

DOSSIER DE PRESSE 2026

l'étonnant voyage!

VALLÉE DE LA DORDOGNE

INSTINCT D'EXPLORATION

18 EXPÉRIENCES
POUR VIVRE
LA VALLEE DE LA DORDOGNE
AUTREMENT



LA VALLÉE DE LA DORDOGNE

Terre d'exceptions

2 DÉPARTEMENTS
LOT ET CORRÈZE

8 Plus Beaux Villages de France



1 Réserve Mondiale de Biosphère



1 PNR Géoparc Mondial Unesco
des Causses du Quercy

3 AOP

Noix du Périgord, fromage de Rocamadour, vins de Corrèze

Ouvrir le chemin

Ici tout commence par une respiration : celle qu'on prend face aux reliefs, aux rivières, aux gestes précis de celles et ceux qui façonnent la Vallée de la Dordogne. **En 2026, dix-huit nouvelles expériences invitent à ralentir, à toucher la matière, à goûter le territoire autrement.**

On prend de la hauteur au Mont Mercou, on suit la cadence tranquille d'une calèche, on façonne la matière — métal, terre, fruits, noix — au fil d'ateliers où les mains travaillent autant que l'imaginaire.

Plus loin, les parfums de malt et de houblon s'échappent d'une microbrasserie, des tables de village font vibrer le terroir, les rapaces frôlent le ciel de Rocamadour, un train historique déroule une aventure pleine de mystère, des hôtels intimistes invitent à s'endormir autrement, tandis qu'à La Chapelle-aux-Saints, un site immersif nous ramène aux premiers Néandertaliens.

Dix-huit parenthèses à vivre comme autant d'escalles sensibles, où le territoire s'explore avec les yeux, les mains, le souffle. **À chacun de tracer son itinéraire, de rencontrer ceux qui donnent âme à ces lieux, et de repartir avec un fragment de vallée dans la mémoire.**

Thomas

ATTACHÉ DE PRESSE

OFFICE DE TOURISME VALLÉE DE LA DORDOGNE

**I
OSER
DES EXPERIENCES
QUI FONT
LE GRAND SAUT.**

En apesanteur

Pour vivre un moment suspendu entre terre et ciel, direction le Mont Mercou, belvédère emblématique de la Vallée de la Dordogne. Ici, c'est Got2Fly qui propose l'expérience PicNic & Fly combinant douceur, sensations et saveurs locales. Avant le décollage, un pique-nique composé de produits de la vallée — fromages, fruits, charcuteries — offre une pause gourmande en pleine nature.



Puis, équipé et accompagné par Gautier, moniteur passionné au calme rassurant, on s'élance depuis la crête pour un vol tout en fluidité. À mesure que l'aile se stabilise, la vallée se dévoile : collines boisées, villages perchés, méandres scintillants. Chacun progresse à son rythme, enchaînant découverte, émerveillement et détente. Ce vol offre un point de vue inédit et une immersion totale dans le paysage, entre légèreté, panoramas et liberté.

**GOT2FLY
MARTEL**

150€ personne (PicNic & Fly)

got2fly.fr

Quand les chevaux mènent à l'apéro

Pour savourer un apéritif au rythme tranquille des chevaux de trait, rendez-vous à Curemonte, l'un des Plus Beaux Villages de France. Équi Boit l'Apéro propose une balade en calèche tirée par Alcazar et Jazz, deux imposants comtois dont le pas régulier accompagne la découverte des paysages ruraux. À bord, l'ambiance est douce : rires, conversations et vue dégagée sur les vallons environnants.

Une ardoise gourmande de produits locaux — charcuterie, fromages, fruits frais — accompagne un verre de vin de Branceilles, pour un apéritif simple, authentique et plein de convivialité. Guidés par Pénélope, qui partage anecdotes et coups de cœur du village, les participants profitent d'un moment hors du temps, entre découverte, détente et plaisir de se laisser porter. Une expérience adaptée à tous, où nature, terroir et douceur de vivre se rencontrent.



