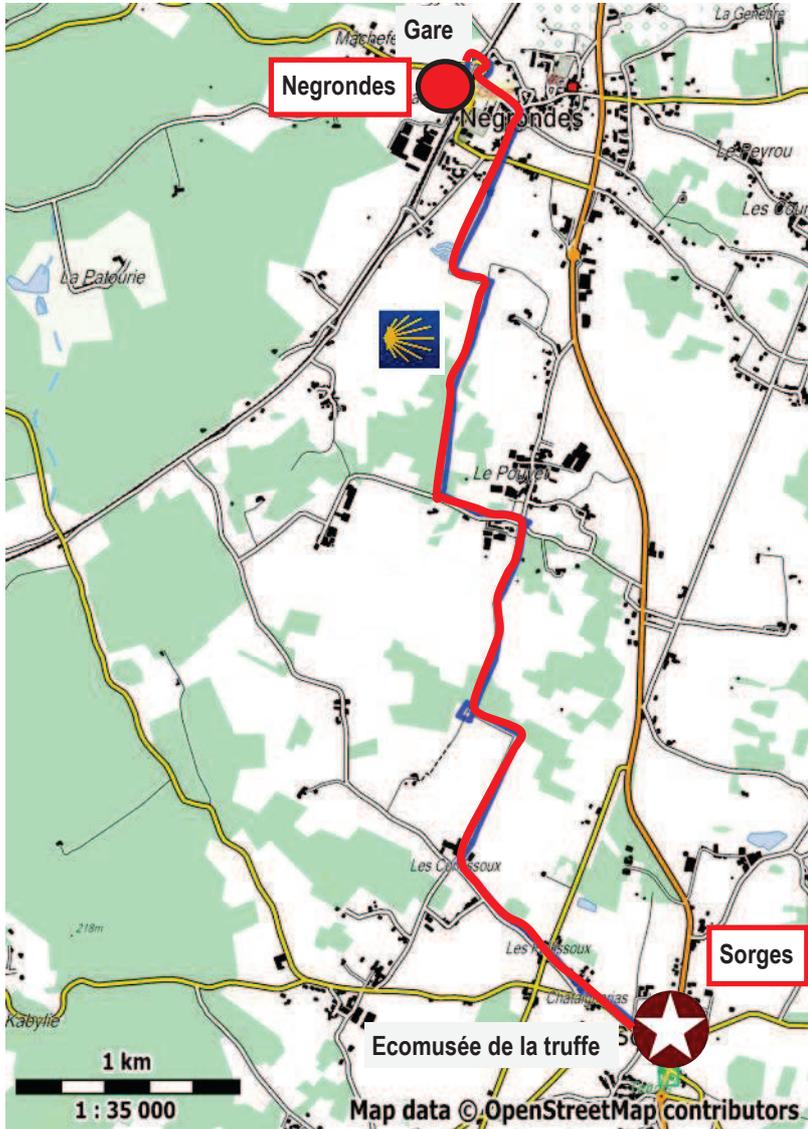




SORGES

Le village des « meilleures truffes » du Périgord!



Depuis Négrondes, après une jolie petite randonnée sur le chemin de Saint Jacques « voie de Vézelay », vous pourrez visiter l'écomusée de la truffe à Sorges.

A l'aide de différents outils, ce musée original vous dévoile tout ce qui concerne la truffe, sa culture, la gastronomie et l'économie générée par le « Diamant noir du Périgord ».

Pour découvrir les paysages et les végétaux liés à la truffe, des sentiers balisés conduisent le visiteur au cœur de la forêt et du causse où se trouvent les truffières.

Accès : gare de Négrondes

Ligne : Bordeaux– Périgueux—Limoges

Distance :

gare—Maison de la truffe: 6,5 km

boucles des truffières: 3 km ou 8,5 km

Jour de marché : dimanche

A découvrir : musée de la truffe et truffières, causse, sentier des truffières, puits à bascule...

Services village de Négrondes



Services village de Sorges





+



A/R

Descriptif du parcours

De la gare de Négrondes jusqu'à sorges, Musée de la truffe

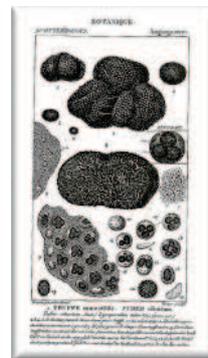
Prendre à droite en sortant du parking de la gare sur la rue des scieries, puis tourner à droite sur la D 73 et à droite au carrefour. A l'intersection, tourner à gauche sur l'Avenue de la Gare, prendre ensuite à droite sur la « Rue Eugène Le Roy ». Continuer tout droit sur la route de « Le Peyrat » et tourner à gauche après les étangs. Au croisement, prendre à droite, aller tout droit et au second croisement, prendre à droite la route de « Le Juge » puis de « Le Pouyet ». Au croisement, tourner à droite et suivre la route jusqu'à Les Courtissoux, traverser la D 8 vers Les Patissoix. Au croisement, prendre à gauche sur la D68. Dans Sorges, au croisement avec la D 74, poursuivre en serrant à droite sur la D 68. Prendre la première rue à gauche, puis tourner à droite sur la Place Nicolas Feyte, prendre la rue à gauche Paul Carreau. Dans le croisement, vous apercevrez le Musée de la Truffe.

Du musée de la truffe jusqu'à la gare de Négrondes

Prendre la rue Paul Carreau, tourner à gauche sur la Place Nicolas Feyte, puis prendre la 1^{ère} rue à gauche. Prendre la D 68 sur la droite, et tourner sur D 68 (deuxième route à gauche). Poursuivre tout droit jusqu'à « Chataigniaras ». Tourner à droite vers les « Patissoix », au croisement, continuer tout droit et tourner à droite aux « Contissoux », poursuivre jusqu'au croisement et prendre à gauche, puis à droite. Tourner à gauche vers « Le Pouyet », puis « Le Juge », puis à droite. Laisser deux routes à droite et prendre à gauche, puis à droite. Passer devant l'étang du Peyrat, continuer tout droit, traverser la D 73. Prendre la rue Eugène Le Roy et tourner à droite sur l'Avenue de la Gare. Au bout de la rue prendre à droite sur D 73, tourner deux fois à gauche pour rejoindre la « rue des scieries » et arriver à la gare.

Pour bénéficier de la trace GPS, scannez le QR Code ou tapez l'adresse dans votre navigateur

<https://bit.ly/37FlptR>



A l'arrivée dans le bourg des panneaux proclament que « la meilleure truffe du monde est périgourdine, et que la meilleure truffe périgourdine se trouve... à Sorges ».

Bienvenue dans le village qui accueille l'Eco musée de la truffe !

Visites guidées mardi et jeudi après-midi en juillet/août du musée et du sentier. Possibilité de dégustation toute l'année et de démonstration de cavage en saison.

On recherche la truffe, parfois surnommée « l'or noir du Périgord » qui se cache dans des lieux précis, généralement sous terre. La trouver requiert un savoir-faire particulier : en observant le sol et les marques laissées par la pousse, en observant le vol d'une mouche particulière qui se pose pour pondre sur les truffes, ou avec un cochon ou un chien dressés pour le « cavage ».

*« Que le don fût venu d'un ange ou d'une fée,
C'est toi qui, la première, ô poularde truffée,
régale tentateur qui manquait à l'Eden,
Sortis des flancs heureux du sol périgourdin »*

Bussière dans *La Truffe*, cité par Curnonsky et Rouff dans *La France gastronomique Vol 1* consacré au Périgord « une des régions de notre pays où l'on mange le mieux et depuis des siècles ».