

[ACTUS]

• DOSSIER DE PRESSE •
NOUVEAUTÉS 2023



Vallée de la Dordogne

ROCAMADOUR • PADIRAC
COLLONGES-LA-ROUGE



l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE



PRENDRE DE LA HAUTEUR

En Vallée de la Dordogne, on se réinvente sans cesse pour cultiver l'art de l'étonnement. On se plaît à imaginer de nouveaux concepts pour transcender la beauté des lieux et des produits, des demeures anciennes aux trésors d'une nature choyée. On y transmet les histoires d'une activité séculaire, tout en créant les conditions d'écriture de nouvelles aventures...

Car s'évader, c'est moins une question de distance qu'un travail de l'esprit pour changer de point vue, s'ouvrir aux autres et se laisser surprendre. Au-delà de sa beauté sauvage et de ses villages bucoliques, la vallée recèle de pépites insoupçonnées qui ne demandent qu'à être dévoilées.

Ici, une règle est d'or : prendre son temps. Cela va de pair avec le choix de la qualité et d'une consommation faite en conscience. C'est porter attention aux détails et savourer l'instant, partir à la rencontre des personnes qui façonnent et incarnent cette identité au jour le jour : restaurateurs, hôtes, prestataires d'activités et producteurs locaux.

Ils sont nombreux à jouer la carte de l'authenticité et de la transparence, à mettre leur créativité et leur personnalité dans de nouveaux projets touristiques. Leur point commun ? Cultiver l'attention et le soin, l'art de recevoir en apportant une touche d'originalité à leur démarche, en surfant sur les trésors d'un terroir résolument remarquable.

Photo de couverture : ©Christophe Bouthé - Agence Vent d'Autan
2ème de couverture : ©Lot Tourisme - Teddy Verneuil

Sommaire



UN ÉTONNANT LIEU

Au royaume de la Petite Reine

P. 4 à 5

←
*"I want to ride
my bicycle"*



UNE ÉTONNANTE DÉGUSTATION

Des étoiles plein les papilles
Produits locaux
Concepts innovants

P. 6 à 9

↗
*Un compositeur
culinaire*



UNE ÉTONNANTE RENCONTRE

Hors des sentiers battus
Dans la peau d'un guide
Expériences à la ferme

P. 10 à 15

←
*Un petit-déjeuner
insolite*



UNE ÉTONNANTE NUIT

NUITS DE PRESTIGE

Art et architecture
Châteaux
Demeures de caractère

P. 17

↖
*Un poème
d'Asie*

NUITS INSOLITES

Cabanes en bois
Rêve de cocon
Habitats minimalistes
Tente de toit

P. 19

CAMPING ÉCOLOS

Bivouac
Bord de rivière
Animaux et potagers

P. 22



↖
*Un rêve à
l'orée du bois*



UNE ÉTONNANTE DÉAMBULATION

MICRO-AVENTURE EN CANOË

Se laisser glisser sur la Dordogne

P. 24

Un étonnant lieu

LA BICICLETA RAVITO Au Royaume de la Petite Reine



C'est un lieu atypique autour de l'univers du vélo qui a ouvert ses portes à Souillac en 2021. Situé en bordure de ruisseau, la Borrèze, sa façade et son jardin éclairé de mille lampions colorés donnent envie de franchir le petit pont qui mène à l'entrée. Né de l'association de quatre amis de longue date, ce havre de paix pour les amateurs de vélo a donné une nouvelle vie aux anciens locaux des établissements Rougié.

La Bicicleta, qui signifie "vélo" en occitan, est un concept unique en son genre par la multitude des services et des activités proposés. Ainsi les passionnés de la pédale, tout comme les curieux de passage, peuvent venir s'y ravitailler au bar ou au restaurant avec des produits bio et artisanaux, louer une machine (électrique ou Gravel), passer la nuit dans une chambre d'hôtes tout confort, en dortoir ou en bivouac pour les plus aventureux, dans les "Bicicleta Camps". On s'y retrouve aussi entre passionnés, pour échanger ou participer aux sorties hebdomadaires, à la découverte des routes et des chemins du Lot.

On ♥ la décoration gaie et vintage mêlant avec goût des meubles chinés à d'anciennes cartes routières, affiches, casquettes, figurines... de véritables trésors de collectionneurs, sublimés par des guirlandes à fanions aux couleurs du Tour de France. Pas de doute, partout où le regard se pose, on reste dans le thème !

La Bicicleta Ravito - Souillac
06 83 73 12 96 – 06 08 65 80 91
www.labicicletaravito.com



Photos : ©Marc ALLENBACH



CUEILLETTE

Le restaurant gastronomique

Le manoir de La Raufie, niché en hauteur à la frontière entre Lot et Corrèze, offre une vue imprenable sur la Vallée de la Dordogne. C'est dans cette demeure de caractère fraîchement rénovée qu'Oscar Garcia, chef étoilé, compose ses plats. Il nous accueille depuis l'été 2022 avec sa compagne Julie Pons, directrice de l'établissement, dans un vaste espace à la décoration épurée et contemporaine. Si le site est doté de son propre verger et d'un potager, tous les ingrédients sont soigneusement sélectionnés en lien direct avec les producteurs locaux inscrits dans une démarche responsable. Pour lui, "La cuisine, c'est comme de la musique".

On ♥ une carte simple, mais sophistiquée, qui annonce un cortège subtil de produits locaux, préparé par un chef qui s'amuse des cuissons et des jeux de textures.

Cueillette - Altiliac
05 19 90 00 19
restaurant-cueillette.fr

Photo : ©Cueillette

L'hôtel et ses chambres

Les cinq chambres de la maison sont une invitation à prendre le temps dans cet écrin de verdure. Chacune d'elles est unique, et offre une vue sur le jardin ou la Vallée de la Dordogne. On s'y laisse doucement bercer par une atmosphère sobre et raffinée, signée Emmanuel Delayre.

Julie & Oscar



Photo : ©Cueillette



LE MARAÎCHER

Le restaurant-potager



Photo : ©Grégory ROHART

À Collonges-la-Rouge, le tout premier des Plus Beaux Villages de France®, est né un projet audacieux : celui d'un restaurant-maraîcher proposant ses propres productions à la carte, dans une démarche « zéro-km ». Ici, tous les légumes et aromatiques proviennent du jardin cultivé sur 1,5 hectare en Agriculture Biologique. Les autres produits sont soigneusement sélectionnés et proviennent d'un rayon de moins de 100 km. Laurence et Antoine, le couple de jeunes entrepreneurs, nous accueillent avec leur équipe dans une ancienne bâtisse en pierre de grès rouge rénovée. C'est un véritable lieu de vie où se mêlent lotois et vacanciers, dans une ambiance bon enfant ponctuée d'événements festifs.

