

EL PERIGORD

LA PLENITUD DEL OTOÑO

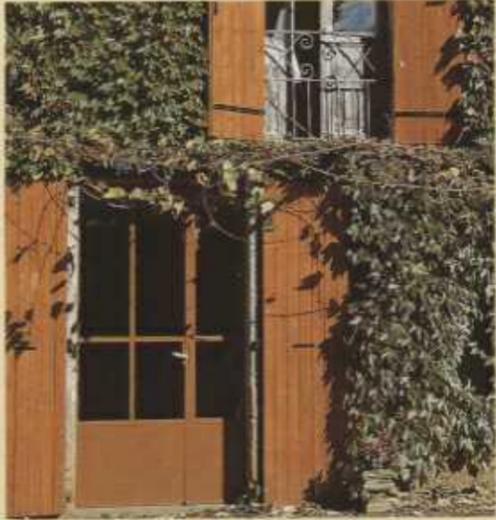
*Texto y fotos:
Rafael Cbirbes*

El viajero había cruzado las solitarias calles de Saint-Léon-sur-Vézère. Había dejado el automóvil junto al muro que, a la entrada del pueblo, cierra la fábrica del castillo con sus cubiertas de pizarra, se había entretenido fotografiando el rojo intenso de las hojas de falsa viña que trepaban, aquí y allá, por las viejas paredes de piedra, dejando al descubierto en muchos casos sólo los huecos de puertas y ventanas, había entrado en la hermosa iglesia, de una sobrecogedora sencillez románica, y había recorrido a continuación el pequeño prado que separa sus paredes del curso del río Vézère.

Era una tarde radiante de principios de noviembre. El río Vézère (la Vézère, para los franceses, que acostumbran a llamar en femenino a sus ríos) discurría mansamente entre los árboles diferentemente vestidos: algunos, como los álamos, tenían sus ramas ya por completo desnudas; en otras variedades, en cambio, apenas si las hojas verdes empezaban a dorarse en los bordes. Entre la desnudez y el verde, toda la gama de los tonos intermedios, desde el oro, al cobre y al rojo encendido. Los complejos colores del otoño.

Allí, sentado en uno de los bancos de madera, a la orilla del río, junto a dos pequeñas barcas de fondo plano, que permanecían amarradas al tronco de un árbol, y sobre las que caía en aquel instante el sol, destacando sus líneas, el viajero vivió uno de esos raros momentos en los que la importancia de todo parece evaporarse de repente y da lo mismo que la vida dure cien años más, o que concluya en ese mismo instante, porque esos momentos resumen ellos solos todo cuanto uno puede desear, y colman de sentido lo vivido.

El viajero pensó, mientras miraba deshacerse el humo del cigarrillo que acababa de encender, en esa rara capacidad para comunicarnos la plenitud que posee el otoño, como si la naturaleza, al igual que les ocurre a los grandes vinos, necesitara de un largo envejecimiento para ofrecer lo mejor de sí misma, y sólo concediera sus secretos, tal y como



dice Hegel de la sabiduría, en el momento del crepúsculo, en el relámpago que brilla entre la edad madura y el largo silencio irreparable: la vieja iglesia románica, las barcas cuya forma es fruto de un hallazgo milenario, la arboleda, la manada de ocas con la que acababa de cruzarse en un prado cercano, y cuya presencia le habló de formas culturales lejanas y refinadas, aprendidas durante siglos, de preparaciones culinarias, conservas y recetas cuyos secretos se han transmitido las generaciones, de aprendizaje cuya compleja telaraña configura el alma de un pueblo, poblándola de matices que sólo quien entra respetuosamente en contacto con él adivina: el cantero que talló las piedras de Saint Léon, el campesino que planta los nogales y recoge sus frutos para elaborar el apreciado aceite, el ama de casa que procede a desnervar un foie gras, el truero que persigue al perro amaestrado que lo guía en su búsqueda del misterioso hongo, el vendedor que instala su puesto de setas al pie de la torre de Saint Front de Périgueux.

