

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

Janvier : c'est en ce début d'année, l'esprit affûté comme un cimeter de sapin, que nous lançons **la Gazette du voyage écoresponsable**, en Vallée de la Dordogne.

Car, sur notre destination, les initiatives germent - c'est peu dire ! Chacun.e, conscient.e des enjeux liés au dérèglement climatique et à la transition écologique, s'engage pour **faire sa part et inventer une autre forme de tourisme**.

La préservation de l'environnement est l'une des préoccupations majeures de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne. Il s'est constitué en 2011 autour de valeurs fortes : **le slow tourisme et le retour à la nature**.

Pour nous, **la qualité est un engagement de tous les instants**, tant auprès des voyageurs, au cœur de notre démarche qualité, qu'auprès des prestataires touristiques, des élus, des partenaires et des salariés. Parmi nos missions : **valoriser les prestataires touristiques** qui incarnent nos valeurs, **faire vivre leur réseau** et **les accompagner** dans la mise en œuvre de leurs projets.

Ils sont **hébergeurs, restaurateurs, producteurs locaux, artisans d'art, prestataires d'activités de loisirs, experts du patrimoine, représentants de collectivités territoriales...** Dans toute leur diversité, **ils sont les visages de notre territoire**, et l'animent au jour le jour. Nous souhaitons les mettre en lumière et les remercier pour leur investissement.

Belle année en Vallée de la Dordogne !

Camille Lachèze

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Une étonnante dégustation

CUEILLETTE

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

📍 Altiliac

"Nous sommes allés cueillir ici et là les producteurs et les artisans locaux avec la volonté de défendre les savoir-faire français"

Julie Pons et Oscar Garcia



Le manoir de La Raufie à Altiliac, situé entre Lot et Corrèze, est un ancien château viticole surplombant la vallée. C'est dans cette demeure de caractère rénovée qu'**Oscar Garcia, chef cuisinier originaire de Toulouse**, compose ses plats depuis juin dernier. *"La cuisine, c'est comme de la musique"* nous confiait-il à l'ouverture de l'établissement qu'il co-dirige avec sa compagne, **Julie Pons**.



Cueillette, c'est une philosophie de travail et un concept créé de toute pièce, où chaque élément a été choisi avec soin : **des ingrédients aux équipements, en passant par les matériaux et la décoration**. Le site est entouré de **ses propres cultures** (potager, verger, herbes aromatiques) et l'ensemble des aliments est sélectionné **en lien direct avec les producteurs locaux** inscrits dans une démarche responsable. *"Cela nous tenait à cœur de collaborer avec les personnalités d'ici et de les valoriser. Nous indiquons toujours sur nos cartes la provenance des produits"*. Si la cuisine engagée impose au jeune couple de s'adapter à eux et non l'inverse, de se plier à certaines contraintes logistiques et de penser davantage à la conception des plats, il assume le challenge. Lorsque l'on interroge le chef, **étoilé Michelin** en 2014, sur les particularités de sa cuisine, on devine **l'effort de réflexion qui mène à cette apparente simplicité**. *"J'aime les jeux de texture, les plats de 2 ou 3 éléments déclinés de différentes manières et avec toutes les parties"*. Ainsi, cet artiste culinaire travaille ses matières premières dans leur ensemble, et pas uniquement les plus beaux morceaux. *"Avec un assaisonnement, ou différentes méthodes de cuissons, j'essaie de donner du relief à mes compositions"*.



La salle de réception, épurée et aux tonalités naturelles, tient son faste à **quelques ornements phares**. Un plafond, **tout de formes arrondies**, ou des panneaux sculptés au mur, inspirés du lit de la rivière, évoquant **le mouvement du courant et l'empreinte des galets**. En miroir, une vaste terrasse en bois plonge en direction de la Dordogne, offrant ainsi **un double espace de dégustation** pour les beaux jours. Quant au dressage, très raffiné, il est à l'image du lieu tout entier : il ne lésine en rien sur **le détail des Arts de la table**, ni la qualité des objets. *"Les céramiques viennent de Carennac, et nos couteaux ont été réalisés sur-mesure à Brive-la-Gaillarde"*.

Plus qu'un restaurant, *Cueillette* a été pensé comme **un lieu de vie où chaque pièce est valorisée**. Dès l'entrée, un salon cosy donne, en toute transparence, sur la cuisine où l'on assiste au spectacle des cuisiniers à l'œuvre. **L'étage dévoile 5 chambres** à la décoration soignée et aux couleurs douces, se mariant parfaitement aux poutres d'origine. *"En hiver, on s'y réveille en apercevant la rivière"*. La cave enfin, donne à voir une belle collection de vins et spiritueux. *"Nous avons le projet d'ouvrir des cours de dégustation prochainement"*. À bon entendeur.

