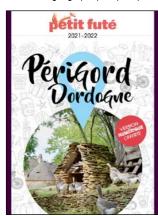
PARUTION

Toujours à l'affût des bons plans

Hervé Loubet est devenu responsable des guides du « Petit Futé » Périgord-Dordogne et Charente en septembre 2020. Ce Savignacois passionné livre ses coups de cœur.

e Ruffec à Campagnac-lès-Quercy, le territoire couvert par Hervé Loubet est vaste. Deux départements et une multitude de paysages traversés. « C'est simple, en quatre mois, j'avais parcouru le kilométrage que i'effectue d'habitude en un an », calcule le nouveau responsable des guides du Petit Futé Périgord-Dordogne et Charente. Sa mission, depuis son arrivée en septembre dernier? Alimenter la partie web et les carnets de voyage du guide Charente, et préparer l'édition 2021-2022 Périgord-Dordogne, qui parait ces prochains jours en librairie. « L'édition de Périgord-Dordogne parue en juin 2020 est collector puisqu'elle indique les mêmes dates 2021-2022 », remarque Hervé Loubet. La prochaine parution sera complètement relookée. Avec une nouvelle maquette, plus aérée, pour un contenu plus équilibré, une seule image sur la couverture au lieu de trois... « On applique les codes de communication des réseaux sociaux, avec des messages plus directs. On va davantage vers l'essentiel », précise cet ancien porteur de projets dans les domaines du numérique, de l'événementiel, ou encore de l'agroalimentaire.

Sur le fond, le guide permet touiours une découverte approfondie de la destination axée sur le tourisme vert de proximité (points d'intérêt, incontournables, nature, histoire, enfants du pays, parcours à thèmes, festivals et manifestations), puis par des zones géographiques plus parti-



Hervé Loubet a préparé la nouvelle édition du « Petit Futé » Périgord-Dordogne.

culières, en commençant par les villes les plus importantes, et leur environnement. Restauration, hébergement, activités, commerces, chaque adresse a une description affûtée. « Derrière chacune d'entre elles, il y a des histoires de vie », appuie Hervé Loubet, prenant comme exemple la prise en main d'auberges par des agriculteurs qui font souvent « un travail phénoménal de restauration de bâtis ». « La crise financière a nécessité certaines adaptations de la part des professionnels », observe-t-il. « Côté restauration cela s'est traduit par une simplification des cartes, avec davantage de produits de saison... et une présence numérique accrue. »

Ses adresses gourmandes

- Le Cabanon à Périgueux : une cuisine de produits frais, au plus juste avec des occasions de déguster des plats rares comme leur salade de poulpe l'an passé. Ils ont de bons fournisseurs de viande, et leurs desserts maison sont tellement bons!
- Le Cilaos à Neuvic : une très belle cuisine, inventive qui met l'accent sur les produits de la commune, huile de noix, caviar, esturgeon. autruche... le chef a été formé dans de belles adresses dont le Pressoir d'Argent du chef Gordon Ramsav.
- Aux 3 Sens à Sarlat : le chef Christian Borini est un créateur de saveurs, il ioue avec les ingrédients typiques du Périgord pour sortir des plats savoureux et surprenants tel son

magret de canard laqué ou ses desserts savamment présentés.

- Le petit Bistrot à Sarlat : une nouvelle adresse qui propose une autre approche des menus à base de truffe pour un prix plus que correct et qui met en avant les producteurs locaux. Le décor totalement refait durant le confinement met en valeur la cuisine et les petits plus offerts autour des menus.
- La Crémaillère à Anlhiac : pari gagné pour 4 Bretons qui ont pris les rênes de l'établissement juste avant le premier confinement mais qui ont su s'attirer une clientèle locale fidèle. Ils savent jouer avec leurs origines. Leurs galettes sont délicieuses et ils sont tous formés aux cocktails ; ce qui donne une créativité sans pareil dans ce village du Périgord Vert. Ils promettent d'animer les longues soirées d'hiver!
- L'Othentic à Saint-Martin-de-Fressengeas : sur la base du dernier lieu de vie ouvert dans ce village, ce bar-tabac-auberge propose de belles prestations et sa nouvelle grande salle permet de penser aux prochaines soirées qu'ils ne manqueront pas d'organiser. Leurs pizzas sont courues de loin à la ronde. Leur menu du jour est apprécié, mais le soir, il vaut mieux réserver. Leur « annexe » à Saint-Jean-de-Côle, propose de la petite restauration et des en-cas aux nombreux visiteurs de ce Plus Beau Village de France.
 - Hôtel de France Cibot à Saint-