La verdad es que aquel instante impagable de plenitud junto a Saint Léon le había sido largamente anunciado durante los días anteriores. El viajero lo había sentido acercarse primero como un fenómeno puramente físico mientras recorría las sinuosas carreteras de la región, bordeadas de árboles, y escuchaba el chasquido de las hojas secas que caían sobre el asfalto: las hojas se balanceaban en el aire y a continuación chascaban al entrar en contacto con el suelo, y ese ruido se metía a través de las ventanillas del coche abiertas al aire de la tarde y al sol de otoño. Después, las ruedas pasaban sobre algunas de ellas y también en ese instante se las escuchaba crujir con un ruido limpio y hermoso.

Los puntiagudos tejados de pizarra de Saint Crépin y una cercana charca en cuya superficie se deslizaban algunos cisnes detrás de un telón de hojas amarillas, o la extraña y atrevida torre de Saint-Amand-de-Coly, insignia de una etapa más en el Camino de Santiago (que nace al pie de la Tour Saint Jacques, a orillas del Sena, en París), y que un rato antes se le había aparecido bajo el azul intenso del cielo, y el frescor, y la luz tamizada que manchaba su nave, habían también formado parte de los preámbulos de ese instante de plenitud. Del





mismo modo que, en los días previos, en vez de por el ruido de las hojas secas, se había sentido seducido por el otro, blando, viscoso, del humus vegetal bajo la suela de los zapatos que pisaban los caminos sombreados del bosque bajo la niebla de la mañana: una niebla que se deshacía a ratos en lluvia tenue y que envolvía el paisaje a lo largo de kilómetros: el ruido del agua del río Trincou, que pasaba bajo las instalaciones de un viejo molino, hoy convertido en hotel, los grises muros de la vieja abadía de Brantôme, los puentes de la solitaria ciudad, sus antiguas casas medievales y sus torres, el puesto de dalias en la plaza, las cúpulas de Saint Front de Périgueux con sus escamas de lagarto.

Aquellos días de noviembre era como si el otoño fuera capaz de ofrecerse con toda su variedad en la espléndida bandeja de una tierra hermosa, y también ella en la estación avanzada de su historia. El olor de humedad de los caminos, su perfume telúrico de hongos y trufas se alargaba y tocaba con sus dedos la entrada de viejas grutas prehistóricas, sus irregulares techos pintados con animales sagrados, admirados, temidos o deseados por hombres que formaron la lejana infancia de la humanidad, su callado invierno original, su estación primera. Los turistas aguardaban turno para entrar en esos santuarios que hablan de partes de nosotros mismos conservadas por alguna incontrolada pulsión genética, por una melancolía irreparable de naturalezas muertas, y la niebla y el olor de hojas que se pudrían en la cuneta ponían algo tremendo, respetable, a los anuncios de poblados prehistóricos diseñados con una estética de Disney o de Spielberg, porque esos diseños parecían limitarse a buscar un barato atajo en el alma de los visitantes para encontrar la oportunidad de seguir reproduciendo sus miedos.

El invierno de los caballos de Lascaux, de los toros y bisontes embistiendo en los pliegues de las rocas, y del fuego celosamente conservado por los magos, como primero y gélido capítulo del libro de historia, antes del alfabeto, de la cocina de lo cocido, y del amor como sentimiento codificado, formando el horizonte remoto de esta región cansada de acumular tristeza, esperanzas y sabidurías durante treinta mil años. Las bastidas, las imponentes fortalezas en