On ♥ aux beaux jours, déjeuner ou dîner en terrasse avec la vue plongeante sur le potager.

Le Maraîcher
Collonges-la-Rouge
07 69 99 55 80
lemaraicher.fr

Antoine & Laurence



LE VOYAGE D'ERNESTINE

"Produits d'ici, techniques d'ailleurs"

Célia, son frère Adrien et Robin, trois jeunes originaires de la région, se sont lancés dans la grande aventure en mai 2022 : l'ouverture de leur restaurant "Le Voyage d'Ernestine", du nom de l'ancienne propriétaire du café situé en plein centre-bourg.

Ils font voyager nos sens avec des mets traditionnels revisités aux saveurs venues d'ailleurs, inspirés de leur propre expérience d'expatriés. Leur cuisine s'inscrit dans une démarche écologique et durable, basée sur des produits locaux et de saison.

En prime : une décoration naturelle et une belle sélection de vins à déguster au bar si on le souhaite.

On ♥ la décoration subtile et florale des assiettes, qui évoque le raffinement à la Japonaise.

Le Voyage d'Ernestine - Alviac
05 65 11 76 20

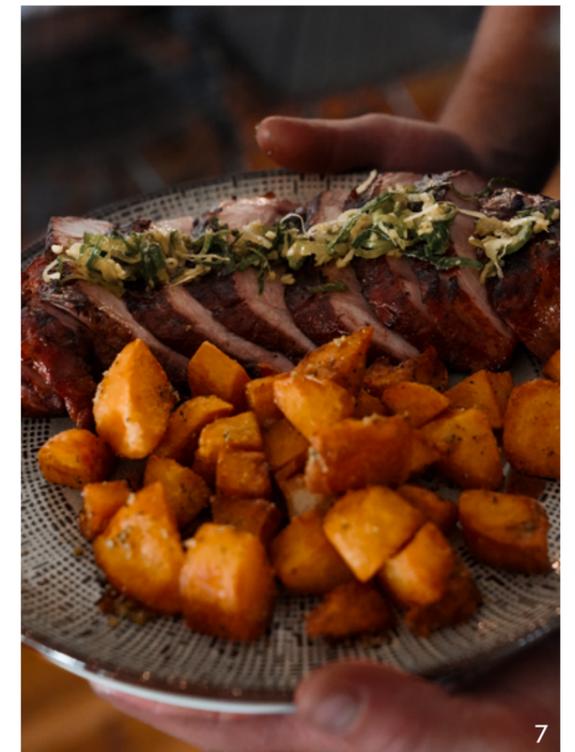


Photo : ©Grégory ROHART



AU FIL DE L'EAU

Délices à la source Salmière

Léana Stephens et Clément Delfaure ont repris le restaurant familial à la source Salmière en 2022, proposant une cuisine semi-gastronomique élaborée à partir de produits locaux et de saison: foie gras de la ferme des Borie, agneau du Quercy de Saint-Médard-de-Presque, vins de Cahors...

On ♥ la subtilité de la cuisine, entre saveurs du terroir et modernité des préparations, un service de haute qualité et l'ambiance zen avec vue sur le lac.

Au fil de l'eau - Miers
05 65 11 68 30
www.aufildeleau-miers.fr



Photos : ©Au fil de l'eau

Le pavillons des eaux à la source Salmière

Connue sans doute depuis l'Antiquité, l'eau de la source Salmière, réputée pour ses vertus thérapeutiques, fut longtemps exploitée pour des activités thermales.

En 1904, la Société des Eaux de Miers lançait le projet de construction d'une galerie-buvette à l'architecture très originale : le Pavillon des eaux. À partir de 1911, l'établissement thermal connaîtra alors rapidement un certain succès, avant de fermer définitivement en 1981. Longtemps à l'abandon, l'ensemble du site est progressivement réhabilité par le SIVU de Miers-Alvignac depuis 2011. Des travaux ont été engagés pour redonner son éclat originel au Pavillon des eaux, avec le soutien de l'État, des collectivités locales et de la Fondation du patrimoine.



Photos : ©Source de la Salmière



Photo : ©La Mangeoire

LA MANGEOIRE

Resto, bar à vins & épicerie fine

C'est au cœur du cirque de Floirac, sur les rives de la Dordogne, que se sont installés Julie Boltz et Samuel Pratt, deux entrepreneurs tombés amoureux du Lot.

Ils ont investi les murs d'un ancien bâtiment communal à côté de l'église, en faisant un lieu de dégustation à la décoration raffinée. Ils proposent un concept original avec une cuisine "bistronomique" à base de produits bio, évoluant au fil des saisons.

On ♥ le triple concept restaurant / bar à vins et épicerie fine pour la vente à emporter.

Une salle de réception à l'étage permet d'organiser des repas privés autour d'une grande table. Ouvert à l'année.

La Mangeoire - Floirac
05 65 41 72 38

LE SÉCHOIR

De la ferme à l'assiette

La Ferme La Gourmande Foie Gras Jacquin de Mathieu Liebus, éleveur et producteur en Quercy, accueille et transforme canards, oies et agneaux de race caussenarde.

Le Séchoir, son nouveau restaurant ouvert à l'été 2022, propose aux amoureux du bien manger de déguster un alliage de recettes traditionnelles ancestrales et de créations culinaires originales.

Foie gras de canard, effiloché de confit de canard, truite, noix, rocamadour, agneau sont servis dans un cadre chaleureux et authentique : celui d'un ancien séchoir à tabac.

La salle, entièrement rénovée et décorée avec goût, dévoile l'architecture de l'ancien bâtiment agricole tout en offrant une vue panoramique sur les causses du Quercy.

On ♥ une carte qui valorise proximité du fournisseur et fraîcheur des produits du terroir.