En roue libre...

Avec la Virée des Breuvages, le vélo électrique devient un passeport pour rencontrer celles et ceux qui façonnent les saveurs de la Vallée de la Dordogne. Imaginé par Guillaume, fondateur d'Au Rayon Vert, ce circuit mêle balade douce et rencontres sincères avec des producteurs passionnés : vins biologiques, jus de pomme artisanaux, créations autour du pissenlit... chaque arrêt dévoile un savoir-faire, une histoire, une voix qui raconte le territoire autrement.

Sur les routes paisibles de Corrèze, le rythme se fait tranquille, propice aux échanges et aux découvertes gourmandes. On goûte, on pédale, on discute : un itinéraire sensoriel où la convivialité prime, et où chaque étape devient un moment de partage, entre paysages vallonnés, arômes du terroir et chaleur humaine. Une expérience accessible à tous, idéale pour explorer autrement, en alliant douceur, saveurs et rencontres.



II

CREER

AVEC SES MAINS,

VIVRE

AVEC SES SENS.

Fabriquez votre huile de noix

Au Moulin de la Vie Contée, l'huile de noix retrouve tout son éclat grâce à un atelier qui plonge au cœur d'un savoir-faire ancestral. Sous la conduite de Cyrille, les participants suivent chaque geste de la transformation : le tri patient des cerneaux, l'écrasement à la meule, la chauffe au chaudron qui libère les arômes, puis la délicate pression révélant une huile dense et parfumée.



Le lieu, chargé d'histoire, amplifie la magie du processus, tandis que la dégustation des différentes variétés permet de saisir toute la richesse du terroir. En deux heures et demie, on découvre la précision, la sensorialité et l'émotion de cette fabrication traditionnelle, avant de repartir avec une bouteille de sa propre huile, souvenir tangible d'un moment rare. Un atelier aussi gourmand qu'instructif, qui célèbre un produit emblématique de la vallée.

**MOULIN DE LA VIE CONTEE
LIGNEYRAC**

45€ par personne (atelier de 2h30)

laviecontee.fr

BRASSERIE SOLIDE COMME LE ROC ROCAMADOUR

Brassez le terroir

À Rocamadour, la microbrasserie Solide comme le Roc incarne une histoire singulière : Jean-Baptiste, autrefois juriste, et Dariya, ancienne docteure en archéologie, ont quitté leurs carrières pour brasser leur vie autrement, dans leur village où la devise résonne : « L'espérance ferme comme le rocher ». Ici, chaque bière est un lien au territoire : blondes, ambrées, blanches au poivre de Timut, bière au gingembre... toutes sont brassées avec des céréales maltées et des houblons français et occitans, dans un esprit de circuits courts et d'artisanat engagé.

Dans l'atelier, les cuves s'échauffent, le malt caramélise, l'air embaume de houblon frais : on suit la fabrication comme un voyage, du grain à la bouteille. La visite, ponctuée d'une dégustation conviviale, offre une parenthèse authentique où la vie du village et la passion des brasseurs se mêlent : les touristes s'arrêtent, les habitants se retrouvent, on échange, on savoure, on emporte la bouteille pour prolonger l'expérience. Une immersion rare, où la bière devient récit, terroir, et aventure humaine.



Donnez forme à la matière

À Saint-Céré, l'atelier Terre Émoi propose une immersion rare dans l'apprentissage de la céramique, où l'on découvre la matière du bout des doigts et le plaisir du geste précis. Ici, les stages sont pensés comme de véritables parenthèses créatives : on apprivoise la terre, on façonne, on lisse, guidé par l'accompagnement attentif et bienveillant de Charlotte.

