

## SAINT-LÉON-SUR-VÈZÈRE

## Un donjon de plus de 800 ans et un manoir ouverts à la visite

À l'entrée de Saint-Léon-sur-Vézère, un imposant donjon de pierre blonde interpelle les visiteurs : le manoir de la Salle. Une tour ronde abritant un escalier qui dessert les six étages est accolée à la structure carrée, d'une douzaine de mètres de côté.

Selon la dernière évaluation du service du patrimoine et inventaire d'Aquitaine, sa construction initiale se situe au minimum dans la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle. Couvert de lauzes, ce donjon médiéval a été en partie remanié à la limite du XV<sup>e</sup> et du XVI<sup>e</sup> siècle. Il est accompagné d'un bâtiment de très belle prestance, le manoir, dont les parties les plus anciennes remonteraient au XV<sup>e</sup> siècle.

L'ensemble faisait partie du réseau de défense du château de Montignac, comme son voisin, le château de Clérans, qui lui ne se visite pas. Le parc qui entoure l'ensemble est aussi agréable que riche en éléments très anciens.

## Quatorzième acquisition

Ancienne propriété de la famille Mallet qui l'avait restauré à partir de 1969, il a été acquis par Jean-Max Tournon en décembre 2020, avec l'intention de l'ouvrir aux visiteurs. C'est le quatorzième site qu'il gère, tant dans le Périgord qu'en Vienne et dans le Quercy, avec 42 employés.



Jean-Max Tournon, devant le logis qui accompagne le donjon. JEAN-LUC KOKEL

Samedi 3 juillet, Jean-Max Tournon a invité les habitants de Saint-Léon-sur-Vézère, ses voisins, à découvrir ou redécouvrir le lieu. Tous ne connaissent pas l'intérieur du manoir de la Salle. Jean-Max Tournon est d'ici, et sa famille est de la Roussarie, à Peyzac-le-Moustier.

Il est en grande partie meublé par les anciens propriétaires. Jean-Max Tournon a ajouté des pièces de ses collections, comme deux horloges an-

glaises. Il ne se contente pas d'ouvrir les lieux qu'il acquiert, il donne beaucoup de sa personne pour les améliorer, malgré son âge.

**Pratique.** Le site est ouvert tous les jours en visite libre de 10 à 18 ou 19 heures. Tarifs : 8 euros, 7 euros pour les étudiants et 4,50 € pour les enfants. Marie Calonne peut proposer des visites commentées. Pour cela, il faut la contacter au 06 81 74 77 35.

## VILLEFRANCHE-DU-PÉRIGORD

## La Rencontre de la châtaigne et des saveurs se prépare malgré l'incertitude liée à la crise

Il existe un outil pour manipuler avec précaution et entailler les marrons : la pince à châtaigne, dont la forme ressemble un peu à un casse-noix.

C'est l'image idéale pour résumer la préparation de la deuxième Rencontre de la châtaigne et des saveurs, prévue samedi 16 et dimanche 17 octobre, qui a occupé l'essentiel de la réunion, en début d'été, des membres du conseil d'administration du Site remarquable du goût (SRG) de la châtaigne du Pays de Villefranche-du-Périgord, afin d'élire les membres du bureau.

Les choix de l'organisation, du budget et du contenu de la manifestation phare de l'association sont en effet un vrai casse-tête, en raison des incertitudes liées à l'épidémie, dans l'ignorance des mesures sanitaires pour le mois d'octobre.

## Nombreuses animations

Mais la détermination du conseil d'administration l'emporte sur le défaitisme et les craintes. Les partenaires avec les commerçants, les opérateurs et les artisans locaux sont maintenus, les représentations des filières de la châtaigne espérées, l'engagement des bénévoles sollicité et attendu.

Les invitations auprès des exposants des autres SRG ont été envoyées et le programme est désormais fixé, sur le prin-



Des centaines de châtaignes seront grillées pendant les deux jours de la fête, cet automne. ARCHIVES DANIEL CONCHOU

cipe des marchés gourmands pour les repas et des marchés de producteurs SRG en extérieur, sur les deux jours : tous les stands des SRG seront rassemblés sur la place de la Liberté (place de la halle), d'autres endroits de la cité étant réservés aux forains de produits non alimentaires.