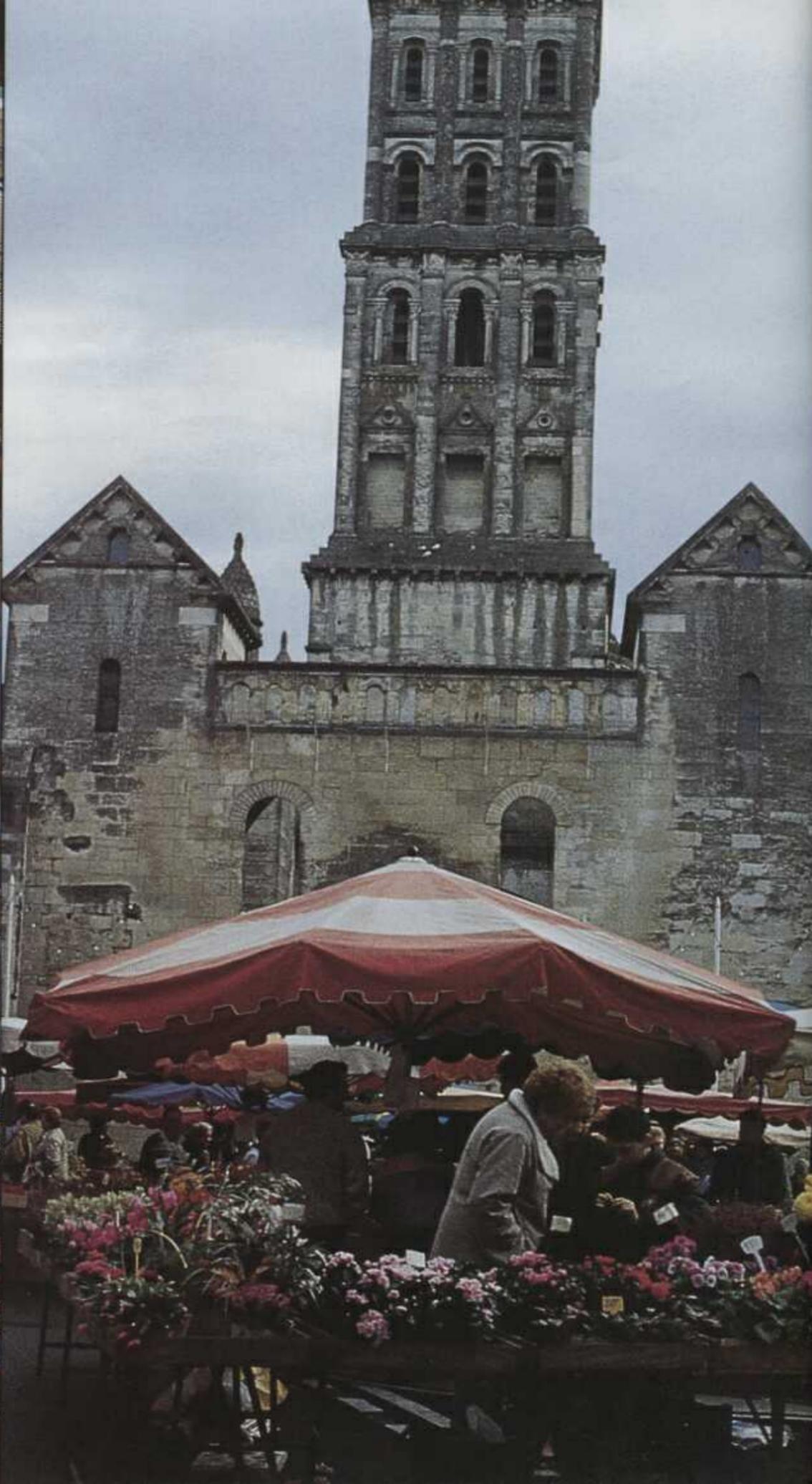
lo alto de las colinas, los pueblos nido defendiéndose de las terribles agresiones, y los castillos -Beynac, Milande, Castelnaud- hermosos y desmesurados, con sus torres de afilada punta de lapicero, o su puntilla de almenas; las altivas fortalezas en los desfiladeros y recordos del río Dordoña -la Rocque Cagéac- como terribles testimonios de despiadadas guerras caballerescas (trescientos años de matarse ingleses y franceses), o de campesinos pobres -les croquants- contra señores, y también, milenios de civilización, las elegantes casas, la arquitectura de nobles estudiosos, comerciantes, burgueses y sabios -Fénelon, La Boetie, Montaigne-, y todo ese pasado que hoy miramos desde la lejanía del presente como convulsiones de una primavera frenética de la humanidad, de un largo estío de frutos en sazón, ahora convertido, en la desolada y bella paz madura del otoño, en un inofensivo compendio de curiosidades para los turistas aburridos que manejan la cámara de video y compran latas de *rillettes*, de hígados grasos de oca, o de cuellos rellenos, que se fotografían entre los peñascos de los abrigos prehistóricos, y que abandonan precipitados el automóvil en el aparcamiento que hay junto al yacimiento de la Madeleine. Y las cuidadas tiendas de productos gastronómicos de Sarlat o Périgueux, y los acogedores hoteles instalados en cualquier rincón del bosque, como una expresión más de esa madurez de sabiduría de unos campesinos que han conseguido convertir en riqueza y elegancia su tosquedad y sus limitaciones. Criadores de patos, pollos y pavos, recolectores de hongos, truferos, propietarios de viejas casas que alguien pudo pensar que estaban condenadas a desmoronarse y que hoy se ofrecen en alquiler como remansos de paz para quienes intentan escapar de las colmenas humanas de París o Marsella.