Dans l'atelier baigné de lumière, le rythme se ralentit, les mains se laissent porter, la concentration devient presque méditative. Chaque participant voit naître une pièce unique — bol, tasse, vase — reflet d'un moment suspendu où la créativité s'exprime sans pression. Terre Émoi offre une expérience profondément sensorielle, ancrée dans le faire, dans la matière et dans le plaisir simple de créer quelque chose qui restera.

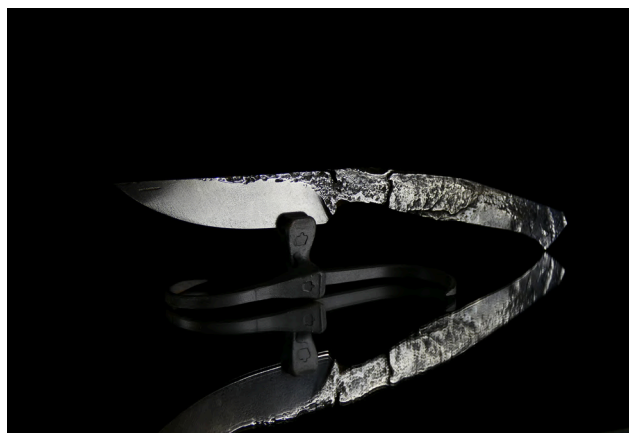


Stage initiation adulte 3h : 55€ Stage parent - enfant 2h : 70€ le duo, 110€ trio

terreemoi.art

Forgez votre propre couteau

À la Forge du Coulobre, l'acier prend vie sous vos mains. Toute une journée durant, Nicolas, artisan forgeron passionné, vous guide dans un véritable voyage au cœur d'un savoir-faire ancestral. Le geste se fait précis, puissant, presque méditatif : chauffer la lame, la marteler, la plonger, l'affûter... chaque étape dévoile un extrait de la tradition coutelière locale.



Ici, le son du marteau résonne, la chaleur de la forge enveloppe, et la pièce que l'on façonne devient peu à peu un objet unique, profondément personnel. Cet atelier, à la fois exigeant et enthousiasmant, offre une immersion rare où l'on touche du doigt la matière, la patience et la transmission. À la fin de la journée, on repart avec son propre couteau, mais aussi avec la fierté d'avoir créé un objet porteur d'histoire — la sienne et celle de la vallée.

**LA FORGE DU COULOBRE
ARGENTAT**

250€ stage débutant sur 1 jour

laforgeducoulobre.com

Faites votre propre jus de pommes

Au Manoir de Saint-Bazile, le jus de pomme prend une saveur toute particulière : celle que l'on crée soi-même. Nicolas accueille particuliers et familles dans un cadre bucolique, où l'on apprend à transformer ses fruits en un jus artisanal en moins d'une heure. On trie, on lave, on presse : les pommes libèrent leurs arômes sous le pressoir professionnel qui mêle tradition et modernité.

Le geste est simple, efficace, presque ludique, et les litres de jus s'accumulent dans les cubis que l'on emporte fièrement chez soi. Dans cette atmosphère douce et conviviale, chacun retrouve le plaisir d'un savoir-faire authentique, entre précision du pressage, générosité des rendements et joie de repartir avec sa production. Une expérience accessible à tous, gourmande et ressourçante, qui reconnecte au goût vrai des fruits et à la simplicité du geste.



Avec vos pommes : 1.6€ par litre (tarif tout compris avec conditionnement en cubi de 3l
Avec achat de pommes bio sur place : forfait de 80€ pour 50l

III

S'ENDORMIR

AUTREMENT :

NOUVEAUX HORIZONS,

NOUVEAUX HÔTELS.

Elégance contemporaine

À Souillac, Maison Borrezé, hôtel 5 étoiles, réinvente l'hôtellerie de charme avec une signature mêlant élégance contemporaine et héritage des années 30. Niché dans un parc paysager, l'hôtel rassemble 15 suites lumineuses où matériaux nobles, lignes modernes et pièces d'art contemporain composent un décor raffiné. L'architecture signée FMAU — dialogues entre volumes anciens et ajouts actuels — crée un lieu apaisant où la lumière circule et où chaque espace semble pensé pour la détente.

