



Avec les produits de la Vallée de la Dordogne, un petit peu trop, c'est à peine suffisant !

À TABLE !!!



2<sup>e</sup> États Généraux du bassin de la Dordogne - *Dîner aux saveurs de la Vallée*

## En amuse-bouche

*Soupe des Poissons de la Rivière Dordogne*

## Les entrées

*Salade de Lentilles du Puy et Saucisson poché*

**(Puy de Dôme)**

*Assortiment de Charcuterie*

**(Cantal)**

*Velouté de Châtaignes*

**(Corrèze)**

*Tortilla à la Truffe*

**(Lot)**

*Foie gras de Canard confit*

**(Dordogne)**

*Lamproie au Vin rouge de Sainte-Terre*

**(Gironde)**

## Les plats

*Estouffade de Viande de Salers  
et sa Truffade de Tome fraîche*

**(Puy de Dôme)**

*Pressé de Lapin fauve en Gelée*

**(Cantal)**

*Cul noir du Limousin  
à la Moutarde Violette de Brive*

**(Corrèze)**

*Agneau du Quercy au Thym,  
quelques Grenailles sautées*

**(Lot)**

*Parmentier de Confit de Canard aux Cèpes*

**(Dordogne)**

*Roulé d'Esturgeon au vin de Bordeaux,  
Chantilly au Caviar d'Aquitaine*

**(Gironde)**

## Le Menu

## Les desserts

*Crème Brûlée à la Liqueur d'Avèze*

**(Puy de Dôme)**

*Dégustation de Cantal jeune, entre-deux  
et vieux, Roquette à l'Huile de Noix*

**(Cantal)**

*Croustade aux Pommes Reinette de Brive*

**(Corrèze)**

*Cabécou au Miel sur un Pain aux Noix*

**(Lot)**

*Gâteau aux Noix du Sarladais*

**(Dordogne)**

*Cannelé de Bordeaux,*

*Salpicon de Trompe Valet en gelée de Sauternes*

**(Gironde)**

## Les Cuisiniers



**Jean Pierre COUDERC**  
Chef de cuisine de la Table de Jean à Coly (24)

Expérience en haute gastronomie dans différents établissements (l'Hermitage à la Baule, la Coupole à Monaco) mais aussi en restauration commerciale auprès de différentes stars d'Hollywood (Stallone, Schwarzenegger, Demi Moore...) à Cannes et à l'étranger pour des ouvertures de restaurants (Beyrouth).

Professeur de cuisine de l'Education Nationale à Souillac, Strasbourg ou Villepinte, puis Chef de travaux en LP hôtelier à Carcassonne et Mazamet.



**Richard FILIPPI**  
Professeur de cuisine  
chargé de recrutement des cuisiniers  
pour le groupe Ducasse

Membre de l'Académie culinaire de France.

Concepteur des plats cuisiniers  
lors des missions spatiales  
« Cassiopée, Pégase, Perseus ».



*En amuse-bouche*

*Les entrées*



## Soupe des Poissons de la Rivière Dordogne

La rivière Dordogne est une rivière où la qualité du poisson est excellente, et de nombreux restaurants servent du poisson, surtout dans les départements de la Dordogne et de la Gironde. La soupe des poissons de la Dordogne est très appréciée et elle valorise des poissons comme le Barbeau, la Brême, le poisson Chat ou la Gremille.



### Le mot du cuisinier

Réputé fade le poisson de rivière ? C'est au cuisinier de relever le challenge et de réaliser une soupe avec de nombreuses espèces, rendre cette soupe goûteuse et réconcilier ainsi l'épicurien avec sa rivière. Tout aussi savoureuse que ses cousines des bords de mer d'atlantique ou de méditerranée. Elle s'accommode parfaitement avec une sauce rouille !!



Vous faites quoi ? Nous sommes dans le potage !

