

# VALLÉE DE LA DORDOGNE

ROCAMADOUR • PADIRAC • COLLONGES-LA-ROUGE

*l'étonnant  
voyage!*



Vallée de la Dordogne

ROCAMADOUR • PADIRAC  
COLLONGES-LA-ROUGE

[vallee-dordogne.com](http://vallee-dordogne.com)

**NOIX DU  
PÉRIGORD AOP**

Périgord walnuts AOP  
De perigord walnoot AOP  
Nuez del périgord DOP



**TRUFFES NOIRES**

Black truffles  
Zwarte truffel  
Trufas negras



**VIN PAILLÉ  
DE LA CORRÈZE**

Straw wine from corréze  
Corréze strowijn  
Vino de paja de correze



**CHÂTAIGNES**

Chestnuts  
Kastanjes  
Castañas



**VINS DE CORRÈZE AOC,  
DE ROCAMADOUR ET  
COTEAUX DE GLANES**

Wines of corréze aoc,  
rocamadour and coteaux de glanes  
Wijn van de corréze aoc, rocamadour  
en glanes  
Vinos de corréze dop, de rocamadour  
y vinos de glanes

**FRAISES DE  
BEAULIEU-SUR-DORDOGNE**

Strawberries from Beaulieu-sur-Dordogne  
Aardbeien van Beaulieu-sur-Dordogne  
Fresas de Beaulieu-sur-Dordogne



**FROMAGE DE CHÈVRE  
ROCAMADOUR AOP**

Rocamadour goats cheese AOP  
Geitenkaas van rocamadour AOP  
Queso de cabra rocamadour DOP



**VALLEE  
GOURMANDE**

Derrière un territoire grandiose,  
se cachent des hommes  
et des femmes de talent pour  
nous mitonner de bons petits plats !

**TOURTE DE PAIN CROUSTILOT**

Croustilot bread  
Croustilot brood  
Pan tradicional croustilot



**FOIE GRAS  
ENTIER**

Foie gras  
Eendenlever  
Foie gras entero



54

**PAIN D'ÉPICES  
DU QUERCY**

Quercy gingerbread  
Quercy peperkoek  
Pan de especias de quercy



**MELON  
DU QUERCY**

Quercy melon  
Quercy meloen  
Melón de quercy



**MAGRET  
DE CANARD**

Duck magret  
Eendenborst  
Magret de pato

EN - Gourmet valley. A real talent for food made from delicious local produce.  
NL - Streek van smulpapen. Achter een groots landschap verschuilen zich verfijnde  
gastronomen. Laat u verrassen door de lokale keuken!  
ES - Valle Gourmet ¡Un territorio grandioso, en el que talentosos hombres y  
mujeres preparan deliciosos platos!

55

NOS BONNES  
ADRESSES





# LES MARCHÉS EN VALLÉE DE LA DORDOGNE



FOOD MARKETS - MARKTEN - MERCADOS

*miam*

## Lundi MONDAY MAANDAG LUNES

☀️ **BEAULIEU**   
Place du Monturuc  
de 17h à 20h

☀️ **LACAVE**   
Place du village  
de 16h à 19h30

☀️ **PADIRAC**  
La Bergerie  
à partir de 18h

## Mardi TUESDAY - DINSDAG - MARTES

☀️ **BREtenoux**  
Place des Consuls

☀️ **GRAMAT**  
Place de la Halle

☀️ **MEYSSAC**  
Place du Jet d'Eau

☀️ **BEYNAT**   
Place du Marché  
à partir de 17h

☀️ **CARENnac**   
Parc du Château  
de 17h à 20h

☀️ **CARLUCET**  
Place du village  
de 17h à 19h

☀️ **CREYSSE**  
Place du village

## Mercredi WEDNESDAY - WOENSDAG - MIÉRCOLES

☀️ **AUBAZINE**  
Pl. Léon Canard, 8h à 12h

☀️ **BEAULIEU**  
Place du Champ de Mars

☀️ **MARTEL**  
Place de la Halle

☀️ **FOIRE DE SAINT-CÉRÉ**  
Pl. Jean Jaurès, de la  
République et Mercadial  
1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> mercredi

☀️ **FOIRE DE SOUSCEYRAC**  
Place des Condamines  
2<sup>e</sup> mercredi

☀️ **CUREMONTE**  
Lieu-dit Le Rival  
à partir de 16h

☀️ **PAYRAC**  
Place de l'Eglise  
Matin (de mai à octobre)

☀️ **SOUILLAC**   
Devant l'OT  
de 17h à 20h

☀️ **TAURIAC**  
Place du village  
En fin d'après-midi

## Jeudi THURSDAY - DONDERDAG - JUEVES

☀️ **ARGENTAT**  
Place Joseph Faure  
2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> jeudi  
**La Foire d'Argentat** : 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> jeudi