El viajero había tenido la oportunidad de participar de los excedentes de esa acumulada experiencia, mientras asistía al *garage* de las ocas en una granja de Sorges, mientras comía un espléndido muslo de pollo de corral en un modesto restaurante de carretera, o al tiempo que contemplaba los paneles del Museo de la Trufa, y el señor Savignac le explicaba las diferentes variedades del apreciado hongo, y también, cuando salió a pasear en una mañana envuelta en

niebla, y siguió a un ferroviario jubilado a través del bosque y contempló cómo, a sus órdenes, las patas de un perro amaestrado ponían al descubierto el volumen rugoso de una trufa. Cuando el jubilado acercó a la nariz del viajero aquel regalo del subsuelo, y tuvo ocasión de aspirar su perfume, ese perfume denso vino a añadirse al de la tierra mojada y al de las hojas en descomposición, y el otoño se le hizo todavía más hermoso. El viajero se sintió por un momento cómplice de toda la cantidad de experiencia que vigilaba atenta los complicados procesos de la tierra para apropiárselos y convertirlos en útiles y placenteros, concediéndoles el regalo de la conciencia y el trabajo.

Aquella mañana de niebla el viajero tuvo ocasión de asistir al descubrimiento de otras trufas. El perro amaestrado olfateaba aquí y allá, se excitaba, cavaba con sus patas, y ofrecía a los caminantes los misteriosos frutos subterráneos, y cada vez, era como si se celebrara una sagrada ceremonia. Más tarde, apareció en un rincón del bosque un hombre y les mostró orgulloso al ferroviario jubilado y al viajero, un ejemplar de *tuber melanosporum* de casi doscientos gramos de peso. Y también ese gesto fue una ceremonia de celebración otoñal. Allí, en el claro del bosque, en la frontera del robledal -las truferas suelen presentarse en calveros, ya que consumen la maleza-, escuchó también los lejanos disparos de los cazadores, tal vez los mismos con los que se habían cruzado un rato antes en el camino, y los jadeos del perro, que reclamaba su compensación por los descubrimientos que había efectuado, y el ruido que produjo el aleteo de un ave entre las hojas policromas del sotobosque, y esa constelación de colores, sonidos y perfumes, le hablaron también al viajero de un otoño opulento en el que la naturaleza encuentra su plenitud en los ritos con que la coronan los hombres.

Aquel ave espléndida, con su sagrado ritual de salsas, que apareció un rato sobre un mantel en el Auberge de la Truffe, y la sonrisa de madame de Leymarie, que la acompañaba como una sacerdotisa satisfecha ante la devoción con que los comensales daban cuenta de ella; o las negras y perfumadas láminas de trufa, sobre las templadas rebanadas de pan que el chef Vasseur bendijo con su razonable conversación en el Relais des 5 Châteaux, y la de-



licada textura del *tourain blanc* que el viajero tuvo la suerte de probar en el Hôtel Saint Albert, de Sarlat, y cuya exquisita y sencilla receta se llevó con él, gracias a la generosidad de la familia Garrigou, para cocinarlo muy lejos, también fueron destellos anunciadores del instante de plenitud que iba a llegarle.

Esos restauradores que se transmiten los secretos de su cocina de una generación a otra, con el orgullo de los alquimistas primitivos. Tanta sabiduría a la hora de mezclar los productos, de calcular el tiempo de las cocciones, la textura de las salsas; tanta capacidad para convertir el espectáculo de la naturaleza en una joya que se repite multiplicada -infinitas y deslumbrantes representaciones del todo- sobre las mesas de los restaurantes, o en los escaparates de las tiendas, no pueden ser más que manifestaciones de la inteligencia milenaria de una región cansada de vivir, que vio nacer la *langue d'Oc*, en la que cantaron poetas y trovadores, y en la que se escribió durante cientos de años acerca del sentido de la existencia y de sus limitaciones.

