas plus de quatre grammes de sucre, non fermenté, par litre.

En blanc, on retrouve le «Côtes-de-Bergerac» et le «Côtes-de-bergerac moelleux». Le premier doit être doté d'un degré d'alcool entre 11 et 13 degrés. Le deuxième est plus fort en degré d'alcool. Mais pour tout deux on demande un fort taux de sucre.

A l'intérieur de ces grandes catégories du vignoble de Bergerac, on découvre des sous-catégories. Il s'agit uniquement de vins blanc, hormis le «Pécharmant». Ce dernier étant en effet une appellation, exclusivement de vin rouge, qui concerne 420 hectares de vignes sur les côteaux de Bergerac, sur la rive droite de la Dordogne. Voyons un tableau résumant ces treize appellations, du vignoble de Bergerac.

Couleur	AOC	Cépages
Vins rosés	Bergerac rosé	
Vins rouges	Bergerac rouge, Côtes de Bergerac rouge, Pécharmant et Montravel rouge	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec
Vins blancs secs	Bergerac blanc sec, Montravel	
Vins blancs Moelleux	Côtes de Bergerac blanc, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Rosette, Saussignac	Sauvignon, Muscadelle, Sémillon
Vins blancs liquoreux	Monbazillac, Haut-Montravel et Saussignac par dérogation	

Tableau des vins et de leurs cépages⁶⁴

Le Cabernet Sauvignon donne des vins corsés, colorés et aptes à vieillir. Le Cabernet Franc donne des vins moins colorés et moins corsés que le Cabernet Sauvignon, mais possède une plus grande capacité d'adaptation aux terroirs difficiles. Le Merlot est utilisé en assemblage avec le Cabernet Sauvignon, pour apporter un certains moelleux aux vins. Le Sauvignon est le cépage le plus populaire. Il permet

⁶⁴ STRANG, Paul. *Vins du Sud-Ouest*. Editions de Rouergue. Cahors. 1997

d'obtenir des vins vifs et fruités. Le Malbec permet de confectionner des vins rouges, en leur donnant des arômes de prune et de réglisse. Le Muscadelle est souvent associé au Sémillon ou au Sauvignon, pour créer des vins liquoreux. Il apporte des arômes de chèvrefeuille et d'acacia. Quant au Sémillon, il participe à la naissance de tous les blancs de Bordeaux, ainsi que des Monbazillac et des Bergerac.

Le nom de «Pécharmant» est dérivé de «pech» qui signifie sommet. Cette appellation est la seule à être réservée aux vins rouges. Une très bonne chose si l'on considère que très peu de vins blancs sont produits sur ces terres et qu'ils sont vendus sous le nom de «Bergerac sec». On dit traditionnellement que le «Pécharmant» est de qualité supérieure au «Bergerac rouge». Elle est décernée à 37 viticulteurs qui cultivent 420 hectares en tout.⁶⁵ Les vins rouges de Bergerac peuvent se consommer jeunes alors que le Pécharmant mérite un long vieillissement pour dévoiler toutes ses qualités.

Les «Saussignac», «Montravel» et «Rosette» sont des vins blancs qui sont presque tous vendus, sous l'une ou l'autre des appellations générales de Bergerac, sauf pour les meilleurs crus. Les vins de l'appellation «Rosette» sont produits au nord de Bergerac. «Montravel» ne concerne que cinq communes, pour trois sous-catégories, que sont le «Montravel sec» semblable au «Bergerac sec», le «Côtes-de-Montravel» qui est moelleux et enfin le «Haut-Montravel» qui est plutôt doux.

Les vignes du «Saussignac» relient géographiquement Monbazillac à la zone de l'Entre-deux-Mers (Gironde). Elle est la plus récente des appellations du bergeracois, puisqu'elle ne l'obtient qu'en 1982. Elle ne regroupe que cinq communes, que sont Saussignac, Razac-de-Saussignac, Gageac, Monestier et Rouillac. Pour une production moyenne d'environ 1000 hectolitres par an. Il s'agit d'un vin moelleux, qui contient au minimum 12 degrés d'alcool et 18 grammes par litre de sucre. Le véritable «Saussignac» moelleux est réalisé à 100% à base de sémillon et est vinifiée à 20 degrés. Outre ce vin moelleux, tous les vins blancs secs et vins rouges produits sur ces terres doivent être déclarés sous le nom général de «Bergerac» dont la réglementation est quasiment identique.

⁶⁵ Interprofession des Vins de Bergerac et de Duras. Pécharmant. In : *Vins de Bergerac*. [consulté le 15/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.vins-bergerac.fr/appellations/pecharmant/>

«Rosette» est la plus petite des appellations du vignoble de Bergerac. Il doit se boire jeune et contient au moins 13 degrés d'alcool. Son nom ne lui vient pas de son caractère rosé, puisqu'il s'agit d'un vin blanc, mais plutôt du nom d'un petit village à proximité de Bergerac. Ces vins ont un caractère bien distinct mais se vendent aujourd'hui en tant que «Bergerac». Il serait dommage qu'à terme cela entraîne la disparition totale de cette appellation.

Quinze communes, de la rive droite de la Dordogne sont concernées par l'appellation «Montravel». Parmi elles, cinq élaborent du «Haut-Montravel» et les dix autres du «Côtes-de-Montravel». Ces trois appellations sont limitées au vin blanc. Les vins rouges produits sur ces terres doivent alors être enregistrés sous les indications générales «Bergerac» ou «Côtes-de-Bergerac». Le «Haut-Montravel» est un vin liquoreux, proche en cela du «Monbazillac», tandis que le «Côtes-de-Montravel» est très légèrement doux. Ici aussi, on constate que les vins blanc peuvent être vendus sous l'appellation générale «Bergerac» pour plus faciliter et les producteurs qui choisissent d'utiliser ces sous-appellations le font souvent pour leurs meilleures cuvées.

Pour être complet nous devons mentionner l'appellation «Monbazillac», qui se cultive sur les pentes de la vallée qui fait face au versant sud, de la ville de Bergerac. Cette colline ressemble alors «à un rideau de rayures vertes»⁶⁶. Mais c'est sur le versant nord de la colline que sont produits les meilleurs crus. Le climat y est tempéré, même si cette exposition accentue le danger du gel au printemps. En octobre, c'est la brume matinale qui envahie cette colline, par beau temps. C'est celle-ci qui provoque une poussée de cryptogamie microscopique, appelée aussi *Botrytis Cinerea*, autrement dit pourriture noble. C'est lui qui va causer le ratatinement de la peau des raisins, l'évaporation de leur jus et donc entraîner la grande concentration en sucre qui fait la particularité de cette appellation. Pour obtenir le maximum de maturité et donc de sucre du raisin, on vendange non pas en une, mais en plusieurs fois, cette pratique est appelée «tries successives». De plus, depuis 1992, il est interdit de vendanger à la machine si on espère obtenir l'appellation «Monbazillac», on est donc obligé de vendanger manuellement. Le monbazillac

⁶⁶ STRANG, Paul. *Vins du Sud-Ouest*. Editions de Rouergue. Cahors. 1997

acquiert toute sa saveur après deux ou trois années et peut se conserver trente ans. Il possède un parfum de miel et de fleurs.



Figure 12: Colline de Monbazillac recouverte de vignes, avec au fond la ville de Bergerac

Il s'agit d'un vin très doux, qui mêle les cépages de Sémillon (70%), de Muscadelle (20%) et de Sauvignon (10%). Il comporte un minimum de 13 degrés d'alcool. Mais les meilleurs vins de cette appellation atteignent fréquemment les 14 degrés. Sa production est limitée à 40 hectolitres par hectare. C'est probablement l'appellation la plus célèbre du département. Elle couvre 2500 hectares et produit 50000 hectolitres par an, soit plus de 10% de la production totale du bergeracois. La demande en vin de Monbazillac a connu un renouveau ces dernières années, mais aussi l'avènement d'une nouvelle génération qui envisage leur avenir avec un véritable goût du terroir.

Nous allons pour finir nous permettre de donner un conseil oenologique à nos lecteurs et peut-être futurs consommateurs. Celui d'acheter du «Pécharmant» ou du «Monbazillac» si l'on souhaite déguster les valeurs sûres du département en matière

viticole, mais aussi d'oser se lancer dans l'achat des appellations «Saussignac», «Montravel» et «Rosette», lorsque celles-ci sont clairement identifiées. En effet, comme nous l'avons vu l'indication de ces appellations indiquent en général les meilleurs cuvées, des différents chais. Bien entendu ces vins restent presque méconnus, et cantonnés aux frontières régionales, surtout si on les compare à leur voisin bordelais. La valorisation de ces vins au delà de ces frontières et donc problématique, notamment si l'on considère que les vins du bergeracois sont vendus en moyenne 20% moins chers, que ceux du bordelais.

Les vins du vignoble de Bergerac se regroupent donc sous treize appellations, nous venons d'en étudier les détails. Voyons à présent l'utilité des châteaux viticoles et des caves, pour cet ensemble viticole.

Chapitre 3:

Châteaux viticoles et caves coopératives:

des lieux complémentaires

Nous n'allons pas rentrer dans le détail des châteaux et des caves qui peuvent exister en Périgord pourpre. Cela nous éloignerait de notre sujet. Il s'agit ici de comprendre l'utilité de ces lieux de ventes, sur ce territoire. Néanmoins, vous trouverez dans les annexes la liste des châteaux viticoles⁶⁷ du Périgord pourpre, correspondante à leurs différentes Appellations.

⁶⁷ Voir annexe 2

Lorsque on parle de vignes, on parle presque toujours de châteaux. Quand on parle des châteaux viticoles, il est indispensable d'en faire la distinction par rapport aux nombreux châteaux historiques implantés dans la région. Parmi eux figure en tête de liste, le château de Monbazillac. Il est le plus connu sur le plan national. De plus, il est représenté en photo, sur la plupart des sites concernant le Périgord pourpre. Il est un élément véritablement emblématique et représentatif de ce terroir. En effet, toute mise en scène nécessite un modèle référent. Il est à la fois une demeure de maître du XVI^e siècle et un château de chai emblématique. Une véritable vitrine en l'honneur du vin. Situé au bord d'un plateau calcaire, dominant la vallée de la Dordogne, il se laisse découvrir par ses visiteurs qui avancent le long d'une allée aménagée entre des rangs de vignes. Au bout de cette allée, les visiteurs pénètrent sur un grand terre-plein où se déroule souvent des expositions temporaires, telle que celle des voitures anciennes. On analyse alors un château possédant des douves sèches, un chemin de ronde et des machicoulis qui courent le long du corps de logis et des quatre tours rondes qui marquent ses angles. C'est une demeure de style Renaissance ayant une double rangée de fenêtres à croisillons. A l'ouest du château, on peut découvrir un large point de vue sur la vallée de la Dordogne et sur la plaine couverte de vignes, jusqu'à Bergerac dont nous avons parlé précédemment. Les côteaux sont ponctués de maisons, de bâtiments et d'autres châteaux plus ou moins importants voués à l'activité viticole. Nous ne nous étendons pas sur la visite de ce château car bien que recevant 40000 visiteurs par an, il ne présente pas d'intérêt pour ce travail, hormis sur la dernière partie de la visite. En effet, La visite se termine par la découverte de son sous-sol qui est transformé en un musée du vin, consacré aux instruments anciens de la récolte et de la vinification.



Figure 13: Château de Monbazillac et son vignoble

Le château appartient aujourd'hui à la coopérative des vins de Monbazillac, qui l'a restauré et aménagé. La cave coopérative de Monbazillac se trouve sur le côté ouest de la route qui va de Bergerac à Eymet. Elle se consacre à la vente des vins les plus coûteux, de whisky pur malt, de foie gras et autres produits de luxe. On y trouve pas de vin en barriques, mais uniquement des vins haut de gamme en bouteilles. C'est le cas du liquoreux boisé vin du château de Monbazillac, qui est probablement le vin le plus cher de l'appellation.

Le terme de château est synonyme de propriété viticole et reste attaché à de nombreuses étiquettes de vins. C'est le cas, même si la propriété ne possède pas de réel château. Il implique juste la présence de vignes et de bâtiments d'exploitation. Les châteaux sont les lieux de création des vins, mais aussi d'une partie de leur vente. Elles se font néanmoins majoritairement au sein des caves coopératives. C'est entre le XVIIe et le XIXe siècle que le commerce devient indispensable à la diffusion et à la réputation des différents vins. Ce sont les prix qui sont souvent les véritables baromètres de la renommée d'un vignoble.⁶⁸

Voyons quelques exemples de ce schéma conception-vente. Après avoir vu le château de Monbazillac et sa cave, nous verrons ici les domaines de l'Ancienne Cure, de la Renaudie et la cave coopérative de Bergerac.

⁶⁸ PALAY, Simin. *Autour de la table béarnaise*. Institut béarnais et gascon. 2004

Commençons par examiner le domaine de l'Ancienne Cure, à Colombier. Il s'agit là d'un domaine producteur de vin issu de l'Agriculture Biologique. Dans ce cadre il propose des vins de sept appellations différentes, du Monbazillac, du Bergerac rouge, du Bergerac blanc sec, du Côtes-de-Bergerac moelleux, du Bergerac rosé sec, du Côtes-de-Bergerac rouge et du Pécharmant (celui-ci n'est pas cultivé en Agriculture Biologique). Grâce à ces vins, le domaine a créé trois cuvées, «Jour de fruit», «L'abbaye» et «L'extase». Monsieur Roche Christian y cultive 47 hectares de vignes. Ces vins sont proposés à la vente et à la dégustation toute la semaine, sur le domaine. La propriété possède en effet sa propre cave. Ici, le schéma conception-vente est donc indissociable.

Nous avons eu la chance de rencontrer le propriétaire du château de la Renaudie, qui a accepté de nous parler de son exploitation. Ce domaine produit du Pécharmant. Il a l'obligation de vinifier dans l'aire de l'appellation. Le propriétaire nous informe qu'il produit 10% de l'appellation Pécharmant, avec les 42 hectares de sa propriété. L'appellation est exploitée par 42 propriétaires terriens. Le domaine de la Renaudie vend 80% de ses vins en bouteilles, tandis que le propriétaire nous explique que les vins de l'appellation Bergerac, ne sont vendus qu'à 50% en bouteilles, le reste étant vendu au négoce. Le château et les vignes du domaine sont ouverts à la visite, et propose des dégustations, nécessaires à la vente de ces bouteilles, sur son domaine. Selon ses calculs 97% des gens qui font le détour pour visiter son domaine, repartent en ayant acheté du vin. Il a vendu environ 2500 bouteilles au mois d'août 2016, uniquement sur son domaine. Il vend également par l'intermédiaire de caves extérieures. Ce grand domaine est également présent sur de nombreux salons de vins partout en France, ce qui lui donne une visibilité nationale, faisant ainsi du domaine de la Renaudie le château le plus connu de l'appellation Pécharmant. Il ne s'est pas lancé dans l'export à l'étranger, mais c'est néanmoins diversifié encore plus avec ses échanges avec les particuliers, les hôtels-restaurants, les gîtes, les tables d'hôtes mais aussi avec les enseignes de la grande distribution.

Avec cette exemple, on est en présence d'un domaine viticole qui a multiplié ces points de ventes, afin d'augmenter sa visibilité, mais aussi ses bénéfices. Il s'est tourné autant vers la proximité pour faire connaître ses vins aux touristes en séjour en Périgord pourpre, que vers une visibilité nationale.

Pour compléter notre propos voyons maintenant un deuxième cas de cave coopérative, celle de Bergerac. En réalité, il s'agit de deux sites géographiques. La première cave se situe bien entendu à Bergerac est associée à la cave coopérative qui se situe dans la ville de Le Fleix. Ces deux caves regroupent les vins de 209 viticulteurs. Ici on est face à un cas de figure encore différent de ceux que nous avons vus précédemment, les raisins sont livrés à la coopérative et c'est celle-ci qui se charge de vinifier et de commercialiser les vins. Les recettes des ventes sont alors partagées entre tous les associés viticulteurs.⁶⁹

Les caves et les domaines viticoles doivent donc ce compléter aussi bien pour l'image que pour la vente des vins du vignoble de Bergerac. Ces châteaux sont souvent représentés sur les étiquettes de leurs bouteilles. C'est donc de ces dernières qu'il va être maintenant question en détails.

Chapitre 4:

L'étiquette une véritable œuvre d'art ou un simple moyen d'information?

Les 2/3 des bouteilles sont aujourd'hui vendues par la grande distribution. Dans ce cadre l'étiquette et le château jouent des rôles fondamentaux, dans un lieu où

⁶⁹ Pays de Bergerac. Cave coopérative Bergerac – Le Fleix. In : *Pays de Bergerac : vignoble et bastides*. [consulté le 11/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/vins/cave-cooperative-bergerac-fleix/index.asp>

personne n'est là pour conseiller l'acheteur peu expérimenté, à la différence d'une cave.

Les étiquettes constituent une information capitale, que tout bon amateur de vin doit savoir «décortiquer» afin d'en comprendre les moindres détails. Sur ces étiquettes on peut en effet comprendre l'origine du vin et de savoir se que l'on consomme. Elles sont le lien entre le vigneron, le vin et le consommateur. Elles créent un imaginaire, en transmettant une image et une histoire. Les meilleures étiquettes peuvent alors se targuer de déclencher l'achat de la bouteille. C'est tout un terroir qui est véhiculé sur ces éléments autant nécessaires que publicitaires.

C'est au XVIIIe siècle qu'apparaissent les premières étiquettes, attachées alors par une ficelle et de la cire, au goulot de la bouteille. Elles ne sont collées qu'à partir du XIXe siècle. Leur fonction originelle étant depuis toujours l'information brève sur la nature du produit. Ce n'est qu'au XXe siècle que l'étiquette va s'étoffer afin d'apporter de nouvelles informations aux consommateurs. Celles-ci sont alors réglementées et codifiées par l'Etat français, afin de fournir des informations quand à la nature, le degré, l'éventuelle appellation, le titre alcoométrique, le lieu de la mise en bouteille, la contenance de la bouteille, la raison sociale du producteur, la provenance du vin et son pays d'origine. Il existe également des mentions facultatives tels que le ou les cépages utilisés, les crus, les arguments promotionnels, le millésime (sur une collerette séparée) et les conseils aux acheteurs. C'est aussi au XXe siècle, que les thèmes décoratifs se diversifient, faisant de certaines étiquettes, de véritables œuvres d'art. Au delà des informations obligatoires, on retrouve alors tout le monde viti-vinicole représenté en image. On a par exemple les gestes du métier, les paysages, les faits historiques, la représentation des châteaux, voir des thèmes plus bucoliques.⁷⁰ Une grande quantité d'informations figuratives envahissent donc nos étiquettes, au risque d'en oublier la destination première, qui est d'informer l'acheteur et le consommateur. Les étiquettes qui sont donc créées pour aiguiller le consommateur et promouvoir le produit, se retrouvent souvent à embrumer l'esprit du client qui ne s'y

70 GARRIER, Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*, suivi de *Les mots de la vigne et du vin*. Larousse. Paris. 1998

retrouve plus. En effet, l'étiquette est devenu autant une fiche d'état civil du vin, qu'un dépliant publicitaire.

Puisque nous avons des vins en AOC, nous devons voir quels en sont les particularités. Ils sont les seuls à pouvoir utiliser les termes de château, clos, cru et hospices. Ils doivent ainsi correspondre à une exploitation viticole ainsi dénommée. De plus, ils ne sont pas obligés de préciser les cépages utilisés. En effet, pour ces vins en AOC, le terroir correspondant à l'appellation prend plus d'importance que le cépage.⁷¹

Deux des informations les plus importantes à rechercher sont sûrement le lieu de la mise en bouteille et les initiales précédant le numéro d'immatriculation. Une notification «Mis en bouteille à la propriété», place en effet la bouteille au delà de tout soupçon de mélange ou des tromperie quand au vin qui se trouve à l'intérieur. En réalité, le propriétaire du château de la Renaudie nous a appris qu'il existait une souplesse administrative. En effet, certaines caves qui proposent des vins de la propriété concernée, ont l'autorisation d'embouteiller les vins de la dite propriété et de pouvoir étiquetter ces bouteilles «Mis en bouteille à la propriété».

De plus, pour être complet il nous faut évoquer le fait que certains viticulteurs pratiquent également le négoce, en plus de leur propre production. Ils vendent donc d'autres lots de raisins pour étendre leur gamme. Ainsi, le château de la Renaudie achète des grappes destinées à produire du vin blanc de Bergerac, ou du Monbazillac, pour le vendre vinifié sous le nom de son château afin d'étendre sa gamme. Ce phénomène est très fréquent parmi les viticulteurs. Sur les étiquettes, le mot «domaine» renvoi à une propriété. Par exemple, «Domaine de la Renaudie», va distinguer les vins de la propriété, des vins issus du négoce spécifié «Château de la Renaudie». C'est en général la technique utilisée par les viticulteurs-négociants pour indiquer les vins issus de leur propre vignoble et ainsi les distinguer des vins qu'ils commercialisent par l'intermédiaire du négoce.

Il existe plusieurs types d'initiales qui indiquent le statut du metteur en

71 COBBOLD, David et DURANT-VIEL, Sébastien. *Le vin par l'étiquette*. Hachette Vins. Les minis livrets du vin. Paris. 2013

marché. NM: négociant/manipulant. Il s'agit alors d'un vin issu du négoce, où un négociant a acheté tout ou partie du vin vinifié. CM: coopérative de manipulation. RC: récoltant-coopérateur. Tout ou partie de l'élaboration est alors confié à une coopérative. RM: récoltant-manipulant. Là le producteur indépendant élabore ses cuvées à partir de ses propres vignes. SR: société de récoltants, signale une association de producteurs. MA: marque d'acheteur ou marque auxiliaire. Un vin commercialisé par un distributeur sous son propre nom, mais produit par un tiers.⁷²

Essayons à présent de décortiquer trois étiquettes du bergeracois, qui pourrait nous permettre d'éclairer notre propos.



Figure 14: Etiquette d'une bouteille, du château de Monbazillac

Sur cette première étiquette, on voit aisément que la bouteille provient du château mytique de Monbazillac. Le château lui même y est d'ailleurs représenté. L'appellation, le degré d'alcool, le volume de la bouteille et l'année de production y figure. En plus petit on peu lire «S.C.E.A du château de Monbazillac fermière à Monbazillac (Dordogne) France». Ce sigle est utilisé pour désigner la cave coopérative de Monbazillac. On est donc là dans le cas que nous évoquions tout à l'heure où la cave a mis le vin en bouteilles. En effet, pour nous le confirmer vient

⁷² COBBOLD, David et DURANT-VIEL, Sébastien. *Le vin par l'étiquette*. Hachette Vins. Les minis livrets du vin. Paris. 2013

ensuite la mention «Mise en bouteille **DU** château, par CCM à Monbazillac». Même les vins les plus prestigieux du bergeracois sont donc concernés par ce phénomène.

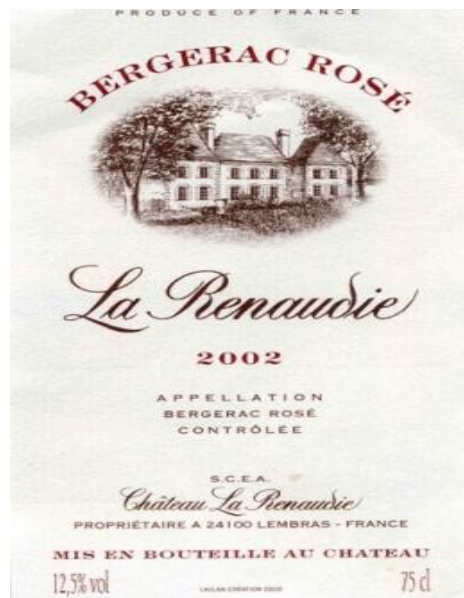


Figure 15: Etiquette d'une bouteille de vin, du château de la Renaudie

Nous voyons dès le premier regard que cette bouteille est issue du négoce. Nous avons évoqué ce phénomène plus haut. Le château de la Renaudie ne produit en effet que du Pécharmant, les vins blancs et rosés qu'il propose à la vente ne sont pas issus de ses vignes. Hormis cela, on peut voir sur cette étiquette un dessin du château, l'année de production, le degré d'alcool et la contenance de la bouteille. Contrairement à l'exemple précédent ce vin fut mise en bouteilles directement au château, malgré le fait que ce vin ne soit pas issus des vignes du domaine.



Figure 16: *Étiquette d'une bouteille de vin, de l'appellation Bergerac*

Après vous avoir donné les explications nécessaires à sa compréhension, cette étiquette apparaît très explicite. Cette bouteille est en effet composée de différents vins, de plusieurs châteaux différents, tous issus de l'appellation Bergerac. Il s'agit donc d'une bouteille issue du négoce, où Monsieur Chamvermeil, le négociant, à ensuite vendu ses bouteilles en Gironde. On est donc dans un cas encore différent de celui du château de la Renaudie. En effet, ce dernier pratique le négoce afin de diversifier sa production et donc son image et sa rentabilité, tandis que ce négociant bordelais, n'est même pas dans l'aire géographique du bergeracois, il profite juste du prestige de l'appellation pour vendre ses bouteilles. De plus, sur cette étiquette on retrouve la contenance de la bouteille, mais on ignore le degré d'alcool, le lieu de mise en bouteille et l'année de production.

Les étiquettes constituent un marqueur essentiel pour les producteurs, autant que pour les consommateurs. Elles permettent de comprendre et de choisir les vins. Elles demandent néanmoins une certaine connaissance pour pouvoir en décortiquer les

moindres détails. Voyons à présent comment les différents vins présentés ici peuvent s'associer avec des mets divers et variés.

Chapitre 5:

Vins et mets: deux entités indissociables

Le savoir-faire consistant à l'association de vin adapté à un plat choisi est l'un des modes d'expression de la gastronomie. Il s'agit de combiner les arômes et les saveurs. Dans un département déjà réputé pour ces produits gastronomiques, il semble logique que les vins soient en parfaite harmonie avec les denrées du terroir.

1. Les vins rouges

Les vins rouge du vignoble de Bergerac sont souvent solides et toniques. Ils conviennent donc parfaitement à une cuisine du terroir périgourdin, composée de confits, de cochonaille, de gibier et de champignons. Ils sont donc parfaits pour des repas entre amis, accompagnés de charcuterie, d'un barbecue ou d'un plateau de fromages. Les mets de caractère, que sont les viandes grillées, les rôties ou les

gibiers, sont plutôt associés à des vins de Pécharmant, Côtes-de-Bergerac ou encore Montravel qui sont plus riches et structurés. Les vins utilisant le cépage Malbec sont ceux qui conviendront le mieux aux cuisines épicées.