+ d'infos sur www.restaurant-cueillette.fr

Une étonnante nuit

LE DOMAINE DE LA BÉLONIE

GÎTE ÉCOLOGIQUE

 Gignac

"C'est important que chacun prenne sa part dans la préservation des ressources et de l'environnement"

Vincent Malard



À la frontière entre Lot et Dordogne, **le Domaine de la Bélonie est un gîte de caractère** établi dans une ancienne grange entièrement restaurée. Au départ de ce joli projet, un rêve d'enfant. Depuis tout petit, **Vincent Malard** se voyait rénover cette maison familiale, située à côté de la ferme de son père. *"C'était ma cabane, mon refuge quand j'étais enfant"*. Devenu fonctionnaire territorial engagé dans la transition écologique, il a souhaité mener en parallèle de son activité professionnelle **un projet personnel porteur de sens**, en utilisant **des matériaux écologiques, biosourcés et locaux**. Aujourd'hui, son objectif est pleinement atteint puisqu'il a su redonner vie à cette bâtisse et à son parc paysager de 7 hectares.

"Dans la restauration, j'ai utilisé des matériaux locaux et traditionnels, comme la chaux de Dordogne, la terre du jardin, du bois de la région. Pour l'entretien, je n'utilise que des produits écologiques". Et cette démarche s'étend jusqu'à la gestion des espaces extérieurs : ici, **pas de pesticides**, le jardin est géré **de manière différenciée**. Plus on s'éloigne, moins on entretient. *"Cela favorise la biodiversité"*. **Les déchets ne sont pas exportés et les matières réutilisées** au maximum (compost, broyage des branches pour faire du paillage...).

Labellisé **"gîte d'hiver"**, on profite, au Domaine de la Bélonie, du confort d'une "maison-cocon". **Grande pièce de vie de 75 m²**, murs en pierre, en chaux et en chanvre, poutres apparentes, cuisine centrale, cheminée et bonnes couvertures... **L'ambiance y est résolument paisible**, grâce à une belle luminosité, une douce isolation et un bouquet de couleurs naturelles. Avec ses **4 chambres** aux meubles vintage, il peut accueillir **jusqu'à 9 personnes et un bébé**.

On y trouve de nombreuses distractions pour toute la famille : **une salle de jeux, une bibliothèque** avec plus de 300 livres et des DVD, **un bois au fond de la propriété** pour se balader, **un piano**... Plusieurs espaces cosy et délimités permettent à chacun de se retrouver ou de partager des moments ensemble. *"L'idée ici, est de se poser, profiter du calme et de cette belle région"*. L'endroit parfait pour **ralentir et revenir à l'essentiel**.

Si Vincent Malard a mis du cœur à l'ouvrage, se formant et réalisant la plupart des travaux lui-même sur plusieurs années, il en retire aujourd'hui **beaucoup de joie et une certaine fierté**, encourageant ses pairs à se lancer. *"Il ne faut pas se laisser décourager par les professionnels du bâtiment qui, parfois, pour simplifier, disent que c'est compliqué, il faut creuser car il y a beaucoup de professionnels qui sont intéressés. Cela vaut vraiment le coup de bien isoler, de récupérer l'eau, même si c'est un investissement supplémentaire au départ, on s'y retrouve toujours"*.

+ d'infos sur www.domaine-labelonie.fr

Une étonnante sortie

LA RÉSERVE DÉPARTEMENTALE

DE BIODIVERSITÉ

📍 Argentat-sur-Dordogne

"Les sens en éveil, comprendre de manière simple la valeur et l'importance de notre patrimoine naturel"

Jean-Michel Teulière



Jean-Michel Teulière : écointerprète, ornithologue, chroniqueur nature et élu territorial... font partie de la longue liste de ses activités. C'est en qualité de **référént de la Réserve Départementale de Biodiversité d'Argentat** qu'il nous reçoit. *"Mon travail, c'est être garant de la pérennité de ce site et de le faire vivre"*. Entre Dordogne et Maronne, **cet Espace Naturel Sensible (ENS)** a remplacé un ancien site industriel privé. Dans cette gravière qui était exploitée depuis près d'un siècle, on récupérait du sable, des galets, mais aussi des blocs énormes de gravier et de granit. *"Cet ensemble de matériaux charriés par la rivière a contribué à la construction de nombreux édifices comme les grands barrages de la Vallée de la Dordogne"*.

Le terrain de 40 hectares est racheté en 2018 par le département de la Corrèze, en vue d'un **projet de renaturation et de préservation**. Il doit attirer les populations d'oiseaux, de mammifères et d'insectes rares, mais aussi les Corrégiens, eux-mêmes, **afin qu'ils puissent redécouvrir leur environnement**. *"Le site est longé par la Dordogne, qui comme toutes les rivières, est un axe migratoire majeur pour la faune"*.

Une année de travaux a été nécessaire pour **reconfigurer le site** et, notamment, **façonner les berges**. Initialement très abruptes, elles ont retrouvé douceur et végétation. En tout, **15 000 arbres et arbustes plantés** et **20 000 plantes aquatiques réintroduites**.