El viajero no había podido por menos que emocionarse cuando había escuchado hablar a un anciano en la vieja lengua de la región, porque aquel acento y aquellas palabras habían venido a recordarle la que sus amigos y familiares hablan a orillas del Mediterráneo. Y algunas de las recetas que tuvo ocasión de degustar o que se llevó consigo en los libros, le trajeron a la memoria las recetas que se cocinaban en su propia casa hace muchos años. Esas comunicaciones milenarias de la necesidad en los viejos pueblos de Europa. Esas figuras de las cuevas de Font de Gaume, que había contemplado el día antes, y que engendraron las que él mismo había visto años atrás en Tiris, o en el Barranc de la Valltorta, en El Maestrazgo, cerca de Morella, en su tierra mediterránea. Y los *tourains*, que son una variante sutil de las sopas de ajo; y las *miques*, que son hermanas gemelas de las *migues* que su propia abuela había aprendido a cocinar en un pueblo del duro y pobre interior de Valencia, y que tanto le gustaban a él cuando era un niño; todo le parecía venir, ennoblecido, desde algún lugar lejano y conocido. En el acento de sus antepasados sonaban los ecos de la delicada lengua occitana. Y en su memoria había cicatrices de un mundo que, sin embargo, visitaba

por vez primera con el convencimiento de que su viaje era un programado regreso.

Sí, ese había sido el largo preámbulo hasta llegar al instante de plenitud bajo los árboles, en la tarde soleada, junto al río Vézère y la iglesia románica de Saint Léon, esa sensación que no era sólo la que le transmitía un planeta crepuscular, sino su celebración soberbia por una memoria de la que él mismo se sentía heredero, y que constituía una altiva barrera que se levantaba contra el imperialismo de la monotonía: los pueblos de comarcas deprimidas, primero abandonados y luego reconstruidos, con un rasgo de orgullo de campesinos que se han mantenido en su tierra y que han sabido convertir en apreciado y caro manjar cuanto producen o recolectan. Las granjas rehabilitadas en las que se recibe a los turistas urbanos que añoran ese espacio de memoria genética por cuyas madrugadas trotan los caballos de Lascaux, y las ciudades recién empedradas, al viejo estilo de cuando fueron construidas, y que rellenan con un cuidado algodón los agujeros que ha dejado el pasado en los habitantes de monótonas ciudades dormitorio.

El otoño del Périgord abrió en el viajero, los primeros días del pasado noviembre, huecos por los que se asomaba a espacios de sí mismos, espacios de madurez: los tonos complejos de las hojas de los árboles que lo rodeaban como una metáfora sobre la belleza de la estación tardía, los recuerdos de su lengua originaria, de aromas reconocidos muchos años antes, y de un mundo quizá pobre, pero libre y diverso, en el que cuenta la satisfacción de cuanto uno produce con su trabajo, y donde la despena se llena, aunque sea con modestia, de sabores originales, de perfumes que arden un instante, y que para ser gozados exigen la puntualidad de un lugar y una hora. Para entrar en el paraíso, hace falta estar en el momento en el que algún dios elige a los justos. El viajero tuvo la extraña suerte de estar en ese sitio y de eso ha querido escribir en este artículo: fue a las cuatro de una tarde de sol, a la orilla de un río y al pie de una iglesia románica, y también, aquel otro mediodía, un poco después de que madame Leymarie sirviera a los comensales una soberbia gallina, cuando la camarera se acercó para decirles que no se olvidaran de añadir una cucharada de salsa. ■



5 KILOS DE CEREZAS PARA ELABORAR 1 BOTELLA DE AGUARDIENTE

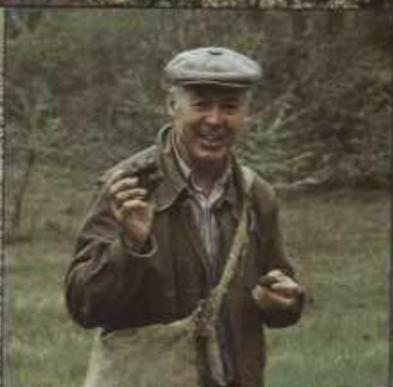
Valle del Jerte.
Primer Aguardiente y
Licor de Cerezas
en España. Productos
únicos, genuinos,
naturales, elaborados
en un 100% con Cerezas
del Tipo Picota, propia
de nuestro valle.

Materia prima que para
sí quisieran en la Selva
Negra Alemana.
Pruébelos. Descubra su
sabor profundo e intenso
retrogusto. Y usted
también dirá:
"Estos Sí son
de Fruta".



