

## SAVE THE DATE

# La première édition de *La Semaine des Chefs*

Du 19 au 24 octobre 2026 - Dordogne Périgord

La destination Dordogne Périgord lancera en octobre prochain, sa toute première édition de *La Semaine des Chefs* : 6 jours de cuisine généreuse et sincère, ancrée dans un territoire d'exception. Né d'un partenariat avec les *Logis hôtels restaurants du Périgord* et les chefs des « *Toques du Périgord* », cet événement est une invitation à (re)découvrir ce qui fait l'identité de ce territoire à travers ses tables, ses producteurs et ses recettes.

A noter dès maintenant dans tous les agendas et idées escapades de cet automne !

### 40 chefs, un terroir et une même passion

Pendant six jours, les 40 chefs proposeront des menus spécialement conçus pour l'occasion, célébrant le canard et les spécialités culinaires locales. Pour que cette fête soit accessible au plus grand nombre, deux formules à tarif commun sont prévues : des menus à 38 € ou 48 € (vins et café inclus). Chaque repas permettra également de soutenir une action solidaire : 1 € sera reversé à une association afin d'offrir des repas à des personnes en situation de précarité dans les établissements partenaires.

Pensée comme une démarche résolument collective, *La Semaine des Chefs* rassemble l'ensemble des acteurs de la restauration, de l'agriculture, et les professionnels du tourisme afin de promouvoir et transmettre l'art de vivre périgourdin.

### Le canard : roi des tables périgourdines

Emblème incontesté du Périgord, le canard sera naturellement au cœur de ce premier rendez-vous. Du foie gras d'exception aux confits, du magret rosé snacké sur braise aux cœurs marinés et gésiers confits, les 40 chefs issus des réseaux gourmands locaux révéleront toute la richesse de ce produit iconique, décliné en entrées, en plats, et même en accords subtils avec les vins de Bergerac et de Duras.

Mais l'hommage ira bien au-delà du canard. Les menus mettront à l'honneur l'ensemble du terroir : truffe noire du Périgord, noix, cèpes, châtaignes, agneau fermier, légumes de saison — autant de saveurs qui racontent l'histoire et les paysages de cette terre d'excellence.

### Parce que les plus belles tables ont toujours une histoire à raconter

Au-delà de l'expérience culinaire, ce qui rend cette semaine vraiment spéciale, c'est l'esprit qui l'anime : derrière chaque menu, il y a des éleveurs, des maraîchers, des vignerons, des artisans... tous mobilisés pour offrir le meilleur du Périgord. Cet écosystème joue un rôle clé dans la préservation de ce patrimoine gastronomique.

## À RETENIR

**La Semaine des Chefs - du 19 au 24 octobre 2026**



Informations, programme, menus et réservations à venir sur : [www.dordogne-perigord-tourisme.fr](http://www.dordogne-perigord-tourisme.fr)

NB : La liste des établissements participants, les menus détaillés et les modalités de réservation vous seront prochainement présentés.

La Semaine des Chefs est le fruit d'un partenariat avec les Logis hôtels restaurants du Périgord et les chefs des « Toques du Périgord »



**Ils soutiennent l'aventure**

*Un grand merci aux partenaires qui croient en ce projet et le rendent possible : l'Interprofession des Vins de Bergerac et de Duras, l'Association IGP Foie Gras du Périgord et la Caisse Régionale du Crédit Agricole Charente-Périgord. Ensemble, ils incarnent ce que le Périgord a de plus précieux : une filière agricole et gastronomique portée par des femmes et des hommes passionnés.*

