



MG CLUB DE FRANCE - Nouvelle Aquitaine

Week-end « Saveurs et senteurs » en Dordogne les 4 et 5 mai 2019

Au programme :

En matinée, visite d'un élevage d'esturgeons, complétée par une dégustation au « Caviar de Neuvic » ; déjeuner « Chez Bonnebouche » (ça ne s'invente pas !); découverte d'un moulin à eau et dégustation d'huile de noix et noisette ; expérience dans un atelier de savonnerie artisanale ; diner et nuitée à Bergerac. Dimanche : traversée de Bergerac ; visite et dégustation au Château de Monbazillac, puis déjeuner local, avant retour. Une sortie printanière, de nos MG, de moins de 300 km, entre Périgord Blanc et Périgord Pourpre.

9h00 : 1^{er} RDV pour un Café/croissant et la remise des road book, à la Grande Halle couverte de Saint Médard de Guizières D.1089, (60km à l'est de Bordeaux), dans le village au niveau de l'église, tourner à droite.

Le programme développé :

A Neuvic, le Domaine de **Caviar de Neuvic**, installé sur 20 ha, entre les rivières : l'Isle et le Vern, maîtrise l'élevage des poissons et élabore son propre caviar.

La visite de cette ferme piscicole nous permettra d'apprécier les méthodes d'élevage modernes des esturgeons respectant le poisson et la nature. Notre guide nous dévoilera la passion qui l'anime. Vous donnerez la nourriture au poisson et pourrez aussi caresser de gros esturgeons.



A l'issue de la visite, nous engagerons une dégustation « découverte » de beurre de caviar et de caviar, le tout accompagnés d'une coupe de vin pétillant.

A la boutique, rien ne vous empêche d'emporter un « souvenir » de cette visite, en direct, du producteur.

Après cette première expérience épicurienne, nous nous dirigerons sur SAINT JEAN D'ESTISSAC, pour déjeuner « **chez Bonnebouche** ». Un restaurant, à découvrir dans un cadre champêtre, où vous dégusterez une cuisine créative inspirée, à son chef inventif, lors de son marché du matin. Cette bonne adresse - que nous avons découverte - propose une cuisine revisitée et goûteuse à base de beaux produits locaux et de saison.

Après une pause digestive en terrasse, nous vous proposons de rejoindre, par de petites routes : *le Moulin de la Veyssière*, un moulin à eau, qui presse des productions locales de noix et noisettes. Sa propriétaire nous présentera cette installation historique et ses productions.



Ici aussi dégustation d'huiles et vente de produits locaux.

Pour compléter cette après-midi nous nous dirigerons vers une savonnerie artisanale : « *Passion Savon* », animée par Nia Hafsia, une anglaise, installée à la sortie Ouest du village de BOURGNAC.



Là, vous pourrez assister à la fabrication de savons et découvrir les multiples parfums naturels valorisés par des artisans passionnés du « savon à froid ».

Mes préférés : les savons au lait d'ânesse bio ...

Puis nous nous dirigerons vers Bergerac, étape du soir par de petites routes en profitant des monuments (Château de Montréal) et des paysages.

Diner et nuitée à l'hôtel de charme « La Flambée ». Possibilité de shopping en ville avant le diner (en reprenant nos voitures).

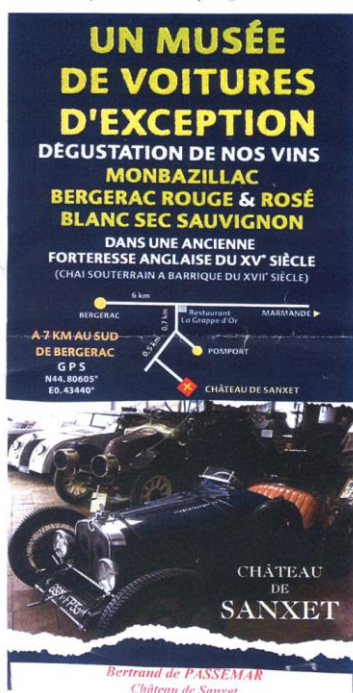
En matinée de dimanche, nous traverserons Bergerac pour nous rendre au *Château de Monbazillac*, pour une visite privative de ce magnifique monument historique.

Une dégustation de la production locale nous sera proposée, à l'issue.



Après un déjeuner local, à proximité, nous pourrions prendre le « chemin des écoliers » (ou pas), pour rejoindre nos pénates.

Pour ceux qui auront envie de terminer la sortie par une dernière visite, nous vous proposons juste à côté du restaurant de découvrir au « **Château de SANXET** » un musée de voiture d'exception dans une ancienne forteresse Anglaise du XV siècle, avec une dégustation.



Lyne et Christian VIGNAC et Bernard JOUBERT