Le Séchoir - Payrac
05 65 37 65 68
foiegras-jacquin.com

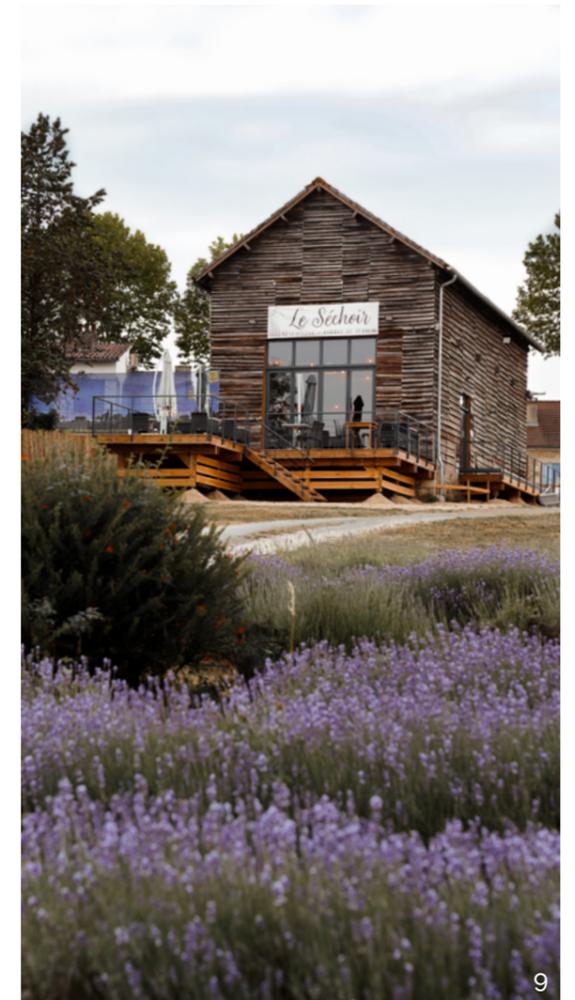


Photo : ©Julie Alasset The Wild Things

POP'DÉLICES

Des confitures Lotoises d'exception

Denis Rey a obtenu en août 2022 une médaille d'argent pour son titre de vice-champion de France de confiture. Installé depuis peu à Rocamadour, l'artisan-confiturier sublime les fruits de la région pour en faire des créations haut-de-gamme aux mélanges parfois audacieux : poire-verveine, rhubarbe-jasmin, pêche blanche-baies de Timut ou encore gelée de pommes-citron-fèves tonka...

Le jeune orfèvre des fruits a ouvert sa propre entreprise en 2021 après une expérience dans une fabrique artisanale de confiture à Souillac. Sa passion : travailler le fruit et inventer de nouvelles compositions pour élever la confiture au rang de produit gastronomique.



Photos : ©Pop'Délices



On ♥ "Pop' délices", une marque acidulée et évocatrice qui porte bien son nom, pour des créations culinaires qui apportent un vrai coup de "peps" au produit artisanal.

Pop'Délices - Rocamadour
www.popdelices.com

Le maître confiturier



CHÂTEAU DE ROCAMADOUR

Visites secrètes

"Ensemble, faisons revivre le château de Rocamadour": c'est le slogan qui accompagne le grand projet de mécénat et de restauration lancé par le Sanctuaire Notre-Dame de Rocamadour pour sauver son célèbre château.

Dans ce contexte, des visites secrètes et insolites sont organisées depuis l'été 2022. Au programme, une déambulation menée par le Père Florent Millet à travers des lieux jusqu'alors fermés au public : le château, son jardin, ses remparts et son escalier secret déroulé à flanc de falaise. Sur réservation en ligne de mi-juin à fin août, et sur demande.

On ♥ l'éloquence du guide et la vue imprenable sur la cité et la vallée de l'Alzou depuis l'escalier secret construit à flanc de falaise. Sujets au vertige, s'abstenir !

Château de Rocamadour
www.jaimerocamadour.com
Tarif : donation libre

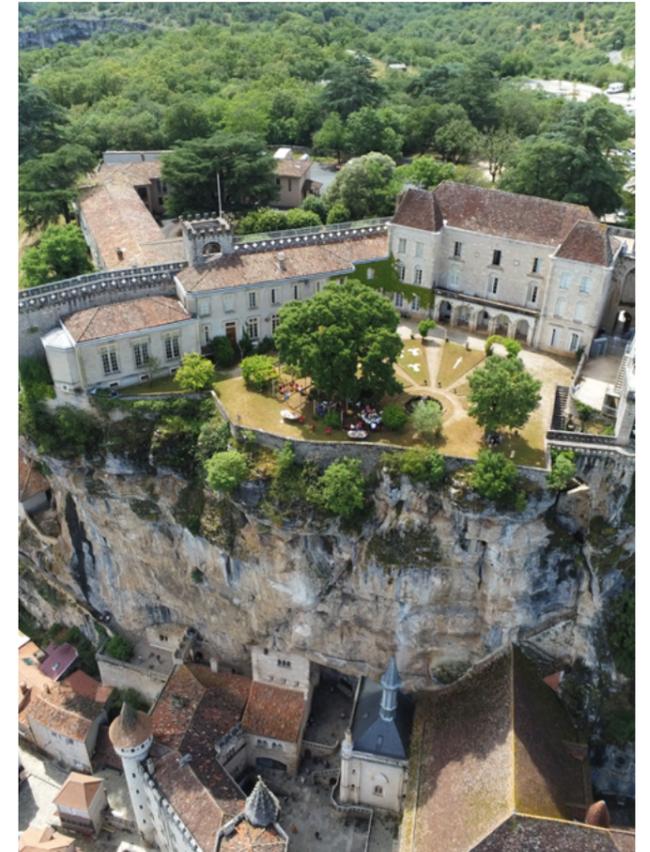


Photo: ©Sanctuaire Notre-Dame de Rocamadour

LA FORÊT DES SINGES

Petit-déjeuner insolite

À Rocamadour, la forêt des singes propose une immersion parmi 150 macaques de Barbarie, ces primates originaires des régions montagneuses d'Afrique du Nord.

Accompagné par un guide aussi passionnant qu'expérimenté, on profite au petit matin d'une découverte privée du parc, puis on participe au nourrissage des Magots. Le guide nous initie à l'observation de cette espèce fascinante et de ses comportements sociaux.

On ♥ profiter d'une visite privée du parc, sans autres visiteurs, et être au plus proche des animaux.

La Forêt des singes - Rocamadour
06 79 04 04 31
www.la-foret-des-singes.com
Tarif : 85€ par personne



Photo: ©Marion Coene

Un festin de macaque





LA CALÈCHE DE CÉLINE

Sur les sentiers du vin paillé

Voilà une façon originale de combiner deux activités : une balade dans les sentiers autour du vin paillé et la découverte de l'activité d'attelage. Céline Chevalier, animatrice professionnelle et meneuse d'attelage, nous emmène dans son univers, à la découverte du cheval dans son milieu.

Ici, on est acteur auprès d'Ully, sa jument, et on assiste à la préparation et aux soins de l'animal avant et après la promenade si on le souhaite. De quoi contenter petits et grands. Une activité tranquille à faire en petits groupes : 4 adultes ou un couple et 3 enfants maximum.