☀️ **VAYRAC**  
Place du 11 novembre  
**La Foire de Vayrac** : le 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> jeudi

☀️ **BIO**  
Place du village  
de 18h à 22h  
Marché festif et gourmand

☀️ **LACAVE**   
Place du village  
de 17h à 19h

☀️ **MONCEAUX**   
Place du village  
de 17h à 19h

## Vendredi FRIDAY - VRIJDAG - VIERNES

☀️ **MEYSSAC**  
Place du Jet d'Eau  
**La Foire de Meyssac** :  
2<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> vendredi

☀️ **SAINT-PRIVAT**  
Place du Champ de Foire

☀️ **SOUILLAC**  
Pl. Doussot, Pl. St-Martin  
**La Foire de Souillac** :  
Pl. Pierre Betz ou Pl. du  
Foirail,  
1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> vendredi, juillet - août

☀️ **FOIRE DE BEAULIEU**  
Place Marbot  
1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> vendredi

☀️ **LATOUILLE-  
LENTILLAC**  
Place de la Mairie  
de 17h à 20h

☀️ **MIERS**   
Place du village  
de 17h à 20h

☀️ **SAILLAC**   
Place du village  
à partir de 17h

☀️ **FOIRE ET MARCHÉ  
DE GRAMAT**  
Places de la Halle et de la  
République  
de 8h à 13h.



## Samedi SATURDAY ZATERDAG SABADO

☀️ **BREtenoux**  
Place des Consuls

☀️ **MARTEL**  
Place de la Halle

☀️ **SAINT-CÉRÉ**  
Place Jean Jaurès

☀️ **VAYRAC**  
Place du 11 Novembre

☀️ **GRAMAT**  
Place du Foirail

☀️ **LA CHAPELLE  
AUX-SAINTS**  
Lieu-dit Sourdoire  
Samedi soir, juillet -  
août, à partir de 19h

## Dimanche SUNDAY - ZONDAG - DOMINGO

☀️ **BEYNAT**  
Place du Marché  
Matin

☀️ **CRESENSAC**  
Parking Salle Polyvalente

☀️ **PUYBRUN**  
Place Grande

☀️ **SAINT-CÉRÉ**  
Place de la République

☀️ **SOUILLAC**  
Boulevard Jean-Louis Malvy  
Matin

☀️ **ALVIGNAC**  
Place du village  
Matin, Juillet et août

☀️ **ARGENTAT**  
Place de l'Eglise  
Matin, à partir de 9h,  
mai à septembre

☀️ **LACHAPELLE-AUZAC**  
Place du Marché  
Matin, juillet - août

☀️ **MEYSSAC**  
Place du Jet d'Eau  
Matin, juillet - août

☀️ **SOUSCEYRAC**  
Place des Condamines  
Matin, juillet - août

☀️ **FOIRE DE SAINT-PRIVAT**  
Place du Champ de Foire  
Les 15 et 28 du mois  
sauf jour férié ou dimanche,  
reporté le lendemain



[www.vallee-dordogne.com/agenda/marches](http://www.vallee-dordogne.com/agenda/marches)

Marché d'été / Summer market / zomermarkt / Mercado de verano ☀️  
Toute l'année / All year round / het hele jaar / todo el año 🌧️

Marché des producteurs de pays / Farmers market / boerenmarkt / Mercado de productores locales 🇫🇷

# SAVON DU QUERCY



à l'huile de noix bio du Quercy et argile cosmétique du Périgord



Fabrication artisanale / Saponification à froid

## SAVONNERIE

«Vallée de la Dordogne»

