

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

ILS NOUS INSPIRENT La Gazette du voyage écoresponsable

Édito

La saison estivale bat son plein, et la Vallée de la Dordogne voit arriver de nombreux vacanciers en quête de **patrimoine et de nature remarquables**, mais aussi de **reconnexion à l'essentiel**. En parallèle, l'Office de tourisme poursuit sa **démarche de valorisation des activités hors des sentiers battus**, conformément à sa politique de gestion des flux touristiques.

Dans ce numéro, nous vous emmenons une fois encore à la rencontre de celles et ceux qui font vivre ce territoire. Une chose est sûre, **ici on prend son temps** : le temps de **goûter de délicieux mets** sur une terrasse conviviale, celui de **flâner au beau milieu de la nature**, dans un camping écologique, le temps de **sillonner la rivière pour découvrir son vrai visage**, ou encore, le temps de la gourmandise, et des produits centenaires qui rappellent à nos mémoires **de doux souvenirs d'enfance**.

L'été 2024 est marqué par la validation du **schéma de développement touristique durable 2024-2030** qui permet à l'ensemble des **partenaires de la destination Vallée de la Dordogne** d'avoir une vision globale aussi bien opérationnelle que prospective. Ce schéma agit comme une feuille de route, exposant des ambitions et projets.

Bel été à toutes et tous,

Camille Lachèze

Directrice de l'Office de tourisme Vallée de la Dordogne



Photos © Juliette Ducroquet

Une étonnante dégustation

DRÔLE DE ZÈBRE CANTINE VÉGÉTARIENNE

📍 Argentat-sur-Dordogne

*"C'était l'une de mes vocations : créer un lieu vecteur de lien,
en associant le soin, la cuisine et la nutrition "*

Sophie Gaudréaux



C'est face à l'église, dans l'ancienne épicerie du Silo à Argentat-sur-Dordogne, que **Sophie Gaudréaux** a installé **sa cantine végétarienne** en avril 2023. Avec sa devanture zébrée, sa terrasse sous tonnelle et ses meubles chinés, elle irradie cette placette du cœur de ville. **Cette cuisinière autodidacte** depuis 15 ans a d'abord commencé en Ardèche avec un food-truck. *"Dès le départ, j'avais pris l'habitude de travailler avec des produits bio en circuits courts"*. Son activité était déjà variée : entre traiteur événementiel et cuisine de rue. Avec la crise sanitaire en 2020, elle décide de s'installer dans un local. Après un passage dans un camping drômois, **elle choisit finalement la Vallée de la Dordogne**. *"C'est le tout premier endroit où je suis partie en vacances, petite"*, se souvient-elle.

Pourquoi végétarienne ? *"J'ai eu envie d'ouvrir un lieu hors des sentiers battus pour des gens qui ne vont pas au restaurant parce qu'ils n'ont pas de propositions"*. Ici, **tout est fait maison**. Il n'y a que **du frais en circuit court**. À l'ardoise : un menu unique entrée - plat - dessert. Comme à la cantine, **le service se fait au comptoir** : *"Le client vient chercher son assiette, repose son assiette sale sur un plateau et vient se resservir"*. **La formule change chaque jour** en fonction de son inspiration. *"Je m'épanouis dans la créativité et la spontanéité"*.

En cuisine comme dans la vie, **elle aime l'audace** : trouver le petit coup de pep's, faire découvrir de nouvelles saveurs. On trouve dans ses assiettes des préparations à base de légumes d'ici : tarte fine tomate-moutarde, curry de légumes ou gratin de chou-fleur au fromage, moelleux au chocolat. C'est **une cuisine anti-gaspillage, et 0 déchet** : *"Dans mon compost, il n'y a pas grand chose!"*. Même les meubles ici sont revalorisés.

La cantine a été pensée comme **un véritable lieu de sociabilité**. De grandes tables partagées invitent à l'échange. Son brunch du dimanche midi est **LE rendez-vous convivial** à ne pas manquer, avec son buffet et ses animations musicales. *"C'était l'une de mes vocations : créer un lieu vecteur de lien, en associant le soin, la cuisine et la nutrition"*. Un parcours logique pour cette ancienne aide-soignante en milieu hospitalier.