On ♥ la formule "apéritive" composée d'un apéro dinatoire local et gourmand à déguster au fil de la promenade.

La calèche de Céline - Lieu dit Coujac, Bétaille
06 82 18 87 56
Tarif : À partir de 50€ par groupe

Photo: ©La Calèche de Céline

LA FERME DE LOUISOTTE

Ateliers autour du monde végétal

Il était fois, une ferme biologique spécialisée dans les produits végétaux à base de châtaignes, noix et petits fruits. Angélique Monteil, qui a repris l'exploitation familiale depuis 2018, a développé en parallèle de son activité de nombreux ateliers à thème pour petits et grands.

Au programme : cueillette des fruits de saison et fabrication de confitures ou de sirops fermiers, ateliers créatifs en lien avec le monde végétal, goûters, balades en calèche, cours divers et variés avec des intervenants du collectif "Louisotte & compagnie" : danse, éveil corporel, qi cong, cuisine végétale, apéros-parents.

On ♥ "mettre la main à la pâte" et préparer ses propres produits gourmands, humer cette bonne odeur de fruits compotés...



Photo: ©La Ferme de Louisotte

La ferme de Louisotte - Bétaille
www.facebook.com/lafermedelouisotte.fr
06 60 15 81 34
À partir de 8 ans
Tarif : à partir de 10€ l'atelier



←
Par ici les
châtaignes!

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Banquet gaulois à la ferme de Roubegeolles

Suite à la découverte d'un four gallo-romain dans son exploitation en octobre 2018, Lionel, producteur de foie gras à la Ferme de Roubegeolles à Vayrac, a eu l'idée de lancer des soirées gourmandes autour du thème du banquet gaulois. Il nous propose, tout au long de l'été, de partager un repas festif autour de tables en bois disposées en cercle et d'un barbecue géant. On s'initie en groupe à de multiples activités artisanales : démonstrations de forge, de poterie, de vannerie et de perles en verre, jeux en bois et animations autour des animaux de la ferme. Un projet pour le moins original, à visée pédagogique qui ravira petits et grands.

On ♥ ce véritable voyage dans le temps, en mode "Astérix et Obélix"

La Ferme de Roubegeolles - Vayrac

Réservation obligatoire - 06 81 57 70 19

Tarif : repas gaulois à 30€ par adulte (tarif enfants en fonction de l'âge)



Photo: ©La Ferme de Roubegeolles

La dernière bataille entre les Gaulois et les Romains

L'Uxellodunum, au Puy d'Issolud, est le lieu de la dernière bataille présumée livrée par Jules César aux troupes gauloises en -51 av JC. On peut visiter le site sur demande auprès de l'Association des Amis d'Uxellodunum et découvrir les objets témoins de cet événement historique au musée gallo-romain d'Uxellodunum de Martel.

Association des Amis d'Uxellodunum au Puy d'Issolud

06 71 84 51 17 / 05 65 32 56 41

www.uxellodunum.com

Musée gallo-romain d'Uxellodunum - Martel

05 65 37 30 03

www.amismuseeraymondie.org

Tarif plein : 2€



→
Le Puy
d'Issolud





Photo: ©La Ferme des Alix

LA FERME DES ALIX L'Explor'Games®

À la ferme des Alix, Rachel et Jean-Marc Soulayres proposent à leurs visiteurs une activité insolite pour découvrir leur production d'or bleu. L'Elixir des Alix, c'est le nom de L'Explor'Games®, ce jeu d'exploration mêlant parcours d'orientation, chasse au trésor et escape game à l'aide d'une tablette numérique. Pendant 1h45, on suit le parcours scénarisé dans les champs de lavande et autour du patrimoine cistercien du hameau des Alix, en passant par la distillerie et en longeant les murs en pierres sèches typiques du Quercy.

On ♥ devenir le héros d'un voyage fantastique à travers le Moyen-âge.

La ferme des Alix - Rocamadour

06 47 07 69 94

fermedesalix.fr

Tarifs : 19,80€ pour 2 joueurs puis prix dégressif

Gratuit pour les moins de 8 ans

LE MUSÉE DE L'HOMME DE NÉANDERTAL Escape game

En 1908, les abbés Bouyssonie ont trouvé le premier squelette quasi complet d'un homme de Néandertal. Cet homme de la Chapelle-aux-Saints est une référence mondialement connue de la Préhistoire.

Le musée qui lui est dédié lance une toute nouvelle activité ludique sous forme d'enquête. Le pitch : une équipe de scientifiques a découvert un objet étrange sous le squelette. Cette découverte importante doit être présentée au public, mais le paléo-ethnologue en charge du dossier a disparu... L'enquête commence alors !

On ♥ dans une ambiance conviviale et bon enfant, aborder les différentes facettes de l'archéologie au fil des énigmes.



Un petit côté rugbyman ?

*Des jeux pour
petits & grands*



Photo: ©Le Musée de l'Homme de Néandertal

Musée de l'Homme de Néandertal

- La Chapelle-aux-Saints

Sur réservation : 05 55 91 18 00

www.neandertal-musee.org

À partir de 8 ans

Tarif : 50€ par groupe de 4 à 6 personnes



THE 19 CORRÉZIEN L'accord parfait

Paul Verner est un amoureux des plantes. Il maîtrise le mélange des arômes, entre thé vert et plantes aromatiques. Sa passion : trouver l'accord parfait. Ancien professeur d'horticulture arrivé tout droit des Pays-Bas vers la Corrèze en 2005, il entretient d'abord des jardins privés avant de se lancer en 2018 dans la plantation de thé. Il nous emmène désormais dans son jardin "enchante", à travers une visite suivie d'une dégustation en toute subtilité.

On ♥ l'originalité de son thé à l'arôme et au goût du vin, une infusion à l'eau froide.