Quant aux différents moments et lieux de la fête, ils sont planifiés dans des espaces aérés favorisant la circulation : animation au micro, groupe folklorique, défilé, intronisations et bénédiction pour les confréries, concours primés,

démonstrations artisanales, championnat de craché de châtaignes. À noter aussi que des centaines de châtaignes seront grillées, etc. Une nouveauté : à la place du repas et du bal habituels, une pièce de théâtre comique sera jouée dehors, au cœur du marché.

Perpétuer les traditions locales, en les renouvelant et en les adaptant aux contraintes, pour le bien commun et le contentement de tous, c'est redonner un autre sens à l'expression : tirer les marrons du feu.

**Christine Escarmant**

## SALIGNAC-EYVIGUES

## Mariage de couleurs à Eyrignac



DOIDIER RIVET

Même lieu mais changement de jour. Dorénavant, les pique-niques en blanc des jardins d'Eyrignac se déroulent le jeudi soir. Lors du dernier, le 29 juillet, le ciel était de la partie et a pu profiter de la fête pour se parer de belles couleurs lumineuses et chatoyantes. Ces rendez-vous bucoliques dureront jusqu'au 19 août.

## LES EYZIES

## L'hôtel Le Centenaire est prêt pour un nouveau siècle



Le Centenaire a été nommé ainsi en 1968, cent ans après la découverte du premier gisement préhistorique aux Eyzies. LÉNA BADIN

En arrivant dans le bourg des Eyzies depuis Sarlat-la-Canéda, l'un des premiers bâtiments que l'on aperçoit est cet hôtel aux volets bleu clair, ancien relais de La Poste et baptisé Le Centenaire.

Depuis 2017, il a été repris par un jeune couple aux origines bergeracoises et réunionnaises, qui lui redonnent son prestige et sa noblesse. « Je me suis formée à l'école de Savignac-les-Eglises, raconte Chloé Doki-Thonon, l'actuelle maîtresse des lieux et, en passant devant cet hôtel avec mon papa, je me suis dit qu'un jour, je l'achèterais. »

Cinq ans plus tard, l'établissement était à vendre, et le compagnon de Chloé, le chef

Mathieu Métifet, a bien voulu la suivre dans l'aventure qui les a fait s'installer dans la capitale de la préhistoire.

Aujourd'hui, Le Centenaire compte quatre étoiles, il est inscrit au Guide Michelin depuis l'an dernier. Mathieu Métifet a obtenu le titre de Maître Cuisinier de France, des mois de travaux intensifs ont permis de le transformer, et un nouvel espace de restauration appelé La Terrasse des Beaux Jours promet de belles soirées. Attaché à des valeurs comme l'écologie ou la mise en avant des produits locaux, le couple, qui travaille dur, veut aussi prouver à travers ses engagements que le luxe peut rimer avec le respect de la nature.

## COMMUNES EXPRESS

## COLY-SAINT-AMAND

**Du tennis gratuitement.** La commune met à disposition gratuitement son terrain de tennis. Le court municipal est disponible sur simple réservation. Pour cela, il faut retirer les clefs et réserver son créneau de jeux auprès de la boutique de produits régionaux dans le bourg du village. Contact : 05 53 51 60 31.

## ROUFFIGNAC-SAINT-CERNIN-DE-REILHAC

**Marché gourmand.** L'Association Sportive Rouffignac-Plazac (ASRP)

organise un marché gourmand, mercredi 4 août à partir de 19 heures, sur la place du 31-Mars-1944. Le public devra venir muni du pass sanitaire (certificat de vaccination, test négatif ou certificat d'immunité prouvant une contamination). Contact : 06 33 64 24 68.

**Visite guidée nocturne.** Jeudi 5 août, à partir de 21 heures, une visite guidée nocturne gratuite de Rouffignac est organisée par l'office de tourisme Lascaux Dordogne. Les réservations sont obligatoires auprès de l'agence Périgord Welcome. Renseignements au 05 53 51 82 60 ou sur le site perigord-welcome.com.