

# *l'étonnant voyage!*

VALLÉE DE LA DORDOGNE

## ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

### Édito

Alors que la haute saison bat son plein, l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne met un point d'honneur à **communiquer sur des activités hors des sentiers battus**, conformément à **sa politique de gestion des flux touristiques**.

Chercher l'ailleurs, l'originalité, le point de différence : voilà qui nécessite de **prendre son temps**. Avant celui de la détente, il y a celui de la recherche pour vivre la meilleure expérience.

La Gazette tend à valoriser des personnalités qui incarnent fortement **ces valeurs du slow tourisme**, à travers leurs réflexions, leurs initiatives, leur poésie.

Notre objectif : inciter les locaux et les vacanciers à **contempler avec attention leur environnement**, pour mieux le comprendre et le respecter. **Renouer avec l'humain**, aussi, pour faire de vraies rencontres. Car certaines, même fugaces, peuvent parfois marquer une vie.

**Hébergeurs, restaurateurs, producteurs, artisans d'art, artistes, prestataires d'activités de loisirs, experts du patrimoine, représentants de collectivités territoriales...** Le point commun de nos interlocuteurs ? Une passion, aussi vive et rafraîchissante que l'eau de la rivière.

**Bel été à toutes et tous,**

**Camille Lachèze**

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Juliette Ducroquet / @juliette\_ducq

# Une étonnante dégustation

## LE PASSADOU

AUBERGE DE CAMPAGNE

 Aubazine



*"Je prépare un plat comme je fais une chanson : je regarde ce qu'il y a autour de moi et je compose"*

**Edgard Hunerwadel et Blandine Chamel**



Entourée de vignes grimpantes, la terrasse ombragée du Passadou est baignée d'une douce musique des années 70. En entrée : une soupe fraîche aux parfums d'été, délicatement assaisonnée, nous est offerte. Nos sens sont immédiatement mis en éveil. Pour la retraite, **Edgard Hunerwadel et Blandine Chamel** ont souhaité s'installer dans le sud-ouest. *"J'ai fait mon apprentissage à Rodez, dans l'Aveyron, et depuis je suis régulièrement retourné dans la région"*, explique le chef. Ce que le couple est venu trouver ici : **l'espace, les produits et la qualité de vie.**

Le restaurant prend place dans **les locaux d'une ancienne colonie de vacances**. *"Quand les enfants de l'époque viennent ici, on les reconnaît : ils passent la porte et pleurent"*, s'émeut Blandine. Arrivés en 2013, les propriétaires ont restauré le bâtiment à leur image, en laissant quelques indices évocateurs du passé comme le lavabo d'école dans les sanitaires, les anciens porte-manteaux. L'auberge de campagne accueille désormais **les locaux comme les itinérants** : motards, cavaliers, randonneurs. Et ce n'est pas un hasard : l'emplacement est idéal, sur **le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, voie de Rocamadour**. Ces clients peuvent aussi rester pour la nuit dans le dortoir ou dans la chambre d'hôtes.

Edgard, **ancien maître d'hôtel dans de grands restaurants étoilés à Lyon**, a aussi été **éducateur** en cuisine pour des personnes en situation de handicap pendant 15 ans. Ce passionné cumule pas moins de 50 années de carrière dans la restauration. Sa cuisine ? Classique-rustique, mais personnalisée. *"Il faut de l'originalité"*, insiste l'artiste culinaire qui essaie de faire voyager ses hôtes avec le visuel, l'odeur, le goût, la sensation. Ses assiettes ressemblent à des tableaux. Un règne d'or pour sa composition : *"du relief, de l'espace et de la couleur"*. Le tout, avec **des produits de grande qualité**. Quasiment tous les légumes viennent de leur jardin de 500 mètres carrés bordant le restaurant. *"Je travaille beaucoup avec les plantes et les fleurs sauvages"*. Ici, **tout est fait maison**, jusqu'au pain fabriqué avec de la farine de blé corrézienne, de **la Minoterie Bordas et fils**, un établissement familial depuis 1900. Une exception : le couple, qui s'octroie des vacances annuelles en hiver, part dans les Antilles pour se fournir en épices.

Le Passadou fait partie des 14 établissements ayant obtenu **le Label Bistrot Origine Corrèze**, créé par le Conseil Départemental, qui reconnaît les restaurants pour leur cuisine locale et la prédominance des produits corréziens. Il a d'ailleurs été le premier à inaugurer sa plaque, en février dernier.

Un projet ? *"Nous sommes en train de créer une deuxième chambre d'hôtes et avons prévu de lancer un projet participatif original pour les amateurs de cuisine, dès la rentrée"*.

+ d'infos sur [www.facebook.com/lepassadou](https://www.facebook.com/lepassadou)

# Une étonnante nuit

## ESTAFÊTE

### CHAMBRES D'HÔTES DE CHARME

📍 Cressensac-Sarrazac

*"Un hébergement touristique durable n'est pas opposable au luxe et au bien être"*

Tom Buyse



**Tom Buyse** est originaire de Bruxelles. Biologiste de formation, la **préservation de l'environnement** a toujours été **au cœur de ses préoccupations**. Son hébergement touristique, situé à la frontière entre Lot et Corrèze, domine la vallée de la Tourmente, du nom du ruisseau qui s'écoule en contrebas. Il offre ainsi **un superbe panorama sur Turenne et son château**.