THE 19 corrézien - Saint-Chamant

06 19 23 77 02

www.the19.fr

Tarifs : visite et dégustation à partir de 10€ par adulte et 5€ par enfant



Photo: ©The 19 Corrèzien

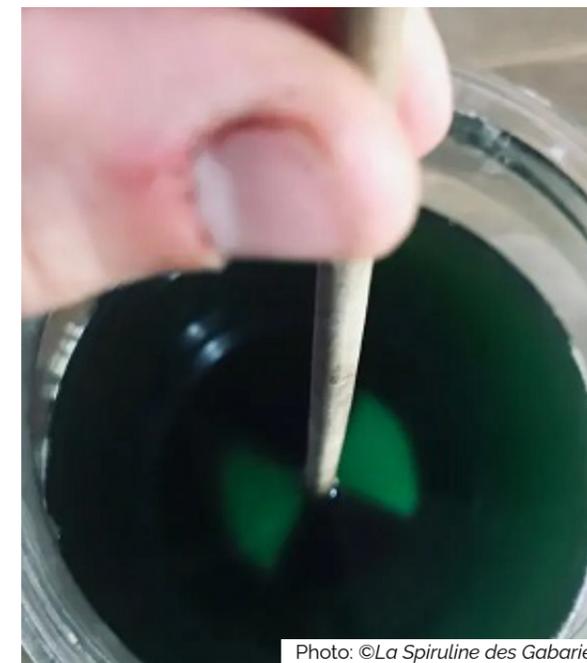


Photo: ©La Spiruline des Gabariers

LA SPIRULINE DES GABARIERS La ferme du superaliment

Laëtitia et Jean-Pierre Diaz souhaitent se lancer dans un projet porteur de sens, respectueux de l'humain et de l'environnement. Après un retour sur les bancs de l'école, ils ont sauté le pas vers une nouvelle vie en Corrèze, bien décidés à offrir une production paysanne de qualité. À Beaulieu-sur-Dordogne, ils nous ouvrent les portes de leur ferme du superaliment aux nombreux bienfaits. Si la spiruline est encore aujourd'hui méconnue, elle mérite pourtant tout notre intérêt ! Car ces petites algues vertes, souvent consommées sous forme de paillettes, sont très riches en nutriments (protéines, acides aminés, vitamines, minéraux, oligo-éléments...) et ont un fort pouvoir antioxydant. Le couple nous initie à la découverte de ses vertus, de la culture de la spiruline, du bassin à l'assiette, en suivant tout le processus de transformation. La visite se termine par une incontournable dégustation.

On ♥ lier l'utile à l'agréable, assouvir notre curiosité pour un aliment encore peu connu et contribuer à notre santé.

La spiruline des Gabariers

Beaulieu-sur-Dordogne

06 42 38 68 34 / 05 55 91 10 73

www.spirulinedesgabariers.fr

Tarif : visite gratuite sur réservation

*Des plantes subtiles
et vertueuses*





Photo: © Stéphane Perraud



Photos: ©Javotte Boutillier

LES JARDINS D'YZORCHE

Un poème végétal à composer

Javotte Boutillier est une artiste de l'assemblage. Elle cultive avec son compagnon Stéphane Dhur des plantes aromatiques et médicinales dans un jardin en forme de soleil, rayonnant de parfums et de couleurs. Elle y produit, artisanalement et en conscience, tisanes, aromates, hydrolats et huiles de massage dans une approche sensible du végétal. Le couple propose des stages sensoriels et des séjours avec restauration végétarienne dans une cabane ou une yourte.

Au programme : ateliers sensoriels et créatifs autour du végétal et randonnées pédestres.

On ♥ cette parenthèse en pleine nature à s'offrir pour se recentrer tout en goûtant à l'art subtil des plantes.

Les Jardins d'Yzorce - Argentat-sur-Dordogne

06 10 65 89 49

www.lesjardinsdyzorce.fr



LAVAND'HIER

Un parfum de bien-être

"Il était une fois la Lavand'hier" est un magasin où la lavande est célébrée sous de nombreuses facettes. Angélique et Patrick Fromentéze ont fait revivre la plante dans le village, place de la Fontanelle, là où elle était reine dans les années 1960. Dans leur boutique, on trouve des huiles essentielles, des produits dérivés à base de lavande, du savon, du shampoing, des tisanes, de l'hydrolat, du sirop de lavande, des produits cosmétiques, et d'autres douceurs confectionnées artisanalement... La famille possède une exploitation à Loupchat avec 5 000 pieds de « lavande vraie » où des visites s'effectuent durant l'été.

On ♥ déguster une succulente glace à la lavande confectionnée par un maître glacier.

Il était une fois la Lavand'hier - Martel

Page Facebook : Il était une fois la Lavand'Hier



L'or bleu du Lot

Photo: ©Clémence Taillez - Unsplash

LE MANOIR DE LAROQUE DELPRAT

Un monument historique

Autoire, avec son architecture médiévale et Renaissance, son cirque naturel d'où se jette la plus haute cascade du Lot, figure parmi les Plus Beaux Villages de France®. C'est dans ce cadre enchanteur, au calme en retrait du centre-bourg, qu'est situé le manoir du 17^e siècle à l'architecture unique avec ses quatre niveaux de jardins suspendus. Aurélia et Julien, ses hôtes, l'ont rénové dans le respect des matériaux et ornements d'origine pour en faire un lieu de séjour haut de gamme. Ils proposent des chambres au style personnalisé, colorées et superbement décorées, mêlant confort contemporain et délicatesse des boiseries restaurées. Certaines renferment d'authentiques œuvres d'art d'époque classées, ou de belles tapisseries teintées d'exotisme.

On ♥ la piscine avec vue sur le château des Anglais, alimentée par sa propre source en cœur de falaise, l'ambiance poétique de la terrasse ombragée sous la canopée de l'if.

Le Manoir De Laroque Delprat - Autoire

06 89 02 02 18

www.manoirdelaroquedelprat.fr

Tarif : À partir de 190€/nuit pour 2 personnes

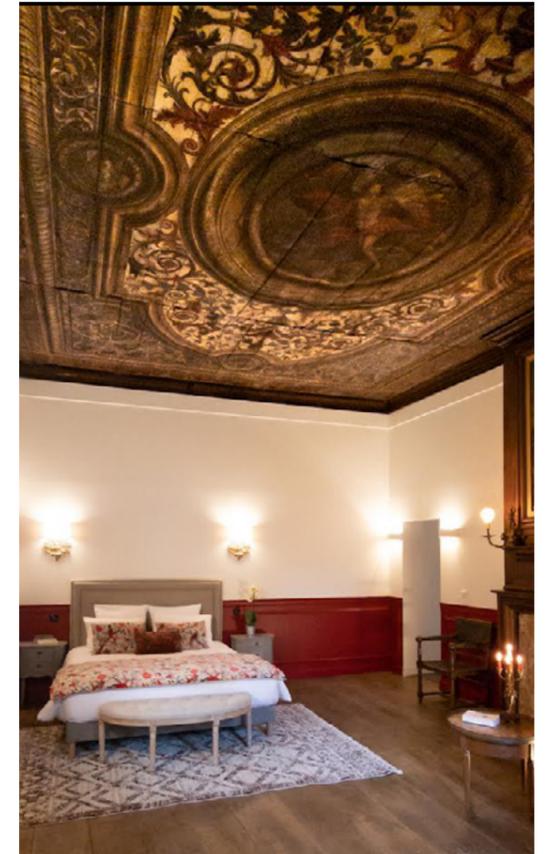


Photo: ©Le Manoir de Laroque Delprat



Photo: ©Le Clos Rodolphe

LE CLOS RODOLPHE

La Maison Bouyssonie

Au détour d'une balade dans le centre historique de Beaulieu, passant devant l'abbatiale Saint-Pierre et son portail roman, on tombe sur la Maison Bouyssonie, une demeure historique des 18 et 19^e siècles. Sa jolie façade arborée ne nous laisse pas indifférents : pierres apparentes et volets colorés... C'est ici que nous accueillent Thierry et Philippe dans un cadre cosy et esthétique. On séjourne au choix, dans l'une des deux chambres ou dans la suite rendant hommage à de célèbres artistes ayant marqué de leur empreinte la Corrèze lors de la Seconde guerre mondiale : André Malraux, Colette de Jouvenal ou encore Francis Poulenc. Chaque pièce, à la décoration unique, est confortablement meublée et ornée d'objets d'arts anciens.