Sophie fait aussi vivre son lieu l'été au travers **d'expositions d'artistes** : sculptures en bois, peinture, photographie. Côté projets, elle a récemment organisé **un festival** dans le quartier historique d'Argentat, et aimerait se lancer dans la formation des cantines scolaires à la cuisine végétarienne.

Mais au fait : **pourquoi "Drôle de zèbre" ?** *"C'était mon surnom quand j'étais plus jeune, peut-être parce que j'ai toujours fait les choses à contre-courant"*. Dynamisme et originalité émanent en tout cas de cette cheffe accueillante, pour qui métier rime avec passion.

+ d'infos sur Facebook : ["la cantine drôle de zèbre"](#)

Une étonnante nuit

LA CLAIRIÈRE CAMPING ÉCOLOGIQUE

📍 Lamothe-Fénelon

"Nous portons une vision globale de l'écologie : prendre soin de soi, des autres et de son environnement"

Aurore Jobert-Aubin et Florian Aubin



Photos © Mélanie Petit

Aurore et Florian sont les propriétaires du **camping La Clairière** à Lamothe-Fénelon. Le couple a commencé en avril sa troisième saison qui s'achèvera en septembre. Originaires de Nantes, autrefois ingénieur en informatique et chargée de mission événementiel dans la fonction publique territoriale, ils ont radicalement dévié leur parcours de vie pour mieux **se rapprocher de leurs valeurs**. Campeurs chevronnées, déjà habitués du Lot et de la Dordogne, ils décident de **monter leur propre lieu de vacances écologique**. Leurs aspirations : **se rapprocher de la nature**, tout en ayant **plus d'autonomie** dans leur façon de travailler.

"Nous avons eu un véritable coup de cœur sur ce site de 10 hectares en pleine nature". Un choix facile à comprendre d'autant que le terrain, si calme soit-il, bénéficie d'**une localisation touristique idéale entre Rocamadour et Sarlat**. Ils reprennent ce camping autrefois naturiste en réinventant totalement son concept, et se constituent une nouvelle clientèle. *"Nous avons fait beaucoup d'aménagements en ajoutant des locatifs et des aires de jeux".* **Un travail réfléchi qui passe le site de 2 à 3 étoiles**, et permet son classement **Clef Verte**. *"Cela nous a aidé à structurer notre démarche écologique"*. La centaine de critères couvrent la sensibilisation du public aux bonnes pratiques, la gestion des énergies et des déchets, ou encore le volet social. Il est aussi classé **refuge LPO** et porte la mention **0 déchet du SYDED** du Lot.

Leur offre compte aujourd'hui **une trentaine d'emplacements** spacieux qui garantissent l'intimité des vacanciers, ainsi qu'**une vingtaine d'hébergements locatifs** dont la plupart, haut de gamme, sont très récents : **cabanes toilées, lodges de type safari, tipi de luxe, chalets premium...** Des habitats temporaires en matières écologiques, harmonieusement intégrés dans leur paysage. On notera toutefois une originalité un brin nostalgique : **les deux caravanes vintage** à l'esprit seventies, adaptées aux petits budgets. En revanche, **pas de télé ici** : un choix assumé des propriétaires pour permettre aux vacanciers de se reconnecter entièrement à eux-mêmes et à leurs proches. *"Nous portons une vision globale de l'écologie : prendre soin de soi, des autres et de son environnement"*.

Le site est entièrement piéton : *"Cela engendre moins de pollutions environnementale, visuelle et sonore, et plus de sécurité"*. L'entretien du parc arboré se fait sans pesticides, avec de **l'éco-pâturage** et **une fauche tardive** générant du foin pour l'agriculteur voisin. Deux ânes débroussaillent le bois, et **des ateliers "prendre soin des ânes"** sont proposés pour les familles. Le camping fonctionne à l'électricité verte et applique un faible éclairage. La piscine est chauffée par les rayons du soleil. *"Nous favorisons le circuit court sur notre carte, et engageons nos vacanciers à visiter les sites très proches afin de limiter leur empreinte carbone"*. En projets : l'agrandissement du camping et l'installation de panneaux solaires.