EL PERIGORD

LA TRUFA



rante la pasada campaña alcanzó apenas una cincuentena de toneladas. España produjo unas veintitrés en la temporada 92-93 y sólo nueve en la 93-94; Italia ha pasado de producir casi veinte en años anteriores a dos y tres toneladas en las últimas campañas. Francia produce unas veinticinco. Se teme que la entrada de unas seiscientas toneladas de trufas en los próximos cinco o seis años, procedentes de los países del este, quiebren el frágil y opulento mercado del oro negro gastronómico.

La crisis se inició a partir de la Primera Guerra Mundial, cuando las truferas fueron abandonadas. Desde entonces, la emigración, la extensión de las plantaciones de árboles resineros y la desaparición de los bosques de robles y de nogales truferos contribuyeron a disminuir la producción. En el Périgord existen aún unos setecientos trufficultores y en la actualidad se intenta por todos los medios revitalizar las truferas procediendo a plantar árboles micorizados, así como al fomen-



Mr. Savignac, alcalde de Sorges, ciudad en la que se puede visitar la Maison de la Truffe.

to de cultivos favorecedores de la micorización, como la lavanda. Los resultados son dudosos e irregulares.

El principal detector de las trufas fue durante mucho tiempo el cerdo. Animal goloso, descubre rápidamente el codiciado fruto, pero suele dañarlo al morderlo con voracidad. Su perfume lo enloquece. Los perros son más dóciles y actualmente han sustituido casi por completo a los cerdos. Su fino

olfato es recompensado con golosinas más económicas que la trufa. También la mosca trufera sirve de detector a los buscadores.

DÓNDE COMPRAR LAS TRUFAS DEL PERIGORD

Hay que comprarlas limpias (se cepillan para que pierdan la tierra adherida), para evitar pagar tierra a precio de oro. Para conservarlas algunos días, se pueden introducir en el frigorífico. Si se quieren mantener durante más tiempo, pueden esterilizarse, o bien meterse en aceite. Sainte-Alvère, Périgueux, Excideuil, Vergt y Sarlat son los mercados más famosos.

DÓNDE DEGUSTAR LAS TRUFAS

La Maison de la Truffe, el didáctico museo instalado en Sorges, y animado por el señor Savignac, publica un folleto en el que destaca los restaurantes de la zona que ponen especial interés en la elaboración de recetas con trufas. Son los siguientes: Hôtel Restaurant Coulier, en Sa-

lignac; Le Relais du Périgord, en Siorac en Périgord; Hôtel La Treille, en Vitrac; Hôtel de la Madeleine, y Hôtel Plaisance, en Sarlat; Hôtel Chabrol y Moulin de l'Abbaye, en Brantôme; Hôtel La Forge, en Lalinde; Château de la Fleunie, en el Condat sur Vézère; Châtau de Vieux Mareuil, en Vieux Mareuil; Hôtel Restaurant Le Cygne, en Le Bugue. Le Royal Grill, Restaurant de La Rotonde, en Périgueux. Châteaux des Reynats, en Chancelade. Le Mas de Montet, en Ribérac. Le Vieux Logis, en Trémolat. Aubergue Ripérienne, en Saint Rabier. Hôtel Restaurant Saint Albert, en Sarlat. Hôtel Restaurant Laborderie, en Tamnies. Restaurant L'Etamine y Aubergue de la Truffe, en Sorges. Hôtel L'Esplanade, en Domme. Le Rocher de l'Ar-sault, en Périgueux. Hôtel Restaurant du Château, en Lalinde. Hôtel Des Voyageurs, en La Coquille. Château Hôtel de Malaveix, en Thiviers. Hôtel Cro-Magnon, en Les Eyzies. Hôtel Bonnet, en Beynac. Château Le Lalande, et Beaulieu. Château de Puyrobert, en Montignac.

NI OLIMPIADAS. NI ELECCIONES GENERALES. NI UN ESCANDALO. EN 1987 NO PASO NADA. ¿NADA?

Es lo único sobresaliente de un año que pasó sin pena ni gloria. Un vino que ha tomado todo su cuerpo y todo su color al abrigo del roble americano. Creciendo en aroma y sabor desde 1987. Incluso su precio parece de entonces.

Vina Albalí Reservas S.A.