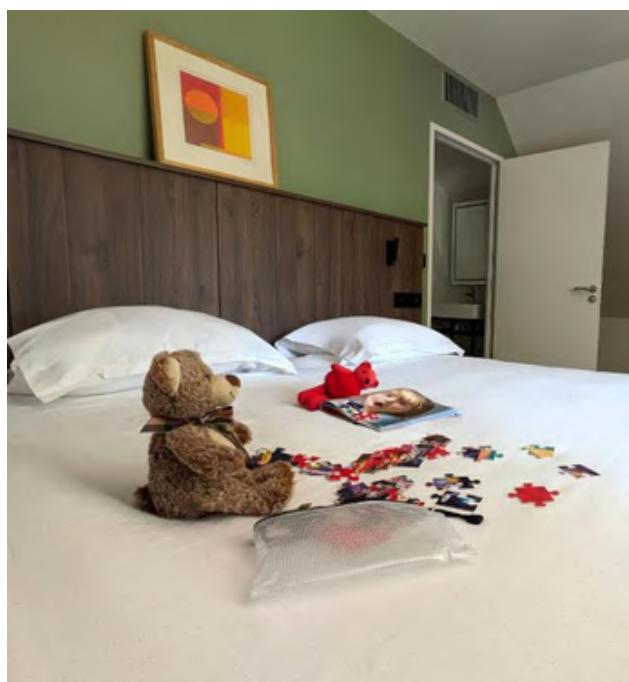
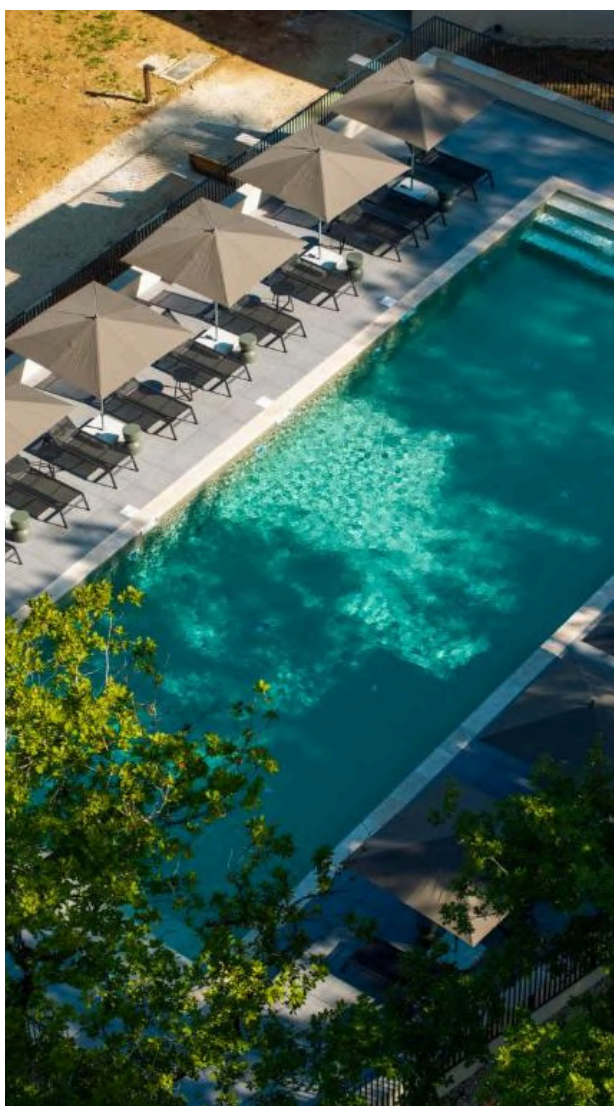
Piscine élégante, pigeonnier, jardins structurés : le domaine offre une respiration douce au cœur de Souillac. À l'intérieur, les œuvres de seize artistes et un mobilier dessiné sur mesure affirment une identité esthétique forte. Sous une nef de six mètres, le bar jazzy décline vins, spiritueux et cocktails sur mesure, avec le piano en fil discret. Le restaurant, ouvert sur la piscine, propose une cuisine bistronomique le midi et gastronomique le soir, dans une atmosphère feutrée et contemporaine. Une adresse confidentielle où architecture, art et douceur de vivre se rencontrent.



