

DESTINATION France

n°8

À la découverte d'un art de vivre

CARNET DE VOYAGE

Périgord noir, Périgord pourpre

Villages, châteaux, sites préhistoriques...

Une savoureuse balade
au cœur de l'un des plus riches terroirs de France



CITY GUIDE

MARSEILLE

**Excessive, attachante
et créative**

La cité phocéenne passée au crible

+++ Notre guide de bonnes adresses
testées et approuvées!

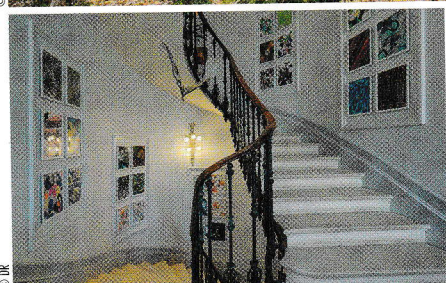
Boutiques, galeries, bars, restaurants, hôtels de charme...

PATRIMOINE

TERRITOIRE DE BELFORT

100 ans d'histoire et plus





LE CLOS D'ARGENSON

En plein centre-ville, impossible de ne pas tomber sous le charme de cette somptueuse demeure datant de 1885, dont tous les éléments anciens ont été conservés. Autour du grand escalier en spirale, les hauteurs de plafond, les cheminées en marbre et les parquets en chêne rehaussent quatre suites somptueuses, baptisées d'après les vignobles de la région (« Rosette », « Pécharmant », « Monbazillac » et « Montravel »). La piscine extérieure, le grand salon, la salle de billard et la salle à manger donnant sur une terrasse, ainsi que des prestations de haute gamme, achèvent de convaincre.

À partir de 150 euros la suite.

• 99, rue Neuve d'Argenson. Tél. : 06 12 90 59 58. leclsdargenson.com

MONBAZILLAC



PRODUITS DU TERROIR

CAVE COOPÉRATIVE DE MONBAZILLAC

Regroupant une cinquantaine de vignerons, la Cave coopérative de Monbazillac est le plus gros producteur de vin de l'appellation (plus d'un tiers, au total), même si elle déborde largement du cadre : bergerac, bergerac sec, côtes-de-bergerac... Quelques produits locaux (terrines, foie gras, confit, confitures) complètent le tableau.

• Route de Mont-de-Marsan, Monbazillac. Tél. : 05 53 63 65 00. chateau-monbazillac.com



BOIRE UN VERRE

MAISON VARI

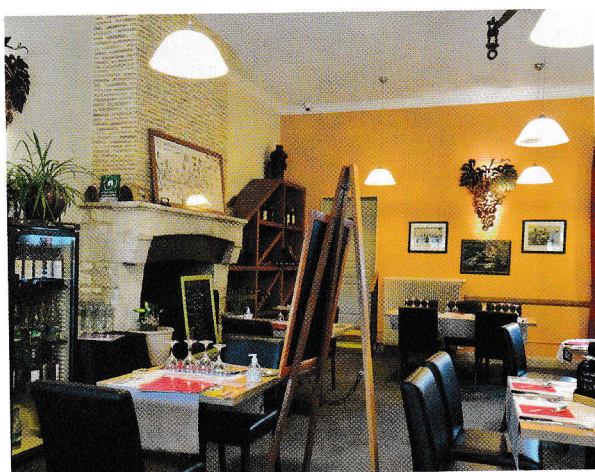
Le bar à vin du Château

Vari invite à la détente – son jardin notamment –, et c'est exactement ce à quoi l'on aspire. Au programme, découverte des productions de la propriété par le biais d'ateliers de dégustation sur réservation. Quelques planches de charcuterie à partager, un gaspacho de tomates avec des olives et quelques assiettes ou salades composées peuvent harmonieusement accompagner le tout.



Initiation à la dégustation : 7 euros ; dégustation à l'aveugle : 12 euros ; accords mets et vins : 18 euros.

• Le Bourg. Tél. : 05 53 73 52 96. chateau-vari.com



Menus : 28,50 et 32,50 euros (avec soupe).

• Le Peyrat. Tél. : 05 53 61 17 58. alagrappedor.fr



LA GRAPPE D'OR

Sise au bord d'une route départementale, la Grappe d'Or a toujours été un lieu de passage, et même un dancing après la Seconde Guerre mondiale, où l'on venait gaillardement s'encanailler ! Septièmes propriétaires depuis les années 1950, Philippe et Véronique Chassagne sont aux commandes du lieu depuis quinze ans. En cuisine, ils font la part belle à la viande et affichent une prédilection pour le canard (Parmentier, cou, magret, brochettes de cœur...), le tout servi avec des pommes Périgord.