+ d'infos sur www.la-clairiere-camping.fr

Une étonnante sortie

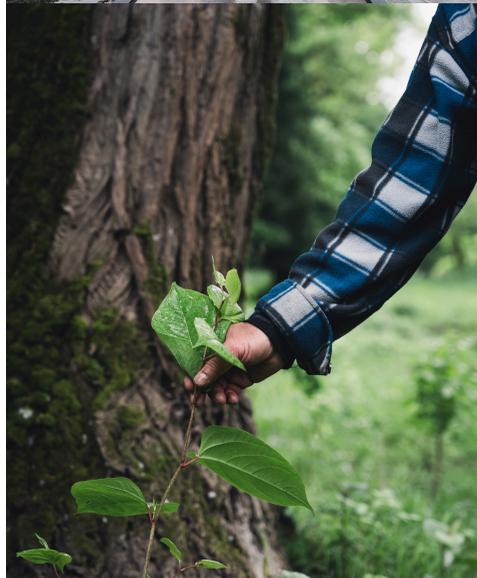
PATRICK LAKATOS

GUIDE DE RIVIÈRE SUR LA DORDOGNE

 Vayrac

"Avec moi on prend le temps : le temps d'échanger, de contempler, d'écouter"

Patrick Lakatos



Patrick Lakatos, diplômé d'État en canoë-kayak, est guide nature avec plus de 30 ans d'expérience. Il encadre des sorties canoë en petits groupes en proposant **une expérience totalement inédite et immersive** pour arpenter la Dordogne autrement, tout en lentueur. Ce fou de nature, originaire de Cahors, est tombé **amoureux de la Dordogne** lors de ses études à l'école hôtelière de Souillac. Après une brève carrière dans la restauration à Toulouse, il comprend vite qu'il n'est pas fait pour travailler en intérieur. Commencera alors pour lui **une belle carrière dans le domaine des activités sportives de pleine nature**, dans le Lot mais aussi les Pyrénées, l'Aveyron ou encore la Lozère. Fort de ses nombreuses expériences, il se lance dans l'entrepreneuriat en ouvrant d'abord une base de canoë à Bretenoux. Il lance **son activité de guide rivière en 2014**.

Pourquoi proposer cette activité insolite ? *"Lorsque j'étais loueur de canoë, je demandais aux gens ce qu'ils avaient apprécié lors de leur descente, ils disaient s'être bien amusés mais semblaient passer à côté du vrai visage de la rivière".* Dommage lorsque l'on sait que la Dordogne est la seule rivière française **classée Réserve Mondiale de Biosphère par l'UNESCO**, recelant quantités de trésors insoupçonnés qui s'appréhendent avec un peu de patience et d'observation. *"Je me suis donné pour mission de partager mes modestes connaissances au plus grand nombre".*

Le temps d'une journée, Patrick **oriente notre regard sur le patrimoine naturel de la Vallée de la Dordogne**, en particulier sur sa faune et sa flore aquatiques. Pour ce faire : le rendez-vous est donné à 9h30 à Gluges, avant de rejoindre Mézels en navette pour le départ. Après une initiation aux techniques de navigation pour voguer en toute sécurité, on se laisse glisser sur la rivière **en écoutant les commentaires de ce passionné**. Les sens affûtés, on appréhende alors la rivière sous un jour nouveau. Cette balade naturaliste nous **sensibilise sur la fragilité de cet écosystème**, en délivrant un enseignement riche et précieux que l'on boit sans modération ! En arpentant la rivière comme jamais auparavant, en passant le long des berges, dans ses couasnes (bras morts), en longeant les falaises... On en apprend davantage sur **les plantes** qui poussent ici (comestibles, médicinales), **la géologie, les cavités et lieux insolites** qui longent le parcours, ou encore sur **les techniques de survie en pleine nature**. Le midi, on sort son pique-nique du sac et on s'offre une petite baignade en prime. L'occasion de vivre **un moment convivial et hors du temps**.

"J'ai choisi le format journée car nous vivons dans un monde où nous voulons tout, très rapidement. Je ne suis pas d'accord avec cela. Avec moi, on prend le temps : le temps d'échanger, de contempler, d'écouter". Notre guide peut encadrer des groupes toute l'année mais planifie généralement ses sorties **entre avril et octobre**, selon les conditions de la rivière.