Nuitée à partir de 190€
Déjeuner en 3 temps 36€
Dîner en 3 temps 65€
maisonborreze.com

L'hospitalité réinventée

Evi Hob - La Truffière est une adresse singulière nichée dans un vaste domaine planté de chênes, où l'hôtellerie contemporaine s'allie à l'atmosphère apaisante d'une truffière. Les 42 chambres, lumineuses et épurées, cultivent une esthétique sobre et zen, pensée pour offrir un confort immédiat et un véritable sentiment de déconnexion. À l'extérieur, les allées ombragées, le vaste parc et la piscine invitent à ralentir, se promener, respirer.



La maison revendique une hospitalité simple et moderne : un lieu où l'on se sent accueilli, sans ostentation, mais avec une attention sincère aux détails. Au restaurant, la cuisine, axée sur les produits locaux et de saison, joue la carte de l'authenticité avec une approche accessible et soignée. Un séjour à La Truffière, c'est l'assurance d'une pause ressourçante, entre nature, sérénité et plaisirs gourmands — un véritable retour aux sources.

**EVI HOB LA TRUFFIERE
GIGNAC**

Nuitée à partir de 101€
Menus de 18€ à 39€

evihob.com

L'esprit maison au coeur du village

À Martel, Maison Turenne s'impose comme une adresse confidentielle où l'élégance britannique rencontre le charme minéral du village. Cyrielle et Robby Menot, hôteliers reconnus à Rocamadour, ont redonné vie à cette institution locale en imaginant une maison chaleureuse, raffinée, pensée comme un véritable "chez-soi". Les 9 chambres, toutes différentes, marient matériaux nobles, touches contemporaines et inspirations cosy, créant des cocons lumineux où l'on se sent immédiatement accueilli.

Entre murs de pierre, textiles doux et mobilier soigneusement choisi, chaque détail raconte une attention particulière portée au confort. Située en plein cœur du village, la maison offre un point de départ idéal pour flâner dans les ruelles ou profiter de l'ambiance vibrante de Martel. Une adresse intime, élégante et inspirante, qui célèbre l'art de recevoir en toute simplicité.



IV

PLONGER

DANS L'HISTOIRE,

VIVRE

L'IMMERSION.

Vis ma vie de fauconnier

Au Rocher des Aigles, la fauconnerie se vit de l'intérieur, dans une immersion rare auprès de ceux qui travaillent chaque jour avec les rapaces. Aux côtés de l'équipe, les participants découvrent le matériel, apprennent la prise au poing, observent la pesée des perroquets et suivent les rituels précis qui accompagnent le soin des oiseaux. Le contact avec les rapaces, leur puissance et leur finesse, crée une émotion immédiate — un lien intime que l'on ne soupçonne pas avant de l'expérimenter.

Après un repas partagé avec les fauconniers, l'après-midi s'ouvre sur un spectacle impressionnant : acrobaties, vols rapides, scènes de pêche et retour en piqué offrent un moment spectaculaire, commenté en direct, où l'on saisit toute la complicité entre l'homme et l'oiseau. Une expérience immersive, pédagogique et profondément marquante.



Mystères sur rails

À Martel, Mission Étoile du Nord transforme un authentique Trans Europ Express des années 1980 en terrain de jeu haletant. Installés dans la voiture-restaurant d'époque, les participants plongent au cœur d'un scénario d'espionnage où documents codés, valises rétro, marmites suspectes et recoins dissimulés deviennent autant de pistes à explorer.