## Salade de Lentilles du Puy et Saucisson poché

(Puy de Dôme)

Comptant parmi les premières plantes cultivées par l'homme, la lentille est présente en Auvergne depuis l'époque romaine. Des fouilles archéologiques menées à Saint Paulien ont ainsi mis au jour une amphore romaine contenant des graines de différentes espèces, dont des lentilles. La réputation des lentilles cultivées dans cette région était telle qu'en 1930, la botaniste russe Helena Barulinda dénomma la variété de lentilles vertes la plus communément cultivée «*Lens culinaris puyensis*». En 1996, la Lentille Verte du Puy fut le premier légume à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée.



### Le mot du cuisinier

Un plat rustique mais très apprécié des gourmets. Quel bonheur de travailler les lentilles ; peu importe la couleur. La cuisine va vous réconcilier avec ces légumes d'une saveur si particulière. Et plus besoin de les trier les soirs d'hiver ; elles sont désormais toutes propres. Bien accommodées et accompagnées d'un bon saucisson de montagne poché, vous avez la larme à l'œil en regardant votre assiette vide.



Moi, je préfère les lentilles d'eau !...

## Assortiment de Charcuterie

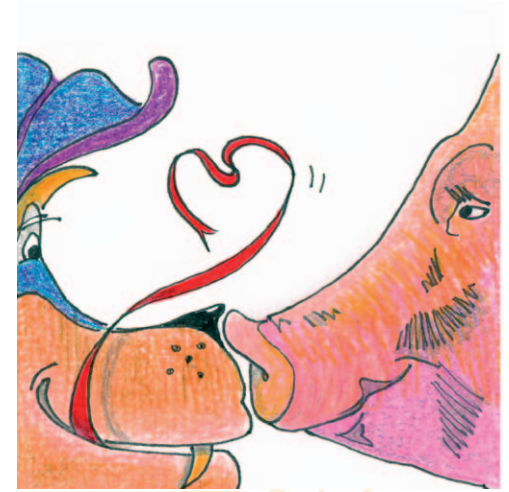
(Cantal)

Grâce à la qualité de l'élevage porcin avec la labellisation « Capelin » (Porc élevé aux châtaignes) et « Cantalou » (Porc du Cantal traditionnel), les charcuteries cantaliennes sont réputées pour être les meilleures. Jambon, saucisson, saucisse, terrine, fritons, pâté,...

### Le mot du cuisinier

Est-il besoin de les présenter ? Une palette des différentes productions artisanales de charcuterie. A consommer avec excès...

Chaque famille avait dans le temps ses cochons, et leur abattage était l'occasion de fêtes avec les voisins... un moment de convivialité qui se perd ! Dommage car hélas il ne reste que trois burons d'estives pour les produire sur place, mais quel goût quelle authenticité !!



Ben mon cochon tout est bon chez toi !

## Velouté de Châtaignes

(Corrèze)

La châtaigne est un fruit riche en amidon. Elle est très présente dans les départements de la Dordogne, du Lot, de la Corrèze et du Cantal. C'est une espèce qui fuit les sols calcaires et craint les froids rigoureux. La châtaigne qui est un fruit sauvage, a souvent évité à nos ancêtres de mourir de la famine.

Le bois est valorisé pour de nombreux usages comme les piquets de vigne, le bois de chauffage, le feuillard et les merrains.

### Le mot du cuisinier

Elle a aussi sauvé et nourri corses et cévenols. Un fruit de souvenirs d'enfance, que l'on utilise de manières différentes en restauration. Son côté sucré est très prisé en pâtisserie mais aussi en cuisine, notamment avec les gibiers... Elle est très nourrissante : 2300 kilocalories ; grillée ou bouillie, en garniture, dans une farce ou dans une crème vanillée : que du bonheur en bouche. Bravo la nature que c'est beau et que c'est bon !



Là j'ai du plaisir à prendre des châtaignes.