On ♥ se détendre au coin du feu, dans la bibliothèque, ou flâner, aux beaux jours, sur la terrasse à l'ombre d'un majestueux magnolia.

Le Clos Rodolphe - Beaulieu-sur-Dordogne

06 83 38 03 68

closrodolphe.fr

Tarif : À partir de 93€/nuit pour 2 personnes



Photo: ©La Maison Dada

LA MAISON DADA

De pierres et d'Art brut

Meyssac, un cœur historique à l'architecture flamboyante et son marché empreint de vie, telle est la voisine - non moins éclatante - de Collonges-la-Rouge. À deux pas du centre bourg, Alexi a ouvert une maison d'hôtes atypique, dans une ancienne demeure noble du 16e siècle. Ancien photographe international, il a restauré la bâtisse dans le respect de sa configuration d'origine : elle arbore fièrement toit en lauze, tour ronde et portail au porche couvert. C'est une véritable surprise qui nous attend derrière sa façade écarlate... Amateur d'art, l'esthète y a apporté sa touche anticonventionnelle, dans un mélange subtil d'ancien et de contemporain.

On ♥ cette maison d'hôtes pensée comme un véritable lieu de vie et espace d'exposition, ses chambres spacieuses, et les soirées musicales autour du piano.

La Maison Dada - Meyssac

06 11 69 06 43

maison-dada.com

Tarif : À partir de 160€/nuit pour 2 personnes

Pour adultes uniquement

CHÂTEAU DE MARSAC

Un écrin de grès rose

À quelques lieues du centre de Meyssac, ce château aux pierres rougies par le fer domine une colline sur fond de forêt. Murailles en pierres de grès, fenêtres à meneaux, tour et toit coiffés d'ardoise... font tout le charme du castel. À son origine : une tour de gué bâtie au 11e siècle qui deviendra un logis seigneurial, plusieurs fois remanié au fil des siècles. Clarisse et Medhi en sont tombés amoureux en 2010 avant d'amorcer une restauration complète, faisant appel à des artisans de prestige, experts des matériaux d'antan. Mariant confort, design contemporain au charme de l'ancien et du grès rose, on y déambule dans de vastes pièces rendues à leur dimension Renaissance. Les hôtes nous accueillent dans leurs quatre chambres et suites / et dans un appartement cosy.

On ♥ la piscine à la plage ombragée, la carte de soins "bien-être" et énergétiques, le jardin à la française et le verger distribués autour d'un magnolia centenaire.

Le Château de Marsac - Meyssac

05 55 84 74 59 / 06 85 57 80 72

www.chateaudemarsac.com

Tarif : À partir de 150€/nuit pour deux personnes



Photo: ©Château de Marsac

LA FERME DES HISTOIRES MÉLANGÉES

Immersion dans un film de Tim Burton

Annie et Marc nous accueillent dans leur univers fantastique ! La Ferme des Histoires Mélangées, c'est le luxe de dormir confortablement au milieu de nulle part, dans de vraies cabanes, pensées, construites et décorées au fil des années. Le "Terrier", c'est la nouvelle cabane semi-enterrée cachée dans la forêt, surplombant une prairie.

Fraîche en été, et bien chauffée l'hiver grâce à son poêle, on s'y sent bien et en sécurité. Construite en bois cordé et chanvre/chaux, ses 3 puits de lumière éclairent son intérieur rustique et confortable, et mettent en valeur sa décoration naturelle en bois.

On ♥ s'installer sur l'une des deux terrasses abritées par les arbres, et écouter le bruit de l'eau du ruisseau qui coule en contrebas...

La Ferme des Histoires Mélangées - Sexcles

06 23 25 15 18 / 06 82 05 24 54

www.lafermedeshistoiresmelangees.com

Tarif : À partir de 150 €/nuit pour 1 à 2 personnes



Photo: ©La Ferme des Histoires Mélangées



Photo: ©Hêtre sous le Charme

HÊTRE SOUS LE CHARME

Un « roof top » panoramique

Prendre de la hauteur, se retirer pour observer la nature, à l'abri dans un cocon de bois, avec une vue imprenable, en contrebas, sur la Vallée de la Dordogne... C'est ce que propose Hêtre sous le charme avec ses cabanes perchées, dans un splendide parc arboré de huit hectares. La nouvelle cabane haut de gamme Saules au Monde, spacieuse et lumineuse, s'ouvre sur un panorama encore plus époustoufflant, à contempler du lit jusqu'à la baignoire.

On ♥ s'installer, après le bain, sur le roof-top panoramique et contempler l'extrême beauté du paysage environnant.

Hêtre sous le charme - Saint-Martial-Entraygues

06 31 42 44 39

www.hetresouslecharme.com

Tarif : À partir de 174€/nuit pour 2 personnes



Baignoire
avec vue





Photo: ©Nid den Ô

NID D'EN Ô

Le retour en enfance, en haut des cimes

Christelle se définit comme une éternelle optimiste. De retour aux sources, dans cette campagne lotoise où elle a grandi, elle a créé un espace féérique au plus près de la nature, un refuge pour retrouver l'insouciance de l'enfance.

Nid'en'O, ce sont trois cabanes originales perchées à huit mètres du sol, à la décoration soigneusement étudiée, à l'image de son hôte : vivante et colorée, avec un grain de folie. Tout confort, elles disposent toutes d'un spa privé. Ici, le temps s'arrête, et on ralentit pour prendre soin de soi. Petits-déjeuners et paniers-repas à base de produits locaux sont proposés et livrés à la poulie.

On ♥ s'installer sur la terrasse, admirer la vue sur le lac de pêche ou sur la combe sauvage, et attendre le passage d'une famille de chevreuils...