2. Les vins blancs

Les blancs secs de Bergerac et de Montravel apportent une grande fraîcheur en bouche, qui s'associent parfaitement avec des saveurs marines, d'huîtres, ou de poissons grillés. Il conviendront également parfaitement à un apéritif entre amis, à une viande blanche, ou un fromage de chèvre du Périgord. Les moelleux Côtes-de-Bergerac, Rosette, Saussignac ou Côtes-de-Montravel feront merveilles à l'apéritif ou au dessert mais aussi avec la cuisine exotique. Quant aux liquoreux vins de Monbazillac, leurs arômes accompagneront un apéritif ou un foie gras du Périgord. Ils réhausseront également des fromages tels que le Roquefort ou le Cantal. Leur caractère liquoreux les poussera inévitablement sur les tables de nos pâtisseries et desserts aux fruits.

3. Vins rosés

Les rosés du bergeracois apporteront la fraîcheur nécessaire aux apéritifs, salades et barbecue estivaux. Mais ils pourront également parer les desserts fruités, notamment ceux utilisant la fraise du Périgord.

Les mets sont indissociables des vins avec lesquels ils sont servis sur nos tables. Les associations qui peuvent exister entre ces deux entités culinaires paraissent naturelles pour des connaisseurs, mais il nous a semblé judicieux d'en rappeler les fondamentaux. Et si nous regardions à présent, une autre utilisation des vins du vignoble de Bergerac, qui est celle du tourisme.

Chapitre 6 : L'oenotourisme

Au delà de leur importance pour le paysage et l'environnement, que nous avons vu précédemment, le vin et la vigne ont également un rôle économique, gastronomique et culturel. En effet autour de ces thèmes s'organisent des manifestations et des fêtes locales régies par des traditions. Celles-ci permettent alors de promouvoir un objet essentiel de la gastronomie du Périgord pourpre, en mettant en avant la qualité et la diversité des crus qui en ont fait la renommée. La valorisation patrimoniale de la viticulture, apparaît comme un enjeu majeur pour cet espace. C'est ce que l'on appelle l'oenotourisme.

Les touristes nationaux et internationaux qui visitent aujourd'hui le Périgord pourpre, vont dans ce territoire rural en toute connaissance de cause. Ils ont le désir de connaître, de consommer les produits du terroir et de découvrir tout ce qui est susceptible de mieux leur faire comprendre la culture et l'histoire de la région qu'ils visitent. C'est dans ce cadre qu'ils sont attirés par la découverte de la culture de la vigne et de la fabrication du vin. L'oenotourisme est donc bien plus qu'un moyen de vendre son vin. C'est une expérience entre le vigneron et le consommateur. Le premier peut alors expliquer et défendre ses produits, mais aussi mieux comprendre les besoins et les attentes des consommateurs. C'est une alternative partielle à la pression des acheteurs professionnels et un moyen de fidéliser la clientèle, tout en répondant à un désir de découverte du patrimoine. Le prospect désire lui découvrir une culture propre au monde viticole et accroître ses connaissances quant à l'élaboration des vins et à leurs dégustations.⁷³

Ce tourisme viti-vinicole joue un rôle économique essentiel pour cette zone rurale. Cela consiste alors à «l'organisation et l'animation d'activités relatives aux séjours de touristes dans les régions viticoles: visites des caves, dégustations, hébergement, restauration et activités annexes liées au vin, aux produits de terroir et aux traditions régionales»⁷⁴. De plus, la vente directe aux permet de supprimer les intermédiaires, tout en améliorant et développant l'image de la propriété.

73 CASTAING, Yohan. *Oenotourisme: Mettez en valeur votre exploitation viticole*. Dunod. Editions La Vigne. 2007

74 AFIT. *Le tourisme viti-vinicole*. Panorama de l'offre. Les cahiers de l'art. Paris. 2001

Ce type de tourisme qui concerne directement la découverte des vins et des propriétés viticoles peut alors se décliner en plusieurs catégories. Leur but étant toujours d'éduquer et de sensibiliser les consommateurs et d'être un vecteur d'image qualitative pour la filière.

1. La route des vins, du Périgord pourpre

Tout d'abord évoquons les «routes des vins». Il s'agit d'itinéraires balisés, créés à la fin du XXe siècle, qui invitent à découvrir les produits dans un espace défini et les activités qui y sont liées. En Périgord pourpre, il existe l'une de ces routes des vins qui permet de découvrir des paysages spécifiques, ainsi qu'un patrimoine à part entière. Au cours de cette balade, se succèdent les visites, les dégustations et la détente. Le point de départ de cette route est bien entendu la ville de Bergerac, point central du Périgord pourpre. En sortant de celle-ci le visiteur découvre les côteaux, plateaux et plaines, tous recouverts de vignes. La route des vins du Périgord pourpre n'est pas une route linéaire à proprement parler. Il n'existe pas non plus de tracé fixe pour suivre cette route, mais plutôt de suggestions liées au patrimoine viti-vinicole. Il s'agit plutôt d'un réseau complexe de propositions de visites. Chaque visiteur peut visiter les différents châteaux du bergeracois, déguster et réaliser les différentes balades au cœur des domaines viticoles. C'est donc au visiteur de faire la démarche de choisir pour visiter les châteaux et les chais qu'il désire. Il n'y a pas de démarche coordonnée par le Département, ni par l'ensemble «Sud-Ouest». Enfin, hormis pour les plus grandes propriétés qui ont leur propre site internet, il est difficile d'être informé sur l'accueil à la propriété, à moins de contacter directement les châteaux ou de se rendre sur place. L'autre solution étant de se rendre auprès des offices de tourisme qui proposent des cartes de l'emplacement des différents domaines avec leurs jours et leurs horaires d'ouverture. Seules la ville de Bergerac et les Maisons des Vins de Bergerac et Monbazillac semblent indispensables pour réaliser au mieux cette route des vins.

Une fois sur l'emplacement du château qu'il désire découvrir le visiteur peut obtenir clairement les informations concernant les jours et horaires d'ouverture et les documents relatifs à la visite. On entre alors dans de véritables lieux touristiques avec accès, parking, toilettes et lieux de vente aménagés. A l'intérieur même du domaine on trouve des visites du château et/ou des chais, un espace de dégustation, un espace d'information et enfin un espace de vente des vins en bouteilles.

2. Les Maisons des Vins

Les Maisons des Vins ont elles pour objectif de faire découvrir la production vinicole locale. Elles ont une vocation à la fois commerciale et promotionnelle.

Pour étudier cette activité, nous nous sommes d'abord rendu à la Maison des Vins, de Bergerac.

*La Maison des Vins, de Bergerac



Figure 17: Devanture de la Maison des Vins, de Bergerac

Celle-ci se trouve au bord de la Dordogne, au cœur de la ville. Elle fut créée dans l'ancien cloître des Récollets. Un bâtiment construit entre le XIIe et le XVIIe siècle, qui associe la brique et la pierre. Il possède une cour intérieure, qui présente une galerie Renaissance du XVIe siècle, accolée à une autre galerie du XVIIIe siècle. Le lieu est également muni d'une cave, qui nous intéresse un peu plus loin, et où se tiennent les réunions des Consuls de la Vinée. Il s'agit d'une ambassade inscrite par la Jurade en 1352. Elle a un rôle promotionnel et de représentativité des vins de Bergerac. Le grand-maître et les 24 consuls-mestres, les plus actifs tiennent conseils et intronisent, au cours de grandes cérémonies, dans le caveau du cloître des Récollets.



Figure 18: Vue extérieure de l'ancien cloître des Récollets

La visite y est libre, au cœur de l'exposition permanente «Le vin est voyage» et peut être associé à une dégustation de vin et potentiellement à l'achat de bouteilles. On pénètre tout d'abord dans le lieu de vente, de dégustation et présentation des différents vins. Les visiteurs peuvent y faire l'apprentissage de la dégustation, de manière raisonnée. C'est aussi dans cette salle que le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bergerac, goûte tous les ans, tous les vins, pour déterminer ceux qui auront

droit aux Appellations d'Origines Contrôlées. Vient ensuite l'ancienne salle de stockage des fûts où est diffusée une vidéo sur les vins du terroir. La visite se termine dans l'ancienne cour du cloître où l'on peut lire divers panneaux explicatifs et historiques des lieux et de la viticulture en bergeracois.



Figure 19: Carte de la délimitation des différentes appellations du bergeracois et sa légende

Une frise chronologique présente également un historique du vin depuis l'ère tertiaire jusqu'à nos jours, en indiquant les grands événements de l'histoire de France comme repère chronologique. Un panorama simplifié mais éclairant. On y apprend notamment qu'il existe des mentions des vignes de Saussignac et Montravel, dès le XI^e siècle, période à laquelle Bergerac entame son urbanisation. A cette époque le vin, considéré comme un aliment et surtout consommé blanc. Il est alors peu alcoolisé et consommé dès sa première année. Cette frise fait également mention d'un élément fondamental dans l'histoire des vins du bergeracois. Elle développe en effet, le cas du privilège économique accordé par le roi d'Angleterre et duc d'Aquitaine, Henri III, aux bergeracois. Ils obtiennent en fait l'autorisation de contourner le dictat bordelais, en pouvant descendre la Dordogne en gabarre et ainsi rejoindre l'océan par Libourne. C'est là le point de départ de l'expansion des vignes. Cet épisode est le facteur déclencheur qui fait de l'activité viticole l'élément de prospérité majeur de Bergerac et de son agglomération. Au XIV^e siècle seul le vignoble de Bergerac a réellement une importance économique. Au XVII^e siècle, une nouvelle ère commence pour les vignobles. Les Hollandais sont alors maîtres du commerce international, ceux-ci vont se prendre d'admiration pour les vignes de Monbazillac et ses vins liquoreux. Les Hollandais apprécient également le vin rouge corsé et c'est sur ce marché que vient s'implanter le Pécharmant qui leur plaît particulièrement. Le XIX^e siècle est marqué par les maladies, notamment le Phylloxéra qui détruit les vignobles français. Il touche les vignes de la Dordogne, dès 1872. En vingt ans, c'est 80% des plants qui sont détruits. On replante alors des vignes greffées à l'aide de plants américains plus résistants. Pour l'année 1935, la frise développe la création des AOC dont nous avons parlé précédemment. Précisant aussi l'accès à l'appellation en 1936, pour les espaces viticoles de Bergerac et de Monbazillac et en 1937, pour les Montravel et Côtes de Montravel. Ils seront suivis par les espaces de Rosette et du Pécharmant, en 1938 et du Côtes de Bergerac en 1955. Celui de Saussignac, ne suivra qu'en 1982 et celui du Montravel rouge en 2000. Il nous faut néanmoins préciser que les vignobles reconnus AOC ne connaissent une expansion qu'après 1960. C'est le 20 février 1953, qu'est créé le Conseil Interprofessionnelle des Vins de

la Région de Bergerac. En 1963 est créée la première «route des vins» sur le territoire du bergeracois; celle que nous connaissons aujourd'hui est créée en 1996. La première foire au vin de Sigoulès est créée en 1976, depuis elle a lieu tous les ans à la mi-juillet.

Voilà en résumé, les quelques épisodes, les plus significatifs de l'histoire des vins du bergeracois, que l'on peut trouver sur cette frise chronologique.

Quelques mois plus tard, nous avons ressenti le besoin de nous rendre à l'autre Maison des Vins se trouvant sur le même territoire, celle de Monbazillac.

*La Maison des Vins, de Monbazillac

Cette deuxième Maison des Vins se trouve à proximité du château du même nom. Dès l'entrée un pilonne sur la droite, expose un plan des différents châteaux du vignoble et sur la gauche on se trouve face au comptoir de dégustation.



Figure 20:Pilonne indiquant les différents domaines de l'Appellation Monbazillac

Cette entrée est associée à plusieurs présentoirs où l'on peut récupérer gratuitement toute sorte de dépliants touristiques de la région. Dans la deuxième partie de la salle, un panel de différentes bouteilles de l'Appellation sont proposées à l'achat.



Figure 21:Présentation de bouteilles de l'Appellation Monbazillac, proposées à la vente

Un deuxième étage permet aux visiteurs, qui le désirent, d'accéder à une présentation culturelle interactive de différents sujets autour du vignoble. On y trouve alors plusieurs vidéos à thèmes. Ces vidéos portent sur «Les Hommes», «Le Vin», «Le Terroir» et «A Table». On y apprend que le climat océanique du Monbazillac est globalement favorable à la culture du vin et qu'il a permis de produire 47000 hectolitres de vin, par an. Le territoire y est présenté comme agricole, avec des hommes qui maîtrisent les atouts et les dangers afin de développer les meilleurs outils dans un terroir particulier.

Dans la vidéo «A Table», on découvre que les vins moelleux du vignoble doivent idéalement être à 13°C en sorti de cave. Ils présentent une gamme aromatique très riche, où l'odeur et la vue se mêlent au goût, dans la dégustation. Ces vins s'associent tout spécialement avec le foie gras, les poissons, la viande blanche et

les desserts. De nombreuses recettes du bergeracois utilisent également le Monbazillac, notamment pour leurs sauces.

3. Fêtes et Foires

Des fêtes et des festivals sur le thème de la viticulture ont lieu régulièrement en Périgord pourpre, notamment durant la saison estivale. Il s'agit de manifestations locales qui ont pour objectif de maintenir les traditions, de favoriser la promotion du vin et d'animer le territoire. En effet, dans cette société de tradition viticole, le vin a toujours été un élément essentiel des rites festifs familiaux ou collectifs. Tous les événements de la vie viticole sont l'occasion de se réunir et de valoriser le territoire. On est face à un véritable outil de développement local.

Dans ce cadre, le vin ne se contente plus d'accompagner la fête, il en devient l'objet. Autour de lui s'organise une véritable mise en scène et une mise en lumière de tout un territoire viticole. Cette promotion du territoire, par le renouvellement de l'image, associe également d'autres pratiques festives comme la musique et bien sur la gastronomie. Les vendanges sont l'occasion première de ces fêtes.

Tous les ans au mois de Juillet, se tient la foire aux vins, de Sigoulès. Durant deux jours, c'est près de 10000 visiteurs qui investissent la ville. Animations, musiques et spectacles entourent les exposants du vignoble de Bergerac, venus faire découvrir, déguster et vendre leurs produits.

Au début du mois d'août c'est la fête des vins et de la solidarité qui envahie la place principale de Lalinde. Près de 70 exposants venus de la France entière viennent y proposer leurs produits.

A cette même période se déroule aussi la tablée des vigneron à Bergerac. Les viticulteurs et autres professionnels du vin bergeracois, viennent faire déguster et proposer leurs vins. C'est là une fête à plus grande échelle, où les membres du Consulat de la Vinée arrive en gabarre et le soir on tire un feu d'artifice.

A la fin du mois d'août, on se retrouve à Siorac-en-Périgord, pour la foire aux vins et aux produits régionaux.

Paradoxalement, les fêtes des vendanges que nous avons trouvées lors de nos recherches n'ont pas lieu en Périgord pourpre. En effet, dans ce territoire les vendanges se font en famille, entre amis et avec quelques ouvriers, on fête donc la fin des vendanges en privé avec les personnes qui y ont participées.

4. Les retombées de l'oenotourisme

Les retombées économiques de ce secteur d'activité sont mal connues. Néanmoins, il nous faut préciser que de nombreux exploitants n'ont pas besoin de cet outil pour vendre et promouvoir leur produit, car ils utilisent d'autres réseaux. Par conséquent, ils n'utilisent pas tous ce procédé. De fait on peut supposer que l'expansion de ce type de tourisme est partiellement limité. L'image de marque induite par l'oenotourisme, pour l'exploitation, conduit les autres viticulteurs à tenter de profiter de ce nouveau concept.

L'oenotourisme inclut malgré tout des contraintes importantes pour les viticulteurs. Ils sont dépendants des heures de disponibilité obligatoires, afin d'être présents pour les clients potentiels. Ils doivent également embaucher des personnels d'accueil et de visite. De plus, il existe des contraintes financières, car au delà des salaires des employés embauchés pour permettre le bon déroulement de l'accueil, il faut aussi investir dans des aménagements destinés aux visiteurs, notamment pour les groupes. Cela prend donc du temps et coûte de l'argent pour une rentabilité qui n'est qu'à moyen terme. En effet, le visiteur vient avant tout pour découvrir un univers, avant de penser à l'achat de vin. Il est dans un esprit de découverte, tandis que le viticulteur veut avant tout vendre sa production et valoriser ses produits. On est donc face à un processus complexe. Malgré tout on constate que la majorité des visiteurs achète au moins une bouteille de vin, lorsqu'ils viennent visiter un château.

Il nous faut également préciser que les touristes ne se déplacent, en général, pas uniquement pour le vin. Seuls 5% des touristes partent en vacances avec la découverte viticole, comme motivation forte dans le choix de leur séjour. Les autres associent souvent leur découverte oenotouristique à d'autres types de tourisms. Dans tous les cas on peut analyser qu'il s'agit d'un cadre touristique essentiellement fréquenté par 1/3 d'étrangers, et principalement des couples ou des groupes d'amis de plus de 40 ans qui voyagent sans enfants. Ils appartiennent généralement aux classes moyennes et aux revenus élevés. Ceux-ci visitent avant tout les domaines viticoles, pour acheter et déguster.

Il permet malgré tout au viticulteur d'augmenter ses marges, en supprimant les intermédiaires lors de ces ventes et en proposant des services annexes, telles que les visites de son château. Mais, les retombées sont également à plus grande échelle, pour développer l'image du territoire. En effet, en éduquant et sensibilisant les consommateurs, on valorise l'image de l'ensemble de la filière. Cette dernière représente une part économique très importante dans cette partie du département de la Dordogne. Ce concept constitue un potentiel de développement pour le Périgord pourpre, en le développant on pourrait tenter d'attirer de nouveaux types de touristes, qui ne font pas encore de cet activité une priorité. La présence des enfants et la lutte contre l'alcoolisme posent malgré tout des difficultés pour le développement de ce type de tourisme. Heureusement, malgré le fait que la Dordogne ne fait pas partie des régions viticoles les plus prisées, elle possède d'autres atouts touristiques qui peuvent s'ajouter au concept de l'oenotourisme pour développer celui-ci.

Nous venons de voir plusieurs points se référant à l'oenotourisme qui s'appuie sur la place importante de la viticulture dans cette région. Maintenant, il nous faut exposer les autres outils de communication qui sont utilisés pour promouvoir la tradition culinaire de ce territoire, envers le plus grand nombre. Il nous faut

mentionner la vulgarisation, les autres types de tourisimes et la diversification des infrastructures.

Partie 3.

**Des outils pour le grand public afin de
perpétuer ce patrimoine**

Dans la partie que nous voyons à présent, la notion de patrimoine culinaire prend vraiment tout son sens, aussi bien dans celui d'une richesse à conserver, que dans l'idée d'une transmission générationnelle. C'est en effet depuis les années 1920-30 que le tourisme régional est associé une instrumentalisation de l'aliment. On va désormais répertorier et valoriser les cuisines régionales.

Chapitre 1:

Le tourisme traditionnel s'associe à la découverte de la gastronomie

Dans un département aussi riche, la patrimonialisation culinaire est forcément indissociable des organes touristiques. Dans ce chapitre, nous allons voir les détails de ce rapport à double sens. En effet, dans le Périgord pourpre la tradition culinaire et le tourisme traditionnel sont complémentaires.

1. Les sites internet dédiés au tourisme

Avec le développement des nouvelles technologies, smartphones et autres tablettes, tout le monde a accès aux divers sites internet, qui permettent de découvrir les différents lieux du Périgord. En effet, de multiples offres multimédia permettent de préparer un voyage ou de chercher une activité pour un week-end de détente. La recherche internet pour ce département et le Périgord pourpre en particulier est une chose très facile, qui nous a permis de partir sur des bases solides dès le départ de la conception de notre mémoire.

Le site officiel du tourisme en Périgord, <http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/>, répertorie les hébergements, les sites visitables et l'agenda des manifestations. Ses interfaces sont très pédagogiques, avec des textes concis et clairs,

mais aussi des brochures téléchargeables. Pour la partie culinaire le site possède une entrée «Gastronomie : un voyage à la découverte des saveurs authentiques de notre terroir». Lorsque on y entre c'est une véritable apologie de la cuisine périgourdine qui s'offre à nous: «En Dordogne, la gastronomie est un véritable art de vivre. Ici, vous goûterez les bonheurs simples d'une cuisine généreuse aux saveurs authentiques, héritage de notre histoire et de nos terroirs. Nos agriculteurs, restaurateurs et vignerons, oeuvrent avec passion pour vous proposer des produits de qualité. Autour d'une bonne table, mais aussi en parcourant les marchés ou à l'occasion d'une fête gourmande, le plaisir et la convivialité seront au rendez-vous». On trouve dans cette entrée plusieurs sous-parties, «les produits du terroir», «les toques du Périgord», «maîtres restaurateurs», «les chefs étoilés», «les vins», «marchés primés et marchés de producteurs de pays», «les routes gourmandes» et «les confréries». La première de ces sous-parties propose de s'intéresser aux truffes, aux cèpes, au foie-gras, aux noix, la fraise, les châtaignes, les marrons et la pomme du Limousin. Bien entendu nous ne développons pas ces parties en détail ici car elles sont au cœur de toute notre recherche, mais elles montrent bien qu'elles sont les axes principaux de travail lorsque l'on traite de la gastronomie périgourdine et plus précisément en Périgord pourpre. La deuxième sous-partie fait mention des trente chefs cuisiniers qui ont signé la charte des Toques du Périgord, afin de valoriser les vins, l'agriculture et les produits de leur département. Nous avons déjà vu préalablement quels étaient ceux qui oeuvraient en Périgord pourpre. La sous-partie suivante évoque les membres de l'association des maîtres restaurateurs, dont nous avons également parlé. La suite évoque les chefs étoilés mentionnés dans le chapitre quatre de la première partie de ce mémoire. Vient ensuite la sous-partie mentionnant les vins qui donne la part belle au vignoble du bergeracois, qui occupe l'intégralité de notre deuxième partie. La sous-partie traitant des marchés primés n'est pas utile pour notre propos, car ces nominations ne se font pas en Périgord pourpre. En revanche, la sous-partie suivante concernant les routes gastronomiques, que sont la route des vins, la route de la noix et la route du foie gras occupent une place prédominante dans notre mémoire. Vient enfin la sous-partie concernant les onze confréries, qui défendent et font la promotion des produits du terroir, en utilisant leurs costumes et

leur solennité. Pour le Périgord pourpre, seules certaines d'entre-elles nous intéressent ici, nous en parlons également au fil de notre travail.

Il existe aussi des sites consacrés au tourisme en Périgord pourpre. Dans ce cadre on trouve deux sites consacrés à la ville de Bergerac mais aussi à l'ensemble des événements et les lieux à découvrir en Périgord pourpre, ils s'agit des sites que l'on trouve aux pages : <http://www.bergerac-tourisme.com/> et <http://www.pays-de-bergerac.com>.

Le Périgord pourpre possède une forte concentration de bastides, on trouve alors un site relatif aux événements de cette zone, créé par l'Agence de Développement Touristique du Pays des Bastides, qui se trouve dans la bastide de Monpazier, à l'adresse <http://www.pays-des-bastides.com>. Ce site contient un onglet «Gastronomie», à l'intérieur duquel on trouve les entrées «Restaurants», «Produits du terroir», «Salon de thé», «Stages et visites à la ferme», «Magasins produits fermiers», «Goûter à la ferme», «Restauration ambulante». On comprend que ce site met en avant les produits du terroir, mais aussi le tourisme à la ferme. On est ici en présence d'un site complet et détaillé qui permet aux touristes qui préparent un voyage de se renseigner sur les produits typiques et les lieux où ils pourront les déguster.

On a aussi des sites internet plus spécifiques. Comme par exemple celui consacré à la noix du Périgord, <http://www.noixduperigord.com/accueil.html>, qui présente tous les aspects de ce produit, de sa culture à sa consommation. On trouve également un répertoire des producteurs et restaurateurs de foie gras, ainsi que des conseils pour les choisir et les déguster, sur le site <http://www.foiegras-perigord.com/>. Ce dernier créé par l'Association Foie gras du Périgord défend la promotion et la communication autour de l'Indication Géographique Protégée, dont nous parlons plus loin. Elle joue en effet le rôle d'interface entre les adhérents et les structures administratives.

2. Visites et musées

Nous avons déjà vu les musées et les maisons du vin, il nous faut à présent nous consacrer aux autres éléments culinaires du territoire. Il s'agit de vitrines offertes au grand public, pour que celui-ci comprenne et apprenne la place et l'importance des produits culinaires majeurs du Périgord.

Les générations actuelles qui ne vivent pas dans des régions trufficoles, ne savent pas ce que cela représente. C'est pour remédier à ce phénomène que fut créé l'écomusée de la truffe à Sorges, en Périgord blanc. On y retrouve une muséographie mettant en valeur tout les aspects de la truffe et de la trufficulture dans l'ensemble du Périgord. On peut aussi y découvrir un centre de documentation, abritant une collection de livres, de documents audiovisuels et d'articles consacrés à la truffe, constitués à partir de 1984.⁷⁵ Il se situe également sur le sentier des truffières, qui fut créé en 1982 et qui permet de découvrir différentes truffières, par une promenade de quatre kilomètres.

La maison du foie gras, à Thiviers en Périgord vert, se propose de faire découvrir les méthodes d'élevage, la création, mais aussi de découvrir les saveurs de leurs foies-gras. Cette maison ouvrit ses 450m² de visite, au public, en 2010. Sur deux étages on y découvre tout ce qui touche aux oies, canards et à leur foie-gras. Ces lieux sont étudiés pour répondre aux attentes des adultes, mais aussi des plus petits⁷⁶.

A Castelnaud-la-Chapelle, en Périgord noir, on trouve un écomusée de la Noix du Périgord. Il se trouve au cœur même d'une ferme productrice et vendeuse de noix et d'huile de noix. On découvre tout sur les origines, l'histoire et la culture du

75 MARACHE, Corinne et MEYZIE, Philippe. *Les produits du terroir : l'empreinte de la ville*. Tables des Hommes. Presses Universitaires de Rennes (PUR). Rennes 2015

76 Maison du foie gras. La maison du foie gras en Périgord gourmand, thiviers. [consulté le 22/02/2016]. Disponible à l'adresse: <http://maisondufoiegras.jimdo.com/>

noyer.⁷⁷

Il existe aussi toutes sortes de visites guidées en Périgord pourpre. Les plus connues sont celles organisées au cœur des vignes, que nous avons déjà mentionnées. Mais on trouve également de nombreuses randonnées gourmandes, où la marche se conclut par un repas convivial, préparé avec des produits du terroir.

