

MAXI CUISINE HORS SERIE

7 RUE WATT
75013 PARIS - 01 40 22 75 00

N 6/2014

Parution Irrégulière

OJD : 203188

Surface approx. (cm²) : 2112

N° de page : 98-101

Page

Évasion

LE PÉRIGORD

Riche d'histoire, de nature et de gastronomie



Paysages bucoliques, villages de charme, châteaux et sites préhistoriques de légende... Le Périgord possède tous les atouts pour vous séduire, douceur de vivre et bons petits plats en prime.

Si les Anglais se sont installés en nombre dans la région, c'est qu'ils ont bon goût ! Qu'il soit noir comme ses épaisses forêts, pourpre comme la couleur de ses vignes, vert comme ses prairies ou blanc comme sa roche calcaire, le Périgord est beau ! Riche de culture et d'histoire, avec une concentration exceptionnelle de sites, de villages médiévaux et de châteaux, la région est aussi l'une des plus délicieuses de France, depuis la simple noix jusqu'aux fameuses truffes.

Périgord noir, le berceau de la préhistoire

Exceptionnelle en raison de la richesse de ses ornements, Lascaux est de loin la grotte la plus connue et la plus emblématique de la région. Elle fut découverte en 1940 et fermée pour des raisons de préservation en 1963, c'est donc Lascaux II, son fac-similé, que vous pourrez visiter aujourd'hui. Première reproduction au monde à se situer à proximité de la grotte originale, le site

Gastronomie Sarlat : un long weekend de gourmandises

Les 18 et 19 janvier, SarlatLaCanéda est livrée le temps d'un weekend, à la saveur raffinée du foie gras et aux arômes subtils de la truffe. Une manifestation populaire en hommage à la gastronomie locale où chacun peut déguster ces produits nobles et rencontrer les grands noms de la cuisine française.
Par David Raynal



Depuis 5 ans, la Ville de Sarlat et le groupement des Trufficulteurs du Périgord Noir organisent en janvier, l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe (Crédit photo CDT Dordogne).

Depuis 5 ans, la Ville de Sarlat et le groupement des Trufficulteurs du Périgord Noir organisent en janvier, l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe. Temps fort de cet événement qui émoustille les papilles, les stages ouverts à tous destinés à apprendre ou à perfectionner son savoir-faire culinaire mais aussi, le très attendu **Trophée Jean Rougier** qui accueille de jeunes talents de la cuisine française. Ce concours est placé sous le contrôle d'un jury prestigieux composé de professionnels du monde de la cuisine et de chefs étoilés. Après **Michel Trama** (2010), **Régis Marcon** (2011), **Yannick Alléno** (2012) et **Frédéric Anton** (2013), la présidente est pour cette cinquième **Dominique Loiseau**, restauratrice pour le Relais Bernard Loiseau trois étoiles au Guide Michelin. Côté média, c'est Carine Teyssandier, depuis plusieurs années présentatrice et chroniqueuse culinaire pour l'émission de France 2 TéléMatin, qui est chargée d'animer le Trophée Jean Rougier en duo avec un grand chef étoilé. Depuis 5 ans, la Ville de Sarlat et le groupement des Trufficulteurs du Périgord Noir organisent en janvier, l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe.



Dans une ambiance conviviale, une dizaine de chefs sarladais et étoilés jouent le jeu dans la salle de l'Ancien Évêché transformée pour l'occasion en cuisine aménagée. Point d'orgue de la première journée de festivités, le «*Toques Show*» réunit tous les ingrédients et les techniques pour sublimer la truffe et le foie gras. Huit chefs étoilés se succèdent au piano et composent des recettes aussi belles que savoureuses. A l'issue de chaque préparation, trois personnes sont tirées au sort dans le public pour déguster la recette du chef.



Nouveauté 2014 : sur le principe de l'émission tv «*Dans la peau d'un chef*», le public assistera à des joutes culinaires au cours desquelles s'affronteront deux chefs, chacun accompagné d'un commis amateur. Chaque binome aura 20 minutes pour cuisiner une recette libre avec un panier produit imposé. Carine Teyssandier animera cette soirée, accompagnée de [Vincent Lucas](#), chef une étoile au Guide Michelin.