## Œufs brouillés à la Truffe

(Lot)

La truffe est un champignon souterrain très recherché. La variété que l'on trouve l'hiver dans le bassin de la Dordogne se nomme la Melanosporum ou truffe du Périgord. La récolte se fait le plus souvent à l'aide d'un chien et se nomme le cavage. Elle est valorisée à travers de très nombreuses recettes en omelette ou dans les charcuteries.

### Le mot du cuisinier

Même si la production est moins importante qu'aux siècles passés, la mélando reste une valeur sûre de notre gastronomie... Elle peut s'accommoder sous pleins de formes et même en dessert, dans une glace aux truffes !! La huitième merveille du monde : respect, et surtout respect dans sa transformation ! Quel parfum, et un parfum qui dure.



C'est un plat qui a du nez

## Foie gras de Canard Confit

(Dordogne)

Le canard de barbarie vit encore à l'état sauvage en Amérique du sud, il s'élève sans aucune difficulté particulière. Il est utilisé aussi bien pour la production de canard maigre que de canard gras. Croisé avec la cane pékin il donne un hybride appelé mulard réputé pour la production de foie gras.

### Le mot du cuisinier

Un autre pilier de notre gastronomie. Le canard est présent sur beaucoup de nos tables et nous donne bien entendu avec le foie gras une réputation mondiale. Merci les romains, nous n'avons rien changé, c'est le plat de fête et quel plat !

Le foie gras peut être cuisiné en mi-cuit et accompagné avec un blanc moelleux.



Je n'en suis jamais gavé

## Lamproie au Vin Rouge de Sainte-Terre

(Gironde)

La lamproie marine est un poisson migrateur qui, comme le saumon, part en mer terminer sa croissance avant de revenir se reproduire dans les cours d'eau. La lamproie bénéficie d'une très grande réputation culinaire en Gironde et au Portugal où elle est à la base de véritables spécialités gastronomiques.



### Le mot du cuisinier

Un poisson, la lamproie ? Il fallait y penser. Tout d'abord les préliminaires, travail de spécialiste ; ensuite l'accommodement au vin rouge avec des poireaux ; c'est vraiment un plat réservé aux initiés, qui apprécieront.

La finesse d'un poisson préhistorique alliée aux fameux vins du "bord de l'eau"... tout un programme, alléchant et gourmand !



Y'a pas de mal à aimer le vin rouge !

## Les plats



## *Estouffade de Viande de Salers et sa Truffade de Tome fraîche*

**(Puy de Dôme)**

*S*on berceau d'origine est situé en Auvergne. Ses qualités maternelles et d'élevage ont fait sa réputation. Le lait de Salers sert à la fabrication du Salers et du Cantal. Sa viande est très appréciée des fins gourmets.

.....

### **Le mot du cuisinier**

La rusticité d'une viande de grande qualité, allée à un fromage des montagnes : magnifique ! L'étouffade, l'ancêtre des ragouts à base de vin...  
La Tome fraîche du Cantal et la pomme de terre c'est évidemment un plat qui tient au corps !



Ça n'a l'air de rien mais elle en fait des tomes !



## *Pressé de Lapin fauve en Gelée*

(Cantal)

Le lapin fauve roux montre une tonalité de couleurs chaudes qui s'étend sur tout le corps. Son corps est ramassé et massif. Il peut être cuisiné en rôti le tout accompagné d'un vin rouge du pays.

### **Le mot du cuisinier**

Une recette fraîche, et pleine de senteurs. Une façon moins courante de mettre en avant cette production !



Fauve qui peut !

## *Cul Noir du Limousin à la Moutarde violette de Brive*

(Corrèze)

Ce porc blanc avec des plaques noires appelées écussons est originaire de Saint Yrieix la Perche. Peu exigeant il se contente de châtaignes, de pommes de terre ou de navets. Sa viande est de très bonne qualité et sa teneur en tissus gras très importante.

### **Le mot du cuisinier**

Fêtons la renaissance du cul noir, ce porc nourri de pommes et de glands du Limousin.