De plus, la ville de Bergerac organise des visites guidées traditionnelles de la ville, par le biais de l'office de tourisme de la ville. Durant l'été certaines de ces visites sont qualifiées de gourmandes. Nous avons d'abord pensé qu'il s'agissait d'une visite consacrée aux produits locaux vendus au sein de la ville de Bergerac. En nous renseignant auprès de l'office, nous avons réalisé que cela n'était en réalité qu'une visite classique qui se conclut par une petite dégustation au marché couvert chez un restaurateur. De son propre aveux, la jeune femme qui a bien voulu répondre à nos questions à l'office de tourisme, a admis qu'il y avait un réel manque d'informations sur la question culinaire, envers le public touristique. C'est à ces derniers de faire leur propre démarche s'ils désirent en savoir plus, rien ne leur est proposé au sein de l'office, hormis des dépliants pour les trois routes gourmandes.

Nous avons vu plus en détails les organes traditionnels du tourisme, tels qu'il s'applique en Périgord pourpre. Penchons nous sur le cas de certains producteurs de foie gras pour avoir un exemple d'interaction entre patrimoine culinaire et patrimoine traditionnel.

Chapitre 2:

La production se diversifie

⁷⁷ Office de Tourisme de Sarlat. Ecomusée de la Noix du Périgord. In: *Sarlat Périgord Noir*. [consulté le 22/12/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.sarlat-tourisme.com/ecomus%C3%A9e-de-la-noix-du-p%C3%A9rigord-huilerie-daigievive>

Dans un Périgord pourpre, majoritairement rural, le tourisme se développe aussi énormément par le biais de l'agritourisme, entendez par là le tourisme rural et agricole. Celui-ci entraîne directement un développement local dans cet espace bien loin de l'urbanisation. Les initiatives qui en découlent valorise et favorise l'ouverture vers l'extérieur du monde rural. L'importance de la proximité urbaine et des axes de communications prend alors tout son sens. Ces initiatives virent le jour dans les années 1960 et atteignirent leur apogée avec la création du réseau «Bienvenue à la Ferme». Convivialité, paysages, authenticité et produits du terroir sont aujourd'hui les ingrédients recherchés dans l'agritourisme. C'est une vrai chance de développement pour l'agriculteur, mais aussi pour le territoire. Les tenants et les aboutissants d'une telle démarche sont approximativement les mêmes que ceux que nous avons vu pour le cas de l'oenotourisme. Illustrons notre propos avec quelques exemples d'exploitations d'oies et de canards, qui s'attachent à transmettre un patrimoine vivant. Nous ne pouvons bien entendu pas mentionner tous les producteurs locaux, qu'il existent en Périgord pourpre. Nous en avons donc choisi certains qui nous paraissent être des exemples pertinants, pour notre travail et c'est de ceux-ci que nous allons vous parler ici.

1. Le domaine de Barbe

Ce domaine situé à Badefols-sur-Dordogne, entre Lalinde et Trémolat, est spécialisé dans la production de foie gras. Il crée également toutes sortes de produits à base d'oies et de canards, provenant du Périgord. Sur leur site internet, ils nous expliquent que tous leurs produits sont réalisés « sans additifs, ni conservateurs chimiques ». Le domaine possède sa propre boutique sur leur infrastructure terrienne. Ils y vendent leur propre production, mais aussi des produits de fermes et des domaines viticoles environnants. On y trouve des donc des produits locaux, venant directement des domaines, dans la plus pure tradition périgourdine.⁷⁸

⁷⁸ Le Domaine de Barbe. Notre boutique au domain. In: *Le Domaine de Barbe*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.domainedebarbe.com/fr/content/22-notre-boutique-au-domaine>



Figure 22: Les oies du domaine de Barbe

Pour étendre leurs activités et ouvrir leur domaine au plus grand nombre de visiteurs, les propriétaires ont également développé une autre manière de promouvoir leurs installations. Ils ont en effet, installé deux gîtes ouverts à la location, ainsi que des emplacements pour les tentes et les camping-cars. Cela permet d'associer le tourisme culturel, avec le tourisme gastronomique. En effet, il semble presque impossible d'imaginer, que les touristes occupant ses emplacements ne vont pas aller visiter les terres d'élevages, ni se rendre à la boutique pour y acheter leurs produits.

2. La ferme de Biorne

A Lunas, à 12km de Bergerac, se trouve la ferme de Biorne, tenu par Martine et Yvon Noël-Artaud. Ils ont fait le choix de créer des «produits qui associent les saveurs d'autrefois au goût de l'authenticité et de la qualité»⁷⁹. Ils sont producteurs de

⁷⁹ La ferme de Biorne. Nos produits. In : *La ferme de Biorne*. [consulté le 18/01/2016]. Disponible à l'adresse :

foie gras, de pâté de foie, de rillettes, de gésiers et même de confit de canard.

Tout comme le domaine de Barbe, ils ont décidé de diversifier leurs activités. Pour faire découvrir leurs produits autrement, ils ont ouvert une ferme auberge il y a une vingtaine d'années, mais celle-ci est aujourd'hui fermée, car ils se jugent trop âgés pour mener toutes ces activités de front. Ils ont également installé trois gîtes sur leur domaine, qui eux sont toujours ouverts. Ils espèrent ainsi, bénéficier du tourisme «classique» du Périgord pourpre, pour valoriser leurs installations d'élevage.

3. La ferme de Rebeyrotte

Il s'agit sûrement du domaine qui offre le plus de possibilités en Périgord pourpre. La ferme de Rebeyrotte, à Pressignac-Vicq, près de Lalinde, est une ferme à proprement parler, mais aussi un domaine où se côtoie plusieurs infrastructures de natures diverses. Sur ces terres on confectionne des conserves de tous les produits issus des canards, qu'ils élèvent. Des plats cuisinés y sont également vendus. La ferme de Rebeyrotte exploite aussi une truffière et vend ses truffes fraîches. Pour mettre en avant ces produits culinaires, les propriétaires ont également ouvert une auberge au cœur même de leur ferme.⁸⁰ Cette ferme auberge propose leurs produits à déguster, mais aussi des produits typiques du Périgord pourpre, tels que le vin de Monbazillac. Ceci permettant la mise en valeur d'une grande partie du patrimoine gastronomique de leur terroir.

L'ouverture de chambres d'hôtes et d'un grand gîte, leur permet de diversifier encore plus leurs activités.

Les propriétaires n'ont pas non plus oublié de compter sur l'attractivité de certaines infrastructures touristiques, pour faire venir le plus grand nombre de personnes, sur leur domaine. Ils ont en effet, ouvert une grande piscine, destinée aux locataires du gîte et des chambres d'hôtes, mais aussi, et c'est extraordinaire, une

<http://www.ferme-biorne.com/fr/canards/nos-produits.html>

80 Pays de Bergerac. Ferme du Rebeyrotte. In : *Pays de Bergerac : vignobles et bastides*. [consulté le 19/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/Hebergement/ferme-rebeyrotte/index.asp>

piste pour avion de tourisme privée. Cette dernière permet aux clients de venir directement en avion privé sur le domaine, ou de louer des prestations de vols en U.L.M.. Pour finir, ils mettent à la disposition de leurs clients un étang de pêche, que vous pouvez voir sur la photo ci-dessous.



Figure 23: La ferme de Rebeyrotte, vue du ciel

4. D'autres exemples de producteurs de foie gras

Les foies gras des frères Danos, Edmond de la Closerie, la ferme des Gardes sont des propriétés terriennes productrices de foie gras, de produits artisanaux issus du canard, mais aussi de tout type de produits du terroir. Eux préfèrent se consacrer à leurs productions et ne pas se diversifier.

On s'aperçoit alors que certains producteurs du Périgord pourpre, ont pris conscience de la nécessité de diversifié leurs activités. Cela permet, non seulement, de multiplier leur chiffre d'affaire mais aussi de faire connaître leurs produits par de nouveaux accès que les circuits traditionnels. Dans ce Périgord pourpre, terre d'histoire et de tradition, ces nouveaux équipements, mis en place par les

producteurs, permettent de mêler tourisme traditionnel et tourisme gastronomique. Le tourisme culturel étant institutionnalisé dans cette région, il semble intéressant de l'utiliser pour faire découvrir les traditions culinaires de ce terroir, au plus grand nombre. On emmène les touristes à venir d'eux-même sur les terres d'élevages, en utilisant des moyens détournés.

Le choix des propriétaires, de diversifier ou non leurs activités est personnel. Nous ne nous permettrons pas de juger celui-ci, nous voulions juste vous montrer qu'il existe deux cas de figure distincts en Périgord pourpre. Il nous reste juste à souhaiter que la diversification des activités, sur certains domaines, ne provoque pas de perte de qualité pour leur production d'élevage. On peut donc penser qu'il y a des bons et des mauvais aspects à ces deux types de domaines, nous devons peut-être nous réjouir que ces deux types d'infrastructures soient donc présente en Périgord pourpre.

5. La «route du foie gras»⁸¹

Après avoir vu la route des vins et celle de la noix, voyons maintenant la dernière route gourmande qui est fréquentée en Périgord. Il s'agit de la «route du foie gras» qui associe producteurs et restaurateurs qui se sont engagés à informer le public sur le foie gras et à commercialiser ce produit de qualité.

⁸¹ Association Foie Gras du Périgord. La route du foie gras. In : *La route du foie gras : origine certifiée Périgord*. [consulté le 22/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.route-foiegras-perigord.com/la-route-du-foie-gras>



*Figure 24: Pancarte «Route du foie gras»,
sur la devanture du restaurant Aux cèpes Enchantés, à Bergerac*

Cette route est née grâce à l'association d'éleveurs, de découpeurs et de conserveurs qui se sont regroupés en créant en 1993 l'Association Foie Gras du Périgord. Contrairement, aux deux autres routes, ici les quatre parties du Périgord sont concernées par les étapes de cette route. Pour le Périgord poupre qui nous intéresse ici, il y a quatre producteurs et douze restaurants. Le restaurant «Aux cèpes enchantés» qui présente sur sa devanture le logo de la marque, comme vous le voyez si dessus, ne fait pas partie de cette liste. On pourrait donc penser que certains lieux s'auto-octroi ce logo pour véhiculer une image de qualité de leurs établissements et ainsi développer leur activité.



Figure 25: Carte de la «route du foie gras», en Périgord

Sur cette carte on apprend que «être membre de la route du foie gras c'est s'engager à: proposer un lieu d'accueil agréable, propre et bien indiqué; assurer un accueil chaleureux, personnalisé, une visite vivante; être un relais d'accueil et d'information sur la Route du Foie Gras; respecter les normes et réglementations d'hygiène et de sécurité en vigueur; commercialiser des produits IGP (nous y reviendrons plus loin) et/ou des produits utilisant des produits issus de Canards à Foie Gras IGP du Périgord; délivrer un message sur l'IGP Canard à Foie Gras du

Sud-Ouest -Périgord»⁸².

Voyons plus en détails les quatre producteurs qui sont associés à cette route, en Périgord pourpre, dans le but est de promouvoir ce produit.

Le «domaine de Gammareix», à Beleymas, est une production organisée par une association «les papillons blancs de Bergerac», qui est un regroupement de parents d'handicapés mentaux. Ils vendent ces produits afin de récolter des fonds pour leur association. On y trouve des produits utilisant du foie gras, mais aussi des vins de Bergerac, des pâtés et autres terrines.

Jean-Claude et Louise Chirol gèrent «Edmond de la Closerie» et proposent des foies-gras, des magrets, des confits, des cous farcis et autres spécialités régionales. Leur produits répondent aux critères de l'Indication Géographique Protégée Foie gras du Périgord, dont nous reparlons plus loin.

A Saint-Agne, on retrouve «La Ferme de la Rivière», qui est spécialisée dans l'élevage et le gavage de canards à foie gras. Ceux-ci sont exclusivement nourris au blé et maïs, de l'exploitation. Cette ferme possède également des chambres d'hôtes et une auberge.

De nombreux produits issus de la production du canard sont également proposés à «La maison Arvouet».

Pour ce qui est des restaurants, nous ne reviendrons pas sur ce que nous avons déjà étudié plus haut. Il s'agit des restaurants «Au Fil de l'Eau», «La Ferme de la Rivière», «La Flambée», «Étincelles», «La Tour des Vents», «Le Pressoir», l'«Hostellerie de Saint-Front», le «Relais de l'Ancienne Gare». Parlons donc du «Moulin de Surier», de l'«Espérance» au Buisson-de-Cadouin, du «Repaire de Savinien» à Bergerac et de la «Grappe d'Or», à Monbazillac.

Le «Repaire de Savinien» propose un foie gras cuit au sel, IGP Périgord, croûte de paprika fumé, avec pour condiment des fraises-menthe-balsamique, mais aussi foie gras poêlé IGP du Périgord.

⁸² Association Foie Gras du Périgord. La route du foie gras. In : La route du foie gras : origine certifiée Périgord. [consulté le 22/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.route-foiegras-perigord.com/la-route-du-foie-gras>

L'auberge l' «Espérance» est un peu plus originale en offrant à ses clients un tatin de foie gras de canard, IGP du Périgord, au boudin; un filet de bœuf au foie gras et sa sauce pécharmant; un foie gras mi-cuit au torchon, avec pour condiment des pêches à la verveine, au caramel et au Monbazillac.

La «Grappe d'Or», de Monbazillac, présente à sa carte un bloc de foie gras de canard en médaillon; un Foie Gras mi-cuit au Monbazillac; foie gras mi-cuit figues et miel, mais aussi une trilogie de Foie Gras.

Au cœur du camping de Beaumont-du-Périgord, on découvre le restaurant du «Moulin de Surier». On y trouve une déclinaison de foie gras; un œuf fermier en cocotte au foie gras et truffes noires et foie gras mi-cuit au Monbazillac.

6. Bienvenue à la Ferme

Bienvenue à la Ferme est un réseau qui veut mettre en avant le contact direct entre les fermes et les consommateurs. Ce concept est ancré partout en France, mais sa présence en Périgord pourpre, nous pousse à vous en parler ici. Tout d'abord expliquons ce qu'est ce réseau. Des agriculteurs désireux de mieux communiquer et de mieux valoriser leurs produits, se sont regroupés dès 1988 autour de l'Assemblée permanente des chambres d'agriculture, afin de créer le service «Bienvenue à la Ferme». Ce réseau participe au dynamisme de l'espace agricole et rural. Le visiteur apprécie le contact avec le producteur et le fait de connaître l'origine des produits qu'il achète et qu'il consomme. Les producteurs et leurs familles assurent l'accueil, la vente des produits, la préparation des repas et des activités ou encore l'emménagement des logements locatifs. Les différentes activités proposées au cœur de la ferme, sont souvent accompagnées d'une visite de celle-ci.

Elles se déclinent en trois thématiques et neuf formules d'accueil:

« Gastronomie:

-points de vente produits de la ferme: vente de produits directement issus de l'exploitation

-fermes-auberges: les hôtes peuvent déguster les produits issus principalement de leur exploitation. Les propriétaires en profitent aussi pour proposer et mettre en valeur les recettes traditionnelles du terroir.

-goûters à la ferme

* Loisirs, découverte:

-fermes équestres

-fermes de découverte: elles permettent aux visiteurs de découvrir le monde, parfois inconnu, de l'exploitation agricole et son environnement.

-fermes pédagogiques: elles proposent des activités pédagogiques pour enfants et adolescents, dans le but de leur expliquer la réalité du monde agricole.

-chasse

* Hébergement:

-campings en ferme accueil: dans ce cadre les campeurs sont accueillis sur l'exploitation. Mais l'accueil est limité à 25 emplacements.

-fermes de séjour: ces fermes sont les plus complètes. Elles proposent à la fois l'hébergement, les repas du terroir et les activités sur ou à proximité de l'exploitation. Seuls les producteurs ont l'autorisation de proposer cette prestation, qui permet de découvrir de l'intérieur le monde agricole.»⁸³

Nous venons de constater la complémentarité concrète qu'il existe entre la tradition culinaire et le tourisme traditionnel, par l'intermédiaire de l'agriculture. Dans un territoire aussi rural, qui mieux que les agriculteurs pourraient présenter leur terroir et leurs richesses culinaires. Certains ont bien sûr tentés de faire vivre cette richesse patrimoniale à travers diverses publications, comme nous allons l'étudier.

83 LEENHARDT-SALVAN, Mylène (dir.). *Terroir, Vin, Gastronomie et Tourisme*. Les cahiers espaces. 2002

Chapitre 3:

Les publications: vers une vulgarisation du patrimoine culinaire

Toutes les publications concernant la cuisine ont augmenté depuis les années 1980, période à laquelle la cuisine a véritablement pris une place de choix dans les mœurs. Il ne s'agit plus simplement de se nourrir, mais bien de se faire plaisir. Il est quasiment impossible de trouver un écrit sur le Périgord qui ne fait pas l'éloge de la table. Ce mythe gastronomique, voit le jour dans la littérature dès le XVIIIe siècle. Le prestige de la truffe en est une des raisons principale.

1. La littérature culinaire

1.1. Les guides touristiques

Les guides touristique constituent un élément essentiel du tourisme depuis le début du XXe siècle. Dès 1853, les Guides Joanne deviennent une référence en matière de guide de voyage. Ils créent une série de 19 guides de «l'itinéraire général de la France». Dans cette collection, paru en 1911, *De la Loire aux Pyrénées : bains de mer de l'Océan, Poitou, Saintonge et Angoumois, Berry, Limousin, Périgord, Quercy, Guyenne et Gascogne*. En 1919, les Guides Joanne prennent le nom de Guides Bleus.

Leur développement s'est fait de concert avec la facilité de déplacement, grâce à l'automobile. C'est celle-ci qui a induite la nécessité de créer ces guides afin de faciliter et de rendre plus agréables les voyages, en guidant les touristes lors de leurs haltes.

Pour en revenir à l'idée que l'automobile est indissociable de l'expansion des guides touristiques, il nous faut évoquer la création du premier grand guide populaire, en 1900, le Guide Michelin. Ce n'est que progressivement qu'il effectue un

véritable classement des restaurants, en décernant de une à trois étoiles, dans une parution annuelle qui est un véritable événement. Dans les années 1920, il se lance dans les guides touristiques régionaux. Il est aujourd'hui devenu une institution solide qui permet d'allier la table et le voyage automobile, en jugeant la cuisine, le cadre, le confort et la qualité du service.⁸⁴ Son classement en région se décrypte, depuis 1931, comme suit: trois étoiles veut dire que le lieu vaut que l'on fasse le voyage, deux étoiles signifie qu'il mérite un détour et une étoile qu'il s'agit d'une très bonne table. Des conseils sur les spécialités gastronomiques permettent aux touristes de découvrir dans les meilleures conditions les lieux associées aux saveurs du terroir. Nous avons déjà évoqué les établissements concernés par cette distinction en Périgord pourpre.

Parmi les guides les plus influents, on trouve aujourd'hui, au côtés du Guide Michelin, le Guide de Gault et Millau qui décerne des toques et le Guide Hubert dans le sud de la France qui distingue les restaurants de une à quatre assiettes et qui offre une à quatre marmites aux restaurants mettant en valeur la cuisine régionale. Nous ne reviendrons pas sur les restaurants qui ont reçu ces distinctions en Périgord pourpre, puisque ce sont déjà ceux que nous avons mentionnés pour les autres distinctions lors de notre premier chapitre. Ces établissements cumulent les recommandations, les avis positifs et les distinctions.

1.2. Les livres de cuisine

Les livres de cuisine consignent les traditions culinaires, en les reportant par écrit et en imprimant les plus anciennes recettes⁸⁵. Il existe des centaines de livres qui compilent les recettes de l'ensemble du Sud-Ouest et plus précisément de la Dordogne. Il serait inutile et hors propos de les mentionner et de les étudier tous.

Le seul ouvrage littéraire qui mérite que l'on s'y intéresse d'un peu plus près est l'ouvrage de *La Bonne Cuisine du Périgord*, de La Mazille. De son vrai nom

⁸⁴ VITAUX, Jean. *La Gastronomie*. Que sais-je ? Presses Universitaires de France. 2007

⁸⁵ BRUEGEL, Martin et LAURIOUX, Bruno. *Histoire et identités alimentaires en Europe*. Broché. 2002

Andrée Maze, cet auteur publia la première édition de son livre en 1929. L'ouvrage était alors souvent offert aux jeunes filles, au moment de leur mariage. Après plusieurs rééditions, il est encore aujourd'hui l'ouvrage de référence en matière de cuisine périgourdine. On y retrouve près de 400 recettes typiques, mais aussi de nombreux commentaires concernant la tradition culinaire. En le lisant on se retrouve face à un véritable témoignage vivant de ce patrimoine culinaire. Les savoir-faire y apparaissent aussi importants que les ingrédients composants les recettes. La Mazille rend alors un hommage presque sacré à nos grands-mères et à toutes celles qui à son époque ont véhiculé ce patrimoine. Elle nous décrit un art, plein de richesses, du bien vivre et du bien manger. C'est toute la tradition gastronomique qui est louée, par la transmission de ce savoir-faire. L'ouvrage lui même appartient au patrimoine culinaire du Périgord.

De plus, il nous faut également vous préciser que se tient tous les deux ans un salon du livre culinaire à Périgueux.

1.3. Adaptation des recettes

On trouve aujourd'hui de nombreux ouvrages qui reprennent les recettes traditionnelles pour les mettre au goût du jour. Parmi tout ce que nous avons vu ou entendu parler, nous pourrions mentionner les «canelés salés au cabécou», le «champi-burger», la «crème brûlée au foie gras», la «soupe de carottes aux girolles», le «chili périgourdin express» au champignons et confit de canard, un «fondant de pommes de terre au salamis façon sarladaise», une «macaronade aux fraises», mais aussi un «tiramisu aux fraises».

2. Les dépliants publicitaires

Partout dans le Périgord pourpre, il est possible de trouver des dépliants publicitaires, mettant en valeur les atouts culinaires du territoire. Les musées, les maisons touristiques, les châteaux viticoles, les châteaux historiques, les fermes

recevant du public et bien sur l'office du tourisme proposent des informations et des dépliants offrant des informations sur toutes les visites possibles, en rapport avec le patrimoine culinaire.

Ainsi, les trois routes gourmandes, de la noix, du foie gras et du vin ont chacun leurs propres *flyers*. C'est aussi le cas de presque tous les châteaux qu'ils soient viticoles ou historiques. Certaines fermes s'ajoutent aussi aux musées et maisons du vin pour compléter ce tableau. Le réseau «Bienvenue à la Ferme» publie son propre dépliant, tous les ans, qui référence tous les lieux membres.

Les organes officiels que sont le comité départemental du tourisme et l'office du tourisme de Bergerac, éditent aussi leurs propres dépliants publicitaires. Ils proposent notamment une carte du vignoble de Bergerac, un guide touristique et un véritable magazine, publié tous les ans, qui recense tous les lieux à découvrir dans le Périgord.

3. Les sites internet de cuisine

Les sites internet qui traitent de la cuisine sont une nouvelle forme de transmission du savoir culinaire. Comme pour les livres de recettes, il serait inutile de mentionner tous les sites de cuisine qui parlent des recettes périgourdines. L'avantage de ces sites par rapport aux livres est le fait d'avoir souvent des photos, des vidéos et même des forums pour faciliter la réalisation de recettes qui semblent obscurs à tous les non périgourdins.

Depuis 2003, les «blogs» personnels concernant la cuisine ont également vu le jour. Souvent, des personnes en vacances découvrent une région et publient à leur retour leurs avis sur les restaurants qu'ils ont fréquentés, mais aussi les recettes et les produits qu'ils y ont discutés.

Du fait de sa richesse culinaire, le Périgord pourpre est au cœur de ces sites

de cuisine destinés à transmettre au plus grand nombre des recettes jusqu'alors enclavées dans un territoire bien précis.

L'ensemble du Sud-Ouest et le Périgord sont valorisés par cette codification apportée par ces textes, qu'ils soient issus d'ouvrages ou numériques. L'aliment est assimilé à un territoire, par la dénomination des ingrédients, des recettes, des appellations et des sigles. Ce phénomène va de paire avec l'arrivée des étiquettes affichant «du Périgord» ou «à la périgourdine», destinées à apporter une plus value aux produits.

Chapitre 4:

Labels, Indications et Appellations:

une mise en avant de la tradition culinaire

De nombreux labels, indications, sigles et autres appellations favorisent la mise en valeur de divers lieux, produits ou recettes. En ce sens nous avons déjà vu le rôle des guides touristiques, mais d'autres organes jouent un rôle majeur dans cette pratique, regardons cela plus détails.

1. Le soutien du Conseil Régional d'Aquitaine et les marques de «Pays»

Il existe plusieurs «Pays» en Aquitaine. Ceux-ci se sont associés pour créer des labels qui permettent de mettre en valeur la tradition culinaire des différents départements qui composent cette région. Le Conseil Régional d'Aquitaine soutient ce projet, car il est va dans le sens du mise en avant du département tout entier sur le

plan touristique, par l'intermédiaire, du tourisme gastronomique. Les labels garantissent, depuis leur mise en place dans les années 60', un niveau supérieur de qualité pour les consommateurs.

C'est ainsi que lorsque furent créés les «Cafés de Pays» et les «Assiettes de Pays», l'Aquitaine se joint immédiatement au projet. Un «Café de Pays» est animé de manière à faire de l'établissement «une vitrine de l'ambiance du territoire». Les propriétaires de ces lieux sont généralement des connaisseurs de la région et ils n'hésitent jamais à faire connaître et à oeuvrer pour le développement de leur territoire. En parallèle, les «Assiettes de Pays» sont composées d'au moins trois produits du terroir, avec des produits locaux et/ou artisanaux. Qu'il s'agisse d'un plat sucré ou salé, d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert, cette assiette est toujours accompagnée d'une boisson locale. «Son prix varie de 4 à 10 € pour les assiettes sucrées et de 10 à 15 € pour les assiettes mixtes et salées (tarifs conseillés).» Les restaurants servent alors d'intermédiaires, entre le clients et le producteur. Permettant ainsi, de faire connaître leurs produits du terroir local et incitant les clients à devenir des acheteurs potentiels, directement auprès du producteur.⁸⁶ Les restaurants engagés dans le processus se doivent également, de montrer leur appartenance à ces marques par vitrophanie. On revendique ainsi, une restauration identitaire du territoire et de qualité.



Figure 26 : Logo des cafés de Pays

En Périgord, il existe cinq restaurants proposant des «Assiettes de Pays» et/ou des «Cafés de Pays». Seul le Lion d'Or, à Saussignac, propose, en Périgord pourpre, se type de prestations.

⁸⁶ Pays de Bergerac. L'Assiette de Pays: du Pays de Bergerac. In: *Pays de Bergerac: vignobles et bastides*. [consulté le 12/12/2015]. Disponible à l'adresse: <http://www.pays-de-bergerac.com/pages/vins/cafe-assiette-pays/>

2. Les Indications Géographiques Protégées

Tout d'abord expliquons ce qu'est une Indication Géographique Protégée (IGP). Une IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles. Elle désigne un produit dont la qualité et la réputation sont liés à son origine géographique. La production, la transformation et l'élaboration du produit doit être réalisée sur une même aire géographique. «Elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale»⁸⁷. L'IGP induit une autre composante, qui est celle de la réputation du produit, auprès du public.