En 2005, il convainc sa femme d'acquiescer **une grange** qu'ils mettront 17 ans à **restaurer de leurs propres mains**. Un vrai coup de cœur : *"Nous sommes arrivés ici par hasard, nous ne connaissions pas la région"*. Après de longues années citadines, cette âme d'entrepreneur voulait se consacrer à un projet plus passionnant, et **construire une autre vie à la campagne**. *"Je voulais voir mes enfants grandir, leur offrir une enfance de qualité dans la nature"*.

Tom disposait déjà de compétences variées : informaticien la semaine, il était aussi traiteur le week-end. Cet amateur de desserts élaborés a suivi une formation dans la restauration. **Estafète** - nom donné **en hommage au food truck rouge** exposé ici en souvenir de son ancienne activité - est un concept d'hébergement original, **à mi-chemin entre un hôtel et une maison d'hôtes**. *"Ici nous respectons l'intimité des hôtes, les groupes ont leur propre table, dans le restaurant et sur la terrasse"*. L'établissement compte **cinq chambres, une salle de réception ouverte sur la cuisine, un sauna et un spa**.

**L'écoresponsabilité est l'essence même du projet**. Dans une démarche zéro déchet, les matières organiques sont données aux poules ou compostées. Sur le buffet : rien à jeter. **Tout est fait maison** : yaourts, confitures, miel. Les ruches sont traitées de façon écologique. Les œufs viennent du **poulailler** et la plupart des fruits et légumes, du **potager**. Une cuve enterrée de **récupération des eaux de pluie** est utilisée pour son arrosage. Un emplacement est même prévu pour l'installation d'une plus grande cuve pour l'alimentation générale. Tout l'entretien du jardin se fait **sans pesticides ni herbicides**.

Côté électricité, des **ampoules LED** éclairent tout le site, avec un système de minuterie à l'extérieur pour **ne pas perturber l'environnement**. Des **bornes de recharge** sont à disposition pour les voitures électriques. Tom a souscrit à un contrat **100% électricité verte produite en Occitanie**, chez Llum. *"Ce n'est pas un choix économique, mais responsable"*. Un **chauffe-eau solaire** alimente les salles de bain, la cuisine et la piscine, en couvrant quasiment tous les besoins en eau chaude. En projet également, l'installation de **panneaux photovoltaïques** sur le toit. Objectif : produire 50% de son électricité. Tom l'assure : *"Pour un tel projet, il est important de bien prendre le temps de la réflexion"*.

+ d'infos sur [www.estafete.fr](http://www.estafete.fr)

# Une étonnante sortie

## HISTOIRES D'ÂNES FERME PÉDAGOGIQUE

📍 Tudeils

*"Transmettre un savoir, une sensibilité vis-à-vis de l'animal,  
c'est ça mon travail"*

**Fabienne Friand**



À Tudeils, **Fabienne Friand** nous accueille dans la ferme où vivent ses bêtes fétiches : **sept ânes de différentes races**. Sur le chemin qui mène à leur écurie, on croise **un charismatique cheval de trait poitevin**, **Mirabeau**, et **d'autres espèces rares** comme **un cochon à laine mangalica**, **des poules cou-nu du Forez**, ou encore **des chèvres des Pyrénées et du Massif central**. Cette alsacienne d'origine est installée en Corrèze depuis 2 ans, après avoir vécu en Haute-Loire et tenu une ferme pédagogique en Moselle. Depuis de nombreuses années, cette commerçante reconvertie s'est donnée pour mission de **sensibiliser les publics au respect et à la préservation des animaux**.

*"Écoutez... Ils mâchent si finement qu'autrefois on utilisait le crottin de baudet, le mâle reproducteur, pour tapisser l'intérieur des moules pour le bronze, pour lui donner ce grain particulier".* **Fabienne maîtrise son sujet dans toute sa subtilité**. Ce n'est pas pour rien qu'elle a baptisé son activité "Histoires d'ânes". Elle nous emporte avec elle dans **un récit sensible autour de l'âne** : de **ses origines** à **ses caractéristiques**, en passant par **des références culturelles** et **des anecdotes tirées de son expérience personnelle**, plus étonnantes et émouvantes les unes que les autres.

On y apprend que **l'âne est originaire d'Afrique**, né dans la savane sur un sol sablonneux. Alors que la couleur de son ventre épouse celle du sable, son dos se confond avec les dunes : un camouflage naturel pour échapper à son prédateur, le lion. *"S'il reste immobile, il a une chance de ne pas être vu. Il fait les choses calmement car son instinct de survie lui dicte ça"*. Ce qui explique **son doux caractère**. *"Il vous prend le stress"*, assure-t-elle. On découvre **un animal hors du commun** qui présente de nombreuses qualités. *"Il peut porter une fois son poids, le tirer deux fois"*. Est-il têtu, comme le veut le célèbre dicton ? Ce n'est sans doute pas ce qui ressort de son discours : **il est surtout fiable et très fidèle à son propriétaire**. *"C'est un compagnon de vie"*. Son gros défaut néanmoins : la gourmandise !

