

Saveur | Les saveurs du Périgord s'exposent sur le Tour



Le Tour de France qui fait un arrêt prolongé en Dordogne de trois jours (une journée de repos et deux étapes) est une formidable occasion de mettre en avant les saveurs du Périgord, le savoir faire et les talents culinaires des Périgourdiens. Cette mise à l'honneur des produits de qualité débute samedi dès la ligne de départ à Düsseldorf en Allemagne avec l'organisation d'un marché de producteurs de pays et trouvera son prolongement à Périgueux, Bergerac et Eymet, les 10, 11 et 12 juillet.

Le rendez-vous est pris avec le Tour de France. Un petit coin de Périgord prend ses quartiers sur la ligne de départ de la 104e édition de la Grande boucle, à partir de samedi et jusqu'à lundi soir. Une douzaine de producteurs offriront une belle vitrine de la gastronomie de notre département, à Düsseldorf, à l'occasion du grand départ.

Ils sont producteurs périgourdiens de foie gras, de vins, de châtaigne, de truffes, de noix, de vins et de cannellés, à réaliser ce voyage en Allemagne. Le principe est le même que l'opération Périgord à Montmartre qui n'a pas eu lieu cette année, lors du traditionnel week end de la Pentecôte. Le Département a du faire des choix budgétaires. Pendant trois jours, un marché de producteurs est organisé sur une place très fréquentée de la capitale de la Rhénanie du Nord Westphalie, à proximité de la ligne de départ. Le Tour, où se côtoient pendant trois semaines, plus de 4000 personnes dont près de 2000 journalistes, est une formidable vitrine. Alors l'occasion de mettre en avant de cette manière les produits de la Dordogne est une chance. En Périgord, les produits du terroir sont intimement liés à l'attractivité touristique du département

Les filières agricoles au rendez-vous

Ce rendez-vous gustatif en Allemagne n'est que le prologue des trois jours que le Tour passe en Dordogne. Le lundi 10 juillet, la Grande boucle fait une pause pour la première journée de repos de cette 104e édition. Le mardi 11, le département offre ses plus beaux décors de cartes postales, aux coureurs, qui de Périgueux à Bergerac, passeront par des sites aussi emblématiques que Montignac Lascaux, les Eyzies, Sarlat, la Roque Gageac, Beynac, Domme, faisant tous trois partie des "Plus beaux villages de France." Cette étape réunit toutes les facettes du département, la préhistoire, les châteaux, la beauté des paysages naturels, et bien sûr, la gastronomie. Ce que l'on peut observer, c'est l'engouement que suscite dans les communes traversées cet événement. Les gens ont réellement à cœur de montrer leur savoir faire et mettre en valeur ce qui fait la richesse de ce territoire. Toutes les filières agricoles sont présentes, réunies autour de la fédération des vins de Bergerac, et de

l'association foie gras du Périgord, précise Sylvie Chevallier, viticultrice à Pomport et présidente du comité départemental du tourisme. La fête sera aussi gustative. "A Bergerac, pendant trois jours, on va mettre en avant les produits sous signes officiels de qualité, le canard, de l'oie du Périgord, la fraise, le cabécou, l'agneau, le poulet, la noix. Les journalistes dont le camp de base sera installé à la salle Anatole France bénéficieront d'un buffet qui met en avant toute cette richesse, "poursuit Sylvie Chevallier. Lors de la Soirée de Gala du lundi (sur invitation), les Chefs étoilés de Dordogne, Vincent Arnould, Bas Holten et Didier Casaguana cuisineront avec toute leur créativité les produits du Périgord. Un accent particulier sera mis sur les produits de rivière : l'écrevisse et plus surprenant le silure.



Claude-Hélène Yvard

Crédit Photo : D.R

Publié sur aqui.fr le 30/06/2017

[Url de cet article](#)