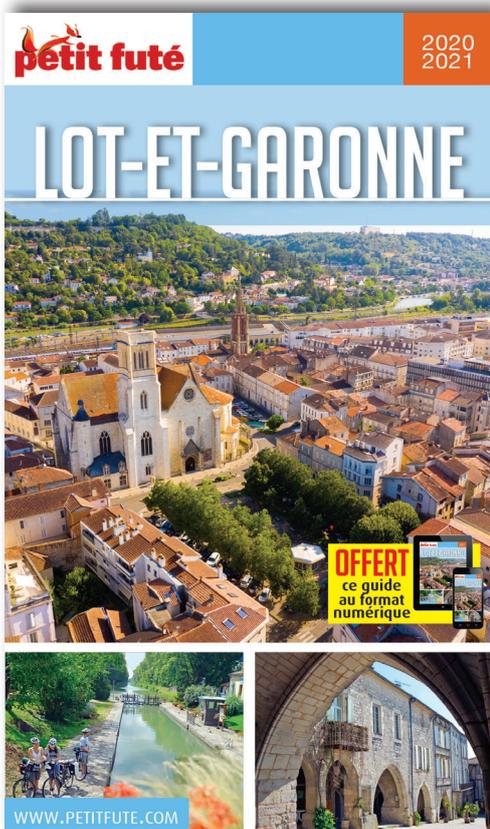


Juin 2020



LOT-ET-GARONNE

Finie la règle des 100 km autour de chez soi, vive la reprise de nos escapades et de nos voyages à travers la France ! Cette reprise nous permet enfin de prendre l'air tout en continuant bien évidemment de respecter les règles en vigueur. Aussi, pour reprendre le rythme et préparer ces prochains voyages, [re]découvrir lieux insolites ou chefs d'œuvre du patrimoine local, se balader dans des forêts paisibles ou des petits villages au charme fou, aller à la rencontre gourmande de producteurs et de restaurateurs amoureux de leur terroir, etc., le Petit Futé vous invite, à travers cette nouvelle édition, à mettre le cap sur le Lot-et-Garonne.

Entre Périgord, Quercy, Landes et Gascogne, le Lot-et-Garonne est un écrin de verdure niché au cœur du Sud-Ouest. Ce département agricole s'il en est se distingue aussi par son offre touristique multi-carte, riche d'un important patrimoine culturel, naturel et gastronomique où le bien-vivre et le bien-manger sont érigés en art de vivre.

Les quatre pays qui le composent donnent à voir à ses visiteurs une diversité de paysages contrastés et préservés : vallées riantes et fertiles, coteaux bien exposés, vastes terres landaises et gasconnes, plateaux calcaires, forêts... Traversé par les deux rivières qui lui ont donné son nom, le département possède 200 km de voies navigables et 3 500 km entiers de randonnée qui en font une destination de choix pour l'aventure douce du tourisme fluvial et du tourisme vert.

A ce patrimoine naturel, le département ajoute un patrimoine architectural et culturel, résultat d'une histoire séculaire abondante entre châteaux [dont l'immanquable château de

Bonaguil, l'un des derniers châteaux forts construits en France], bastides, églises, villages médiévaux, mais aussi moulins à vent et fresques... Cette mosaïque de décors naturels, l'architecture abondante et représentative du cheminement chronologique du territoire ainsi que l'attrait certain que dégage ce département en fait depuis peu une terre de cinéma que les réalisateurs affectionnent particulièrement.

En plus de ces attraits, il en est un autre qui donne au Lot-et-Garonne une aura indéniable à savoir le terroir et la gastronomie et si le pruneau reste la tête de proue, fraises et noisettes le talonnent, suivies par les tomates et le canard. Le Lot-et-Garonne est le champion de France pour la multiplicité des variétés de fruits et légumes cultivées, mais il peut s'enorgueillir aussi d'être le premier département bio de France. Côté vins, cette richesse s'exprime sur les 8 000 hectares de vignobles donnant 4 AOC : vins de Buzet, Côtes du Marmandais, Côtes de Duras et de Brulhois.

Côté villes, Agen est une préfecture qui ne cesse de se développer et sa gare TGV flambant neuve la rapprochera à moins de 3 heures de la capitale parisienne d'ici 2024. Pour Marmande, Villeneuve-sur-Lot et Nérac, le charme et la douceur de vivre sont des vecteurs communs que ces 3 villes s'attachent à développer naturellement tout en proposant une vie culturelle pleine et diverse où l'éclectisme se retrouve entre découverte artistique et tradition ancestrale. Avec cette dernière édition du Petit Futé, le lecteur a tous les atouts en main pour suivre ses envies et partir à la découverte de ce département accueillant et généreux que Stendhal, tombé sous le charme, appelait « la Toscane de France ».

Infos pratiques : LOT & GARONNE 2020-2021 - Le Petit Futé - Version numérique offerte - 336 pages quadri.

Prix public : version print : 9,95 € - version numérique : 4,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com

LOT-ET-GARONNE 2020-2021 - Petit Futé - Communiqué de presse - Juin 2020

Responsable d'édition : Emma DILIGENT-ESPIET - Tél. : 06 78 99 20 65 - Email : diligent@petitfute.com

Relations Presse : Jean-Mary MARCHAL - Tél. : 06 63 53 22 10 - Email : marchal@petitfute.com