

## Spécialités et Gastronomie

Sur cette page, nous présenterons quelques spécialités gastronomiques, la Dordogne et les différentes régions du Périgord qui la constituent ont chacune leurs spécialités et leurs produits régionaux.

Mettez donc à profit vos vacances chez nous pour savourer ces mets et produits du terroir.

### Le Canard

Le mois de décembre est dédié aux oies et aux canards, le foie gras peut être consommé cuit ou transformé en pâté. Les ailes, les cuisses et le magret feront de bons confits. C'est une façon de préparer les produits dans leur propre graisse, avant de les stériliser en bocaux. Il suffit de chauffer le confit avant consommation. La graisse donne un goût caractéristique aux plats périgourdiens.

*N'hésitez pas de visiter la maison d'oie et du canard (musée) à Thiviers.*

### L'Oie

Voir Canard.

### Le Foie Gras

Le foie gras est une des spécialités gastronomiques du Périgord les plus renommées. Il est produit à partir d'oies ou de canards gavés avec du maïs cuit mélangé à un peu de graisse. Après 2 à 3 semaines, le foie est devenu énorme et prêt à la consommation.

### La Truffe

La Tuber Mélanosporum également appelée "diamant noir". Ce champignon parasite souterrain pousse, aux pieds des chênes préalablement préparés (micorhization), sa région de prédilection est le Périgord noir. Quelques brisures de truffe suffisent à donner aux plats un arôme et un goût très spécial et délicat. La truffe peut être utilisée dans une omelette, mélanger à du foie de canard ou d'oie vous obtiendrez un pâté de foie gras truffé très prisé en Périgord.

*N'hésitez pas de visiter l'écomusée de la truffe à Sorge.*

### Le Cèpe

Au début de l'automne, si le soleil succède à quelques jours de pluie, le cèpe fait son apparition dans nos sous-bois. Il est alors temps de prendre nos paniers pour en faire la cueillette. Ce champignon délicieux peut être préparé de plusieurs façons, une des plus connues est l'omelette aux cèpes, il accompagne aussi souvent les pommes de terre sautées revenues à la graisse d'oie ou de canard (Pomme de terre Sarladaises). Le surplus est mis en conserves, pour être consommé au cours l'année.

### La Châtaigne

Comme d'autres départements, le Périgord mérite le nom "Pays de la Châtaigne". En cuisine, les grosses châtaignes sont souvent appelée « marron », elle entre dans la composition de nombreux plats de la gastronomie périgourdine. Elle peut être utilisée froide, chaude, sucrée, salée, en entrée, en dessert, avec de la viande ou du poisson. Astuce pour accompagner le foie gras de canard : Prenez une poignée de châtaignes cuites à l'ancienne, quelques cerneaux de noix et une salade assaisonnée d'huile de noix et dégustez.

*Si vous passez vos vacances en automne dans cette région, pensez rendre visite aux marchés de Belvès et de Villefranche-du-Périgord (sans oublier son écomusée de la châtaigne et du champignon).*

### La Fraise

La Fraise du Périgord se cultive exclusivement en Dordogne et représente ¼ de la production française. Portant le label rouge, elle répond à des conditions particulières, son taux de sucre est garanti et ses qualités gustatives sévèrement sélectionnées.

*Rendez-vous à "La Fête de la Fraise" à Vergt, entre Périgueux et Bergerac, au cœur du Périgord blanc. Cette fête a lieu tous les ans au mois de mai.*

### **La Noix**

La noix est une autre des spécialités du Périgord. En automne (début octobre environ), c'est le moment du ramassage. Après séchage elles sont cassées et mises en cerneaux, elles sont sélectionnées par couleur et qualité. Pour les casser, il existe des outils spéciaux. Les cerneaux entiers sont utilisés pour fabriquer des chocolats ou pour les enrober de sucre. Les cerneaux inférieurs sont transformés en huile de noix, une délicatesse sur la salade.

*À l'occasion, visitez l'Eco Musée de la Noix à Castelnaud, prenez ensuite la route de la noix, qui vous mènera le long de nombreuses plantations, autour de Hautefort. Les produits issus de la noix sont à la vente chez quelques producteurs alentour.*

### **La Pomme**

Lanouaille, à 20 km. au nord de Tourtoirac, est située au carrefour d'une région productrice de pommes. La cueillette de pommes, commence début septembre. Les pommes qui sont tombées sont pressées pour faire du cidre.

*Suggestion : visitez "La Maison de la Pomme d'Or" à Lanouaille.*

### **La Vigne**

L'essentiel des vignes en Dordogne est situé près de Bergerac en Périgord Pourpre. La production totale de Bergerac est de 500.000 hectolitres, moitié rouge, moitié blanc.

*Quelques vins renommés de cette région : Bergerac, Côtes de Bergerac, Pécharmant pour les rouges, Bergerac rosé et Monbazillac, pour les blancs moelleux.*