Le gras goûteux de ce porc se marie parfaitement à l'acidité de la moutarde violette en accompagnement. Un condiment à la saveur et couleur uniques : la moutarde violette de Brive. Ces notes florales de la moutarde subliment cette viande de grande qualité !



Sa robe ne fait pas tâche !

## Agneau du Quercy au Thym, et quelques Grenailles sautées

(Lot)

Leur élevage tient une place importante sur le bassin de la Dordogne. L'agneau Causse du Quercy, aux drôles de lunettes noires, a été le premier labellisé en France. Cette qualité est due à la race et à son mode d'élevage : il est nourri principalement au lait de sa mère, complété par une ration à base de céréales.

### Le mot du cuisinier

Il n'y a pas que des truffes dans le Quercy ; l'agneau fait aussi la réputation de cette région.

Une viande parfumée et qui demande une cuisson légère... Cet agneau fondant à souhait élevé sur les plateaux du causse, nourri d'herbes odorantes est servi avec quelques grenailles à fine peau et au sel de Guérande.



Cet agneau donne une faim de loup !

## Parmentier de Confit de Canard aux Cèpes

(Dordogne)

Les cèpes sont des bolets d'une variété comestible que l'on trouve principalement dans les châtaigneraies et les chênaies. Le cèpe est principalement réparti en Dordogne et en Corrèze et l'on a coutume de dire que la Corrèze détient le palmarès de la quantité et que pour la Dordogne c'est la qualité. Mais c'est certainement une fausse légende !

### Le mot du cuisinier

Une autre façon de travailler le fameux confit de canard... et quand il s'allie en plus aux cèpes, ça ne peut être que magnifique !! Quel animal le canard gras ! Confit, quel parfum ! Une chair fondante mélangée à la pomme de terre pressée : Un plat de roi, et le cèpe grâce auquel la Dordogne, vue de Paris, c'est le rêve mais aussi la gastronomie !



Tu me confies ta recette ?



## *Esturgeon*

(Gironde)

L'esturgeon est un poisson très ancien et au temps de l'ancienne Rome ce poisson était présenté dans les banquets. Il fut ensuite élevé au rang de poisson royal. En partie disparu de la Dordogne, l'espèce élevée en pisciculture a été fournie par les soviétiques l'acipenser baeri. C'est un poisson d'eau douce qui vit traditionnellement en Sibérie. La pisciculture s'est développée en Dordogne et elle produit à la fois du caviar de grande qualité et de la viande d'esturgeon fraîche ou fumée.

.....

### **Le mot du cuisinier**

Quel beau poisson dont les entrailles regorgent de grains noirs synonymes de richesse. Sa chair ferme et blanche se prête à de nombreuses préparations.

Ce poisson remis au goût du jour ne demande qu'à être travaillé et le caviar produit est d'une finesse et d'un goût remarquables !!



Tu as de bons œufs tu sais !

## *Les desserts*



## Crème Brûlée à la Liqueur d'Avèze

(Puy de Dôme)

Très abondante dans les Monts Dore, le Cézallier, le Cantal et l'Aubrac, la racine de gentiane jaune était utilisée depuis fort longtemps par les montagnards pour fabriquer une boisson désaltérante, consommée pendant les durs travaux d'été.

Aujourd'hui, on trouve toujours en Auvergne des liqueurs apéritives à base de gentiane, dont la belle couleur dorée et le goût amer et frais sont devenus très en vogue ces dernières années.

### Le mot du cuisinier

La crème brûlée aux origines catalanes est parfumée à la liqueur de montagne. Sucré et amer s'entrechoquent pour nous laisser un goût et un parfum long en bouche.

Une façon originale d'utiliser cette liqueur au goût amer.



Chaud devant !