Rue du Pourtanel 46600 MARTEL

Tél : 06 08 97 74 76 • savonduquercy@gmail.com

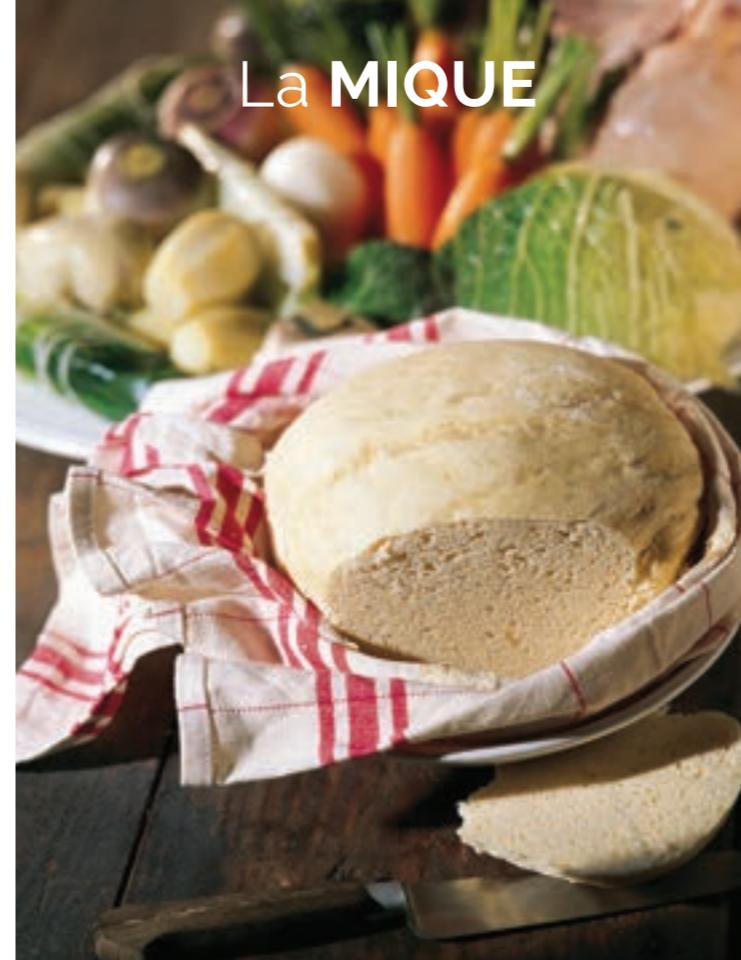
**LA BORIE D'IMBERT**  
Chèvrerie - Fromagerie  
ROCAMADOUR

**UNE JOURNÉE  
à la FERME**

**10H MOULAGE**  
**12H PANIER PICNIC**  
**17H TRAITE CHÈVRES**

**VISITE GRATUITE**  
VISITE LIBRE ET GRATUITE  
OUVERT TOUS LES JOURS  
D'AVRIL À OCTOBRE

ROUTE DE SARLAT, 46 500 ROCAMADOUR TÉL. 05 65 33 20 37 WWW.FERMELABORIEDIMBERT.COM



La **MIQUE**



Tagliatelles  
**AUX TRUFFES**

**EN VENTE dans toute la RÉGION**

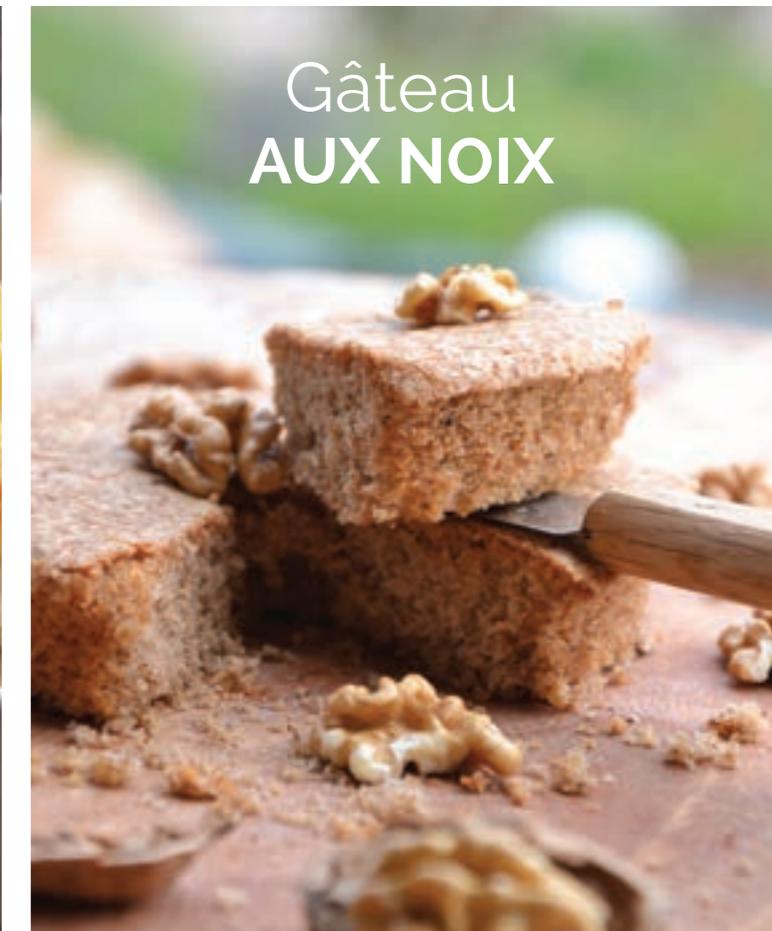
**le Roc-Amadour**  
gâteau moelleux  
aux noix ...

