

LES WEEK-ENDS GOURMANDS

Contacts

Mairie de Sarlat, service communication
05 53 31 53 31

www.sarlat.fr
www.ac-foiegras-truffe.fr

Office du tourisme

05 53 31 45 45
www.sarlat-tourisme.com

SARLAT

PÉRIGORD NOIR

Organisation

Mairie de Sarlat, office du tourisme,
groupement des trufficulteurs du
Périgord Noir, association des journées
du terroir, société Rougié, maison
Pébevre, maison Fauchon



“ De novembre à mai, retrouvez à Sarlat les plus beaux fleurons d’une cuisine de gourmets, et le charme authentique des traditions au sein de la capitale du Périgord Noir ”



- ▶ **MARCHÉS AUX TRUFFES - DE NOVEMBRE À MARS**
- Emblématique et secret, objet de toutes les gourmandises, produit magique du Périgord Noir, le diamant noir tient à Sarlat toute sa place au travers de ses marchés aux truffes :
- Le marché contrôlé, ouvert aux particuliers, tous les samedis matins
 - Le marché de gros, ouvert aux professionnels et négociants, tous les mercredis à partir de 14h.

▶ **FÊTE DE LA TRUFFE / ACADEMIE CULINAIRE DU FOIE GRAS ET DE LA TRUFFE - 3^e WEEK-END DE JANVIER**

Une occasion unique de découvrir, de cuisiner et de déguster la truffe. Les passionnés, les chefs cuisiniers et les gourmands se retrouveront autour des nombreuses manifestations gratuites. Stages et démonstrations de cuisine, atelier senteur de truffe, cavage... Sans oublier le “Trophée Jean Rougié”, concours culinaire qui permet à 8 jeunes étudiants de s’affronter face à un jury de 10 chefs étoilés.



- ▶ **FÊTE DE L’OIE - 3^e DIMANCHE DE FÉVRIER**
- Pour renouer avec la tradition, Sarlat crée, au cœur de la cité médiévale, “Sarlat en Périgord Fest’Oie” : animations pour les enfants, démonstrations de découpe d’oie, rassemblement d’oies et d’oisons, vente de produits du terroir... Temps fort de la journée, le repas composé de 15 recettes à base d’oie dont le foie gras servi à volonté.

▶ **JOURNÉES DU TERROIR JEUDI ET VENDREDI DE L’ASCENSION**

Cette manifestation au cœur de la ville, est l’occasion de découvrir ou de redécouvrir l’authenticité, les traditions et la qualité des produits du Périgord Noir. En marge des stands identitaires et des animations pour les enfants (jeux d’antan et maquillage), les visiteurs peuvent se balader dans les allées de la ferme vivante et découvrir les produits des stands alimentaires, textile, hygiène... du pôle bio.