Figure 27 : Logo de l'Indication Géographique Protégée

Le consommateur peut donc faire confiance à ce type de label pour choisir les meilleurs produits, sans se faire fourvoyer par les vendeurs malhonnêtes ou les enseignes de la grande distribution, qui utilisent à tort l'appellation «Périgord». Ce système permet de donner une plus value à ces produits, en garantissant leur qualité et leur provenance. Derrière le confort du consommateur, c'est tout le département de la Dordogne qui bénéficie de cette «protection» d'appellation. En effet, les produits qui usurpent l'identité «Périgord», et qui sont moins bons à la consommation, ne bénéficient pas de l'IGP, le consommateur sait donc que le savoir-faire du

⁸⁷ INAO. Indication Géographique Protégée. In: *Institut National de l'Origine et de la Qualité*. [consulté le 23/04/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protgeee>

département n'est pas engagé sur ce type de produit, contrairement à ceux bénéficiant de l'IGP. Pour avoir l'assurance de consommer un foie gras dont l'origine et la qualité sont garantis, il suffit juste que le consommateur vérifie que son achat porte le logo «Origine certifiée Périgord» ou le label bleu et jaune de l'IGP, correspondant à chaque type de produits concernés.

2.1. IGP «Foie Gras du Périgord»

Le foie gras du Périgord, est concerné par cette composante. En effet, lorsque les canards de l'étranger, sont vendus avec l'appellation «du Périgord», on a une perte de qualité du produit et donc de la confiance en cette appellation, auprès du consommateur. La création de cette IGP doit donc permettre, également, de protéger la réputation et la qualité de l'authenticité.⁸⁸

Pour lutter contre l'import de canards, qui étaient ensuite transformés au Périgord, et portaient alors le logo de provenance «Périgord» lors leur vente, l'Association Foie Gras du Périgord, participe à la mise en place, en 2000 de l'IGP «Foies Gras du Périgord».⁸⁹

Nous allons nous étendre sur ce point car c'est ici une composante essentielle de la valorisation des produits du terroir périgourdin. Il nous est ici impossible de distinguer le Périgord poupre, du reste de son département, la problématique étant la même sur tout le territoire.

L'association Foie Gras du Périgord, réunit en 1993, des découpeurs, éleveurs et conserveurs de canards, de la Dordogne. Cette association c'est donnée pour mission de protéger et de mettre en valeur les foies gras de son terroir. Les IGP créés

88 Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. « Indication Géographique Protégée ». In : *Institut National de l'Origine et de la Qualité*. [consulté le 22/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protgee>

89 Association Foie Gras du Périgord. «La naissance de l'IGP». In : *Foie Gras du Périgord : parfait par tradition*. [consulté le 22/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.foiegras-perigord.com/presentation/la-naissance-de-ligp>

en 1992, ont permis à cette association de concrétiser leur démarche, de protection de la mention géographique Périgord et de la lutte contre l'utilisation abusive de ce terme le 26 juin 2000. Le nom complet de cet IGP est «Canard à Foie Gras du Périgord». En effet, il est inclus dans la zone de l'IGP «Canard à Foie Gras du Sud-Ouest». Sur le logo de l'IGP des foies gras du Périgord, qui est apposé sur tous les produits issus de canards élevés, gavés, abbatés, découpés, cuisinés et conditionnés en Périgord, nous retrouvons donc ces deux appellations complémentaires, comme l'on peut le voir sur la figure ci-dessous.



Figure 28 : Logo du Canard à Foie Gras du Sud-Ouest : Origine Certifiée Périgord

Lorsque l'on voit les raisons de la création de cet IGP, on comprend aisément que la provenance «Périgord» est une plus value aux yeux des consommateurs. Cet IGP permet alors aux consommateurs de choisir ce produit en toute transparence, pour choisir les foie gras d'exception de manière assurée.

Pour assurer cette garantie d'origine, le personnel de l'association et des employés d'un organisme accrédité, effectuent des contrôles inopinés auprès des vendeurs pour vérifier la provenance des produits, mais aussi le respect du cahier des charges. De plus, il existe un outil qui permet de connaître tout le parcours des produits pour garantir l'élevage, le gavage, l'abattage, le découpage, la cuisine et le conditionnement, en Périgord. Ces contrôles sont effectués une à quatre fois par an, selon la taille et les activités des structures.⁹⁰

Pour confirmer ce point de vue, nous prenons l'exemple de l'article du journal

⁹⁰ Association Foie Gras du Périgord. «Les Garanties IGP ». In : *Foie Gras du Périgord : parfait par tradition*. [consulté le 27/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.foiegras-perigord.com/presentation/les-garanties-igp>

Le Monde: Economie, paru le 14/08/2008, qui rappelle les conditions de création de l'IGP et donne ses conclusions quand à l'efficacité de celui-ci. Le titre de est éloquent, puisqu'il se nomme «Le foie gras du Périgord tire profit du label d'origine». Dès les premières lignes on peut lire «l'historique Périgord, qui avait failli être noyé dans la multiplication des régions de production, s'affiche désormais à nouveau dans les meilleures places. Un bon résultat dû notamment à la mise en place de l'Indication Géographique Protégée, qui a valorisé et protégé l'image de la Dordogne». L'article fait également appel aux témoignages d'un technicien de l'association Foie Gras du Périgord, qui affirme je cite que «si on n'avait pas mis en place l'IGP les gens seraient allés voir ailleurs». Ce technicien précise également que l'IGP a permis de regrouper 300 producteurs et donc 70% de la production. Mais c'est la conclusion de l'article qui paraît la plus significative dans notre démarche puisque qu'elle indique «C'est depuis que le nom Périgord, porteur d'une forte image de qualité et de tradition, désormais protégée et inutilisable ailleurs, est en quelque sorte revenu au pays que la Dordogne figure à nouveau parmi les premiers producteurs du pays.»⁹¹

Cet article confirme donc l'intégralité de notre analyse, quand à l'apport de l'IGP Foie Gras du Périgord, pour les producteurs du département, pour le département lui-même, mais aussi et surtout pour les consommateurs.

2. 2. IGP «Fraise du Périgord»

Le signe de qualité européen, l'IGP, fût décernée en 2004 à la «Fraise du Périgord». Cette distinction garantit la production dans l'aire géographique d'origine et reconnaît alors un mode cultural spécifique et traditionnel, dans un terroir original.

Seules les fraises cultivées en pleine terre peuvent prétendre à cette appellation. En effet, par définition il est impossible, pour les fraises hors-sol, de

⁹¹ LABUSSIÈRE, Michel. « Le foie gras du Périgord tire profit du label d'origine ». In : *Le Monde : Economie*. [consulté le 01/02/2016]. Disponible à l'adresse : http://www.lemonde.fr/economie/article/2008/08/14/le-foie-gras-du-perigord-tire-profit-du-label-d-origine_1083667_3234.html

prétendre à une appartenance de terroir. Même si ce type de production présente des avantages de production, et permet une bonne qualité gustative. Ainsi, de plus en plus de fraiseiculteurs de Dordogne, pratiquent en parallèle, les deux modes de culture.

La fraise du Périgord est la première et encore la seule aujourd'hui, à pouvoir revendiquer ce label. Cette certification répond à un cahier des charges très précis qui permet de garantir une qualité optimale et une traçabilité connue, pour le consommateur. Pour bénéficier de ce label, il faut cultiver ses fraises parmi les variétés admises, dans un terroir particulier (les 25 cantons de la Dordogne et 9 communes du Lot-et-Garonne), pour une période de production allant de fin avril à fin octobre, avec des qualités de cueillettes définies. Sept variétés sont concernées par l'IGP, la *Gariguette*, la *Cirafine*, la *Darselect*, la *Elsanta*, la *Mara des bois*, la *Seascape* et la *Cigaline*.

Des contrôles et une certification à l'expédition doivent être effectués, où les fruits sont notés avec des critères précis, selon une grille de contrôle, et avec des conditionnements estampillés: IGP Fraise du Périgord. Le contrôle se fait par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics, Qualicert.⁹²

2.3. IGP «Agneau du Périgord»

Une IGP (Indication Géographique Protégée) a été publiée au Journal Officiel de l'Union Européenne du 10 décembre 2010. L'Agneau du Périgord est produit par 141 éleveurs et distribué par 66 points de vente dans l'ensemble du département de la Dordogne, mais aussi ailleurs en France. C'est alors 8 000 agneaux qui sont produits dans le Périgord, à l'aide d'un savoir-faire reconnu. Ils sont nourris au lait «sous la mère» et avec des fourrages et des aliments complémentaires à base de céréales. Tout ceci leur confère une viande blanche à rosée et une texture tendre et fondante⁹³.

92 HILAIRE, Catherine. *La fraise, rubis du Périgord en 43 recettes sucrées*. Editions L'hydre. Cahors. 2008

93 Ministère de l'Agriculture. L'agneau du Périgord. In : *Alim'agri*. [consulté le 25/11/2015]. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/lagneau-du-perigord>

2.4. IGP «Vins du Périgord»

Il existe également un IGP «Vins du Périgord» qui concerne toutes les communes du département, mais aussi la commune de Salviac dans le Lot. Ces vins peuvent indiquer l'unité géographique «Dordogne» quand ils sont élaborés uniquement dans ce département. La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée «Périgord» complétée du nom de l'unité géographique «Vin de Domme» doivent être réalisés sur le territoire des communes suivantes»: Bouzic, Campagnac-lès-Quercy, Castelnaud-la-Chapelle, Cénac-et-Saint-Julien, Daglan, Domme, Florimont-Gaumier, Groléjac, Nabirat, Saint-Aubin-de-Nabirat, Saint-Cybranet, Saint-Laurent-la-Vallée, Saint-Martialde- Nabirat, Saint-Pompont, Veyrines-de-Domme, et Salviac. Le cahier des charges de ces vins est beaucoup plus léger que celui des vins d'appellations.

3. Les Appellations d'Origine

La création des Appellations d'Origine illustre l'interaction entre les intérêts politiques, les enjeux financiers et la promotion d'une identité locale. Elles sont utilisées en témoignage d'un engagement dans la défense de l'identité gastronomique de leur territoire. En effet, il s'agit d'un outil de lutte contre le détournement de la composition d'un produit alimentaire. Il est notamment question de leur octroyer des dénominations précises, pour empêcher la fraude. Dans ce contexte on comprend aisément que le terroir soit à la base de la conception des Appellations d'Origine. Juridiquement toute Appellation d'Origine comporte trois éléments: un territoire («aire») d'origine précisément délimité, un procédé de fabrication (ou de culture d'élevage) caractérisé par un certains nombre de règles à respecter et une «typicité» du produit final. C'est l'Institut National des Appellations d'Origine, qui est chargé de les déterminer.

3.1. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Dans notre deuxième partie, nous avons étudié les treize AOC du vignoble de Bergerac, mais ce ne sont pas les seules Appellations d'Origine Contrôlées du département. En effet, depuis la loi de juillet 1990, les alcools ne sont plus les seuls produits concernés par les Appellations d'Origine. Voyons les autres produits qui sont identifiés comme des objets typiques et authentiques, dont l'ancrage avec son terroir est affirmé.

Les vins ne sont pas les seuls AOC du Périgord, en 2002, Le Syndicat de défense de la noix et du cerneau de noix du Périgord, obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée pour la noix du Périgord, auprès de l'INAO



Figure 29 : Logo Noix du Périgord

3.2. Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Appellation d'Origine Protégée correspond à la protection à l'échelle européenne des protections d'Appellations d'Origine. Elle désigne un produit dont les principales étapes de la production, sont obligatoirement réalisées selon un savoir-faire traditionnel et reconnu dans une aire géographique définie. C'est cela qui donne les caractéristiques particulières aux produits.

En plus, de l'AOC, la noix du Périgord a également obtenu l'AOP en 2004, ce qui lui permet une plus grande légitimité, dans ses échanges commerciaux avec

d'autres pays d'Europe, tels que l'Allemagne, l'Espagne et le Portugal. Dans ce cadre il nous faut préciser une chose, «depuis le 1er janvier 2012, une fois enregistrés au niveau européen, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP, seuls les vins sont autorisés à porter l'Appellation d'Origine Contrôlée française».⁹⁴

On réalise, mieux que jamais, l'utilité de la tradition culinaire pour le Périgord pourpre. Une utilité qui va bien au-delà du goût. Il s'agit d'un véritable outil de développement local. Par la tradition, la réputation, le tourisme et l'économie de la gastronomie périgourdine c'est tout le Périgord pourpre, mais aussi l'ensemble du département de la Dordogne qui profite d'une véritable mise en valeur. Tandis que de nombreuses recettes font appel à des produits simples, les mets les plus raffinés tels que les truffes, le foie gras ou les confits ont contribué à ériger le patrimoine culinaire périgourdin en véritable fierté nationale. Partout en France, on retrouve alors des produits estampillés «Dordogne» ou «Périgord», car ces notations géographiques sont une véritable plus value pour ces produits. Nous venons donc de constater le prestige de certains produits périgourdin. Il nous faut voir comment ceux-ci sont utilisés.

Chapitre 5:

Du produit à l'assiette

Certaines recettes sont rattachées à la gastronomie du Périgord pourpre et plus largement à la Dordogne, dans l'inconscient collectif. Pour ce chapitre il est difficile

⁹⁴ INAO. Appellation d'Origine Protégée. In: *Institut National de l'Origine et la Qualité*. [consulté le 22/11/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-Appellation-d-origine-controlee>

de faire une distinction entre les quatre territoires de la Dordogne. Nous traçons donc des recettes représentatives de l'ensemble du terroir périgourdin. De plus, certaines de ces recettes sont également réputées dans d'autres zones géographiques, d'autres départements mais nous reviendrons sur cela plus tard. Les recettes elles-mêmes sont exposées en annexes, pour celles et ceux qui voudraient tenter de les mettre en application. Voici donc une présentation des mets que nous allons pu déterminer comme représentatifs de notre région d'étude, au cours de nos recherches. Notre but n'est pas de réaliser un livre de recettes, qui serait totalement hors propos, d'autant que nous avons déjà noté de nombreux plats typiques à l'aide des menus de restaurants. Nous ne verrons donc ici qu'une liste non exhaustive des recettes, qui nous ont semblé les plus pertinentes et représentatives de la tradition culinaire en Périgord pourpre.

Ces mets portent une signification forte. Ils sont ancrés dans un terroir et sont les hérités d'une tradition gastronomique. La spécialité gastronomique devient alors un objet patrimonial. En effet, le seul fait de mentionner ces produits, ces recettes ou ces mets «évoque des paysages, des accents, des saveurs et des odeurs particuliers»⁹⁵. Ils éveillent nos sens et mettent nos papilles en éveil. C'est de cet objet qu'il est question dans ce chapitre.

1. Les recettes avec utilisation de produits typiques

Il nous paraît intéressant de remettre en situation les produits représentatifs du Périgord pourpre dans les recettes que l'on trouve, le plus souvent, associés à ce territoire culinaire.

*Les sauces:

Les sauces se déclinent de multiples façons, on peut en trouver souvent

⁹⁵ SCHEFFER, Sandrine. « Qu'est ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ? » In : *L'information Géographique*. pp. 276-284. Numéro 3. Volume 68. Année 2004 . [consulté le 21/04/2016]. Disponible à l'adresse : www.persee.fr/doc/ingeo_0020-0093_2004_num_68_3_2958

composées à l'aide de champignons, comme les cèpes, les morilles ou encore les truffes.

*Les omelettes:

Les omelettes utilisent souvent les champignons de nos campagnes, tels que les cèpes et les truffes. Il serait bien évidemment inutile de vous fournir une recette d'omelette à laquelle on ajoute des cèpes ou des truffes.

*Entrées et charcuterie:

Les nombreux porcs élevés en Périgord pourpre sont transformés en divers produits de charcuterie. Ces derniers peuvent parfois être mélangés avec environ 5% de truffes pour en faire un produit de luxe. On trouve notamment du boudin, du boudin aux châtaignes, du jambon, du pâté ou encore des grattons. Ces derniers ont l'aspect des rillettes, avec de gros morceaux de maigre. Il s'agit de ce qui reste au fond de la marmite de cuisson des confits.

C'est sûrement dans cette catégorie que l'on trouve le plus de produits représentatifs. On retrouve le fameux foie gras, le pâté de foie ou de perdrix et le gésier de canard en salade.

Les pâtés occupent une place très importante dans la cuisine traditionnelle périgourdine. Il nous faut tout d'abord vous préciser que le traditionnel pâté périgourdin⁹⁶ n'est pas à l'origine un pâté de foie gras, mais un pâté de perdrix rouge truffé. La plus ancienne formule connue du pâté de foie gras truffé en croûte figure dans *Le cuisinier gascon*, paru à Amsterdam en 1747. En effet, au XVIIIe siècle, les foies gras sont principalement utilisés pour confectionner des pâtés et des terrines. Pour devenir le pâté de foie gras périgourdin que nous connaissons aujourd'hui, on pourrait penser que peu à peu les cuisiniers ont incorporé du foie gras dans le pâté

96 Voir annexe 3

originel, et que progressivement la proportion de ce dernier augmenta, jusqu'à supplanter le gibier.

Le plus connu des pâtés périgourdin est le *pâté de Périgueux*. Il est servi en entrée avec un vin cru, «Bergerac» ou «Monbazillac». Il se prépare durant l'hiver, car on a besoin de truffes pour le confectionner. C'est en effet, un pâté souvent présenté en conserve, qui se compose de foie gras truffé à 3% et qui est enrobé par une farce de charcuterie. Encore aujourd'hui, on ne mange pas du foie gras nature dans le Périgord, on sert du pâté de foie gras d'oie ou de canard, où ce dernier est entouré d'une couronne de pâté à la farce fine. Le foie gras doit alors être constitué d'au moins 50% du poids total du pâté de foie gras.

On trouve également des terrines de foies et de volailles.

Autrefois dégustées en plat principal, les soupes se prennent aujourd'hui souvent en entrée. Les champignons et les châtaignes y sont souvent utilisés pour cuisiner des veloutés.

Voyons à présent une entrée beaucoup plus luxueuse. Il s'agit des *truffes en papillottes, à la périgourdine*. On enveloppe les truffes nettoyées dans de fines tranches de lard gras, on va ensuite emmailloter l'ensemble et le faire chauffer au four. Autrefois, cette préparation se faisait au feu de cheminée, sous une couche de cendres recouverte de braises, ce qui lui donnait une saveur toute particulière.

*Les plats de résistance:

Les volailles constituent l'une des bases de la gastronomie périgourdine. On a bien entendu le confit d'oie, mais aussi le magret de canard, aux cèpes ou aux morilles et la poularde en estouffade.

Les confits ont une histoire lointaine dans le Périgord. En effet, il n'était au départ qu'un moyen de récupérer les restes de l'oie après en avoir extrait le foie gras.

Aujourd'hui spécialité gastronomique, ils sont toujours confectionnés de manière traditionnelle, pour l'oie, mais aussi le canard et la dinde. Les morceaux découpés et salés sont cuits dans leur graisse pendant trois heures, puis conservés dans des pots en grés, les tupins ou plutôt aujourd'hui dans des bocaux en verre. Pour le reste de l'hexagone, le confit constitue la spécialité par excellence, du Sud-Ouest. «Le confit est tout simplement un mode de cuisson et de conservation de certaines viandes ou de certains morceaux de viandes qui allie le sel et la graisse»⁹⁷. Ils sont souvent servis accompagnés de cèpes et de *pommes de terres sarladaises*. Il nous faut également préciser que la graisse d'oie sert à remplacer le beurre dans la cuisine périgourdine.

En Périgord, on cuisine également du confit de porc, appelé *enchaud*⁹⁸.

Les *pommes de terres sarladaises* sont proposées en accompagnement de nombreux plats périgourdins traditionnels. Il s'agit de pommes de terre sautées, à la graisse d'oie ou de canard, soupoudrées d'un hachis d'ail et de persil. Contrairement aux idées reçues, cette recette ne comporte pas de truffe.

La farce est fréquemment utilisée, onctueuse et relevée, parsemée de foie et de truffes, elle garnit les volailles, le gibier et les cochons de lait. Elle sert notamment lors de la préparation d'un cou d'oie farci⁹⁹. Il est servi froid après avoir été découpé en tranches épaisses ou bien chaud en le nappant d'une sauce Périgieuse.

L'agneau et le veau sont également très consommés du fait de leur forte production sur le territoire. On consomme aussi des ris d'agneau et des ris de veau. Ce ne sont pas des plats typiques du Périgord, mais si ils sont agrémentés de truffes ou de foie gras du Périgord, ils peuvent devenir beaucoup plus représentatifs.

*Le gibier :

97 COULON, Christian. *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*. Editions Confluences. Mayenne. 2003

98 Voir annexe 4

99 Voir annexe 5

Nous l'avons vu la chasse est partie intégrante de la culture en Périgord pourpre. C'est donc naturellement que les résultats de chasse, sont cuisinés dès le retour à la maison. Sur les tables on retrouve alors des cailles, des perdreaux, mais aussi des sangliers cuisinés en civet ou encore du lapin. La chasse à la palombe est réputée dans tous le Sud-Ouest. Après leur chasse on les cuisine fréquemment en *salmis de palombes*¹⁰⁰.

*Les desserts:

Compte tenu des fortes productions de fraises et de noix en Périgord pourpre, il est très fréquent de trouver sur nos tables des desserts les utilisent. Les tartes aux fraises, les fraisiers, les tartes aux noix et gâteaux aux noix¹⁰¹ sont monnaie courante.

2. Les recettes de nos grands-mères

On analyse un savoir-faire traditionnel, mais aussi des coutumes culinaires qui ont perduré.

Il y a tout d'abord les pratiques coutumières, autour du repas traditionnel, mais qui ne sont pas des recettes à proprement parler. Dans ce cadre il nous faut parler du *chabrot* ou *chabrol*, qui consiste à boire, à même l'assiette, le fond du bouillon contenu dans l'assiette, après y avoir versé du vin rouge. On dit alors «*faire chabrot*». Cette pratique est également couramment utilisée dans le reste du Sud-Ouest, par nos grands-parents. Il s'agit d'un rite identitaire essentiel mais il n'empêche que la société actuelle et les bonnes mœurs de la table, réproouve cette pratique qui est jugée trop rustre.¹⁰²

Pour ce qui est des véritables recettes, nombreuses sont celles qui ont fait la réputation culinaire du Périgord, et c'est l'une des raisons qui nous ont poussé à

100 Voir annexe 6

101 Voir annexe 7

102 COULON, Christian. *Ce que «manger Sud-Ouest» veut dire*. Editions Confluences. Mayenne. 2003

choisir ce sujet de mémoire. Pour faire suite à la tradition du *chabrot*, il nous faut consacrer la prochaine partie aux soupes.

*Les soupes:

La soupe est longtemps restée l'aliment central de l'entrée et même du repas lui-même. C'est donc un élément majeur d'une cuisine d'un terroir traditionnel. Elle a longtemps représenté à elle seule, l'acte de manger. Il existe alors d'innombrables sortes de soupes, qui se sont transmises oralement de génération en génération. Il est donc très difficile de vous exposer un standard de chaque type de soupe, chaque famille ayant sa propre méthode et ses propres quantités. Nous ne notifions que les recettes les mieux connues et les plus représentatives.

Commençons d'abord par le *tourain* ou *tourin*, sous entendu le *tourain à l'ail*¹⁰³. Il s'agit en réalité d'une soupe à l'ail et à l'oignon, cuisinée à la graisse d'oie. Elle connaît d'autres versions et d'autres appellations, notamment avec l'utilisation d'oseille à la place de l'ail, mais nous allons vous présenter ici la version périgourdine, qui sert de référence en la matière. C'est par excellence, la soupe de dépannage, rapide, rustique et qui ne nécessite que très peu de préparation.

Du fait de la forte présence d'exploitations proposant l'élevage de volailles, on trouve également des *soupes de poules farcies*, qui sont réputées du fait de la qualité de la viande utilisée, mais l'on ne peut pas vraiment parler d'un plat typique. A l'inverse, *la soupe de carcasses* est réellement représentative et presque exclusive de la gastronomie périgourdine. Il en va de même pour *la sobronade*, qui est un mélange de viandes et de légumes bouillis en sauce, ce qui lui donne une consistance très épaisse.

*Pains et bouillies:

103 Voir annexe 8

Dans cette catégorie, les plats consommés étaient souvent vus comme nourrissants à l'époque de nos grands-parents, mais indigestes et lourds pour nos estomacs. Cette forte consommation de bouillies et autres pâtes, peut-être incombée à l'arrivée du maïs en Europe, dès le XVIe siècle. En effet, celui-ci se prête à merveille à la conception de ces plats, qui apporte une forte valeur nutritionnelle, permettant ainsi de travailler toute la journée sans avoir faim, et n'étant pas très onéreux. Les bouillies permettent notamment de consommer des produits de seconds choix ou abimés

Dans ce contexte, on pourrait évoquer *les miques*, qui sont des boules composées à 75% de farine de maïs, de 25% de farine de froment et cuites le plus souvent dans un bouillon de légumes et de viandes. Nous parlons ici d'un des plats les plus anciens, conçus encore aujourd'hui. Autrefois, ce plat se préparait plutôt avec une boule simple de millet ou de sarrasin, bouilli dans l'eau.¹⁰⁴ Même si aujourd'hui il s'agit plutôt d'un accompagnement, pour des plats en sauce ou de la soupe et non plus d'un plat principal. « Aplaties, elles peuvent, une fois pochées et refroidies, être frites à la poêle et servies en dessert avec de la confiture ou du sucre. Coupées en tranches, elles sont rissolées à la graisse d'oie et servies en entrée avec du lard grillé». ¹⁰⁵ Très nourrissantes, ces restes sont également délicieuses poêlées avec du beurre.

On peut également évoquer *le far*, qui est une simple pâte, de farine, œufs et lait, à laquelle on ajoute du lard, du jambon, des blettes ou de la laitue et assaisonnée d'oignon, d'aïl et de persil et cuite en terrine.

*Les omelettes :

Il est fréquent de trouver en Périgord de nombreux plats associés aux pissenlits. Les omelettes agrémentées de cette fleur sont notamment fréquentes.

104 SUIRE, Guy. *La cuisine des fonds de terroirs : petites histoires des mets populaires du Sud-Ouest*. Editions Confluences, 2009

105 ROBUCHON, Joël (dir.). *Le Grand Larousse gastronomique*. Larousse Cuisine, 2007

*Viandes:

Il nous faut tout d'abord préciser que seul le porc était cuisiné dans les vieilles campagnes. Les autres viandes étant alors considérées comme l'apanage des riches. On pourrait peut-être voir une exception pour ce qui est de la consommation d'oies et de canards gras, mais uniquement par ceux qui en produisaient. Mais revenons plutôt au porc dont tous les morceaux de viande peuvent être consommés. On peut les utiliser aussi pour cuisiner d'autres plats, dont il entre dans la composition, tels que certaines soupes. On utilise notamment sa graisse, son lard, on le transforme aussi la en charcuterie, ce qui permet d'apporter un bon appoint de graisse, lors des mauvaises saisons.