## Dégustation de Cantal jeune, entre-deux et vieux, Roquette à l'Huile de Noix

(Cantal)

Les producteurs fermiers de Saint-Nectaire, de Salers, de Cantal, de Bleu d'Auvergne et de Fourme d'Ambert se concentrent dans le Puy-de-Dôme et le Cantal, dans les vallées de la Rhue, de la Sumène, de la Cère et sur les prairies d'altitude de la rive gauche de la Dordogne.

### Le mot du cuisinier

Toute la rudesse de cette région dans ce fromage qui se décline en trois périodes de maturité et fait découvrir une palette de goûts très intéressante. L'huile de Noix, pressée à froid ou torréfiée est aussi un vrai bonheur pour nos salades.



L'âge ne fait rien à l'affaire quand on est bon...

## Croustade aux Pommes Reinette de Brive

(Corrèze)

Il existe plus de seize variétés de pommiers d'origine locale dans le bassin de la Dordogne.

La reinette d'Auvergne est une pomme à croquer ou à jus. On trouve également en Corrèze la reinette de Brive, la René vert et le museau de lièvre rouge ainsi que la pomme d'Api rose ou rouge.

### Le mot du cuisinier

Les croustades cuites à la braise : un goût inoubliable et cette pâte à l'huile quel bonheur !

Le pastis Gascon revisité à la mode Corrèzienne en mettant en valeur la production de pommes.



Tu es la cible de la recette

## Cabécou au Miel sur un Pain aux Noix

(Lot)

Fabriqu<sup>e</sup> entre Lot, Dordogne et Corrèze, le cabécou – terme occitan signifiant « petit fromage de chèvre » - porte localement le nom de Rocamadour, centre de son terroir de production où il bénéficie d'une appellation contrôlée. Sa pâte crémeuse développe un léger goût de noisette.

### Le mot du cuisinier

Il fait partie des petites merveilles du causse : trente-deux grammes de pur bonheur avec de la tourte de campagne aux noix. Incontournable de nos régions ce petit fromage rond se marie très facilement avec différents produits locaux : la noix, la truffe, le miel...



Il vont nous rendre chèvre



## Gâteau aux Noix du Sarladais

(Dordogne)

La noix est un fruit à coque ligneuse entourée avant maturité d'une cosse verte appelée brou. Il existe de nombreuses variétés de noix dont la plus connue est sans doute la Franquette mais on trouve aussi la Corne, la Grandjean, la Marbot ou depuis peu la Lara, noix à fort rendement. Ce sont surtout les acteurs de l'agroalimentaire comme les glaciers, les chocolatiers, ou les pâtisseries, qui utilisent le cerneau.

### Le mot du cuisinier

Un souvenir gourmand de mon enfance, et la traque incessante pour retrouver une recette ancienne de Sarlat... on s'en approche.

Le mariage de la noix et du chocolat : une réussite !! La noix du Périgord est charnue et parfumée ; surtout la franquette ou la corne.

On la retrouve sur de nombreuses recettes mais en tarte sucrée elle parle seule.



Une noix, qui y a-t-il à l'intérieur ?!

## Cannelé de Bordeaux, salpicon de Trompe Valet en Gelée de Sauternes

(Gironde)

Le cannelé est une spécialité bordelaise, il est à base de farine (on en débarquait beaucoup sur les quais de Bordeaux) ainsi que de vanille et de rhum (ce qui signe en général une origine portuaire). Le jaune d'œuf est un sous-produit de l'activité viticole (le vin était collé au blanc d'œuf, pour être clarifié avant expédition). L'origine de cette originale petite pâtisserie reste aujourd'hui encore mystérieuse.

### Le mot du cuisinier

Ah ! Les cannelés cuits dans leur magnifique moule en cuivre, les avez-vous essayés tièdes arrosés d'un bon armagnac ! Ils deviennent des concurrents du Baba. Mais avant tout c'est l'identité pâtissière de la ville de Bordeaux. Le mystère des cannelés reste bien gardé, mais l'alliance avec la poire et un grand vin du bordelais vous garantissent un moment de plaisir gourmand !