L'ambiance rétro, renforcée par le mobilier, les éclairages et les détails soigneusement conservés, crée une immersion totale : on fouille, on déchiffre, on assemble, on enquête, avec l'impression grisante d'être dans un film. Ce n'est pas une simple animation, mais une véritable aventure en mouvement, rythmée par les bruits du train et les allers-retours dans le décor. Entre jeu d'équipe, adrénaline et nostalgie des voyages ferroviaires, Mission Étoile du Nord signe une expérience immersive rare, où le train devient lieu, intrigue et aventure.

**CHEMIN DE FER DU HAUT QUERCY
MARTEL**

24€ par personne (tarif dégressif)

trainduhautquercy.info

NEANDERTAL, L'HOMME DE LA CHAPELLE-AUX-SAINTS LA CHAPELLE -AUX- SAINTS

Néandertal en chair et en os...

À La Chapelle-aux-Saints, la visite s'ouvre par une reconstitution saisissante de la fouille de 1908 : sons, projections et décors plongent immédiatement le visiteur dans l'atmosphère du jour où la première sépulture néandertalienne fut révélée, jusqu'aux débats passionnés qu'elle déclencha.

Le parcours se prolonge dans un espace interactif, pensé comme un véritable laboratoire de la Préhistoire : on manipule, on expérimente, on teste ses connaissances, et l'on découvre comment Néandertal vivait, se nourrissait et ce que la science sait aujourd'hui de sa disparition. La visite s'achève par un moment fort : l'accès, via une passerelle aménagée, au plus près de l'entrée de la grotte originelle, où la science rejoint l'émotion. Une immersion sensible et captivante, qui donne à ressentir 120 000 ans d'histoire humaine.



V

MANGER,

BOIRE, VIBRER :

LES TABLES

QUI FONT PARLER.

Le bistrot qui réveille Martel !

À Martel, Convives apporte une nouvelle énergie culinaire avec un bistrot moderne où chaleur humaine et créativité se rencontrent. Aux commandes, Adrien et Marine imaginent un lieu vivant, convivial, où l'on partage cocktails maison, vins finement sélectionnés et assiettes inspirées du terroir. La carte, volontairement courte et saisonnière, met en avant des produits frais travaillés par Alexandre, dont la cuisine sincère révèle des saveurs franches et actuelles.

Derrière le bar, Adrien prépare des cocktails aux bases faites maison, tandis que Marine, sommelière de formation, associe chaque vin avec précision. L'ambiance, à la fois décontractée et élégante, fait de Convives une adresse où l'on se sent immédiatement bien, que ce soit pour un déjeuner sur le pouce ou un dîner plus festif. Une table qui secoue Martel par son identité affirmée et son esprit convivial.



Terroir en éclat

À Beaulieu-sur-Dordogne, Le Turenne s'impose comme une table où authenticité et créativité se conjuguent dans une ambiance chaleureuse. Florent, pisciculteur et fin gourmet, et son frère Médéric, cuisinier passionné depuis l'enfance, ont imaginé une adresse qui célèbre les produits locaux avec une cuisine semi gastronomique pleine de caractère.

La carte, rythmée par les saisons, sublime les saveurs du terroir à travers des assiettes contemporaines où herbes, épices et produits bruts trouvent une harmonie sincère. L'atmosphère, élégante sans être intimidante, crée un véritable sentiment de convivialité — un lieu où l'on savoure autant le cadre que ce qui se trouve dans l'assiette. Entre plats raffinés, accueil attentif et décor soigné, Le Turenne offre une expérience culinaire qui raconte la générosité de la vallée.