EL PERIGORD

LA COCINA



FOIE GRAS EN PERIGORD

Las palmípedas -pato y oca- son una fuente de inagotable riqueza gastronómica: confits, magrets, perfumadas grasas, cuellos rellenos, y, sobre todo, los foies gras. El Périgord se sitúa a la cabeza de las regiones francesas en la elaboración de los derivados de pato. Grandes empresas -Rougié, Delpéyrat o Champion- conviven con cientos de pequeños productores que ofrecen sus cuidadas mercancías al viajero en cualquier rincón. Junto a las carreteras se suceden las granjas, con sus manadas de patos, y sus anuncios de gastronomía artesana. El foie gras de pato es más barato que el de oca. Ofrece sabores más fuertes, perfumes más intensos y rústicos, que algunos prefieren. El de oca proporciona suavidad, elegancia. Los animales permanecen durante cuatro meses en libertad, pasados los cuales se les encierra en jaulas en las que apenas pueden moverse y se procede a su gavage, es decir, a obligarlos a comer maíz con la ayuda de un embudo. Ese sistema de bulimia e inmovilidad combinadas concede una grasienta plenitud a patos y ocas y provoca el crecimiento desmesurado de sus hígados, según una vieja técnica que ya utilizaban los egipcios y romanos.



Esta región se enorgullece de su estrecha relación con el campo y, si bien la masiva presencia del turismo en época estival provoca ciertos estragos en el cuidado de algunas mesas, potenciando la aparición de algunos desaprensivos, generalmente aún puede el viajero gozar de un mundo de pequeños productores artesanos y de grandes cocineros cuya sabiduría encuentra sus raíces en la mejor tradición. Si el pato, las trufas y los hongos (cèpes) se han convertido en los emblemas de esta cocina, lo cierto es que el Périgord cuenta con una larga despensa de sabios platos de pobre que, al igual que su lengua, parecen emparentar con tradiciones mediterráneas: salazones de puerco (petit salé, o costillas), confits en grasa tanto de cerdo como de aves (rillons, rillettes), couennes o cortezas de tocino, huesos salados (rosicas) componen el contrapunto animal de una cocina de campesinos en la que aparecen los platos elaborados con pan: los miques de pan seco o harina, los daurats y daudinas, los trepill, trempat o mijat, la fretissa, las farsas o rellenos de pan, a veces negras, en las que la miga se baña en sangre; los tourins, o sopas rápidas (pueden ser de ajos), suaves y deliciosas, los zimborat, bogràs



o tripolat, sopas tradicionales que también pueden ser montadas (como en Cataluña, con judías), de calabaza (potirón) o de arvejas. Las ensaladas, con vegetales cultivados -lechuga, escarola, capuchinas, o hierbas silvestres -tagarninas: pissenlits- se rocían de grasas templadas que redondean sus propiedades nutritivas: pan frito, nueces fritas, pedacitos de tocino, carnes confitadas, mollejas fritas. Los abundantes animales de corral, las alondras, codornices, liebres, becadadas, jabalíes, y otras piezas de caza frecuentes en esta zona de grandes bosques, las múltiples variedades de setas, las truchas y percas de los ríos, las castañas y avellanas, las nueces, con las que se elaboran buenos aceites, y las frutas del bosque, completan una despensa deslumbrante y que conserva todavía el perfume opulento de lo tradicional, y que se adereza con salsas de trufas (a la Périgord) y con preparaciones como la sarlandesa (patatas fritas en grasa de oca). Entre los quesos, los más populares son los pequeños cabecous, generalmente elaborados con leche de cabra, aunque también de oveja, o de oveja y vaca. A veces se conservan en aguardiente, al estilo de lo que se hacía con ciertos picones en los Picos de Europa.

EL PERIGORD

AGENDA



Mr. Vasseur, Relais des 5 chateaux, en Vezac.



Mr. y Mme. Bourgon, La Ferme de Lamy, en Meyrals.



Mr. Régis Chiarozas, L'Oison, en Périgueux.



Mme. Jacqueline Leymarie, Auberge de la Truffe, en Sorges.



Mr. Gardillou, propietario del Hotel Moulin du Roc, en Champagnac de Berlaire.