Et la tendresse...



## Les vins du "bord de l'eau"



Vers le début des années 1990, j'ai assisté à la cérémonie d'ouverture d'un nouveau chai à Branceilles, en Corrèze, non loin de la célèbre Collonges-la-Rouge, où on venait de produire le premier vin « reconnu » depuis 120 ans - depuis que les vignobles environnants avaient été atteints par le terrible phylloxera aphis qui détruisit presque entièrement l'industrie vinicole française. Je connaissais déjà très bien les vins du Bergeracois jusqu'à la Gironde. Mais c'était la première fois que je prenais conscience de l'extraordinaire étendue de la culture de la vigne sur la Vallée de la Dordogne. C'est bien connu que depuis le premier siècle les Romains ont cultivé des vignes sur les coteaux de la Dordogne de Bordeaux à Bergerac. Ensuite il y eut des vignobles sur les deux tiers de la longueur totale de la rivière. La production de vin y était certainement plus grande que sur toute autre longueur similaire de rivière, ailleurs en France.

Faisons écho aux gabares et commençons, en Corrèze, notre périple à travers les vins de la Vallée de la Dordogne. À Branceilles, une fois terminé le travail de sous-solage et de

- concassage des pierres du sol argilo-calcaire, c'est en 1986 que neuf agriculteurs du coin se regroupèrent pour planter les vignes.
- Plus au sud de la Corrèze, entre Meyssac et Beaulieu, c'est encore à un petit groupe d'agriculteurs locaux que nous devons, depuis 1997, le renouveau d'un vin paillé - rappelant les fameux vins de paille du Jura. Il faut entre 70 et 80 kilos de raisin pour faire seulement 10 litres de ce vin paillé. Ensuite, sur la rive gauche de la Dordogne, on trouve le village de Glanes dans le Lot. Avant le phylloxera des vignes y étaient cultivées depuis des siècles. En 1976 huit agriculteurs se sont regroupés pour produire un vin rouge qui apparaît aujourd'hui sur pratiquement toutes les cartes des vins des restaurants de la région. On a même créé un nouveau cépage, le Ségalin, pour les aider.
- Prochain arrêt : la Bastide Royale de Domme, en Dordogne. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, les vignobles du canton couvraient une superficie totale de 500 kilomètres carrés ! L'idée de les relancer vient du maire de Castelnaud, Germinal Peiro, en 1989. Aujourd'hui, l'Association des Amis du Vin de Domme compte plus de 2 300 membres en France et à l'étranger et 14 agriculteurs travaillent 20 hectares de vignobles.
- Après le village de Creysse, là où la rivière s'élargit et devient moins sinueuse, se trouvent les premiers vignobles du

- Bergeracois. Sur la rive droite, les vignobles de Pécharmant. Sur la rive gauche, occupée jadis par les Anglais, les vins moelleux et forts de Monbazillac. Au total, la région de Bergerac compte 13 appellations de vins différents - dont plusieurs sont à égalité avec certain des crus classés de Bordeaux.
- La rive gauche nous mène vers les vignobles de Sainte-Foy-la-Grande, en Gironde, et donc le vaste triangle de l'Entre-Deux-Mers. Sur la rive droite, toujours dans le département de la Dordogne, se trouvent les derniers vignobles Bergeracois, passant par le pays de Michel de Montaigne, aux Côtes de Castillon, puis les fameux vignobles de Saint-Emilion.
- Et c'est d'ici, en allant vers l'ouest, que les sols des vignobles montrent, en rapides successions, les influences très variées de la rivière Dordogne, ceci à cause de ses humeurs changeantes au cours des siècles. Dans les Côtes de Castillon, le sommet des collines est calcaire et les coteaux de plus en plus mameux. Dans la célèbre région de Saint-Emilion, le plateau est principalement calcaire ; les coteaux sont argilo-calcaire... C'est de là que proviennent beaucoup des meilleurs crus, alors que la plupart des vins génériques de Saint-Emilion proviennent de terrains d'alluvions sableuses beaucoup plus proches de la rivière.
- Sans vouloir offenser la sensibilité des français, je dois vous dire que nous devons ces magnifiques vins rouges à un monarque de

la perfide Albion : Jean Sans Terre, le plus jeune fils d'Eléonore d'Aquitaine. Quand il succéda à Richard Cœur de Lion en 1199, il donna des terres dans le St-Emilionais à des paysans à condition qu'ils y plantent des vignes.