adresse qui a su proposer des menus à emporter pour les consommer à la bonne température chez soi, c'est aussi une belle équipe familiale, des menus de fous avec des cèpes et des girolles lorsqu'il en pleut.

Pardoux-la-Rivière : une très belle

- Le Jardin des Chouchoux à Brantôme: ils ont repris un établissement fermé depuis quelques années durant le confinement, ce qui leur a laissé le temps de tout remanier. Leur restauration issue des produits locaux et leur savoir-faire acquis lors de leur expérience à l'étranger ne sont pas sans avoir eu de belles répercussions sur leur renommée. Leurs menus à emporter étaient géniaux et leur table mérite le détour.
- Le Chabrot à Ribérac : un restaurant comme il faut qui propose une cuisine classique associée à une cuisine plus inventive, qui met en valeur les productions locales comme l'agneau à la trappe d'Échourgnac...
- Pause & Vous à Mussidan : une adresse simple pour tous les jours, mais aussi pour les repas du soir où l'on peut prendre le temps de savourer de bons plats réalisés avec des bons produits. Le lieu est serein, au calme et les deux terrasses invitent à la flânerie
- Aux Tabliers Noirs à Bergerac : Fréderic est un virtuose de la cuisine, son parcours professionnel en témoigne. Il a beaucoup appris en faisant les saisons et aux côtés de grands chefs comme lorsqu'il était au Pressoir d'Argent. Sa cuisine est très travaillée tout en proposant des recettes tellement évidentes. Le travail masque le travail!
- Le Phà au Bugue : une belle adresse où la patronne Aline propose à ses convives de bien manger, souvent vite lorsqu'ils sont pressés, soit en terrasse (qui donne sur la Vézère) soit dans sa petite salle. C'est une cuisine « fusion » ou les matières premières venant du marché sont assaisonnées et présentées avec des saveurs exotiques. Tout est fait maison, dans le respect des saveurs et des saisons...

Emma LASSORT

https://linktr.ee/petit.fute.perigord

AGRICULTURE

Les marchés gourmands, c'est parti!

Lancée ce vendredi 25 juin à St-Front-d'Alemps, nouvelle commune qui intègre la marque, la saison des Marchés de producteurs de pays se déploie sur plus de 25 sites cet été.



Les marchés d'approvisionnement des producteurs de pays sont réservés aux agriculteurs et aux artisans locaux, qui proposent directement leurs produits aux consommateurs.

La marque Marchés des producteurs de pays regroupe en Dordogne plus de 200 producteurs qui ont plaisir à faire partager leur métier, leur savoir-faire au gré des marchés d'approvisionnement organisés en matinée, ou à l'occasion des marchés du soir qui proposent un point de restauration durant l'été (il est préférable d'apporter ses couverts). À noter que ces marchés se tiendront dans le respect des mesures sanitaires en

Retrouvez les marchés du matin

Antonne-et-Trigonant : Les dimanches dès 9 h de fin juin à début

Beynac-et-Cazenac : Les lundis dès 8 h 30 de fin juin à mi-septembre. Renseignements: 05.53.31.34.00.

Marquay: Les dimanches dès 9 h juillet-août. Renseignements : 06.77.00.46.53.

Meyrals: Les jeudis dès 9 h de juillet à début septembre. Renseignements: 05.53.31.35.20 -06.87.23.92.23

Sainte-Alvère : Les lundis dès 8h30 de fin juin à août. Renseignements: 05.53.73.55.85.

Thiviers: Les mardis dès 8 h 30 de mi-juin à mi-septembre, place Foch, devant l'église. Renseignements : 05.53.62.28.00.

Vergt: Les dimanches dès 8 h 30 de fin juin à mi-septembre, place de la halle. Renseignements : 05.53.54.90.05.