CÓMO LLEGAR Y DÓNDE HOSPEDARSE Y COMER

Desde Burdeos o Bayona, si se elige el Oeste, o desde Brieve o Cahors, si se toma la ruta de Toulouse, el viajero se adentra en esta hermosa, en la que puede elegir como centro de sus movimientos alguna de las ciudades más notables (Périgueux, Sarlat, Bergerac) o, bien, cualquiera de los cientos de hoteles, albergues y granjas, a veces situadas en remotos y agradables lugares, en las que se recibe a los turistas. Toda la región está atravesada por una red turística repleta de imaginación y las ofertas son variadas: desde excursiones a caballo, hasta participación en la vida cotidiana de las granjas en las que se cuidan ocas y se elaboran foie gras, o simplemente, la posibilidad de permanecer en una cuidada calma, interrumpida para gozar de una soberbia cocina, son algunas de las posibilidades que se ofrecen. Las oficinas de turismo proporcionan catálogos completos de estas granjas albergue, de los productores artesanos que ofrecen a la venta productos regionales -del pato, setas y trufas, mermeladas y conservas, nueces, aceites y aguardientes- así como también de los mejores hoteles y restaurantes, algunos de los cuales aparecen reseñados en el



Los aficionados a la Historia y al Arte encuentran en esta región motivo para sobradas excursiones; entre ellas a los yacimientos prehistóricos más célebres del mundo. Hay una reproducción facsímil de Lascaux, que es a la que tienen acceso los turistas. H. Le Vieux Logis, en Trémolat.

apartado de la agenda en el que se habla de cómo degustar la trufa (ver pág. 56), y a los que habría que añadir lugares como Le Centenaire, en Les Eyzies, considerado por muchos como el mejor restaurante de la región y que el viajero no pudo visitar esta vez por hallarse cerrado en descanso de temporada, así como en L'Oison, de Périgueux, también estrellado por Michelin. La oferta, en cualquier caso, resulta realmente soberbia.

QUÉ VISITAR

Las guías hablan de un Périgord verde, en torno a Périgueux y Brantôme, de un Périgord blanco, en torno a Ribérac, y del Périgord negro con centro en Sarlat, al que se ha añadido uno "púrpura", en Bergerac, que toma el nombre por sus vinos tintos. La región es geográficamente muy hermosa, con sus colinas boscosas y sus ríos (Dordoña, Vézère, Dronne, Auvézère y L'Isle), que acabarán nutriendo ese imponente estuario tan conocido de los amantes del vino, que es la Gironda bordelesa.

Los aficionados a la historia y al arte encuentran en esta región de Dordoña-Périgord motivo para sobradas excursiones: entre Montignac y Les Eyzies, en las rocosas ri-

beras del río Vézère, se suceden algunos de los yacimientos prehistóricos más célebres del mundo: Lascaux, La Madeline, Combarelles, Font de Gaume, Moustier..., que en su día marcaron la periodización del Paleolítico. Pueden visitarse algunos abrigos y cuevas y proliferan "los poblados prehistóricos" para turistas, en el estilo Disney, en toda la zona. Hay una reproducción facsímil de Lascaux, que es a la que tienen acceso los turistas, ya que se intenta proteger la cueva original del deterioro que le producirían los visitantes.

La Edad Media está presente en las hermosísimas iglesias románicas que aparecen prácticamente por todas partes, y que nos recuerdan el antiguo trazado del Camino de Santiago: Saint Front



El viajero podrá hospedarse en cualquiera de los cientos de hoteles, albergues y granjas en las que se cuidan ocas y se elabora foie gras. Toda la región está atravesada de una red turística repleta de imaginación y las ofertas son muy variadas.

de Périgueux es, quizá, la más célebre, pero las hay bellísimas como la de Saint Amand de Coly, o de una maravillosa sobriedad como la de Saint Léon sur Vézère. Iglesias y abadías (Brantôme es un buen ejemplo de éstas), también góticas, como la de Cadouin, con su hermoso claustro. En las ciudades, restauradas con un cuidado exquisito, románico, gótico y renacimiento forman los viejos barrios, como ocurre en la magnífica Sarlat. Imponentes bastidas -pueblos-fortalezas en la cumbre de las colinas, como nidos de águilas- y una serie de soberbios castillos (hay decenas de ellos: Beynac, Castelnaud, Milmande, Montfort) que sorprenden por su atrevidísima arquitectura y por su posición.



La Edad Media está presente en las hermosísimas iglesias románicas que aparecen prácticamente por todas partes y que nos recuerdan el antiguo trazado del camino de Santiago. En la foto superior Hotel Le Chaufourg, en Sarlat.