Photos © Léon le daron

+ d'infos sur www.guideriviere.fr

Un étonnant produit

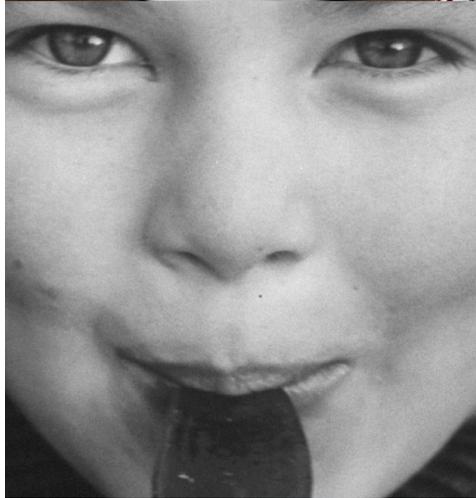
PIERROT GOURMAND SUCETTES - CONFISERIES

📍 Altiliac



"Une politique d'inclusion est menée depuis plusieurs années avec l'intégration de 8 salariés autistes, en lien avec l'ADAPEI"

Marie Lafon et Adrien Rolle 



Photos © Pierrot Gourmand

L'usine **Pierrot Gourmand** longe l'axe routier **entre Biars-sur-Cère et Beaulieu-sur-Dordogne**, à la frontière entre Lot et Corrèze. Rattachée au Groupe **Andros**, elle fabrique des confiseries pour sa marque éponyme et d'autres enseignes. **Adrien Rolle**, chargé de la commercialisation et **Marie Lafon**, chargée de la communication et du marketing, nous ont accueillis pour une visite en catimini dans **les ateliers de fabrication** habituellement fermés au public.

Pierrot Gourmand est **une marque française** née à Paris en 1892. Reconnaisable avec son emblème, le personnage de **Pierrot de la Commedia dell'arte**, elle est surtout connue pour son produit phare : **la sucette**. Créée en **1924** par Georges Evrard - un confiseur parisien - **sa forme et sa recette originelles n'ont pas changé** ! Seul son conditionnement a été amélioré, comme le bâtonnet en bois, désormais français. *"En voyant que les enfants se salissaient tout le temps les mains en mangeant des confiseries, Georges Evrard a eu l'idée d'intégrer un bâton en bois sur le sucre cuit. C'est donc lui l'inventeur officiel de la sucette"*, explique Adrien. Rachetée par Andros en 1976, l'usine est située **à Altiliac depuis les années 90**.

Ici sont produits chaque année de nombreuses confiseries (sucettes, gélifiés, réglisses), dont 50% sont exportés. **Leur liste d'ingrédients est courte, et 100% naturelle : pas d'arômes ni de colorants artificiels**, tout est issu de végétaux, comme les colorants, des extraits de radis, de spiruline, de paprika, de carotte... Pour proposer **une confiserie plus saine**, les produits bruts sont utilisés : le sucre, le lait, une pointe de sel, **au lieu d'intégrer des ingrédients complexes très transformés** pour compenser le goût sucré. *"Cela a plus de sens, quitte à promouvoir une consommation plus raisonnable avec des portions adaptées"* explique Marie. **Le lait de la sucette caramel provient de coopératives du Lot, du Cantal et de la Corrèze**.

Cette année 2024 marque **le centenaire de la sucette** emblématique. L'occasion de réimplanter localement la marque Pierrot Gourmand qui bénéficie déjà d'une belle notoriété à l'international, et de **consolider ses valeurs**. *"C'est une vraie fierté de produire cette sucette sur notre territoire"*. Une douceur à savourer lentement qui évoque encore pour beaucoup de jolis souvenirs d'enfance, à l'image d'une madeleine de Proust.

La démarche RSE de l'entreprise couvre de nombreux aspects. L'emballage est revenu au papier, avec un étui en carton et un bâton en bois. D'un point de vue social, *"une politique d'inclusion est menée depuis plusieurs années avec l'intégration de 8 salariés autistes, en lien avec l'ADAPEI"*. Sur le volet technique : l'usine utilise des **biocarburants**, et une réflexion sur **la réduction de la consommation d'eau et d'énergie** est activement menée. L'entretien des espaces verts se fait en **éco-pâturage**. En projet : une troisième participation au **salon Made In France à Paris**.

+ d'infos sur www.pierrot-gourmand.com

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 détritrus jetés en forêt, dans la rivière, ou sur les chemins...

Psst...

Retrouvez tous les portraits de la Gazette sur notre site web