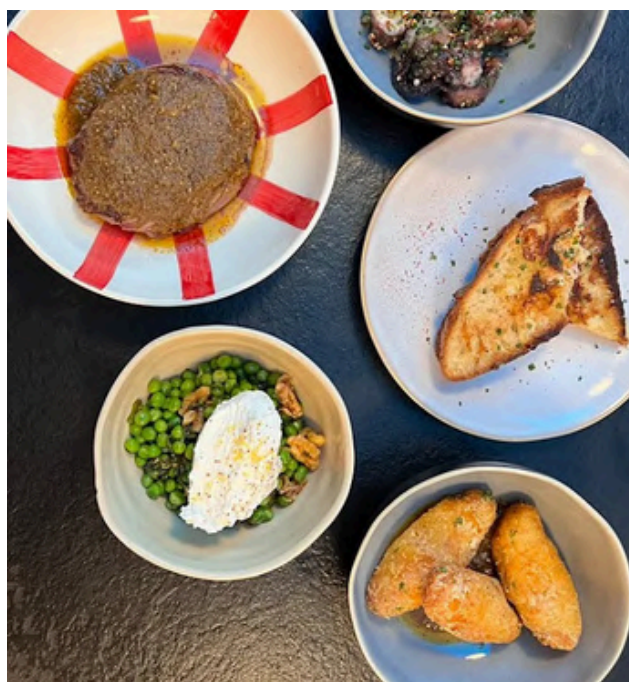
Menu du déjeuner (entrée, plat, dessert) : 23€

Menu du dîner (entrée, plat, dessert) : 40€

restaurant-le-turenne.fr

L'adresse qui trinque

À Martel, La Moulinette s'impose comme le nouveau repaire des bons vivants, porté par Adrien Castagné, enfant du village et viticulteur passionné. Ici, tout raconte son histoire : ses vins biodynamiques issus de la propriété familiale, ses cuvées « amis du Lot », quelques pépites venues de Bordeaux ou d'ailleurs, et bien sûr l'huile de noix primée du moulin Castagné, véritable fierté familiale.



Dans ce bar à vins à l'ambiance brute et chaleureuse, les conversations vont aussi vite que les verres se remplissent. En cuisine, le chef Yoan propose des tapas façon quercynoise — salés, sucrés, généreux — à partager dans un esprit simple et joyeux. On vient à La Moulinette pour goûter, trinquer, découvrir... et repartir avec l'impression d'avoir trouvé une adresse vivante, sincère, profondément ancrée dans la culture de Martel.

**LA MOULINETTE
MARTEL**

A partir de 5.90€ - Plat du jour 13.90€

La Moulinette Martel

Là où la cuisine rassemble

À Vayrac, Veirem Bé raconte d'abord une histoire de rencontre et d'instinct : celui d'Elina, enfant du pays, et de Caroline, qui ont quitté leurs vies d'avant pour ouvrir un lieu à leur image. Dans cette adresse lumineuse au cœur du village, la cuisine se vit comme une invitation chez elles : produits frais, locaux, de saison, circuits courts, vins et bières sélectionnés avec soin, tout respire la simplicité généreuse et le terroir vivant. Les assiettes, sans artifice, célèbrent ceux qui cultivent, élèvent ou brassent autour d'elles.

L'ambiance, portée par leur accueil chaleureux, mêle spontanéité et douceur : concerts le samedi matin pendant le marché, soirées ouvertes, moments de partage qui rythment la vie du bourg. Chez Veirem Bé, on vient pour manger un morceau ou boire un verre comme on entrerait chez des amies : avec le sentiment d'être attendu, écouté, et pleinement inscrit dans un lieu vivant, sincère, profondément ancré dans le territoire.





Et si votre
prochain voyage
commençait ici...

LAURENT MURLI

Agence de presse aiRPur

06 01 77 09 91

lmurli@agence-airpur.fr

THOMAS SAUZET

OT Vallée de la Dordogne

07 56 25 00 35

t.sauzet@vallee-dordogne.com

www.vallee-dordogne.com