

Autour du « gras » à LA BACHELLERIE



Une proposition de randonnée depuis le village de La Bachellerie entre plateaux et vallons, noyeraies et ruchers, en passant par le hameau et la ferme de Charnaillas, à la découverte du gras. Peut-être en profiterez-vous pour casser la croûte à la ferme ?



ref. carte
H6

À noter :

Distance : 15 km

Balisage : jaune
(A/R vert)

Point de départ :
Place centrale
45.14570 / 1.15398

Le « gras » du Périgord

En Dordogne, le « gras » regroupe tout ce qu'on peut fabriquer à partir de l'oie ou du canard. La Dordogne est le 1^{er} département producteur d'oies grasses. Depuis le 18^{ème} siècle, cette production est présente et transformée localement. Un grand savoir-faire de la préparation, hérité des cuisinières des mille et un châteaux du Périgord, fait du foie gras un produit d'exception. Cette tradition a été reconnue et confortée par l'obtention d'une IGP canard à foie gras du Sud Ouest - Périgord en 2000. La même reconnaissance est en cours d'instruction pour les produits de l'oie grasse.

Téléchargez la fiche rando gratuite sur rando.dordogne.fr

Un petit creux ? Cassez la croûte à la ferme !

Le casse-croûte à la ferme est une formule proposée par certains agriculteurs/producteurs qui s'adapte en fonction des saisons et des produits disponibles, souvent sur réservation. Elle permet de déguster les produits locaux sur place ou à emporter parfois.

À la ferme de Charnaillas, vous pourrez découvrir et visiter les noyeraies en conduite Bio et l'élevage d'Oies et de Canards avec gavage traditionnel au maïs. En juillet août, possibilité de casser la croûte à la ferme avec une assiette chaude sur réservation la veille.



Vu à la télé :



La ferme de Charnaillas a fait l'objet d'un reportage qui a été l'occasion de montrer une recette simple qui devrait faire des adeptes : les aiguillettes de canard au foie gras !

<http://bit.do/aiguillettes>

La Maison du Foie gras à Thiviers.

Située au coeur de Thiviers, la capitale du foie gras en Périgord, la Maison du Foie Gras est une authentique vitrine de la culture gastronomique locale. Inaugurée en 2010, la Maison du Foie Gras vous invite à découvrir tous les secrets du foie gras au cours d'une visite ludique de son musée qui saura creuser votre appétit ! La visite peut être libre ou accompagnée selon le calendrier. Sur demande, vous pourrez découvrir les saveurs de nos produits gras autour d'un verre de moëlleux.



Harison Barker , écrivain voyageur anglais qui traverse la Dordogne au XIX^{ème} siècle témoigne de la réputation des pâtés périgourdiens :

Avant d'atteindre le village, je croisi un énorme troupeau d'oies (...) Pauvres bêtes ... Leur entrain ne durera pas longtemps !(...) Dans quelques semaines, les foies de beaucoup d'entre elles serviront à préparer ces excellents pâtés truffés dont le Périgord s'enorgueillit, sans oublier le profit tiré de leur expédition aux quatre coins de l'univers. »



Pensez à prévenir avant votre passage ! Contacts page 3