*"Souvent les gens arrivent pour une heure et restent finalement beaucoup plus longtemps que prévu"*, s'enthousiasme Fabienne. Au programme de ses excursions : **aller chercher les ânes, les brosser, installer leur bât**. On part ensuite en balade seul ou accompagné de l'oratrice, qui **éveille alors notre attention sur le monde animal et végétal qui nous entoure**.

"Histoires d'ânes" ne se limite pas à une simple balade : **c'est une véritable rencontre**, un apprentissage du respect, tout en lenteur et en conscience.

+ d'infos sur [www.histoiresdanes-correze.fr](http://www.histoiresdanes-correze.fr)

# Un étonnant événement

## CLEANWALK AVEC HOLIWAY

### RAMASSAGE DES DÉCHETS

📍 Lacave

*"Notre projet vise à sensibiliser les habitants et les vacanciers à leur impact sur l'environnement"*

**Stéphane Chambon**



**Stéphane Chambon** est hôtelier-restaurateur à **Lacave**, chef du restaurant étoilé Le Pont de l'Ouyse situé en contrebas du château de Belcastel. C'est en qualité de **maire de la commune** qu'il nous reçoit pour présenter **un nouvel événement écoresponsable** organisé fin août : **la cleanwalk**. Quésaco ? *"De plus en plus de citoyens se regroupent pour **nettoyer des lieux publics** et ainsi, montrer que chacun peut contribuer, à son échelle, à la protection de l'environnement"*. Source : cleanwalk.org.

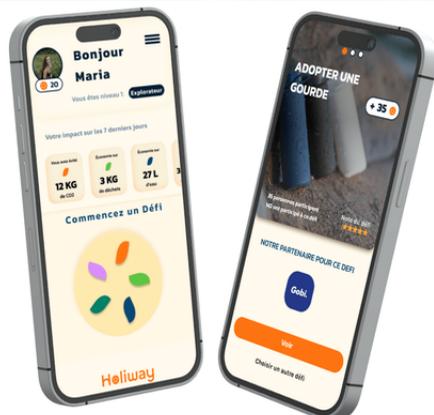
Si l'idée de faire un nettoyage en bord de la Dordogne est née il y a bien longtemps au sein du conseil municipal, **une opportunité de collaboration a récemment permis sa concrétisation**. *"Lorsque Lucile m'a parlé de son projet, j'ai trouvé que cela correspondait parfaitement au nôtre"*. Lucile Violet, c'est la créatrice de **la toute jeune application mobile "Holiway"**, sortie courant juillet. Son principe : **proposer aux utilisateurs de relever des défis écologiques**, pour obtenir des points de récompenses et ainsi bénéficier de réductions sur des expériences écotouristiques chez des prestataires partenaires. **Une dynamique vertueuse !**

*"En période estivale, **la commune attire de nombreux touristes**, car elle est en bordure de Dordogne, avec les grottes de Lacave, les gîtes et les campings"*, commente le maire. En effet, cette bourgade de 250 habitants **triple son nombre d'habitants** en haute saison. Cela représente **un risque de pollution accru**. *"Nous avons quelques soucis au niveau des poubelles, les gens ne font pas toujours attention. Beaucoup d'incivilités nous échappent car elles ont lieu à l'abri des regards"*.

S'il s'agit de la toute première édition de la Cleanwalk à Lacave, **d'autres actions ont été mises en place**, dans la même veine. *"Le SYDED\* du Lot vend et distribue **des kits à compost**, la commune en a financé une quarantaine pour inciter les citoyens à faire du compost chez eux"*. Tout ce qui est composté fait moins de déchets dans les poubelles : c'est toujours ça de moins ! *"Nous avons également mis en place **des espaces de pique-nique aménagés** avec des tables, des poubelles et le tri sélectif"*.

L'événement est organisé **en partenariat avec Holiway, soutenu par l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne et le Leclerc de Souillac**. *"Nous aimerions pérenniser l'opération si elle est concluante, et pourquoi pas inspirer d'autres initiatives dans le secteur"*. **Rendez-vous le 25 août 2023 à Lacave, plage de Bougayrou (camping de la rivière) de 10h à 12h**. Participation gratuite. Un apéritif avec des produits locaux sera offert aux participants.

**+ d'infos sur [www.cleanwalk.org](http://www.cleanwalk.org) et [holiway.green](http://holiway.green)**



Photos © Cyril Novello / © Eric Martin / © Mélanie Petit

\*Le SYDED est un syndicat départemental créé en 1996 pour gérer le traitement des déchets ménagers et assimilés du Lot.

# J'AIME MA VALLÉE



Je la respecte.

**Je préfère les modes de déplacements doux.**

Je me déplace à pied ou à vélo, 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...), des artistes 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 débris jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...

*Psst...*

Découvrez notre nouvelle rubrique dédiée à l'écotourisme