*Poissons:

On consomme du sandre et de lamproie cuisinés à l'oseille, les écrevisses en soupe, le saumon au foie et aux cèpes. On accompagne parfois le poisson, de porc, comme pour la carpe au confit ou le brochet aux lardons. Le poisson n'est vraiment pas une denrée prisée en Périgord.

*Sauces:

La rouilleuse et la *sauce Périgieux* sont les deux sauces les plus fréquemment utilisées en Périgord. La première est constituée d'un fond de farine roussi au beurre et mouillée au vin. La seconde est une sauce mère (sauce à base de Madère, d'échalotes et de beurre), à laquelle on ajoute parfois des truffes. La sauce Périgieux est une des plus répandue dans la bourgeoisie du XIXe siècle. On peut y ajouter de la truffe pour la rendre plus savoureuse et «chic».

*Desserts et gourmandises:

Les gourmandises et desserts que l'on trouve en Périgord pourpre sont parfois

les même que dans l'ensemble du Sud-Ouest, il nous faut malgré tout vous les exposer, même s'il ne s'agit pas de produits exclusifs.

Il nous faut d'abord mentionner *les millas* et autres *millassou*. *Les millas* sont des spécialités de l'ensemble du Sud-Ouest. Le nom évoque le mil, car avant l'introduction du maïs, la farine de mil était fort utilisée dans nos régions. Il en existe différentes variantes. On trouve des *millas* dit «nature» à base de farine de maïs et aromatisés de cognac ou d'armagnac. On obtient alors un gâteau à la texture proche du flan. Une création qu'il est presque impossible de trouver aujourd'hui dans le commerce, ils ne se perpétuent que par la transmission générationnelle. La recette du *milla à la citrouille*¹⁰⁶ semble être plus représentative de la tradition périgourdine.

La pomme trouve aussi sa place avec la confection de *flognardes aux pommes*¹⁰⁷.

Nous l'avons vu la noix est au cœur de nombreux plats et desserts périgourdins. La plus classique de ses utilisation reste bien sur la tarte aux noix. La noix est aussi la source d'inspiration de nombreuses gourmandises. C'est le cas des *croquants* et autres *craquelés*. Il s'agit de tuiles soufflées et caramélisées, à base de sucre, blancs d'oeufs, farine et amandes. Ceux-ci sont diffusés dans l'ensemble de l'Aquitaine, mais le Périgord a la particularité de les préparer aux noix. On pourrait également parler des *lauzes*, qui ne sont pas ici les pierres plates des toitures périgourdines, mais une très fine nougatine enrobée de chocolat et au parfum de noix.¹⁰⁸

Pour ce qui est des desserts à pâte, on retrouve les habituelles gaufres, beignets, merveilles (appelées cambedouilles) et crêpes (aux pommes ou à l'anis). Mais aussi le pescajun, qui est une grosse crêpe cuite comme une omelette, servie avec du sucre. On trouve également le massepain qui est une pâte confectionnée à

106 Voir annexe 9

107 Voir annexe 10

108 SUIRE, Guy. *Le petit livre des gourmandises et friandises du Sud-Ouest*. Editions Confluences. 2012

base d'amandes décortiquées.

Nous n'avons pas oublié le fromage, mais hormis la *Trappe d'Echourgnac*, qui est un fromage de vache, affiné à la liqueur de noix, dans le nord du Périgord, et le cabécou du Périgord, produit avec du lait de chèvre du Périgord, aucun fromage n'a fait la réputation du département.

En concluant par les recettes typiques du Périgord, nous nous plongeons directement dans une atmosphère familiale emplie d'odeurs, de saveurs, de rires et de joie. Ces plats sont au cœur de tous les repas conviviaux qui font l'unité des familles périgourdines.

Conclusion

La réputation gourmande du Périgord pourpre s'est construite autour de productions alimentaires, de créations et de savoirs-faire. Il s'agit d'un carrefour d'influences culinaires multiculturelles. La gastronomie fait partie des marqueurs identitaires du Périgord pourpre. Chaque groupe social important est associé à un ou plusieurs plats, partout dans le monde. Cela fait partie d'un patrimoine immatériel commun, porteur d'image et de représentation. Chaque spécialité régionale est un objet complexe, sur lequel il faut toujours s'interroger. Nous avons mentionné de nombreux produits et plats qui sont à nos yeux représentatifs de cette gastronomie périgourdine. Le Périgord pourpre est le territoire où ces produits trouvent le mieux leur place de part ses ressources naturelles. Mais bien entendu cela ne suffit pas, les talents de nos grands-mères, des cuisiniers et des agriculteurs sont indissociables de ce prestige.

On trouve en Périgord pourpre, des plateaux calcaires plantés de châtaigniers, de noyers et de chênes truffiés. C'est un terrain propice pour les cèpes, les girolles, les morilles, mais aussi un bon abris pour le gibier. Les côteaux dévoilent d'immenses étendues de vignes. Tandis que les basses-cours présentes dans presque toutes les demeures accueillent les poules, pintades, oies, canard et autres canettes.

La terre permet d'obtenir des produits d'exceptions. Le savoir-faire de nos agriculteurs fait le reste. Des produits qui s'associent souvent entre eux dans les plats typiques. C'est le cas de la sauce Périgieuse, du pâté de foie gras, des fameuses

omelettes aux cèpes ou aux truffes, des pommes sarladaises cuisinées à la graisse d'oie ou encore de toutes les volailles farcies. Les recettes de tous les jours prennent ainsi des allures de fête, même si la soupe traditionnelle joue toujours un rôle prédominant dans les repas familiaux. Le porc fournit également des mets d'exceptions avec un panel de charcuterie à la richesse impressionnante, mais aussi des rôtis et des enchauds.

La réputation de ce territoire, son rayonnement, mais aussi son attractivité est bâtie en partie sur l'offre de produits locaux, de vins et d'une tradition culinaire. Le Périgord pourpre est animé par un réseau d'acteurs divers tels que producteurs, restaurateurs, cuisiniers, politiques, mais aussi les habitants et les touristes, qui contribuent tous à son développement. La place de la pratique culinaire mérite donc d'y être mieux cernée. Dans ce mémoire, nous avons présenté les différents produits, leur utilisation, leur implantation et leur mise en valeur. Nous avons également compris de quelle manière est présenté ce patrimoine traditionnel et comment il est mis en valeur, afin de conduire à un développement local.

La cuisine et la gastronomie ont toujours fait l'objet de fantasmes, notamment par les banquets majestueux des gouvernants de tous les siècles. Dans notre mémoire c'est de la cuisine et des produits traditionnels, en Périgord pourpre, qui est question. On veut présenter la tradition la plus pure et la plus répandue dans ce territoire. Nombre des produits présentés ici sont aujourd'hui encore utilisés dans de grands repas gastronomiques, mais notre propos n'est pas ciblé sur des cérémonies, ni sur l'étiquette. Nous sommes concentrés sur « la cuisine de nos grands-mères ». Un type de cuisine qui est vanté sous la forme d'un patriotisme culinaire, qui permet de se l'approprier par la consommation des produits issus de leur terre natale. Tous ces produits sont au cœur des meilleures préparations dites « à la périgourdine ». La cuisine y est populaire et rustique. A travers les recettes traditionnelles, on peut ressentir le terroir périgourdin, mais aussi une conception de vie particulière. La tradition culinaire est un véritable marqueur d'identité. L'image même du Périgord est indissociable de ce véritable art de vivre. Au delà d'une cuisine « utile », la cuisine périgourdine centrée sur la nécessité, le plaisir, la convivialité et la sociabilité, la nourriture touche à la fois l'individu psychologiquement et la communauté

symboliquement.

Pour comprendre tout cela, nous sommes partis à la recherche des informateurs les plus fiables et des pratiques les plus traditionnelles.

Constituée de mets simples et de produits locaux, mais aussi de produits d'exceptions, la tradition culinaire contribue alors à ce que l'on appelle la gastronomie française. C'est dans les années 1980, que le ministère de la Culture reconnaît la spécialité culinaire, comme un véritable patrimoine, mêlant passé, tradition et histoire. Ce fut le début de la patrimonialisation de la gastronomie. Elle devient néanmoins un sujet d'étude avant de devenir un objet de sauvegarde. Législateurs et gestionnaires ont alors commencé à mettre en place une politique du patrimoine autour de ce nouvel objet. Un lien est créé entre les produits du terroir et la mémoire. Cela s'inscrit donc dans un contexte national. La spécialité gastronomique devient une conscience d'appartenance à un territoire et au-delà à une nation. C'est dans ce contexte que furent créés les cartes géographiques gourmandes au début du XXe siècle. C'est aussi la période où commence à apparaître les premiers stéréotypes régionaux. Des stéréotypes dont les prémices furent jetés après la première guerre mondiale, avec l'avènement du tourisme automobile, comme nous l'avons vu avec les *Guides Michelin* et les *Guides Bleus*. Ceux-ci mentionnent en effet, les spécialités gastronomiques des villes traversées. Les guides gastronomiques prennent le relais et avec eux la gastronomie s'associe au tourisme plus traditionnel de l'architecture et des paysages.

Les trésors du terroir sont de véritables monuments identitaires, qui ont fait le renom du Périgord pourpre. Tous les éléments que nous avons étudiés ici permettent une véritable mise en valeur du département aux yeux du pays tout entier. L'alimentation périgourdine n'est ni immobile, ni figée, au contraire, elle s'enrichit en permanence. Il s'agit d'un véritable héritage populaire qui évolue et constitue également un élément majeur de la culture. Il ne s'agit pas d'une simple nourriture, mais de la reconnaissance de produits de qualité, de savoir-faire et de savoir-vivre. La nourriture a alors participé à la construction d'une identité sociale, culturelle, mais aussi économique.

L'économie est une problématique importante dans ce travail, puisque ces produits de la terre sont avant tout produits pour être vendus. Mais l'économie rentre aussi en compte lorsque l'on se penche sur la question du tourisme, avec l'oenotourisme, l'agritourisme ou le tourisme gastronomique.

En Périgord pourpre, nous avons constaté une mise en valeur et dynamisation à double sens. La réputation de la tradition culinaire permet un développement touristique et parallèlement le tourisme entraîne par le patrimoine architecturale, conduit à une mise en valeur de la tradition culinaire. Découvertes, visites et dégustations s'associent alors pour valoriser un Périgord pourpre, riche en couleurs, saveurs et odeurs. On est en présence d'une nouvelle forme de découverte d'un territoire connu pour son architecture et son histoire. Ce rapport de cause à effet permet une mise en valeur et un développement local, aussi bien sur le plan touristique, qu'économique et donne une visibilité plus grande sur le plan national. La découverte du territoire se fait par un apprentissage des paysages, du patrimoine, des produits et de l'activité agricole.

Dans le contexte que nous avons étudié aujourd'hui, la géographie n'est plus seulement un outil de localisation des produits alimentaires et des cuisines. Elle permet aux lieux et aux paysages de transmettre des valeurs, transportées par les producteurs, vendeurs et consommateurs. On est face à un cas de réelle création d'une identité territoriale, permise par la tradition culinaire du Périgord pourpre. Les collectivités locales et les acteurs du tourisme jouent alors un rôle prédominant pour attirer une clientèle à la recherche d'authenticité et de typicité. Le tourisme ayant un rôle primordial dans l'économie locale, l'organisation de manifestations gastronomiques, semble aller de soit pour ce territoire. La mise en valeur de ce patrimoine culinaire se fait naturellement, en adéquation avec le tourisme plus classique dont bénéficie déjà le Périgord pourpre, pour ses châteaux notamment. Les délices de la table s'ajoutent comme produits d'appel dans le cadre d'une stratégie commerciale orchestrée par les professionnels du tourisme. Aujourd'hui, les visites traditionnelles sont associées à un désir d'élargir un pannel d'expérience culinaire.

L'agritourisme, l'oenotourisme et le tourisme traditionnel s'associent autour d'un axe commun, la mise en valeur du terroir et des richesses culinaires du Périgord pourpre. Ils permettent la préservation d'un savoir-faire particulier, en présentant celui-ci aux touristes. Il s'agit là d'une véritable vitrine pour les exploitations, qui s'octroient des revenus supplémentaires, tout en perpétuant un patrimoine. Le cadre de campagne, au calme, au milieu des animaux de la ferme, donne une atmosphère favorable à la découverte de nouvelles saveurs. L'authenticité est alors transmise grâce à un contact direct et simple, comme avec un ami que l'on aurait invité.

Lorsqu'on parle de cuisine, on s'attend bien entendu à parler d'odeur et de goût, mais le regard joue également un rôle primordial. Les promesses gustatives se font par l'intermédiaire de lieux emblématiques constitués ou inventés. Des images véhiculées également par les magazines ou les sites internet consacrés au tourisme. La promotion de l'image de marque des villes passe désormais par la valorisation de la gastronomie. La réputation des villes et celle de leur gastronomie vont souvent de paire. C'est toute une stratégie de valorisation touristique qui est associée à la gastronomie. Les nouvelles cuisines doivent donc faire attention de ne pas dissocier tradition culinaire et culture locale.

Bien entendu comme partout ailleurs, on pourrait se poser des questions quant à une disparition de cette identité locale dans un futur plus ou moins proche. En effet, la transformation des modes de vie et l'urbanisation, éloignent les nouvelles générations de la terre, qui a fait la réputation du Périgord pourpre. Dans un monde de productions intensives et de recettes industrielles, la tradition et le savoir-faire, perdent en effet leur place auprès du public. Il convient donc de tout faire pour protéger ce patrimoine et ses valeurs. En ce sens, nous espérons avoir apporté notre pierre à l'édifice, par l'intermédiaire de ce mémoire.

Nous déplorons de n'avoir pas eu le temps de traiter plus en détails l'histoire plus ancienne de cette gastronomie. Mais cela est un sujet vaste qui mérite sûrement

qu'on lui consacre un mémoire exclusif. Il serait également intéressant de mettre ce travail en parallèle avec d'autres travaux qui pourront être réalisés plus tard sur les trois autres zones du Périgord. En règle générale, l'histoire des produits du terroir et des traditions culinaires reste en grande partie, à écrire. On pourrait mettre en parallèle ce mémoire avec les multiples études qui ont par contre vu le jour en ce qui concerne la gastronomie du Pays Basque. Ces études ont d'ailleurs contribué à développer l'image identitaire et le prestige de la tradition culinaire basque. Un autre sujet connexe pourrait un jour être étudié quand à la transmission de cette tradition culinaire. En effet, les nouvelles générations quittent les campagnes périgourdines et ne consomment quasiment plus que des produits achetés en grande distribution. Si personne n'est là pour véhiculer ces traditions malgré les nombreux livres et le savoir-faire, ce patrimoine est destiné à disparaître petit à petit. Au fil de nos démarches, la patrimonialisation de la tradition culinaire n'a semblé importante qu'à certains producteurs, et quasiment à aucun jeunes habitants ce territoire. Il faudrait peut-être s'interroger sur la réalité de la transmission de ce patrimoine à moyen terme.

Table des Annexes

Annexe 1 : Tableau des catégories de fraises, labellisées IGP en Dordogne

Annexe 2 : Liste des châteaux viticoles du Périgord pourpre

Annexe 3 : Recette du pâté périgourdin

Annexe 4 : Recette de l'enchaud

Annexe 5 : Recette du cou d'oie farci

Annexe 6 : Recette du salmis de palombes

Annexe 7 : Recette du gâteau aux noix

Annexe 8 : Recette du tourain

Annexe 9 : Recette du milla

Annexe 10 : Flognarde aux pommes

Annexe 1¹⁰⁹

VARIÉTÉ	ASPECT	CHAIR	QUALITÉ	SAISON
Gariguette	Rouge vif, très brillante et forme allongée	Juteuse, fondante et moyennement ferme	Aromatique	Avril à mi-juin
Cirafine	Rouge vif, très brillante et forme allongée	Juteuse, moyennement ferme et parfois un peu fibreuse	Légèrement aromatique	Mai, juin
Darselect	Rouge brique à pourpre, brillance moyenne à forte, forme conique, longue ou courte	ferme et juteuse	Aromatique	Avril à juin
Cléry	Rouge vif, très brillante et forme conique	Juteuse et moyennement ferme	Sucrée, aromatique	Avril à juin
Donna Rouge	brique, brillante et forme allongée	Chair ferme	Légèrement aromatique	Avril à juin
Candiss	Rouge orangée, bonne brillance et forme arrondie	Juteuse et moyennement ferme	Légèrement aromatique	Avril à juin
Mara des bois	Rouge vif, brillance moyenne à forte et forme irrégulière	Moyennement ferme et juteuse	Très sucrée, moyennement acide, très	Mi-mai à octobre

109 Collectif des Associations du Canton de VERGT. Fête de la fraise et des fleurs. In : *Syndicat d'initiative du canton de Vergt*. [consulté le 10/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.syndicatinitiative-vergt.com/page%20Fete%20de%20la%20Fraise.htm>

			parfumée et très aromatique	
Charlotte	Rouge orangé, bonne brillance et forme arrondie	Ferme	Très sucrée, moyennement acide et goût musqué	Mi-mai à octobre

Annexe 2¹¹⁰

LES PRODUCTEURS BERGERACOIS

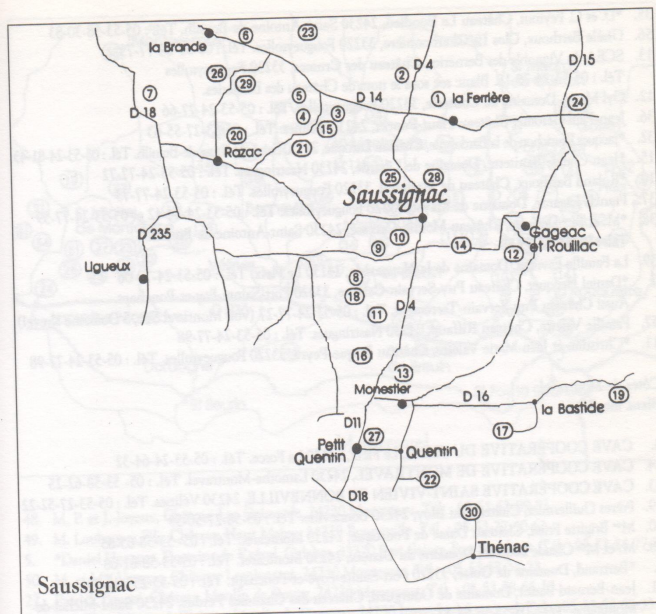
MONBAZILLAC

20. *CAVE COOPÉRATIVE DE MONBAZILLAC, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-06-38
11. *CAVE DE SIGOULÈS, 24240 Sigoulès. Tél. : 05-53-58-40-18
7. CAVE PRODUCTA, BP 193, 24100 Saint-Laurent-les-Vignes. Tél. : 05-53-57-40-44
17. *Christian Roche, L'Ancienne Cure, 24560 Colombier. Tél. : 05-53-58-27-90
115. Pierre Borderie, Château La Barde, Le Raully, 24240 Rouffignac-de-Sigoulès. Tél. : 05-53-24-55-91
41. Christian Monbouché et Michel Simon, Domaine de La Barde-Haute, 24240 Rouffignac-de-Sigoulès. Tél. : 05-53-58-43-19. Voir Château des Saintes.
55. *Gérard Alexis, Château Barouillet, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-20
21. *M. et M^{me} Labasse-Gazzini, Château Le Barradis, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-01 (Producteur biologique.)
68. M. et M^{me} Domic, Château Barrière, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-43-91.
- 51.* Comte Laurent de Bostredon, Château de Belingard-Chayne, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-28-03
19. *Gérard Lajonie, Château Bellevue, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-17-96
66. *Michel Royère-Blanchard, Clos Bellevue, 24240 Flaujac. Tél. : 05-53-58-40-23
116. Philippe Roux, Domaine de Beulaygues, Beulaygues, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-76-96
13. Marlène et Alain Mayet, Le Bois de Pourquié, 24560 Conne-de-Labarde. Tél. : 05-53-58-30-61
22. *Armand Vidal, Château La Borderie, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-00-36
108. M. Bourdil, Château de Bouan, 24520 Saint-Nexans. Tél. : 05-53-58-32-82
52. Maxime Dumonteil, Domaine de Boyer, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-43-90
109. Lycée exploitant agricole et viticole, Château La Brie, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-28-12
117. Paul Sanchez, Domaine de La Brie Basse, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-68-77
2. Jacky Mélet, Clos des Cabannes, 24100 Saint-Laurent-les-Vignes. Tél. : 05-53-57-35-53
28. Paul Yourassovski, Domaine de Cabaroque, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-34-48
43. M^{me} Lacoste, Château Caillavel, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-43-30.
Voir aussi Château Haut Theulet.
42. Pierre Eymery, Château Le Caillou et La Robertie, 24240 Rouffignac-de-Sigoulès. Tél. : 05-53-58-43-03
110. Dominique Jourdas, Domaine des Cailloux, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-27-86-26.
69. Jacques Couture, Clos du Casse de La Croux, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-33-73
70. Jean-Pierre Turquaud, Clos Le Casteleau, 24240 Colombier. Tél. : 05-53-58-34-39
- Guy Roussey, Château La Cattie, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-71
(Vinifié à la Cave Coopérative de Monbazillac).
56. Denis Dupas, Domaine de Chantalouette, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-36
71. M^{me} Lucie Beigner, Château le Chrisly, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-35
63. Franz Rudolf Neufing, Le Clou, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-24-02-21
65. Gilbert Jean-Régis, Château Combe des Bois, voir Château de Peytirat n° 65.
72. Robert Alexis, Domaine de Combet, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-34-21
8. Eliane Bataillé, Domaine de Conty, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-30-61
73. Bernard Sergenton, Domaine des Doris, 24100 Saint-Laurent-des-Vignes. Tél. : 05-53-57-47-28
44. *François Gérardin, Château Le Fagé, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-55-62-25
74. Serge Lagarde, Domaine de Foncalpre, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-55-42-32
75. Dominique Tremblet, Château La Foncalpre, 24100 Saint-Laurent-des-Vignes. Tél. : 05-53-57-32-38
118. Dominique et Sophie Vidal, Château Fonmourgues, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-27-20-32
76. Paul Chassagne, Clos la Fonnestalle, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-55-62-25
- Château Fonrousse (voir La Borderie, n° 22)
38. *Cilles Cros, Clos Fontindoule, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-36
45. *Christiane Alary, Château Fontpudière, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-57-47-27
77. M. P. Violet Quemin, Château de La Fonvielle, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-07
26. Michèle et Jean-Claude Barès, Clos Les Forêts, Bouffevent, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-37-32
54. Nadine Fauche, Gaffou, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-17
78. Pierre Vignet, Château La Gamade, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-40
46. *Georges Pelletant, Château La Gironie, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-09
47. *Albert Monbouché, Château Grand Chemin Bélingard, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-30-57

4. Maurice Chevalier, Domaine de Poncet, 24100 Saint-Laurent-les-Vignes. Tél. : 05-53-57-30-98
34. *Bernard et Francis Borderie, Château Poulvère, 24240 Monbazillac.
Tél. : 05-53-58-30-25. Domaine les Barse pour vins hormis monbazillac
31. Pierre Borderie, Le Raully, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-67-45
15. *Jean Revol, Château La Rayre, 24560 Colombier. Tél. : 05-53-58-32-17
97. Janine Pecher, Domaine des Reclauds, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-23-55
48. Jean Gouy, Château Le Reysac, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-08
49. Laurent Grima, Château Roc de Caillevel, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-38-84-61
64. Nady Reiser, Domaine de La Roquerie, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-57-45-35
98. Yvette et Gérard Lacroix, Château la Rouquette, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-64-49
99. Nicole Guilhon, Château Saint-Mayme, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-57-05-20
122. Jean-Pierre Yot, Château Saint-Christophe, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-50-22
100. Michel Simon, Château des Saintes, 24240 Rouffignac-de-Sigoulès. Tél. : 05-53-58-46-83
101. SARL Vignobles Rocher Cap de Rive, Domaine de La Salagre, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-24-01-29
50. *Bertrand de Passemar, Château de Sanxet, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-37-46
40. Christian Beigner, Clos La Selmonie, 24240 Rouffignac-de-Sigoulès. Tél. : 05-53-58-49-81
124. Stéphane Carrère, Château Soubirou, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-22-10
113. Pierre Carrère, Château de Thénoux, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-38-53
36. *Pierre Alard, Château de Theulet, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-30-43
35. *René Monbouché, Domaine de Theulet et Marsalet,
Château Grand Conseil également, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-94-36
37. *Jean-Pierre Monbouché, Château de Thibaut, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-38-01
102. *M. et M^{me} Bilancini, Château Tirecul-la-Gravière, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-44-75
- Famille Brown, Château Le Touron, 24240 Monbazillac
Tél. : 05-53-58-30-71. Vinifié à la Cave de Monbazillac. Exploité par le Château La Cattie.
103. Michel Lagrange, Château Tout Vent, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-24
22. *Armand Vidal, Château Treuilh-de-Nailhac, voir 22. La Borderie.
32. Yves Feytout, La Truffière Tirecul, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-23
123. Yann Jestin, Château de Vari, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-24-97-55
16. Lucien Roux, Domaine de La Verdaugie, 24560 Colombier. Tél. : 05-53-63-65-00
Vinifié à la Cave coopérative de Monbazillac.
104. Roland Pasquet, Château Le Vieux Colombier, 24560 Colombier. Tél. : 05-53-24-31-98
105. Dominique Vilate, Château Vieux Malveyrien, 24240 Pomport. Tél. : 05-53-58-42-29
33. Liliane Gagnard, Château Vieux Touron, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-21-16
106. Edgard Gouy, Château Vignal La Brie, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-24-51-18