Revenons à cette variété des sols. Autour de Libourne, où la rivière Isle rejoint la Dordogne, les sols des vignobles sont plus graveleux - surtout dans la région de renommée mondiale de Pomerol. Ensuite, à gauche jusqu'au Bec d'Ambès, ce sont des terrains d'alluvions. Sur la rive droite, la rivière nous fait traverser Fronsac et Canon Fronsac avec ses sols argilo-sableux surmontant des grès molassiques. Et voilà, finalement, les Côtes de Bourg et les Côtes de Blaye dont les sols sont, pour partie, issus de l'érosion du Massif Central par la Dordogne. Ces vignobles, en rive droite de l'estuaire de la Gironde, sont toujours sous l'influence bénéfique de notre rivière. Car, les spécialistes l'affirment, « Dordogne-Garonne : pas de mélange » de leurs eaux, jusqu'à Talmont sur Gironde. Talmont, où la Dordogne, rive droite, est le témoin, encore une fois, d'une expérience vinicole digne du Phénix : de jeunes agriculteurs du coin viennent de relancer quelques vignes en réhabilitant un vieux cépage : un vin blanc 100% Colombar. C'est le « dernier » vignoble baigné par les eaux de la Dordogne avant l'Océan Atlantique... Il y a de bonnes raisons de penser que, au moins dans le

- Bourgeois, des vignes avaient été plantées même avant l'ère gallo-romaine. La Grotte de Pair-non-Pair, connue pour ses riches gravures pariétales d'il y a 30 000 ans, a bel et bien été habitée par des hommes préhistoriques. Devant l'extraordinaire étendue à travers les siècles de l'expérience viticole, si évidente lorsqu'on longe les berges de la Dordogne, on peut se demander si l'on savait déjà à cette époque fabriquer une espèce de boisson fermentée.

**Michael Jacobson,**  
journaliste, écrivain,  
ancien rédacteur en chef  
de deux périodiques spécialisés sur le vin.

## Les vins du "bord de l'eau"



Vin de Corrèze



Vin Paillé



Vin de Domme



Vin de Monbazillac



Vin de Bergerac



Vin de Pécharmant



Vin de Lalande-Pomerol



Vin des Côtes de Castillon



Vin de l'Entre Deux Mers



Vin des Côtes de Bourg



## 2<sup>e</sup> Etats Généraux du bassin de la DORDOGNE

*Avec la participation des poissons de la Dordogne ainsi que :*

**Pour la soupe de poisson**

Restaurant l'hôtel du Pont

Bruno Jardel - Pêcheur professionnel

24200 Grolejac

**Pour la lamproie**

GI-DOR-LAND

Entre Gironde et Dordogne - Conserverie poisson

1 lieu-dit Clidat - 33420 Rauzan

**Pour l'esturgeon**

PRUNIER MANUFACTURE

Élevage d'esturgeons et production de caviar

Les Moulineaux - 24700 Montpon-Ménéstérol

Pour les représentations rupestres du coulobre : Jacques Hurtaud - Artiste - 24200 Carsac-Aillac



Lieu-dit Tournepike - 24250 Castelnaud la Chapelle - Tél. 05 53 29 17 65 - Fax : 05 53 28 29 60  
<http://eptb-dordogne.fr> - [epidor@eptb-dordogne.fr](mailto:epidor@eptb-dordogne.fr)