Les marchés avec restauration

Aubas: Les mercredis dès 19 h juillet-août, devant la bibliothèque. seignements : 06 77 00 46 53

Besse : Les vendredis dès 18 h 30 de mi-juillet à fin août. Renseignements: 06.15.71.79.97 -06.84.76.01.41.

Goûts-Rossignol: Les vendredis dès 19 h juillet-août à la ferme l'Unisvert des Sens, lieu-dit La couture. Renseignements: 06.86.57.56.63.

Loubéjac : Les jeudis dès 18h30 juillet-août. Renseignements: 06.07.70.97.21 - 06.19.58.78.07.

Miallet: Vendredi 16 juillet dès 18 h 30. Renseignements : 06.25.80.28.52.

Nontron: Les jeudis dès 18 h 30 juillet-août, devant la mairie. Renseignements: 05.53.60.84.00.

Peyrignac : Les vendredis dès 18 h 30 juillet-août. Renseignements: 05.53.50.62.80 - 06.77.00.46.53.

Saint-Amand-de-Coly: Les mardis dès 18 h juillet-août, place du séchoir. Renseignements : 05.53.51.47.85.

Saint-Estèphe : Les lundis dès 18 h 30 juillet-août, au stade à côté de l'étang. Renseignements : 05.53.60.86.50.

Saint-Front-d'Alemps: Les vendredis 25/06, 23/07, 20/08 et 24/09 dès 19 h, au terrain de pétanque. Renseignements: 06.72.49.99.39 -06.77.00.46.53.

Sainte-Mondane : Les lundis dès 19 h. juillet-août, marché à côté de la rivière, suivre les flèches Marchés des producteurs de pays. Renseignements: 06.23.81.43.91.

Saint-Saud-Lacoussière : Les vendredis 23 juillet et 13 août dès 19 h. Renseignements : 05.53.56.97.03.

Varaignes : Les mardis dès 18 h juillet-août. Renseignements: 05.53.56.31.05.

Verteillac: Les jeudis dès 18h30, 22 et 29 juillet, 5,12 et 19 août. Renseignements: 06.79.16.61.40.

Villefranche-du-Périgord : Les irdis dès 18 h 30 mi-iuillet à août Renseignements: 05.53.29.91.44.

Retrouvez les différents sites et dates sur le site dordogne.chambre-agriculture.fr et égalemer sur le site de la marque MPP ainsi que sur la page facebook Marchés des producteurs de pays Dordogne Périgord

SORTIES

Le premier Terra Aventura à vélo

Terra Aventura est une chasse au trésor proposant en Nouvelle-Aquitaine des parcours de découverte mêlant randonnée, questions et géocaching, disponible en application mobile gratuite.

Le rendez-vous est fixé ce samedi la 11^e saison avec de tout nouveaux parcours dont le 1er Terra Aventura à vélo de Dordogne que vous pourrez trouver. Il est en Périgord-Limousin!

C'est à Miallet que la communauté de communes Périgord-Limousin a choisi de créer ce nouveau parcours : vous y retrouverez le « Poï'z » Ziclou, petit personnage haut en couleur qui vous guidera sur un parcours d'une douzaine de kilomètres! Après avoir découvert le village, vous profiterez du barrage, classé espace naturel sensible. Cette promenade en pleine nature n'attend plus que vous!

En plus de ce parcours unique en 26 juin pour le lancement officiel de Dordogne, retrouvez tous les autres circuits sur la carte de la 11e saison disponible dans les offices de tourisme de Jumilhac-le-Grand, Saint-Jean-de-Côle et Thiviers et partez à l'aventure ! À partir de l'application, vous pourrez choisir les parcours en fonction de la thématique, de la durée, de la difficulté ou de la proxi-

Office de Tourisme de Jumilhac-le-Grand, Galerie de l'or, place du château : 05.53.52.55.43. Office de Tourisme de Thiviers, place Foch : 05.53.55.12.50. Office de Tourisme de Saint-Jear de-Côle, rue du château : 05.53.62.14.15. En savoir plus : www.terra-aventura.fr.



À vélo sur le barrage de Miallet.