SAUSSIGNAC

13. SCEA du Château Baudry La Tour, ou Château La Tour, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-61-17-71.
Blanc moelleux disponible en grandes surfaces sous le nom de Clos Monestier
- Château Bramefant, voir Château Courts-les-Mûts.
6. Jean-Paul Rigal, Domaine du Cantonnet, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-88-63
4. *Jacques et Jean-Luc Lescure, Domaine du Castellat, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-08-83
14. M^{me} Biaussat, Château Les Cavailles, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-92-28
15. Pierre Carle, Château Le Chabrier, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-92-73
Charles Martin, Château de la Colline, 24240 Thénac. Tél. : 05-53-58-22-63 (hors appellation)
5. Sylvie et Claude Sergenton, Domaine de la Combe, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-86-51
3. *Pierre Jean Sadoux, Château Court-les-Mûts, 24240 Razac-de-Saussignac.
Tél. : 05-53-27-92-17. Ainsi que Château Bramefant et Château Petite Borie.
16. M. et M^{me} Brouilleaud, Clos La Croix Blanche, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-58-45-82
17. *Famille Cuisset, Château des Eyssards, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-58-45-48
23. Bernard Rigal, Domaine des Frétilières, 24240 Razac-de-Saussignac.
Tél. : 05-53-27-89-61 et 05-53-27-92-69
8. Serge Géraud, Château des Ganfards, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-87-52.
18. M^{me} Francine Festal, Clos des Ganfards, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-81-04
10. Gilbert Caille, Domaine Les Grimoux, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-87-52
24. Alain Merillier, Château Marie Plaisance, 24240 Gageac et Rouillac. Tél. : 05-53-27-86-23



19. Denis Guibert, Château Mayne du Bost, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-58-81-20.
25. Jean Lanel, Château Les Meynots, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-90-46
9. *Gérard Cuisset, Château les Miaudoux, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-92-31
20. Thierry Daulhiac, Château le Payral, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-22-38-07
- Château Petite Borie, voir Château Court-les-Mîts.
21. Francis et Serge Pialat, Domaine des Picots, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-93-37
22. Jonathan Alexander, Domaine du Pigeonnier, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-58-49-57
2. Jean Gazziola, Les Plaguettes, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-93-17
1. Daniel Richard, Château de La Prade, 24240 Saussignac. Tél. : 05-53-27-93-34
26. Éric Brichese, Domaine de Rochers, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-94-48.
27. André Perrin, Domaine des Quintins, 24240 Monestier. Tél. : (Suisse) 22-343-74-38
11. *Richard Doughry, Domaine de Richard, La Croix-Blanche, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-58-48-94
28. Olivier et Sylvie Proffit, Château Le Tap, 24240 Saussignac. Tél. : 01-60-26-05-26
29. Joël Evandre, Château de Thenon, 24240 Razac-de-Saussignac
7. SCEA de Touraille, Domaine de Touraille, 24240 Razac-de-Saussignac. Tél. : 05-53-27-80-01
31. Jean-Marie Huré, Château Tourmentine, 24240 Monestier. Tél. : 05-53-58-41-41
12. *Patricia Atkinson, Clos d'Yvigne, Le Bourg, 24240 Gageac et Rouillac. Tél. : 05-53-22-94-30

MONTRAVEL

Haut-montravel
Blanc liquoreux

9. CAVE COOPÉRATIVE DE PORT-SAINTE-FOY, 78, route de Bordeaux, 33220 Port-Sainte-Foy.
Tél. : 05-52-24-75-63
34. Jean Marceteau, Domaine de Bien Assis (ancien Le Rival), 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh.
Tél. : 05-53-24-80-00

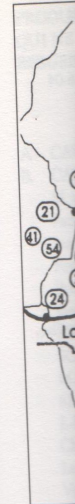
35. *D. et C. Feytout, Château Le Bondieu, 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh. Tél. : 05-53-58-30-83
 56. Gisèle Barthoux, Clos La Charbonnière, 33220 Fougueyrolles. Tél. : 05-53-24-77-73
 13. SCEA du Vignoble des Berneries, Château des Crumes, 33220 Fougueyrolles
 Tél. : 05-53-24-78-18. Blanc sec sous le nom de Château des Berneries.
 12. Gyl Marty, Domaine de Conterrie, 33220 Fougueyrolles. Tél. : 05-53-24-77-66
 36. Jean-Paul Gérome, Château Haut-Poncet, 24230 Vélines. Tél. : 05-53-27-55-63
 32. *Jacques Faurichon de la Bardonnie, Château Laroque, 24130 Saint-Antoine-de-Breuilh. Tél. : 05-53-24-81-43
 15. *Jean-Claude Banizette, Domaine de Libarde, 24230 Nastringues. Tél. : 05-53-24-77-72
 10. *Roland Barthoux, Château de Masburel, 33220 Fougueyrolles. Tél. : 05-53-24-77-73
 37. Francis Lagarde, Domaine de Mayat, 33220 Fougueyrolles. Tél. : 05-53-24-84-42 et 05-53-24-77-59
 38. *M. et M^{me} Deffarge, Château Moulin Caresse, 24230 Saint-Antoine-de-Breuilh.
 Tél. : 05-53-27-55-58
 39. La Famille Favreau, Domaine de la Nougarède, 24130 Le Fleix. Tél. : 05-53-24-70-06
 7. *Daniel Hecquet, Château Puy-Servain-Calabre, 33220 Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt.
 Aussi Château Puy-Servain-Terrement. Tél. : 05-53-24-77-27 (voir Montavel Sec, 5 Domaine Krevell)
 57. Famille Valette, Château Riffaud, 24230 Nastringues. Tél. : 05-53-24-77-98
 11. *Christian et Jean-Marie Valette, Château Roque-Peyre, 33220 Fougueyrolles. Tél. : 05-53-24-77-98

Côtes-de-Montravel**Blanc moelleux**

4. CAVE COOPÉRATIVE DU FLEIX, Le Fleix, 24130 La Force. Tél. : 05-53-24-64-32
 24. CAVE COOPÉRATIVE DE MONTRAVEL, 24230 Lamothe-Montravel. Tél. : 05-53-58-62-25
 33. CAVE COOPÉRATIVE SAINT-VIVIEN ET BONNEVILLE, 24230 Vélines. Tél. : 05-53-27-52-22
 29. Frères Guillermier, Château du Bloy, 24230 Bonneville. Tél. : 05-58-27-50-59
 40. M^{me} Brigitte Fried, Château Dame de Fonroque, 24230 Montcaret. Tél. : 05-53-58-65-83
 28. M. et M^{me} Claude Ledemé, Domaine du Denois, 24230 Montcaret. Tél. : 05-53-58-61-08
 6. *Bertrand, Domaine de Golse, 33220 Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt. Tél. : 05-53-257-47-79
 21. Jean-Bernard Basset, Domaine de Gourgueil, Château des Chaumes Perdus, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne. Tél. : 05-53-58-64-53
 41. Richard Lacombe, Domaine des Illarets, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne. Tél. : 05-63-58-52-49
 42. Chavant Père et Fils, Domaine de Jolis Bois, 33220 Sainte-Foy. Tél. : 05-53-24-77-07
 19. *M^{me} Mahler-Besse, Château de Montaigne, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne. Tél. : 05-53-58-60-54
 20. Jean-François Ley, Château Moulin de Bel Air, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne. Tél. : 05-53-58-63-29
 43. SARL Moro Diffusion, Château Pagnon, 24230 Vélines. Tél. : 05-53-27-10-72
 22. *Jean-Yves Reynou, Domaine de Perreau, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne. Tél. : 05-53-58-67-31
 (bergerac rouge sous le nom de Château Marot)
 3. *Philippe et Marianne Mallard, Château Pique Sègue, 33220 Ponchapt. Tél. : 05-57-46-01-34
 (bergerac rouge au Château Dauzan la Vergne)
 31. *Itey de Peironnin, Château La Raye, 24230 Vélines. Tél. : 05-53-27-50-14
 8. *Jean Reberolle, Château La Ressaudie, 33220 Port-Sainte-Foy. Tél. : 05-53-24-71-48
 16. André Peytureau, Château de Sègur, 24230 Montazeau. Tél. : 05-53-27-51-89
 23. GFA Ley et Fils, Château des Templiers, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne. Tél. : 05-53-58-63-29
 26. Philippe Poivey, Château Tour Montbrun, Bonneville, 24230 Montcaret. Tél. : 05-53-58-66-93

Montravel**Blanc sec uniquement**

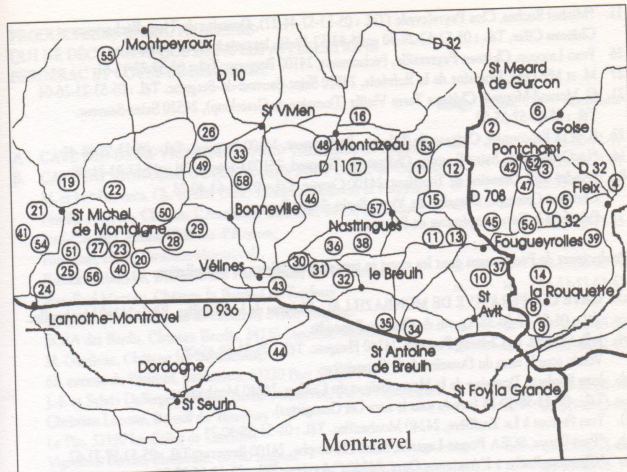
25. Bernard Gachet, Château Bellevue, 24230 Lamothe-Montravel. Tél. : 05-53-58-60-88
 44. Frères de Pillot, Château Berjon, 24320 Saint-Antoine-de-Breuilh. Tél. : 05-53-58-59-20
 13. *Château des Berneries (voir Haut-Montravel, Château des Crumes)
 45. Comte Gilles de Nazelle, Châteaux Bonnières et Brésirou, 33220 Fougueyrolles. Tél. : 05-53-61-27-69
 46. Robert Descoins, Château Brunet-Charpentière, 24230 Montazeau. Tél. : 05-53-27-54-71
 47. GFA Devigne, Château la Cabanelle, 33220 Ponchapt. Tél. : 05-53-24-80-08
 1. Pierre Santénéro, Château la Croix Laulerie, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon. Tél. : 05-53-82-40-45
 17. Pierre Santénéro, Château la Font du Parc, La Font du Parc, 24230 Montazeau. Tél. : 05-53-82-40-45
 2. *Dubard Frères et Sœur, Domaine de Gouyat et Château Laulerie, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon.
 Tél. : 05-53-82-48-31



48. M
 49. M
 5. *
 50. M
 27. P
 51. J
 14. *

PÉC

1.
 2.
 7.
 15.
 9.
 4.
 6.
 16.
 3.
 20.
 14.
 5.
 10.
 12.
 25.



48. M. P. et J. Joyeux, Château Les Grimards, 24230 Montazeau. Tél. : 05-53-63-09-83
 49. M. Loubery et Fils, Château Haut Maine, 24230 Bonneville. Tél. : 05-53-27-50-61
 5. *Daniel Hecquet, Domaine de Krével, Calabre, 33220 Port-Sainte-Foy-Ponchapt. Tél. : 05-53-24-77-27
 50. M. et M^{me} Verseau, Château Lespinassat, 24230 Montcaret. Tél. : 05-53-58-34-23
 27. Patrick Pouget, Château Moulin de Garreau, 24230 Lamothe-Montravel. Tél. : 05-53-58-69-33
 51. Jean-Yves Moyrand, Château Moulin de Garreau, 24230 Lamothe-Montravel. Tél. : 05-53-58-69-33
 14. *Comte de Peyrelongue, Château Péchaurieux, 33220 Fouguesrolles
 Tél. : 05-53-24-71-50 (Château Briat Bellevue également).
 52. Yves-Éric Sahut, Château de Ponchapt, 33220 Port-Sainte-Foy. Tél. : 05-53-24-76-91
 53. *Vignoble Barde, Château Le Raz, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon. Tél. : 05-53-82-48-41
 58. François Goubault de Brugière, Château de la Reynaudie, 24230 Saint-Vivien. Tél. : 05-53-27-52-23.
 54. MM. M. et Y. Boyer, Domaine de la Roche-Marot, 24230 Lamothe-Montravel. Tél. : 05-53-58-52-05
 55. Patrick Violleau, Tertre des Moulins de la Garde, 24610 Montpeyroux. Tél. : 05-53-80-77-55

PÉCHARMANT

1. *CAVE COOPÉRATIVE DE BERGERAC, 72, boulevard de l'Entrepôt, 24100 Bergerac.
 Tél. : 05-53-57-16-27
 2. M. Vénèque, Domaine Brisseau Belloc, vinifié à la cave de Bergerac.
 7. *Guy Pécou, Domaine des Bertranoux, 24100 Creysse. Tél. : 05-53-57-28-62
 15. *M^{me} Arlette Best, Château de Biran, 24100 Saint-Sauveur-de-Bergerac. Tél. : 05-53-22-46-29
 9. *Françoise Bouché, Château Champarel, Pécharmant, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-34-76
 4. Michel Roches, Château Cifar, voir Domaine du Haut-Pécharmant 11. ci-dessous
 6. B. Durand de Corbiac, Château de Corbiac, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-20-75
 16. *Gérard Lacroix, Les Costes, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-27-32-42
 3. *Colette Bourghès, Clos les Côtes, Les Costes, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-59-89
 20. M. H. de Labatut, Château les Farcy, vinifié par Roches au Domaine du Haut-Pécharmant (n° 11)
 14. Francis Romain, Domaine des Galinoux, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-97-88
 5. Georges Baudry, Domaine du Grand Jaure, 24100 Lembras. Tél. : 05-53-57-35-65
 10. *Guy-Jean Kreusch, La Métairie en Pécharmant, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-24-12-21
 12. *Gilbert Dusseau, Chartreuse de Peyrelevalde. Tél. : 05-53-57-33-30
 et Château de Malbernat, Tél. : 05-53-57-44-27, tous les deux 24100 Bergerac
 25. M. Guyon, Domaine le Perrier, Graves, 24140 Queyssac. Tél. : 05-53-27-11-76

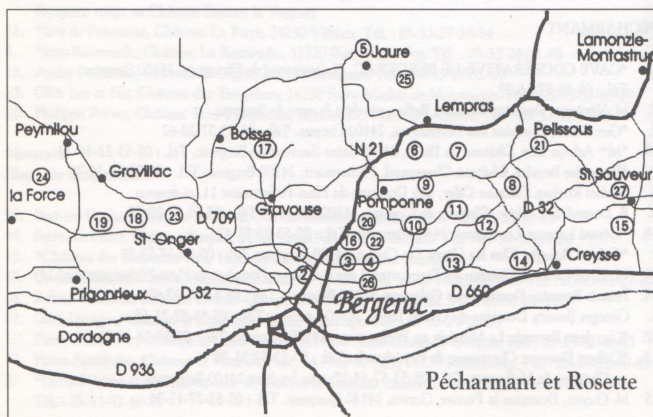
11. *Michel Roches, Clos Peyrelevalde (Tél. : 05-53-57-44-27), Domaine du Haut-Pécharmant et Château Cifar, Tél. : 05-53-57-29-50 et 05-53-57-29-50, les trois à 24100 Bergerac
- 26 Yvan Lascoup, Château Peyretaille, Pécharmant, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-27-13-61
- 27 M. et M^{me} Leyx, Domaine de la Refrénie, 24520 Saint-Sauveur-de-Bergerac. Tél. : 05-53-23-26-04
21. G. Morand-Monteil, Château Terre Vieille (Domaine de Grateloup), 24520 Saint-Sauveur. Tél. : 05-53-57-35-07
22. B. et D. Fauconnier, Château de Tilleriaie, Pécharmant, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-86-42
14. *La Comtesse de Saint-Exupéry, Château de Tregand, 24100 Creysse. Tél. : 05-53-23-21-08
8. *André Coll, Domaine de Toutifaut, 24100 Creysse. Tél. : 05-53-63-40-73
- Christian Cazenille, Domaine du Vieux Sapin, 24100 Bergerac (Vinifié à la Cave coopérative de Bergerac).

Producteurs de Pécharmant dont les caves se trouvent en dehors de l'appellation

- a). CAVE COOPERATIVE DE MONBAZILLAC, Château de Monbazillac, BP 2, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-06-38. Le vin du Château Renaudie.
- b). J.-R. Guibert, au Château Peytirat, 24240 Flaugeac. Tél. : 05-53-58-45-08
Vendu sous le nom du Domaine de la Curguetière.
- c). Jean Borderie, Domaine de la Haute-Brie et du Caillou, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-25 (vendu sous le nom Les Grangettes).
- d). Yves Feytout à La Truffière, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-58-30-23
- e). *Paul Pomar, SCEA Pomar-Lagarde, Saint-Christophe, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-71-62
- f). *Christian Roche à L'Ancienne Cure, 24560 Colombier. Tél. : 05-53-58-27-90
- g). *Dominique Vidal au Château La Borderie, 24240 Monbazillac. Tél. : 05-53-57-00-36
Vendu sous le nom de Pécharmant Lentilhac et vinifié au Domaine du Haut-Pécharmant.

ROSETTE

23. *Nicolas Eckert, Domaine de La Cardinolle, 24130 Prigonrieux. Tél. : 05-51-63-28-77
Bergerac rouge sous le nom de Château Gravillac.
18. François Eckert, Château Combrillac, 24130 Prigonrieux. Tél. : 05-53-24-69-83
- 18 René Girou, Château Combrillac, 24130 Prigonrieux. Tél. : 05-53-58-02-06
3. *Colette Bourges, Clos Romain, vinifié et élevé à Clos les Côtes, Les Costes, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-59-89
19. Odile Brichèse, Domaine de Coutancie, Coutancie, 24130 Prigonrieux. Tél. : 05-53-58-01-85
17. *Bernad Frères, Château Puypezat-Rosette, 24100 Bergerac. Tél. : 05-53-57-27-69
24. Philippe Prévot, Château de Spinguelèbre, 24130 Prigonrieux. Tél. : 05-53-58-85-29



PRODUCTEURS-EMBOUILLEURS
 QUI NE DÉCLARENT QUE DANS LES APPELLATIONS
 BERGERAC ET CÔTES-DE-BERGERAC

	Rouge	Blanc	Téléphone
A CAVE DES DEUX VIGNOBLES, 24610 Villefranche-de-Lonchat	no	no	05-53-80-77-37
B. CAVE DU VIGNOBLE GURSONNAIS, 24610 Garsac-de-Gurson	no	no	05-53-80-78-84
M. et M ^{me} Patriarca, Ch. L'Ame Dieu, 33220 Port-Ste-Foy et Ponchapt	no	no	05-53-24-61-96
Famille Favretto, Château L'Ancienne Citadelle, 24230 Montcaret	no	no	05-53-40-33-35
Jean-Claude Cluzeau, Château d'Armon, Fonladan, 24230 Lamothe-Montravel	no	no	05-53-58-80-52
Patrick Bertrand, Domaine des Auvergnats, 24240 Monestier	no	no	05-53-57-63-61
Jean-Paul Marmin, Château la Barde-Les-Tendoux	no	no	05-53-58-65-89
SOCAV, 1, rue Ferdinand de Labatut, 24100 Bergerac	no	no	05-57-46-32-00
SCEA des Bardis, Château Bardis, 24230 Lamothe-Montravel	no	no	05-53-58-65-89
M. Gaulhiac, Château les Bardoulets, 62, avenue du Périgord, Bardoulets, 33220 Port Sainte-Foy	no	no	05-57-46-32-00
J.-F. et Sylvie Deffarge, Château Barbier-Bellevue, 24230 Nastringues	no	no	05-53-27-55-58
Christian Lacoste, Barrail de Terrefort	no	no	05-57-40-63-89
Le Pin, 33350 Les Salles de Castillon	no	no	05-53-58-71-60
Vignobles Barriat, Etreenville, 24560 Issigeac	no	no	05-53-80-76-34
J.-M. Teillet, Dom. de Beauregard, 24610 Villefranche-de-Lonchat	no	no	05-53-80-76-34
M. Gacher et Fils, Château Bellevue, 24230 Lamothe-Montravel	no	no	05-53-58-60-88
Guy Dudreuilh, Château Bellevue sur Val, Bellevue, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-41-24
Michel Royère-Blanchard, Clos Bellevue, 24240 Flaugeac	no	no	05-53-58-40-23
C.-X. Montels, Château de Berny, 24610 Montpeyrour	no	no	05-53-80-77-99
Philippe Beylat, Domaine de Biran, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-43-71
Ginette Dupré, Domaine Les Blanchiers, 24520 Saint-Nexans	no	no	05-53-58-36-11
Madeleine Duponteil, Ch. Le Bois de L'Estat, 33220 Fougueyrolles	no	no	05-53-24-77-44
Jean-Michel Durand, Château Bois des Andrieux	no	no	05-53-27-93-16
Les Andrieux, 24680 Gardonne	no	no	05-53-58-71-18
M. et M ^{me} Molle, Moulin de Boisse, 24560 Boisse	no	no	05-53-58-82-80
Robert Valvassori, Château La Bonté de Dieu, 24240 Monestier	no	no	05-53-58-47-96
Éric Héraud, Domaine du Bost, 24240 Monestier	no	no	05-53-58-47-96
Claude Grossias, Domaine de Bouet, Le Bourg, 24230 Vélignes	no	no	05-53-27-52-59
C. Pauty, Domaine de Bouffevent, 24680 Lamonzie-Saint-Martin	no	no	05-53-24-07-58
M ^{me} Francine Jeante, Domaine du Bourg, 24520 Saint-Nexans	no	no	05-53-24-34-80
François Dubur, Château Bouyguette, 24130 Prigonrieux	no	no	05-53-58-90-42
M. Brachem, Château la Brandière, Montcaret, 24230 Vélignes	no	no	05-53-40-02-05
Marc Pasquon, Au Briat, 33220 Port-Sainte-Foy	no	no	05-53-24-77-48
SCEA Campesato-Frères, Le Briat, 33220 Port-Sainte-Foy	no	no	05-43-30-65-25
J.-C. Argivier, Clos de Brugère, 24270 Saint-Rémy-sur-Lidoire	no	no	05-53-80-40-04
Dominique Lejas, Château le Buisson, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon	no	no	05-53-82-41-27
M. Bighetti, Ch. Buisson de Flogny, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon	no	no	05-53-81-00-87
Henriette Boyer, Domaine le Brandal, 24100 Bergerac	no	no	05-53-57-26-58
J.-L. Piazzéta, Domaine Les Brandeaux, Puyguilhem, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-41-50
Georges Genestal, Domaine de Brousse, 24560 Issigeac	no	no	05-53-58-75-56
André Lagassie, Brousse, 24130 Prigonrieux	no	no	05-53-58-02-19
Denis et Anne Goyon, Château Caillevet, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-80-71
Jean-Luc Poteaux, Château le Cailloucat, 24630 Vélignes	no	no	05-53-27-33-27
Jean-Paul Gardet, Domaine de Cap del Bourg, 24560 Boisse	no	no	05-53-58-79-59
Léopold Guillemier, Château Cafurlet, 24230 Vélignes	no	no	05-53-58-40-18
Jean-François Denoux, La Caneville, 24240 Sigoulès	no	no	05-53-58-42-67
Jean-Paul Migot, Domaine de Capulle, 24240 Thénac	no	no	05-53-24-16-39
MM. T. et B. Bazin, Ch. Carbonnière, 24680 Lamonzie-Saint-Martin	no	no	05-53-24-16-39
Jean Ehoto, Dom. Champs de Mars, 24230	no	no	05-53-24-71-64
Saint-Antoine-de-Breuilh	no	no	

M. et M ^{me} Pasquon, Château de la Charmille, Pécharieux, 33220 Port Sainte-Foy	no	no	05-53-58-85-98
M. et M ^{me} Les Bégueries, Moulin de Claveille, 24610 Minzac	no	no	05-53-80-77-48
Jean-Luc Poteaux, Château le Cailloucat, 24630 Vélines	no	no	05-53-27-33-27
*M. et M ^{me} Juvet, Château le Cléret, 106 ave. du Périgord, 33230 Port Sainte-Foy	no	no	05-53-24-84-60
SARL Chagneau, Domaine du Clocher Minzac, 24610 Villefranche-de-Lonchat	no	no	05-53-24-77-47
Brian Tims et Charles Martin, Château de la Colline, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-22-63
Jean-Paul Lhomme, Dom. des Comberies, 24500 Singleyrac	no	no	05-53-58-80-19
*Jean-Louis Constant, Dom. Constant, 24680 Lamonzie-Saint-Martin	no	no	05-53-24-07-08
Georges Mondary, Domaine de Couderc, 24610 Saint-Martin-de-Gurçon	no	no	05-53-80-77-40
M ^{me} Brouilleaud, Clos la Croix Blanche, 24240 Monestier	no	no	05-53-58-45-82
Daniel et Nicole Reynou, Château la Croix de Vedelle, 24610 Villefranche-de-Longchat	no	no	05-53-80-77-51
Éric Tridat, Clos du Cuiller, 24560 Boisse	no	no	05-53-88-73-89
Didier et Serge Fourcaud, Château la Dame Estève, 24230 Saint-Vivien	no	no	05-53-27-52-26
Mario Celotto, Château Le Dry, 24130 Le Fleix	no	no	05-53-24-63-38
M. et M ^{me} Mallard, Ch. Dauzan la Vergne, 33220 Port-Sainte-Foy-Ponchapt	no	no	05-53-58-52-52
GFA du Fauga, Château du Fauga, 33220 Port-Sainte-Foy	no	no	05-53-24-70-11
Guy Belat, Domaine Le Félix, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-41-84
M. et M ^{me} Young, Château Fongrive-Haut, 24240 Thénac	no	no	05-53-61-36-72
M. et M ^{me} Zorzetto-Roulet, Ch. Fontaine des Grives, 24240 Thénac	no	no	05-53-58-46-73
Guy Arnaud, Château Font Barbu, 24610 Saint-Martin-de-Gurçon	no	no	05-53-80-76-97
Michel Grilhé, Fontinguillère, 24560 Saint-Perdoux	no	no	05-53-58-22-06
Raymond Borie, Domaine la Forêt, La Forêt, 24500 Sainte-Innocence	no	no	05-53-58-43-02
M. et M ^{me} de Miras Géromin, Château Fournier, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne	no	no	05-53-58-58-11
Michel Gouyou, Domaine Franc Maine, Le Maine, 24560 Saint-Cernin de Labarde (vendu en négoce)	no	no	
Marcel Murer, Domaine de Fraysse, 24500 Eymet	no	no	05-53-23-81-38
Paulette Freyry, Château Le Clos Freyry, Pagnon, 24230 Vélines	no	no	05-53-27-10-72
Gilbert Dauris, Domaine Gengendre, 24230 Lamothe-Montravel	no	no	05-53-58-65-60
Claude Reichert, Ch. le Grand Chemin, Bonnet, 24230 Montcaret	no	no	05-53-58-62-31
Claude Delmas, Château Grand Place, 24610 Minzac (Château Petit Claud également)	no	no	05-53-84-38-52
R. Lafon et C. Lafaye, La Grande Borie, 24520 Saint-Nexans	no	no	05-53-24-33-21
SCEA La Grande Pleyssade, Ch. La Grande Pleyssade, 24240 Mescoules	no	no	05-53-24-05-81
René Vergnol, Domaine des Grands Quintins, 24240 Monestier	no	no	05-53-58-42-75
Daniel Bellugue, Dom. Grange de Boisse, Fonpronde, 24560 Boisse	no	no	05-53-58-71-19
Maxime Soulier, Domaine Les Granges, 24560 Issigeac	no	no	05-53-58-70-08
Yves Géromin, Château Le Gravat, 24230 Montcaret	no	no	05-53-58-67-92
M. et M ^{me} Barse, Domaine Les Graves, 24240 Gageac-Rouillac	no	no	05-53-24-01-11
*Catherine et Guy Cuisset, Château Grinou, Route de Grinou, 24240 Monestier	no	no	05-53-58-46-63
Francis Guillot, Château Guillot, Les Auvergnats, 24230 Lamothe-Montravel	no	no	05-53-58-65-96
Marielle et Luc Bouydo, Château de Gurson, 24610 Carsac-de-Gurson	no	no	05-53-80-79-79
Zelinda Matergia, Domaine des Handon, 24610 Saint-Méard-de-Gurson	no	no	05-53-82-49-59
Alain Purrey, Château Haut Fonlade, 24240 Razac-de-Saussignac	no	no	05-53-27-93-04
Abel Laurent, Château Haut Giraudon, 24230 Saint-Michel-de-Montaigne	no	no	05-53-58-67-21
J.-H. Fourcaud, Château Haut Gourdon, 24230 Montcaret	no	no	05-53-58-51-39
SARL Chagneau, Château Haut Lavallade, 33330 Saint-Christophe de Bardes	no	no	05-57-24-77-47
Max Loubery, Château Haut Mayne, 24230 Bonneville	no	no	05-53-27-50-61