Des centaines d'espèces peuvent y être observées. *"Ici, nous trouvons deux espèces patrimoniales très rares à l'échelle de la région : l'hirondelle de rivage et le petit gravelot, deux oiseaux en voie de disparition que nous suivons de très près"*. **L'objectif : les faire perdurer**.

Ce site se veut être **un lieu d'éducation à l'environnement**. On prend plaisir à se balader, tout en apprenant, en compagnie d'**une application mobile ou d'un programme d'activités gratuites et accessibles à tous**. *"L'éducation à l'environnement, ce n'est pas seulement mettre des noms sur des étiquettes, c'est vivre l'instant présent, apprécier une belle petite lumière, sentir les fleurs et les plantes, mettre tous ses sens en éveil... Cela nécessite une attitude attentive, discrète et respectueuse de l'endroit."* Une paire de jumelles est la bienvenue !

Et ici, **on assiste parfois à de drôles de spectacles...** *"Cet été, on a vu apparaître des méduses de la taille d'une pièce de 2 euros, qui évoluaient originellement dans le fleuve Yangtsé en Chine, arrivées ici par des transplantations de plantes aquatiques"*. Médusant !

+ d'infos sur www.correze.fr/reserve-biodiversite

Un étonnant produit

POP'DÉLICES

DES CONFITURES D'EXCEPTION

📍 Rocamadour

"Nous avons des produits sensationnels à côté de chez nous, je les travaille en toute simplicité pour faire ressortir le fruit en premier"

Denis Rey



Denis Rey, ce fin gourmet originaire de Cahors, est **vice-champion de France de confiture**. Rien que ça ! Sa marque, "Pop'Délices", porte un nom acidulé qui évoque immédiatement le son d'un pot de confiture que l'on ouvre. Son design, moderne et coloré, est un clin d'œil au mouvement Pop Art. **Cuisinier de profession et issu de lycée hôtelier de Souillac**, il a d'abord mené une carrière de commercial pendant une quinzaine d'années, avant d'atterrir, au gré du hasard, dans une fabrique de confiture. Là, un déclic se produit et **le lotois a un véritable coup de foudre pour le métier et sa technicité**. *"J'ai eu très vite envie de monter ma propre entreprise pour travailler uniquement avec des fruits frais et locaux, il y a une telle richesse de producteurs ici !"*. Chose dite, chose faite : **son atelier ouvre en décembre 2021**, zone de la Gare à Rocamadour.

Sa technique de travail est simple, et comprend quelques principes de base comme celui de **prendre son temps**. **La confection est artisanale (dans un chaudron en cuivre) et en petite quantité**. Son travail, tout en subtilité, lui permet de **mettre en valeur les produits locaux**, comme **la lavande de la Ferme des Alix**, située à quelques kilomètres de sa fabrique. Et si son produit se positionne sur un segment haut de gamme, il n'oublie pas que la confiture reste **une gourmandise populaire et familiale**. *"La confiture de Reine-Claude, c'est ma petite Madeleine de Proust"*.

Engagé pour **la qualité et la minimisation de ses impacts sur l'environnement**, Denis Rey l'est jusqu'au bout du col : sa veste officielle, mauve punchy, est fabriquée en France. Il y arbore fièrement son titre de **Médaille d'Argent de confiture**, obtenu en juillet dernier lors d'un concours national organisé à Éguzon dans l'Indre, autour d'un jury de **Meilleurs Ouvriers de France**.

"On obtient des résultats formidables quand on s'applique. Cela nécessite de la passion et beaucoup de patience. Je ne cesse d'essayer de perfectionner ma technique, et je crée de nouveaux produits, au hasard des rencontres et des saisons". Il vient d'ailleurs de sortir **une gelée de Noël**, goût potimarron, orange, quatre épices et vanille. On retrouve ses petits pots, déclinés en **3 gammes**, en vente sur **son site internet** ou **chez des revendeurs locaux**, à Rocamadour et, plus largement, dans le sud-ouest. **Confitures, pâtes à tartiner** ou encore **condiments** viennent accompagner nos plats. En tout, plus d'**une vingtaine de produits** aux combinaisons originales sont à déguster, pour le plaisir des papilles !

+ d'infos sur www.popdelices.com

J'AIME MA VALLÉE



Je la respecte.

Je préfère les modes de déplacements doux.

Je me déplace à pied, pratique le covoiturage et utilise les transports en commun.

Je réduis mes déchets et les trie.

Si pendant mon séjour, je ne trouve pas les poubelles de tri et containers, je demande à l'Office de Tourisme.

Je respecte les sites naturels, historiques et culturels.

Je suis les sentiers balisés, les recommandations de cheminement et les consignes de sécurité.

Je consomme local.

Je découvre le savoir-faire traditionnel des producteurs locaux (fromages, viandes, légumes, miel, confitures...) et des artisans d'art. Ainsi, je participe au développement du territoire.

Je ne jette pas mes déchets dans la nature.

C'est évident, et pourtant, lors de mes balades, je vois encore trop souvent des détritrus jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...