



PERIGORD DORDOGNE

Afin de préparer nos prochains week-ends, escapades et vacances, le Petit Futé, poursuit sa mission de prescripteur de voyage, de découvertes, de bons plans et de loisirs et nous invite à parcourir, hors des sentiers battus, l'hexagone avec la collection France [63 titres annuels] et tout particulièrement le Périgord et la Dordogne dont la nouvelle édition vient d'arriver.

De nos jours, les appellations Périgord et Dordogne sont le plus souvent synonymes et désignent le même territoire. Mais il a fallu attendre la Révolution française pour que le terme de département de la Dordogne apparaisse pour dénommer un découpage administratif censé simplifier la vie des citoyens. Aujourd'hui, force est de reconnaître que le terme Périgord recèle des évocations bien plus attractives. Le Périgord est riche, gourmand, verdoyant, couvert de patrimoine historique et architectural, et il vous faudra bien plus d'un séjour pour en appréhender toutes les allures et goûter toutes les spécialités ! Pour le connaître, il faut d'abord admettre qu'il a bien plus d'une facette. Chacune est désignée par la couleur propre à son terroir : noir, pourpre, blanc et vert. Historiquement, on retrouve la trace de ces appellations dans des écrits anciens. Le Périgord noir ferait référence à la forêt sombre de chênes du Sarladais, parfois aussi à la truffe. Le Périgord blanc se rapporte aux sols crayeux et au calcaire qui apparaissent dans les paysages de la vallée de L'Isle. Le Périgord vert, quant à lui, est caractérisé par ses prairies et ses paysages verdoyants. Pour finir, plus récemment, le Périgord pourpre a été dénommé ainsi en référence au vin et en hommage aux nombreux vignobles autour de Bergerac. Au centre de ce puzzle coloré, la cité médiévale de Périgueux, ancienne capitale des Pétrocores, vaillant peuple autochtone devenu romain par les aléas de la grande Histoire.

Nouvelle formule pour toujours plus de bons plans et d'expériences à partager...

Entièrement repensés, les incontournables guides France du Petit Futé offrent désormais aux lecteurs une **nouvelle génération de guides** plus **interactifs** et axés sur **l'expérience locale**. A mi-chemin **entre le guide et le magazine**, Petit Futé innove encore une fois en proposant un **contenu unique** sur le marché des guides de tourisme à travers **4 axes principaux** : Inspirer, Découvrir, Visiter et Organiser son voyage ainsi qu'un **contenu additionnel multimédia** : vidéos, photos, playlist et sites web facilement accessibles via smartphone.

INSPIRER ou comment **donner l'envie** au lecteur de partir avec un **contenu plus visuel et inspirational**. Telle une plongée immédiate, cette première partie offre un panorama à 360° sur l'ensemble de l'offre touristique de la destination. L'occasion de découvrir des **idées de séjours** [les *Bulles du Périgord par exemple*], savoir **quand et pourquoi y aller** mais également d'y retrouver des **interviews** audio et/ou vidéo [comme celle de l'auteure *Céline LASJULLIARIAS*], ainsi que et **les coups de cœurs de la rédaction** tels que *le Château des Reynats* à Chancelade, *le Moulin de la Jarousse* à Angoisse ou bien encore *le Domaine de la Mouthie* à Saint-Rémy côté **hébergements** : *la Table de Jean* à Coly, *Aux Tabliers Noirs* à Bergerac ou *l'Atelier* à Périgueux côté **restaurants** : *le Petit Train Blanc* de Domme, *la Grotte de Villars* à Villars ou bien encore, *les Gabarres de Bergerac* à Bergerac côté **activités & loisirs**, etc.

DECouvrir ou comment repérer rapidement les **principaux atouts de la région** : nature, histoire, gastronomie, etc. mais aussi quelques focus plus spécifiques à la destination tels que **Vins & Vignobles en Périgord**, etc., le tout, agrémenté de **contenus additionnels** pour aller plus loin côté connaissances, visites, activités ou bien encore des rencontres avec des personnalités, etc.

Ici, le lecteur-voyageur pourra retrouver tout ce qu'il peut s'attendre à voir et à découvrir [POI : *points of interest*] à travers une arborescence cohérente et alphabétique.

VISITER ou comment **optimiser son séjour** tout en **s'immergeant** au plus près des habitants de la destination afin de **vivre comme un local**. Du Périgord Vert encore confidentiel et préservé à Périgueux, capitale rayonnante toute de pierre blanche bâtie en passant par les vignobles du Périgord Pourpre et Bergerac : les artisans talentueux du Périgord Blanc encore méconnu sans oublier le joyau de ce petit bout de France : le Périgord Noir, autour de Sarlat avec ses deux rivières, la Vézère et la Dordogne, retrouvez le meilleur de la destination et ce qui en fait sa particularité. Le tout enrichi d'une sélection d'informations pratiques et d'adresses fûtées [à voir, se restaurer, dormir, se détendre ou s'amuser et faire quelques emplettes].

ORGANISER SON SEJOUR ou comment **gérer au mieux son séjour** côté administratif, logistique, transport, etc. Riche en **conseils pratiques** cette dernière partie recense également les spécificités de la destination en matière de séjours ainsi qu'une sélection de bons plans, etc. à travers différentes rubriques : *s'y rendre, séjours et circuits, se loger, se déplacer et s'informer*.

Avec cette nouvelle génération de guides de voyage et de loisirs, le Petit Futé confirme son esprit pionnier, novateur et conforte son ancrage dans le 21ème siècle tout en conservant ses fondamentaux : des bons plans et des expériences à partager !

Infos pratiques : PERIGORD-DORDOGNE 2022-2023 - Le Petit Futé - Collection France.

Version numérique offerte - 384 pages quadri - Format : 120 L x 205 H

Prix public : version print : 11,95 € - version numérique : 6,99 € - Disponible sur : <https://boutique.petitfute.com>

Retrouvez le Petit Futé sur Internet, votre smartphone et votre tablette : www.petitfute.com

Service Presse : ouvrage disponible en service de presse sur simple demande par courriel avec vos coordonnées postales complètes à l'attention de Jean- Mary Marchal - Email : marchal@petitfute.com

PERIGORD-DORDOGNE 2022-2023 - Petit Futé - Communiqué de presse - Septembre 2022

Responsable d'Édition : Hervé LOUBET - Tél. : 06 82 81 90 02 - Email : loubet@petitfute.com

Relations Presse : Jean-Mary MARCHAL - Tél. : 06 63 53 22 10 - Email : marchal@petitfute.com