Pierre Rigaudi, Château La Haute Métairie, Saint-Christophe, 24100 Bergerac	24	24	05-53-63-48-52
Jean Moulinier, Les Hauts Perrots, 24520 Saint-Nexans	24	24	05-53-24-34-06
M ^{me} Monique Collot, Château Haut Puy-Grénier, 24610 Villefranche-de-Longchat	24	24	05-53-80-77-45
Michel Deffarge, Château Jacquet Montcharme, 24230 Saint-Vivien	24	24	05-57-23-57-44
De la Verrie, Jeambrun, 24240 Gageac-Rouillac	24	24	05-53-27-92-92
M. et M ^{me} Larue, Clos Jean René, Virolles, 24230 Lamothe-Montravel	24	24	05-53-58-61-75
Claude Salien, Joli Bois, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon	24	24	05-53-82-47-02
Vurpillot, Château Lardy, 24240 Razac-de-Saussignac	24	24	05-53-27-92-67
Jean Peyrol et Fils, Ch. Lamothe-Belair, 24230 Lamothe-Montravel	24	24	
Claude Beylat, Domaine de Larroque, 24240 Thénac	24	24	05-53-53-48-71
Marche, Château Latour, 24130 Prigonrieux	24	24	05-53-57-15-95
Yvette Chapeyroux, Domaine de Laubarède, 24500 Saint-Aubin de Cadelech	24	24	05-53-24-51-25
Claude Verseau, Château Lespinassat, Les Oliviers, 24230 Montcaret	24	24	05-53-58-34-23
Claude Paviot, Domaine de Leyrissat, 24520 Saint-Nexans	24	24	05-53-58-35-44
Michel et Claude Caillard, Clos du Maine Chevalier, 24560 Plaisance	24	24	05-53-58-70-79
Robert et Frédéric Duteil, Dom. Clos Maison Neuve, 24240 Thénac	24	24	05-53-58-81-02
D. Lafaurille, Domaine de Maison Neuve, 24520 Saint-Nexans	24	24	05-53-24-33-30
*M. et M ^{me} Biau, Château de la Mallevieille, 24120 Monfaucon	24	24	05-53-24-64-66
*Pierre Gimerès, Ch. Les Marais, Saint-André, 24240 Gageac-Rouillac	24	24	05-53-27-85-22
Alain Mérellier, Château Marie Plaisance, 24240 Gageac-Rouillac	24	24	05-53-27-86-23
Edgard Aublanc, Dom. de Martinaud, La Boye, 24240 Gageac-Rouillac	24	24	05-53-27-87-93
M. Mespoulède, Clos La Maurigne, 24240 Razac-de-Saussignac	24	24	05-53-27-83-82
Francis Lagarde, Domaine de Mayat, 33220 Fougueyrolles	24	24	05-53-24-84-42
Henri et Philippe Ponti, Le Mayne, Le Mayne, 24240 Flaageac	24	24	05-53-58-44-63
Gérard Lajonie, Château les Merles, Tuilière, 24520 Mouleydier	24	24	05-53-57-17-96
Frédéric Lanel, Château les Meynets, 24240 Saussignac	24	24	05-53-27-90-46
*M. Lorenzon, Château Meyrand Lacombe, 24240 Cunèges	24	24	05-53-58-46-32
Auroux Frères, Domaine de Mique, 24560 Boisse	24	24	05-53-24-56-69
Famille Ploix, Château Mondésir, 24610 Villefranche-de-Lonchat (distribué par la Cave des Deux Vignobles)	24	24	05-53-80-77-37
M. Rousserie, Vignoble de Monlong, 24240 Pomport	24	24	05-53-58-80-29
Denis et Philippe Moreau, Château de Montarut, 24610 Villefranche-de-Longchat	24	24	05-53-58-46-32
Marie-Françoise Blanc, Ch. Montplaisir, Peymilou, 24130 Prigonrieux	24	24	05-53-58-91-86
M. et M ^{me} Fournier, Château la Moulière, 24240 Gageac-et-Rouillac	24	24	05-53-84-12-18
Castaing Père et Fils, Domaine du Moulin, 24240 Cunèges	24	24	05-53-58-41-20
M. Cabardacasse, Château le Moulin, 24610 Villefranche-de-Lonchat	24	24	05-53-80-71-32
Michel Beaudry, Château Moulin de Faveréau, 33 Pineuilh	24	24	05-57-46-26-75
Sylvain Chassagne, Domaine le Moulin de Pierrot, 24240 Flaageac	24	24	05-53-58-41-59
Jean-Jacques Lansard, Château les Murailles, 24230 Montcaret	24	24	05-53-58-61-80
Arnaud de la Bardonnie, Château de Nastringues, 24230 Nastringues	24	24	05-53-27-96-98
Favreau frères et soeur, Domaine de la Nougarède, 24130 Le Fleix	24	24	05-53-24-70-06
Jean-Claude Raboisson, Château des Oliviers, 24230 Montcaret	24	24	05-53-51-33-10
Gilles Hermann, Château Pajot, 24230 Bonneville	24	24	
J.-J. Corps, Domaine de La Palombière, 24230 Montazeau	24	24	
M. Becker, Château de Panisseau, 24240 Thénac	24	24	05-53-58-40-03
*M ^{me} Tonneau, Château le Paradis, Les Mayets, 24560 Saint-Perdoux	24	24	05-53-58-36-69
M. Farjout, Le Petit Lac, Fonroque, 24500 Eymet	24	24	05-52-23-90-50
M. et M ^{me} Buchwalter, Le Petit Maine, 24610 Villefranche-de-Longchat	24	24	05-53-80-78-29
MM. Fradet, Clos de Peyregrand, 24560 Plaisance	24	24	05-53-58-74-88
Patrick Bayle, Château La Peyrière, 24230 Montcaret	24	24	05-53-24-11-28
J.-C. Bernard, Château Pierrestella, 24230 Montcaret	24	24	05-53-58-50-89
Gérard Lajonie, Château Pintouquet, Saint-Christophe, 24100 Bergerac	24	24	05-53-57-17-96
Jacques Mournaud, Château La Plante, 24610 Minzac	24	24	05-53-80-77-43
Lucette Denuel, Le Plantou, 24560 Boisse	24	24	05-53-58-71-58

Alain Garcia, Château le Pontet, 24230 Vélines	10	05-53-27-52-53
Albert Cuisset, Domaine Pourcaud, 24240 Monestier	10	05-53-58-44-36
C. Prioleau, Moulin des Poutières, 24610 Saint-Méard-de-Gurçon	10	05-53-82-46-03
Michel Prouillac, 24240 Sigoulès	10	05-53-58-40-92
Xavier et Francine Moro, Château de Prentygarde, 24230 Vélines	10	05-53-27-10-72
Maury et Fils, Château du Priorat, 24610 Saint-Martin-de-Gurson	10	05-53-80-76-06
Castang Frères, Château de Puypezat, 24100 Bergerac	10	
* M. Barde, Château Le Raz, 24610 Saint-Méard-de-Gurson	10	05-53-82-48-41
M ^{me} Fourneau, Domaine des Renardières, 24240 Sigoulès	10	05-53-58-82-41
Jean-Pierre Roulet, Château Repenty, (ancien Dom. du Grand Vignal), 24240 Monestier	10	05-53-58-41-96
Roger Rouat, Domaine de la Rogère, 24610 Minzac	10	05-53-80-78-43
M. et M ^{me} Yot, Château Saint-Christophe, 24100 Bergerac	10	05-53-57-50-22
J.-M. Jallain, Château de Simondie, 24130 Prigonrieux	10	05-53-58-02-21
M. et M ^{me} Ibms, Château Sardy, 24230 Vélines	10	05-53-27-58-55
M. et M ^{me} Goetz-Haerle, Château du Seignier Sainte-Foy-des-Vignes, 24100 Bergerac	10	05-53-57-56-38
SCEA Bernard et Rival, Château Singleyrac, 24500 Singleyrac	10	05-53-88-41-98
Audie Landat et Fils, Dom. du Siorac, 24500 Saint-Aubin de Cadalech (Dirige aussi un petit groupement de producteurs de verjus)	10	05-53-24-50-76
Pierre Vergnol, Les Terrasses, 24240 Sigoulès	10	05-53-58-40-05
J.-P. Chadourne, Domaine Le Terrible, 24100 Saint-Laurent-les-Vignes	10	05-53-24-08-18
B. Campesato, Château La Tour d'Arfon, 24240 Monestier	10	05-53-63-40-03
*C. Lavergne, La Tour de Grangemont, 24560 Saint-Aubin de Lanquais	10	05-53-24-32-89
*Luc de Conti, La Tour des Gendres, 24240 Ribagnac (aussi Dom. Moulin des Dames)	10	05-53-58-27-96
M ^{me} Dupré, Château Le Trouillet, 24240 Gageac-Rouillac	10	05-53-27-83-77
J.-P. Guiraud, Cru des Valades, Cantegrel, 24560 Plaisance	10	05-53-58-76-10
Cave coopérative Le Fleix, Domaine La Vaure, 24130 Le Fleix	10	05-53-24-64-32
*GAEC Fourtout et Fils, Clos des Verdots, 24500 Conne de Labarde (aussi Château La Tour des Verdots)	10	05-53-58-34-31
M. et M ^{me} Roux, Dom. de La Verdaugie, 24560 Colombier	10	05-53-61-68-13
M ^{me} Guilhon, Château La Vieille Chapelle, 24560 Conne de Labarde	10	05-53-58-32-71
M. Carrère, Château Le Vieux Manoir, 24560 Colombier	10	05-53-57-05-20
Serge Lagarde, Domaine de Vigneaud, 24240 Monestier	10	05-53-61-36-43
Cave des Deux Vignobles, Château Westphalie, 24610 Villefranche-de-Lonchat	10	05-53-58-80-54
	10	05-53-80-77-37

Annexe 3

Le pâté périgourdin¹¹¹

«Préparation 1h15. Cuisson : 3h. Repos : 1an.

Pour 6 bocaux de 250g : 1kg de foie gras de canard (2 foie gras de 500g environ).
400g de chair fine de porc. 1 truffe (facultatif). Sel, poivre noir du moulin.

Ustensiles : 1 balance électronique pour peser le sel et le poivre. 1 stérilisateur. 6 bocaux ébouillantés

Déveinez les foie gras en enlevant les deux grosses veines qui traversent chaque lobe (en pratiquant une incision à l'aide d'un couteau), puis salez (14g de sel), poivrez (1g de poivre noir). Coupez les foies en morceaux.

Salez et poivrez la chair fine de porc (16g de sel et 2g de poivre noir).

Coupez deux lamelles de truffe et déposez-les au fond du bocal. Tapissez ensuite le fond du bocal, ainsi que le tour de celui-ci d'une fine couche de chair de porc assaisonnée. Garnissez le bocal de foie gras, tassez bien pour enlever l'air, puis terminez le remplissage par une fine couche de chair de porc sur le dessus. Ajoutez deux lamelles de truffe dessus.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Déposez ensuite tous vos bocaux fermés dans un stérilisateur, portez à ébullition et stérilisez pendant 3h. Au bout de ce temps, sortez-les et plongez-les aussitôt dans l'eau froide pour bloquer le processus.

Oubliez votre pâté pendant un an sur une étagère, avant de le déguster.

Notre conseil vin : un Bergerac rouge.»

¹¹¹JARY, Emmanuelle. Dordogne : le pays des bonnes choses. In : *Saveurs : le magazine de l'art de vivre gourmand*. Octobre-Novembre 2013

Annexe 4

L'enchaud¹¹²

« L'enchaud : une variante périgourdine du confit de porc

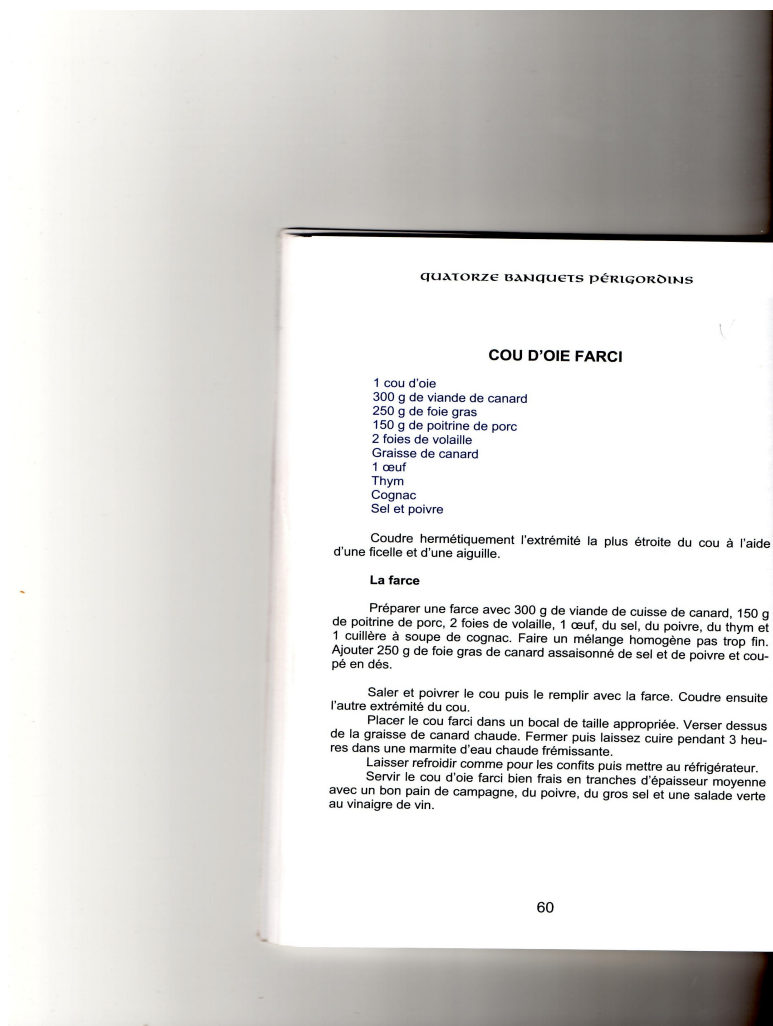
Ingrédients : 1 beau rôti de porc d'un kilo environ pris de préférence dans le filet, 6 gousses d'ail, sel, poivre.

La veille, salez et poivrez généreusement votre rôti bien ficelé, truffé de quelques gousses d'ail. Placez-le dans un endroit frais. Le lendemain, faites-le revenir dans une cocotte avec quelques cuillerées de graisse de porc et mouillez avec un verre d'eau tiède. Laissez cuire doucement à l'étouffée deux heures et demie. L'enchaud se mange avec des pommes de terre cuites sous la cendre ou à la vapeur et mouillées du jus de cuisson du rôti, déglacé au bouillon. Mais c'est surtout une préparation, malgré son nom, qui s'apprécie froide avec le jus gélifié, lors des travaux champêtres ou des repas estivaux pris sur l'herbe. »

112 COULON, Christian. *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*. Editions Confluences. Mayenne. 2003

Annexe 5

Le cou d'oie farci¹¹³



113 RIGOULET, Nelly (dir.). *Quatorze banquets périgordins : 123 recettes*. Les pesqueyroux. Bergerac. 2010

Annexe 6

Le salmis de palombes¹¹⁴

LES VIANDES

PALOMBES EN SALMI

3 palombes
250 g de jambon de pays
De la graisse de canard ou d'oie ou de l'huile d'olive
1 gros oignon
3 gousses d'ail piquées d'un clou de girofle
1 feuille de laurier
½ litre de vin rouge
5 cl d'Armagnac
Sel et poivre

Dans une cocotte faire fondre la graisse, ajouter l'oignon émincé et le jambon.

Faire revenir quelques minutes.

Ajouter les ailerons, le gésier et le foie des palombes.

Faire bouillir le vin et l'armagnac puis flamber jusqu'à ce que l'alcool soit évaporé.

Ajouter le vin aux palombes avec le laurier et l'ail piqué.

Saler, poivrer et faire cuire à couvert à feu très doux pendant 4 heures.

Servir avec des pommes vapeur, des pâtes ou de la purée maison.

*
**

114 RIGOULET, Nelly (dir.). *Quatorze banquets périgordins : 123 recettes*. Les pesqueyroux. Bergerac. 2010

Annexe 7 :

Le gâteau aux noix¹¹⁵

"Le Périgourdin" gâteau de noix

200 g de sucre
150 g de noix moulues
125 g de farine
2 dl d'huile
4 œufs
2 cuillères à café de levure
1 cuillère à soupe d'eau-de-vie

Pour le décor :
6 à 8 cerneaux de noix
un nappage chocolat



Verser les ingrédients dans l'ordre dans un récipient. Bien mélanger le tout. Verser dans un moule à génoise bien beurré et fariné. Faire cuire 45 minutes environ à feu doux. Couvrir 5 minutes avant de démouler. Napper de chocolat, placer les cerneaux de noix.

Joëlle Boucherie
Ferme-Auberge - La Garrigue Haute

171

¹¹⁵ LASFARGUE, Francis. *Recettes paysannes du Périgord*. Broché. 2005

Annexe 8

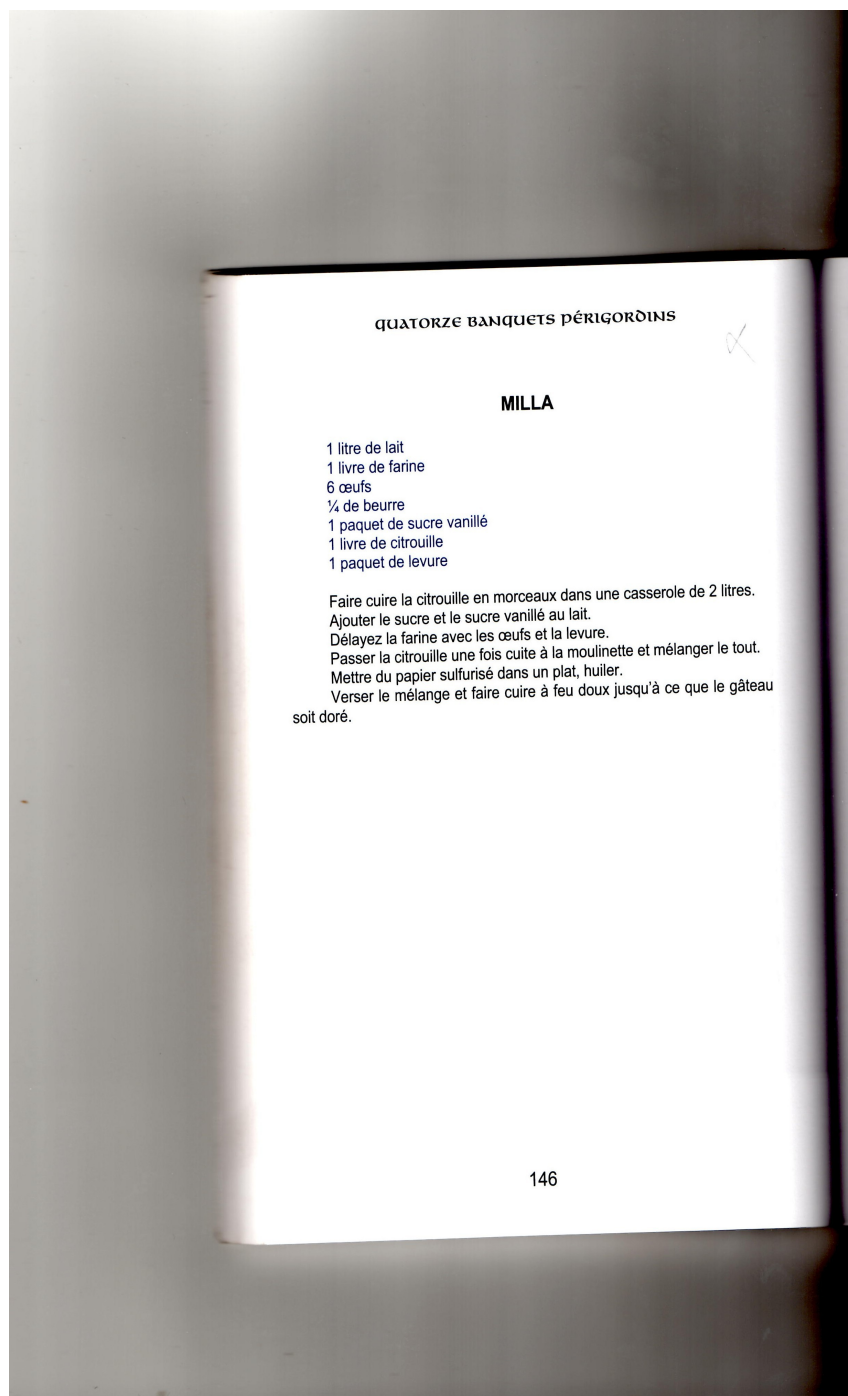
Le Tourain¹¹⁶

« Pour la préparer, on commence par éplucher une douzaine de gousses d'ail. On les écrase avec le plat de la lame d'un couteau et on les fait revenir à feu très doux dans un peu d'huile (olive, arachide) ou dans de la graisse d'oie ou de canard, deux ou trois minutes (l'ail ne doit surtout pas roussir). Puis on mouille avec un litre et demi d'eau. On peut y ajouter deux cubes de bouillon pour donner encore plus de goût à cette soupe. On sale et on poivre et on introduit un bouquet garni et quelques feuilles de sauge. On laisse cuire une vingtaine de minutes. En Gironde et dans les Landes, on jette directement l'ail dans l'eau sans le faire revenir. Quand la soupe est à peu près cuite, on casse trois œufs, on sépare les blancs des jaunes. On verse le blanc dans le bouillon et on mélange doucement avec une fourchette. On ajoute un filet de vinaigre aux jaunes un peu battus. On retire la soupe du feu et l'on verse alors les jaunes dans le bouillon en les ayant délayés dans deux cuillères de soupe. On retire le bouquet et les feuilles de sauge. On verse dans la soupière. Dans certaines recettes, on sert ce tourin en disposant dans les assiettes des tranches de pain... aillées. »

116 COULON, Christian. *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire*. Editions Confluences. Mayenne. 2003

Annexe 9

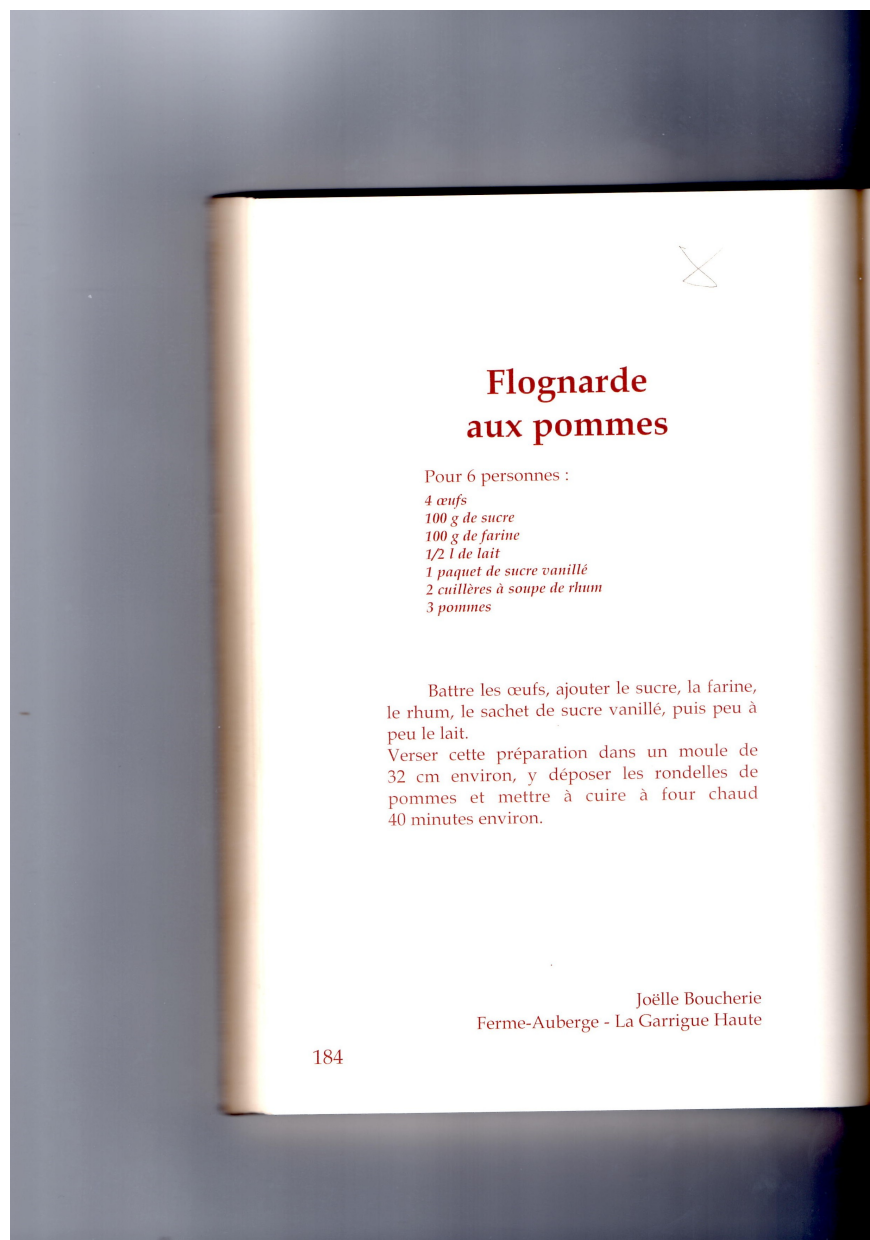
Milla¹¹⁷



117 RIGOULET, Nelly (dir.). *Quatorze banquets périgordins : 123 recettes*. Les pesqueyroux. Bergerac. 2010

Annexe 10

La flognarde aux pommes¹¹⁸



¹¹⁸ LASFARGUE, Francis. *Recettes paysannes du Périgord*. Broché. 2005

Sources

Sources orales

Propriétaire du château de la Renaudie
Propriétaire de la Ferme de Fontaut : Vergnas Marie-Hélène
Propriétaire d'une exploitation de noyers : Bru Jean-Marie
Propriétaire d'une exploitation porcine : Vergnas Eddy
Vergnas Arnaud
Labonne Janine
Commerçants du marché de Bergerac
Commerçants de la Félibrée
Personnels des musées de Bergerac
Personnels de la Maison du Vin de Bergerac
Personnels de la Maison du Vin de Monbazillac
Personnels de l'Office de Tourisme de Bergerac
Personnels de diverses librairies
Personnels de diverses boutiques de produits locaux

Source littéraire

La Mazille. *La Bonne Cuisine du Périgord*. Flammarion. 2013

Dépliants publicitaires

Association Foie Gras du Périgord. *Sur la route du foie gras : à la découverte du foie gras du Périgord*. Département de la Dordogne.