Nid'en'O - Lamothe-Fénelon

06 70 57 33 46

nideno46.com

Tarif : À partir de 190€/nuit pour 2 personnes

AU JARDIN D'ARIANE

Une kerterre en lisière de forêt

Il était une fois, à Sioniac, en bordure de forêt corrézienne, une petite maison blanche construite à base de chanvre, de chaux, d'eau et de sable. Dans un cadre calme et reposant, Pauline et Manu proposent leur nouvel hébergement insolite : la kerterre avec sa plateforme cuisine/douche d'été, mais aussi une maison et une tiny house. Ici, tout est fait dans la simplicité et pour le respect de l'environnement : compostage, récupération des eaux usées (après phytoépuration) et des eaux de pluie pour l'arrosage du jardin, installation électrique autonome avec panneaux solaires et toilettes sèches, absence de produits chimiques. "La sobriété heureuse, autant que possible", assure Pauline, l'hôte des lieux.

On ♥ le joli jardin nourricier cultivé en permaculture.

Au jardin d'Ariane - Sioniac

06 50 57 26 84

www.facebook.com/AuJardinAriane

Tarif : À partir de 55 €/nuit pour 1 à 2 personnes

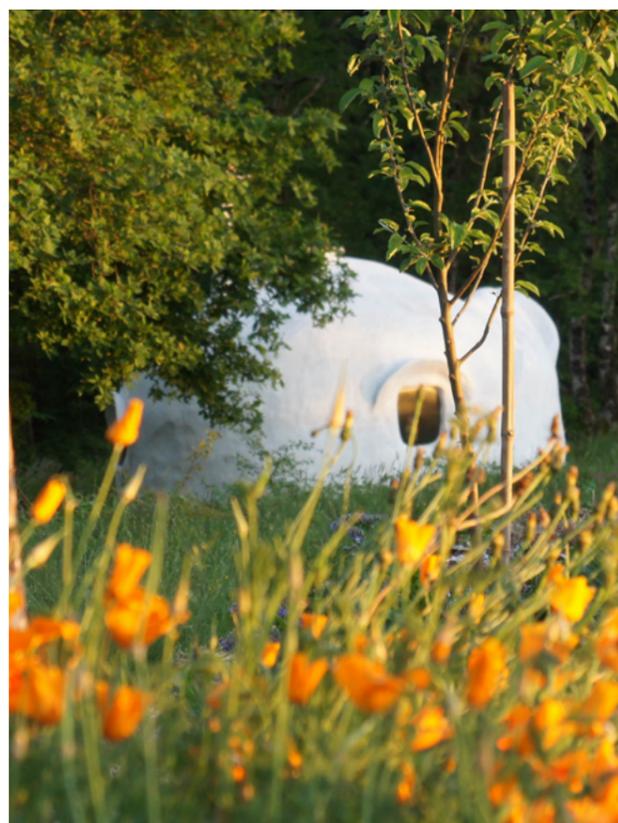
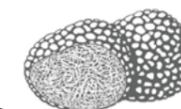


Photo: ©Au Jardin d'Ariane

TINY HOUSE

À la ferme de la truffe



Si la ferme familiale quercynoise était déjà connue pour ses visites guidées à la découverte du "diamant noir", et son fameux restaurant tenu par Delphine et Jérôme, c'est aussi un lieu de séjour. Le nouvel hébergement comprend une chambre, une suite familiale et désormais une "tiny house" contemporaine en bois, toute neuve et tout confort.

On ♥ barboter dans le jacuzzi de la "tiny" après une bonne dégustation de produits à base de truffe noire du Quercy Causses et Vallée de la Dordogne.

La ferme de la Truffe - Cuzance

06 89 97 84 39

www.lafermedelatruffe.fr

Tarif : À partir de 160 €/nuit pour 2 personnes

Digne représentante du Lot

Delphine Vigne a participé à la nouvelle émission « Le combat des régions » sur M6 à l'été 2022 où elle représentait Le Lot, aux côtés de Michel Verger, chambellan de la confrérie du Diamant Noir, Nathalie Martinez, trufficultrice et Chrystèle Cugnet qui travaille depuis plusieurs années avec à ses côtés. Leur objectif : promouvoir les produits du Quercy.



Photo: ©La Ferme de la Truffe



Photo: ©Landcamp

LANDCAMP

Une expérience nature en Landrover

Dans le village de Goules en Corrèze, au cœur de la Xaintrie Noire et de sa nature préservée, Michele propose une nuit insolite en bivouac dans son iconique Landrover Defender 11. Après un accueil chaleureux et une présentation du véhicule, nous voilà partis pour une expérience "roots" inoubliable. Garés sur la colline de La Bastide, entourés de chevaux et d'une infinie verdure, on monte la petite échelle pour passer la nuit dans un perchoir original : une tente de toit "esprit safari". Le matin, zip ouvert, on déguste, en admirant la vue, un petit-déjeuner royal préparé maison. Envie de s'évader un peu plus loin ? Une formule permet de partir à l'aventure, à notre gré ou suivant les conseils avisés de notre hôte, qui connaît, pour sûr, les meilleurs paradis du coin.

On ♥ rouler, s'installer, profiter du calme, de l'air pur et de la faune sauvage, en toute simplicité.

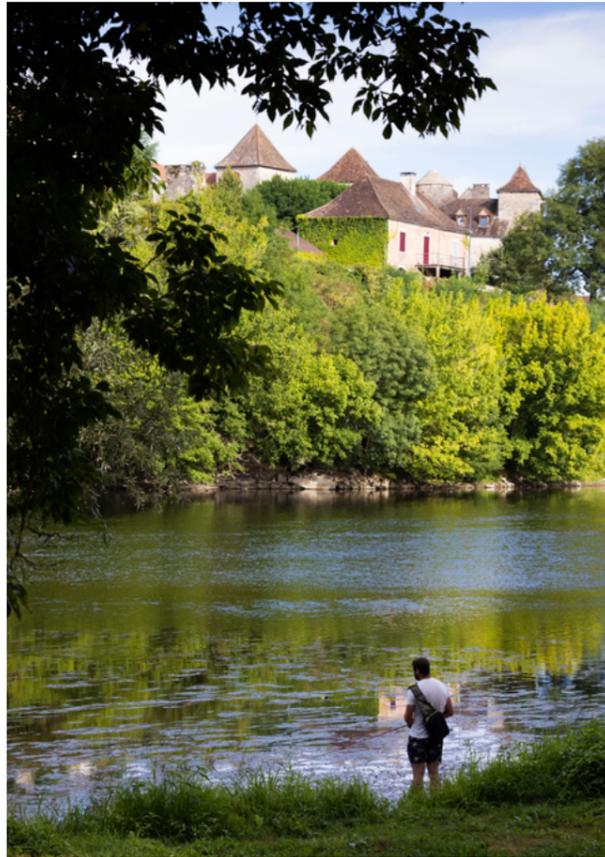
Landcamp - Goules

06 85 37 38 33

www.landcamp.fr

Tarif : À partir de 120€/nuit pour 2 personnes





Photos: ©Le Village du Port

LE VILLAGE DU PORT

En pleine nature, et sans voiture

Direction le Village du Port à Saint-Sozy, ce nouvel "hôtel pleine nature", pour se la couler douce au bord de l'eau. Sophie, sa propriétaire, a entièrement restauré l'ancienne ferme familiale avec des matériaux recyclés pour en faire un camping. Ici, tout est pensé pour sensibiliser aux vacances écoresponsables.