FABRICATION ARTISANALE  
**BISCUITERIE DE ROCAMADOUR**  
DEPUIS 1984

**Production locale  
Fabrication artisanale**



La **ROCAFLETTE**



Gâteau  
**AUX NOIX**

# Tagliatelles AUX TRUFFES

4 pers



## Ingrédients

30 g de Truffes Fraîches du Quercy - 1 échalote  
10 cl de Crème Liquide - 350 g de Pâtes tagliatelles  
(idéalement des pâtes fraîches) - 40 g de beurre  
1 cuillère à café de sel - Poivre noir

## Étapes

Peler l'échalote, la hacher finement, la mettre dans une sauteuse avec le beurre, et faire cuire 3 minutes.

Ajouter la crème, porter à ébullition, saler et laisser cuire à feu doux.

Brosser la truffe et la râper sur une râpe à gros trous, en réserver un tiers, mettre le reste dans la crème et laisser sur feu doux.

Plonger les pâtes dans de l'eau bouillante salée, cuire al dente, égoutter aussitôt, les verser dans la sauteuse sur la crème, mélanger et poivrer.

Servir aussitôt les pâtes et parsemer du reste de truffe.

# Gâteau AUX NOIX

6 pers



## Ingrédients

150 g de cerneaux de Noix du Périgord - 40 g de farine - 3 œufs - 150 g de sucre en poudre - 100 g de beurre - 2 cuillères à soupe d'Armagnac - 1 pincée de sel

## Étapes

Hacher finement les cerneaux de noix.

Séparer votre sucre en deux et mélanger une première moitié avec les cerneaux de noix et l'autre moitié avec le beurre ramolli.

Mélanger ensuite les deux préparations puis ajouter les œufs un à un, le sel, la farine et l'Armagnac (ou le rhum).

Beurrer un moule à tarte de 22 cm de diamètre, verser le mélange, cuire à four moyen (Th.7/200°) pendant 30 minutes environ. Le gâteau, légèrement doré, doit rester moelleux.

# La MIQUE

10 pers

## Ingrédients

500 g de farine - 25 g de levure de boulanger - 6 œufs  
10 g de sel fin - 100 g de graisse de canard - 17 cl d'eau  
3 kg de petit salé - 3 jarrets de porc 1/2 sel - 1 chou vert  
1 kg de carottes - 6 petits navets - 4 poireaux - 1 kg de pommes de terre - 1 oignon - sel - poivre - clous de girofles

## Étapes

Dissoudre la levure dans les 17 cl d'eau. Mélanger la farine, les œufs, la levure et la graisse de canard tiède.

Pétrir 10 minutes, ajouter le sel, pétrir 5 minutes. Déposer la boule de pâte dans un torchon et la laisser lever dans une jatte à côté d'une source de chaleur pendant 1h.

Au bout d'une heure, casser la pâte, reformer une boule et laisser reposer de nouveau 1h.

La préparation doit doubler de volume. Pendant ce temps, cuire le petit salé pendant 1h dans un faitout rempli d'eau avec les légumes aromatiques puis ajouter les jarrets et poursuivre la cuisson 1h de plus.

Retirer la viande et faire cuire les légumes (carottes, chou, navets et pommes de terre) dans le bouillon du petit salé et des jarrets.

Une fois que la mique a bien levé, faire une entaille au couteau et la faire cuire immédiatement dans son torchon dans le bouillon pendant 1h15 à 125° à couvert. Ne pas ouvrir pendant la cuisson.

Servez la mique en tranche entourée des légumes et du petit salé.

# La ROCAFLETTE

6 pers

## Ingrédients

2 kg de pommes de terre à la chair ferme - 8 fromages de Rocamadour fermier - 8 tranches de poitrine fumée  
3 oignons jaunes - 1 verre de vin blanc sec - Crème liquide - sel - poivre - 2 cuillères à soupe d'huile - 1 litre de lait

## Étapes

Éplucher les pommes de terre et les découper en rondelles.

Les faire bouillir dans du lait jusqu'à ce que la chair soit tendre. Pendant ce temps, faire revenir les oignons dans un peu d'huile.

Ajouter la poitrine fumée et la faire dorer avec les oignons. Rajouter un verre de vin blanc, sel et poivre et laisser mijoter 5 minutes.

Égoutter les pommes de terre. Dans un plat, mettre des couches de pommes de terre, sel, poivre en alternant avec les oignons, la poitrine fumée et 4 Rocamadour coupés en dés.

Ajouter une briquette de crème liquide (optionnel)

Disposer 4 Rocamadour au-dessus du plat.

Mettre au four à 180 degrés pendant 45 mn.

Distillerie Louis Roque  
SOUILLAC  
VISITE GRATUITE DU CHAI ET DU MUSÉE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION - JBC 19360

41 AV. JEAN-JAURES - 46200 SOUILLAC - Tél : 05 65 32 78 16