Association Pays du Grand Bergeracois. *Carte du vignoble de Bergerac et Route des vins*. Conseil Général de la Dordogne

Association Pays du Grand Bergeracois. *Guide Touristique 2015*. Conseil Général de la Dordogne. 2015

Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne. Château de Monbazillac « un vignoble prestigieux

Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne. *Périgord Découverte : Infos tourisme Dordogne*. Guide gratuit 2015

Delpeyrat. *Guide du Foie-Gras : Recettes Gourmandes*.

Le Domaine de Barbe. *Le Domaine de Barde « Foie Gras kuster » : où visiter un élevage d'oies et de canards ?* Badefols-sur-Dordogne

La Ferme de Biorne. *La Ferme de Biorne : Visitez son élevage de canards et dégustez ses produits*

Maison des vins de Bergerac. *Carte touristique du pays de Bergerac : vignobles et bastides*. Conseil Général de la Dordogne

Maison du Tourisme et du vin de Monbazillac. *Maison du Tourisme et du vin de Monbazillac*. Monbazillac

Pays de Bergerac. *Guide des Restaurants 2015*. Périgord Dordogne. Monpazier. 2015

Pays de Saint-Aulaye en Périgord. *97ème Félibrée : Menu de la Taulada*. 2016

Réseau Bienvenue à la Ferme. *Bienvenue à la Ferme : Dordogne Périgord*. Chambre

d'Agriculture de la Dordogne. 2016

Réseau Bienvenue à la Ferme. *Marchés des producteurs de Pays*. Conseil Général de la Dordogne. 2014

Bibliographie

Dictionnaire, Encyclopédies et Atlas

FRANCE, Benoît. *Grand Atlas des vignobles de France*. SOLAR. 2002

GIRARD, Sylvie et DE MEURVILLE, Elisabeth. *L'Atlas de la France Gourmande*. Jean-Pierre de Monza. Toledo. 1990

POULAIN, Jean-Pierre (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Quadrige. Presses Universitaires de France (PUF). Paris 2012

ROBUCHON, Joël (dir.). *Le Grand Larousse gastronomique*. Larousse Cuisine. 2007

SCHIRMER, Raphaël et VELASCO-GRACIET, Hélène. *Atlas mondial des vins : la fin d'un ordre consacré*. Broché. 2010

Guides touristiques

GLOAGUEN, Philippe. *Le Guide du Routard : Dordogne et Périgord*. Hachette. Italie. 2010

GLOAGUEN, Philippe. *Le Guide du Routard : Périgord Dordogne*. Hachette. Italie. 2014

Guide MICHELIN, *Périgord Quercy : Dordogne Lot*. Le Guide Vert. Michelin. Nanterre. 2013

Michelin et Compagnie. *Périgord, Quercy*. Guide de Tourisme Michelin. Paris. 1990

Ouvrages généraux

AFIT. *Le tourisme viti-vinicole*. Panorama de l'offre. Les cahiers de l'art. Paris. 2001

ALBERT, Jean-Marc. *Aux tables du pouvoir : des banquets grecs à l'Elysée*. Armand Colin. Paris. 2009

AUDINET, Eric (dir.). *Les 4 saisons gourmandes d'Aquitaine*. Editions Confluences. 2008

BRUEGEL, Martin et LAURIOUX, Bruno. *Histoire et identités alimentaires en Europe*. Broché. 2002

CASTAING, Yohan. *Oenotourisme: Mettez en valeur votre exploitation viticole*. Dunod. Editions La Vigne. 2007

CHEVRIER, Francis et BIENASSIS, Loïc. *Le repas gastronomique des français*. Gallimard. Espagne. 2015

COBBOLD, David et DURANT-VIEL, Sébastien. *Le vin par l'étiquette*. Hachette Vins. Les minis livrets du vin. Paris. 2013

Conseil Régional d'Aquitaine. *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Tome 13 : Aquitaine Produits du Terroir et recettes traditionnelles*. Région Aquitaine. CNAC. Albin Michel. 1997

COULON, Christian. *Ce que «manger Sud-Ouest» veut dire*. Editions Confluences. Mayenne. 2003

DION, Roger. *Histoire de la Vigne et du Vin*. CNRS Edition. 2010

Fédération historique du Sud-Ouest, Société historique et archéologique du Périgord. *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine. Pessac. 2002

FUMEY, Gilles. *Manger local, manger global: l'alimentation géographique*.

Editions CNRS. Lassay-les-Châteaux. 2010

Gallimard-Loisirs. *Vallée de la Dordogne : le Mont-Doré, Beaulieu-sur-Dordogne, Souillac, Sarlat, Bergerac, Saint-Émilion*. Encyclopédies du Voyage Galimard. 2009

GARRIER, Gilbert. *Histoire sociale et culturelle du vin*, suivi de *Les mots de la vigne et du vin*. Larousse. Paris. 1998

GAUTIER, Jean-François. *Histoire du vin*. Que sais-je ? Presses Universitaires de France. 1996

GRANGE, Daniel J. et POULOT, Dominique (dir.). *L'esprit des lieux : le patrimoine et la cité*. La pierre et l'écrit. Presses Universitaires de Grenoble (PUG). Grenoble. 1997

HEINIGER-CASTERET, Patricia. *Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel*. Bilan scientifique. Juin 2015

LEENHARDT-SALVAN, Mylène (dir.). *Terroir, Vin, Gastronomie et Tourisme*. Les cahiers espaces. 2002

LEGOUY, François et BOULANGER, Sylvaine. *Atlas de la vigne et du vin - Un nouveau défi de la mondialisation*. Armand Colin. 2015

LEMASSON, Jean-Pierre et CSERGO, Julia (dir.). *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*. Mutations. Autrement. 2008

MADEVON, Danièle. MADEVON, Pascal. PEYROUTET, Claude. *Les vins de France*. Repères pratiques. Nathan. 1998

MANDOU, Cyrille (dir.). *Le management du vin : entre terroir et mondialisation, une filière en pleine mutation*. De Boeck. 2014

MEYZIE, Philippe. *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*. Presses Universitaires de Rennes. 2007

- PALAY, Simin. *Autour de la table béarnaise*. Institut béarnais et gascon. 2004
- PITTE, Jean-Robert (dir.). *Le bon vin, entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*. Broché. 2010
- QUELLIER, Florent. *La Table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*. Presses Universitaires de Rennes. Histoire. 2007
- SOFRES CONSEIL. *Tourisme chasse et faune sauvage*. Panorama de l'offre. Les cahiers de l'art. Agence française de l'ingénierie touristique (AFIT). 1999
- STRANG, Paul. *Vins du Sud-Ouest*. Editions de Rouergue. Cahors. 1997
- SUIRE, Guy. *La cuisine des fonds de terroirs : petites histoires des mets populaires du Sud-Ouest*. Editions Confluences. 2009
- SUIRE, Guy. *Le petit livre des gourmandises et friandises du Sud-Ouest*. Editions Confluences. 2012
- VITAU, Jean. *La Gastronomie*. Que sais-je ? Presses Universitaires de France. 2007

Ouvrages spécialisés

- DEFFARGES, Henri. *L'histoire du foie gras suivie de La truffe et son mystère à travers les âges*. Thiviers-en-Périgord. 1973
- DURRENS, Janine. *Coutumes et Traditions en Périgord*. Sud-Ouest. Bordeaux. 1988
- HILAIRE, Catherine. *La fraise, rubis du Périgord en 43 recettes sucrées*. Editions L'hydre. Cahors, 2008
- LASFARGUE, Francis. *Recettes paysannes du Périgord*. Broché. 2005
- OLIVIER, Jean-Marc. SAVIGNAC, Jean-Charles. SOURZAT, Pierre. *Truffe et*

trufficulture. Editions Fanlac. Périgueux. 1996

RIGOULET, Nelly (dir.). *Quatorze banquets périgordins : 123 recettes*. Les pesqueyroux. Bergerac. 2010.

ROCAL, Georges et BALARD, Paul. *Sciences de geule en Périgord*. Périgueux. 1971

Reuves

JARY, Emmanuelle. Dordogne : le pays des bonnes choses. In : *Saveurs : le magazine de l'art de vivre gourmand*. Octobre-Novembre 2013

VARENNE, Christine. *Fêtes gastronomiques : je mange donc je suis*. Espaces. Revue technique du tourisme et des loisirs. N°135 septembre-octobre. 1995

Sitographie

Agence de Développement touristique du Pays des Bastides. *Bastides et Cités médiévales : Dordogne-Périgord*. [consulté le 25/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-des-bastides.com>

Alimentation Fine de France. « Alimentation Fine de France ». In : *Marguerite de Turenne*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.aff.fr/AFF/website/AFF1/societe.asp>

Association Foie Gras du Périgord. La route du foie gras. In : *La route du foie gras : origine certifiée Périgord*. [consulté le 22/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.route-foiegras-perigord.com/la-route-du-foie-gras>

Association Pays du Grand Bergeracois. *Pays de Bergerac, Vignobles et Bastides*. [consulté le 09/10/2015]. Disponible à l'adresse : http://www.pays-de-bergerac.com/index-fr_vivre.asp

Association le veau sous la mère. *Veau sous la mère*. [consulté le 12/01/2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.veausouslamere.com/index.php>

Aux cèpes Enchantés. Notre carte. In : *Aux Cèpes Enchantés*. [consulté le 13/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.auxcepesenchantes.fr/menus.html>

Chambre d'Agriculture de Dordogne. *Saveurs du Périgord : le goût un point c'est tout*. [consulté le 15/12/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.saveursduperigord.fr/>

Château de Monbazillac. Le château – La cave coopérative. [consulté le 02/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://chateau-monbazillac.com/fr/>

Château de la Renaudie. Château de la Renaudie : vins de Pécharmant. [consulté le 01/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.chateaurnaudie.com/index1.html>

Collège Culinaire de France. *Collège Culinaire de France*. [consulté le 15/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.college-culinaire-de-france.fr/>

Communautaire. Le Richelieu. In : *TripAdvisor*. [consulté le 25/02/20156]. Disponible à l'adresse : https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g187082-d1335093-Reviews-Le_Richelieu-Bergerac_Dordogne_Aquitaine.html

Comité Départemental du Tourisme de la Dordogne. *Périgord Dordogne*. [consulté le 10/09/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/>

Délégation interministérielle à l'Aménagement du Territoire et à l'Attractivité Régionale. *Pôles d'Excellence Rurale*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://poles-excellence-rurale.datar.gouv.fr/>

Guide du Périgord. *Le Guide du Périgord*. [consulté le 25/04/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.guide-du-perigord.com/fr/index.html>

INAO. *Institut National de l'Origine et de la Qualité*. [consulté le 23/04/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.inao.gouv.fr/>

Interprofession des Vins de Bergerac et de Duras. *Vins de Bergerac*. [consulté le 15/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.vins-bergerac.fr/>

La ferme de Biorne. *La ferme de Biorne*. [consulté le 18/01/2016]. Disponible à l'adresse : <https://www.ferme-biorne.com/>

La Flambée. Menus. In : *Restaurant La Flambée*. [consulté le 25/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.laflambée.com/restaurant#menus>

Le Clos de la Bastide. Menus et Tarifs. In : *Le clos de la bastide*. [consulté 22/02/2016]. Disponible l'adresse : <http://www.eymet-dordogne.com/>

Le Domaine de Barbe. *Le Domaine de Barbe*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.domainedebarbe.com/fr/>

Le Petit Futé. Escale à la ferme. In : *Le Petit Futé*. [consulté le 20/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.petitfute.com/v1112-lalinde-24150/c650->

produits-gourmands-vins/c1256-producteur/656927-escale-a-la-ferme.html

Le Tropicana. Le menu du Tropicana. In : *Hôtel-restaurant le Tropicana*. [consulté le 22/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.le-tropicana.fr/medias/menu-pour-site-2016-1-e544714.pdf>

Mairie de Le Fleix. Restaurant l'Enclos de la Gane. In: *Site de la commune de Le Fleix*. [consulté le 15/03/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.lefleix.fr/restaurant-de-lenclos-de-la-gane/>

Maison du foie gras. La maison du foie gras en Périgord gourmand, thiviers. [consulté le 22/02/2016]. Disponible à l'adresse: <http://maisondufoiegras.jimdo.com/>

Ministère de l'Agriculture. L'agneau du Périgord. In : *Alim'agri*. [consulté le 25/11/2015]. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/lagneau-du-perigord>

Office de Tourisme de Bergerac. *Pays de Bergerac: Vignobles et bastides*. [consulté le 12/04/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.bergerac-tourisme.com/>

Office du Tourisme de Bergerac. *Vignobles et découvertes – Bergerac*. [consulté le 25/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.vignoblesetdecouvertes-bergerac.fr/>

Office de Tourisme de Sarlat. *Sarlat Périgord Noir*. [consulté le 22/12/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.sarlat-tourisme.com/>

Réseau Bienvenue à la Ferme. *Bienvenue à la Ferme : « Goûtez notre nature »*. [consulté le 25/05/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>

Restaurant Moutarde. Bienvenue chez Moutarde. In : *Moutarde Restaurant*. [consulté le 25/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.restaurant-moutarde.com/>

Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord. *Noix du Périgord*. [consulté le 12/11/2015]. Disponible à l'adresse: <http://www.noixduperigord.com/accueil.html>

TOSON, Alexandre. Alexandretoson. In : *Facebook*. [consulté le 13/10/2015].

Disponible à l'adresse : <https://www.facebook.com/alexandretoson>

Union Interprofessionnelle de la fraise du Périgord. *Fraise du Périgord*. [consulté le 15/06/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.fraiseduperigord.com/contact.html>

Revues en ligne

GROSHENS, Marie-Claude. «La fin des foires et la persistance des marchés en Périgord». In: *Etudes rurales: Foires et Marchés ruraux en France*. pp. 175-197. Volume 78. Numéro 1. 1980. [consulté le 03/03/2016]. Disponible à l'adresse : www.persee.fr/doc/rural_0014-2182_1980_num_78_1_2636

LABUSSIÈRE, Michel. « Le foie gras du Périgord tire profit du label d'origine ». In : *Le Monde : Economie*. [consulté le 01/02/2016]. Disponible à l'adresse : http://www.lemonde.fr/economie/article/2008/08/14/le-foie-gras-du-perigord-tire-profit-du-label-d-origine_1083667_3234.html

LE PAGE, Loïc. « Gastronomie et développement local ». In : *Calenda*. 05/01/2012. [consulté le 15/05/2016]. Disponible à l'adresse : <http://calenda.org/206699>

PIERRI, Pauline. «Dordogne: la truffe fait aussi son trou dans le Sud». In: *Sud-Ouest*. [consulté le 12/01/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.sudouest.pfr/2016/01/10/la-truffe-fait-aussi-son-trou-dans-le-sud-2238485-1733.php>

SCHEFFER, Sandrine. «Qu'est ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique?». In: *L'information Géographique*. pp. 276-284. Numéro 3. Volume 68. Année 2004. [consulté le 21/04/2016]. Disponible à l'adresse: www.persee.fr/doc/ingeo_0020-0093_2004_num_68_3_2958

Table des illustrations

***Figure 1 :** Comité départemental du Tourisme de la Dordogne. Carte Le Périgord pourpre. In : *Périgord Dordogne*. [consulté le 10/09/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/fr/le-perigord-pourpre-505.htm>

***Figure 2 :** Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord. Suivez la gabarre. In : *Noix du Périgord*. [consulté le 13/11/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.noixduperigord.com/gabarre.html>

***Figure 3 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon Elise

***Figure 4 :** Le magasin Les Agriculteurs Réunis. In : *Les agriculteurs Réunis : épicerie de producteurs locaux*. [consulté le 13/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.agriculteursreunis.fr/#portfolio>

***Figure 5 :** Chambre d'Agriculture de Dordogne. Objectifs. In : *Saveurs du Périgord : le goût un point c'est tout*. [consulté le 15/12/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.saveursduperigord.fr/menu-horizontal/saveurs-du-perigord/objectifs.html>

***Figure 6 :** Chambre d'Agriculture de Dordogne. Objectifs. In : *Saveurs du Périgord : le goût un point c'est tout*. [consulté le 15/12/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.saveursduperigord.fr/menu-horizontal/saveurs-du-perigord/objectifs.html>

***Figure 7 :** Fond de carte : Comité départemental du Tourisme de la Dordogne. Carte « Le Périgord pourpre ». In : *Périgord Dordogne*. [consulté le 10/09/2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr/fr/le-perigord-pourpre-505.htm>. Accompagnée de légendes créées par Mlle Darritchon élise.

***Figure 8 :** Photographies réalisées par Mlle Darritchon élise

***Figure 9 :** Mairie de Sainte-Aulaye. Menu de la Taulada. In : *Félibrée 2016, Pays de Sainte-Aulaye en Périgord*. [consulté le 22 juin 2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.felibree-2016-saintaulaye.fr/tout-sur-les-commissions/restauration-et-buvettes/>

***Figure 10 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 11 :** Domaine de Grange neuve. Page d'accueil. In : *Domaine de Grande Neuve*. [consulté le 28/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.grangeneuve.fr/>

***Figure 12 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 13 :** Office de Tourisme de Bergerac. Château de Monbazillac. In : *Pays de Bergerac : Vignobles et bastides*. [consulté le 12/04/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.bergerac-tourisme.com/Chateau-de-Monbazillac>

***Figure 14 :** DELCAMPE. Sébastien. Etiquette de bouteille Monbazillac 1991. In : *Delcampe.net*. [consulté le 12/08/2016]. Disponible à l'adresse : http://www.delcampe.net/items?catLists%5B0%5D=15041&language=F&sortByForm%5Bsort%5D=price_present_ASC&page=1&useAsDefault=N

***Figure 15 :** Château la Renaudie. Les vins à la Renaudie. In : *Château la Renaudie*. [consulté le 12/08/2016]. Disponible à l'adresse : <http://chateaurnaudie.com/nosvins.html>

***Figure 16 :** DELCAMPE. Sébastien. Etiquette de bouteille Chamvermeil. In : *Delcampe.net*. [consulté le 12/08/2016]. Disponible à l'adresse : http://www.delcampe.net/page/item/id,337706024,var,ETIQUETTE-VIN--BERGERAC--VIGNOBLE-CHAMVERMEIL--NEGOCIANT-ELEVEUR-A-BORDEAUX_language,F.html

***Figure 17 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 18 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 19 :** Carte présentée à la Maison des Vins de Bergerac. Photographies réalisées par Mlle Darritchon élise

***Figure 20 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 21 :** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 22 :** Le domaine de Barbe. Domaine de Barbe. In : *Le domaine de Barbe*. [consulté le 16/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.domainedebarbe.com/fr/content/6-foie-gras-kuster>

***Figure 23 :** Pays de Bergerac. La Ferme du Rebeyrotte. In: *Pays de Bergerac: vignobles et bastides*. [consulté le 19/01/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.pays-de-bergerac.com/Hebergement/ferme-rebeyrotte/index.asp>

***Figure 24:** Photographie réalisée par Mlle Darritchon élise

***Figure 25 :** Association Foie Gras du Périgord. La route du foie gras. In : *La route du foie gras : origine certifiée Périgord*. [consulté le 22/03/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.route-foiegras-perigord.com/la-route-du-foie-gras>

***Figure 26 :** Office de Tourisme de Bergerac. Café de Pays. *Pays de Bergerac: Vignobles et bastides*. [consulté le 12/04/2016]. Disponible à l'adresse: <http://www.bergerac-tourisme.com/>

***Figure 27 :** INAO. Indication Géographique Protégée. In : *Institut National de l'Origine et de la Qualité*. [consulté le 23/04/2016]. Disponible à l'adresse : <http://www.inao.gouv.fr/>

***Figure 28 :** Esprit de Pays. Les produits des terroirs: le foie gras du Périgord. In : *Esprit de Pays*. [consulté le 28/02/2016]. Disponible à l'adresse : <http://espritdepays.com/gastronomie-terroirs-viticulture/produits-terroirs-perigord/le-foie-gras-du-perigord>

***Figure 29 :** Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord.
Noix du Périgord. [consulté le 12/11/2015]. Disponible à l'adresse:
<http://www.noixduperigord.com/accueil.html>

Table des matières

Remerciements	p.4
Sommaire	p.6
Introduction	p.7
Partie 1 : La nature fait bien les choses : une implantation territoriale visible	p.18
<u>chapitre 1</u> : Une aire géographique au service de la tradition culinaire.....	p.19
1. Un territoire rural marqué par l'agriculture.....	p.19
2. Des paysages viticoles.....	p.20
3. Le fleuve de la Dordogne : outil indispensable à l'économie et au tourisme bergeracois.....	p.21
4. La ville : une interaction entre les acteurs.....	p.21
<u>chapitre 2</u> : L'agriculture et les produits de la terre, au cœur du territoire.....	p.22
1. Les volailles.....	p.23
2. Les autres produits issus de l'élevage animal.....	p.24
3. La production de noix.....	p.25
4. La fraisculture.....	p.28

5. La trufficulture.....	p.29
6. L'arboriculture fruitière.....	p.33
7. Les produits issus de la chasse et de la cueillette.....	p.34
8. L'Agriculture Biologique et sa plus value pour les produits du terroir.....	p.35
<u>chapitre 3</u> : Les magasins proposant à la vente les produits du terroir.....	p.37
1. Les groupements d'agriculteurs.....	p.37
2. Les épiceries fines.....	p.40
3. Les techniques développées par la grande distribution, au service de la promotion des produits du terroir.....	p.41
4. Les magasins spécialisés dans l'Agriculture Biologique.....	p.43
<u>Chapitre 4</u> : Les lieux de dégustation.....	p.44
1. Les restaurants du Périgord pourpre.....	p.45
1.1. Les restaurants étoilés.....	p.47
1.2. Restaurants de qualité.....	p.49
1.3. Leurs noms symboliques.....	p.51
2. Les maîtres restaurateurs.....	p.53
3. Les Toques du Périgord.....	p.54
4. Les Tables d'hôtes.....	p.56
<u>Chapitre 5</u> : Marchés, Foires et Fêtes : lieux de rencontre et de découverte culinaire.....	p.57
1. Le rôle des marchés dans la présentation des producteurs et des produits locaux.....	p.58
2. Les foires, fêtes et confréries.....	p.65
3. Les marchés gourmands.....	p.71

Partie 2 : Vigne et Vignoble : une géographie créée par l'Homme.....	p.73
<u>Chapitre 1 : Une tradition viticole ancrée dans l'histoire.....</u>	<u>p.75</u>
1. L'autonomie vis à vis du puissant voisin bordelais.....	p.76
2. La crise du Phylloxéra.....	p.77
<u>Chapitre 2 : Un vignoble, plusieurs vins, pour treize appellations.....</u>	<u>p.78</u>
<u>Chapitre 3 : Châteaux viticoles et caves coopératives : des lieux complémentaires.....</u>	<u>p.84</u>
<u>Chapitre 4 : L'étiquette une véritable œuvre d'art ou un simple moyen d'information ?</u>	<u>p.88</u>
<u>Chapitre 5 : Vins et mets : deux entités indissociables.....</u>	<u>p.94</u>
1. Les vins rouges.....	p.94
2. Les vins blancs.....	p.94
3. Vins rosés.....	p.95
<u>Chapitre 6 : L'oenotourisme.....</u>	<u>p.95</u>
1. La route des vins, du Périgord pourpre.....	p.97
2. Les Maisons des Vins.....	p.98
3. Fêtes et Foires.....	p.104
4. Les retombées de l'oenotourisme.....	p.105
Partie 3 : Des outils pour le grand public afin de perpétuer ce patrimoine...p.108	

<u>Chapitre 1</u> : Le tourisme traditionnel s'associe à la découverte de la gastronomie	p.108
1. Les sites internet dédiés au tourisme.....	p.109
2. Visites et musées.....	p.112
<u>Chapitre 2</u> : La production se diversifie.....	p.113
1. Le domaine de Barbe.....	p.114
2. La ferme de Biorne.....	p.115
3. La ferme de Rebeyrotte.....	p.116
4. D'autres exemples de producteurs de foie gras.....	p.117
5. La « route du foie gras ».....	p.118
6. Bienvenue à la Ferme.....	p.122
<u>Chapitre 3</u> : Les publications : vers une vulgarisation du patrimoine culinaire....	p.124
1. La littérature culinaire.....	p.124
1.1. Les guides touristiques.....	p.124
1.2. Les livres de cuisine.....	p.125
1.3. Adaptation des recettes.....	p.126
2. Les dépliants publicitaires.....	p.126
3. Les sites internet de cuisine.....	p.127
<u>Chapitre 4</u> : Labels, Indications et Appellations : une mise en avant de la tradition culinaire.....	p.128
1. Le soutien du Conseil Régional d'Aquitaine et les marques de « Pays ».....	p.128
2. Les Indications Géographiques Protégées.....	p.130
2.1. IGP «Foie Gras du Périgord ».....	p.131
2.2. IGP « Fraise du Périgord ».....	p.133

2.3. IGP « Agneau du Périgord ».....	p.134
2.4. IGP « Vins du Périgord ».....	p.135
3. Les Appellations d'Origine.....	p.135
3.1. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).....	p.136
3.2. Appellation d'Origine Protégée (AOP).....	p.136
<u>Chapitre 5:</u> Du produit à l'assiette.....	p.137
1. Les recettes avec utilisation de produits typiques.....	p.138
2. Les recettes de nos grands-mères.....	p.142
Conclusion.....	p.148
Table des annexes.....	p.154
Sources.....	p.175
Bibliographie.....	p.178
Sitographie.....	p.183
Table des illustrations.....	p.187
Table des matières.....	p.191