On ♥ le camping complètement piéton pour plus de tranquillité et de sécurité, des tentes safari tout confort, un bar à vin/boutique de produits locaux super cosy, le spa et la terrasse avec ses braseros pour prendre l'apéro aux premières fraîcheurs du soir.

Le Village du Port - Saint-Sozy

05 65 32 29 55

www.village-du-port.com

Tarif variable en fonction du type d'hébergement (emplacement tente ou camping-cars, tente nature ou bivouac, lodge safari ou gîte)

Vu à la télé

France 2 : "Les vacances écolos en bord de Dordogne"



LES GRANGES

Nuit insolite en cabadienne

Vayrac est l'un des spots de baignade les plus "wouahou" en Vallée de la Dordogne. Au pied de majestueuses falaises, face à la Dordogne, ce charmant village fortifié bien connu pour son oppidum gaulois est aussi un repère pour les amoureux de nature. Les Granges est un camping familial dans un parc arboré de 5 hectares, longeant la belle rivière, la plus propre de France. En 2022, il a enrichi et modernisé son parc d'hébergements avec de nouvelles tentes bivouac et cabadiennes tout confort.

On ♥ le soir venu, n'avoir qu'à dérouler son duvet et qu'à s'installer dans son cocon douillet. Idéal pour les randonneurs à pied, vélo ou canoë !

Les Granges - Vayrac

05 65 32 46 58

www.les-granges.com

Tarif variable en fonction du type d'hébergement (mobil-home, chalet en bois, tente bivouac, cabadienne ou emplacement)



Photo: ©Les Granges

LA CLAIRIÈRE

Un écolieu de vacances

L'"écolieu", c'est un modèle d'habitat collectif alternatif inspiré par la permaculture. Ici, on y ajoute le terme "vacances" pour désigner l'endroit idéal pour prendre soin de soi et de la nature. En 2022, Aurore et Florian, propriétaires du site, ont entamé sa transition en proposant un éco-pâturage, l'usage d'électricité verte, le compost, une cuisine à base de produits locaux et de saison. On y séjourne, au choix, dans l'un de ces chalets ou de ces cabanes très cosy, à moins d'opter pour une caravane "vintage" ou une tente aménagée, pour être au plus proche de la nature. On profite des animations en tout genre, de la piscine et des guinguettes pour des soirées festives.

On ♥ le style 70's des caravanes rétro, un clin d'œil à notre enfance.

La Clairière - Lamothe-Fénelon

07 65 81 38 80

la-clairiere-camping.fr

Tarif variable en fonction du type d'hébergement (chalet, cabane, caravane rétro, tente "aventure" ou emplacement)



Photo: ©La Clairière

Un air de nostalgie

Back to the 70's avec cette petite caravane d'environ 8m2 au look rétro qui rappelle, pour certains, les vacances de l'enfance.



La caravane vintage



Une étonnante déambulation

MICRO-AVENTURE EN CANOË

Se laisser glisser sur la Dordogne



La rivière Dordogne, avec ses eaux calmes et claires, est propice à la flânerie en canoë... Avec un parcours de 130 km d'Argentat à Souillac, on sillonne en discrétion le long des berges, observant ici les courbettes du héron, et là le vol d'une libellule, avec une perspective imprenable sur les falaises majestueuses et les villages en pierre qui y sont nichés. À vivre : une déambulation sans impact, à la simple force du courant, pour quelques heures ou quelques jours, avis aux aventuriers !

Partir plusieurs jours...

Carennac Aventure

Escapade en itinérance de 2 à 6 jours entre Argentat et Castelnaud-la-Chapelle. Location de canoë ou stand-up paddle, kit camping (tente, matelas, réchaud, lampe torche) et hébergement tout confort.

06 30 87 66 65

www.carennac-aventure.fr



Safaraid Dordogne

Escapade en itinérance de 2 à 7 jours entre Argentat-sur-Dordogne et Beynac. Location de canoë, transport de bagages, réservation chez les campings partenaires.

05 65 37 44 87 ou 06 08 67 71 97

www.canoe-kayak-dordogne.com

Compagnie Sports Nature

Escapade en itinérance de 2 à 5 jours entre Argentat-sur-Dordogne et Saint-Julien de Lampon. Location de canoë, transport des bagages, location de matériel de camping (tentes, sacs étanches et matelas autogonflants). Hébergement en tente ou lodge.

05 65 32 27 59

www.compagnie-sports-nature.com



Photo: ©Josh Hild - Unsplash



Photo: ©Dan Courtice

SLOW TOURISME

En vallée de la Dordogne



Photo: ©Cyril Novello

Suivre le courant

Nous sommes engagés depuis 2020 dans une démarche RSE (responsabilité sociétale, sociale et environnementale des entreprises) qui vise à intégrer encore davantage les enjeux du développement durable des actions portées par l'Office de tourisme. Nous avons à cœur de valoriser la qualité des prestataires de notre territoire et le savoir-faire local. Cette démarche se retrouve jusque dans nos boutiques. Origine, qualité, traçabilité : nos "souvenirs" sont sélectionnés sur la base de critères précis comme les conditions de production, d'achat et les valeurs des fournisseurs.

CONTACT PRESSE



Marion Coene

Attachée de presse

06 79 87 18 18

m.coene@vallee-dordogne.com

Marielle Lacombe

Responsable communication

06 67 86 92 62

m.lacombe@vallee-dordogne.com

www.vallee-dordogne.com

+33 (0)5 65 33 22 00

#ValleeDeLaDordogne

Retrouvez-nous sur :



Document réalisé en novembre 2022 par
l'Office de Tourisme Vallée de la Dordogne
Édition 2023

Mis en page par Noir Pixel
www.noirpixel.fr

