

Communiqué de presse / Événement de dégustation

**LE GOUFFRE DE PADIRAC PROMET L'ARTISANAT LOCAL :  
À PARTIR DU 1<sup>ER</sup> JUILLET 2022 ET DURANT TOUT L'ÉTÉ,  
DES PRODUITS D'EXCEPTION SONT À DÉCOUVRIR  
AU KIOSQUE DU GOUFFRE**

**JEUDI 30 JUIN 2022 À 17H : INVITATION DÉGUSTATION PRESSE**

À partir du 1<sup>er</sup> juillet, le Kiosque du Gouffre, l'épicerie fine du Gouffre de Padirac ouvre tous les jours durant l'été. Située dans le parc arboré du site, cette boutique au style retro chic propose aux visiteurs comme aux habitants des produits locaux finement sélectionnés par l'équipe. Les amateurs de gastronomie et les gourmands trouveront au Kiosque le meilleur de l'artisanat local, et des produits originaux proposés par le Gouffre comme sa Cuvée des 130 ans vieillie à 103 mètres sous terre, et bientôt, un miel de préservation récolté sur place.



## UN ÉVÉNEMENT DÉGUSTATION LE JEUDI 30 JUIN 2022



Pour fêter la réouverture estivale du Kiosque du Gouffre et la finalisation de la sélection de produits pour cette saison, **l'équipe du Gouffre vous invite à un événement** de dégustation le **jeudi 30 juin à 17h** : l'occasion de faire découvrir ce point de vente, les produits que l'équipe est fière de vendre, et bien sûr le Gouffre de Padirac pour ceux qui le souhaitent. Accompagnés de certains producteurs-artisans dont les mets sont proposés au Kiosque, vous pourrez déguster les produits phares, **notamment la Cuvée 130 ans**, le vin vieilli au fond du Gouffre de Padirac.

## QUELQUES PRODUCTEURS RÉFÉRENCÉS AU KIOSQUE DU GOUFFRE



- **Le Clos Triguedina : Vigneron partenaire de la Cuvée des 130 ans du Gouffre de Padirac**

Famille historique des vins de Cahors, le famille Baldès du Clos Triguedina produit une gamme de vins prestigieux, comme son fameux Probus, choisi par le Gouffre de Padirac pour être enfoui à 103 mètres sous terre afin de créer sa « Cuvée des 130 ans ».

- **Les Bouriettes : un incontournable pour les amateurs de canard**

Située à Martel, à 20 km du Gouffre, la boutique-restaurant Les Bouriettes propose un foie gras et des spécialités à base de canard de grande qualité. Le Kiosque du Gouffre en propose ainsi une large gamme particulièrement appréciée des gourmets.

- **Le Moulin Castagne : de la noix, évidemment**

Bien connu des lotois, le Moulin Castagne de Martel est un artisan-producteur huilier qui sublime la noix qu'il récolte dans ses propres noyeraies à travers une gamme d'huiles fines et parfumées.

- **La Ferme des Alix : de la lavande à Rocamadour**

Peu de personnes savent que la lavande est cultivée dans le Quercy. Cette plante méridionale est la raison d'être de ce producteur-distillateur, qui propose de nombreux produits gourmands et cosmétiques à base de lavande. Leur sirop de lavande est notamment très apprécié des clients du Kiosque.

- **La Maison Pebeyre : une référence du monde de la truffe**

La truffe est un produit emblématique du territoire du Quercy, le sol calcaire lui permettant de s'y développer. Créée en 1897, la Maison Pebeyre propose depuis 1920 des produits exclusivement liés à la truffe.

## LES NOUVEAUTÉS DE CETTE SAISON

- **Latitude Safran : la nouvelle référence premium du safran du Quercy**

Latitude Safran propose une gamme de produits élaborés par le chef étoilé Claude-Emmanuel Robin, qui, par l'intermédiaire d'un protocole d'extraction breveté, élabore des produits qui révèlent toute la saveur et l'arôme de cette épice précieuse qu'est le safran.

Cette nouvelle référence entre au Kiosque cette saison avec un enthousiasme mutuel, puisque le chef est « ravi d'avoir été repéré par le Gouffre et de pouvoir exposer ses produits aux côtés d'autres produits de qualité, comme la Maison Pebeyre ».

- **Mas del Perie / Fabien Jouves : Un jeune vigneron à la démarche atypique**

Fabien Jouves représente une nouvelle génération de vigneron. Près de Cahors, il cultive ses vignes en bio et biodynamie, avec une philosophie du vivant et une démarche expérimentale qui lui est propre. Ainsi, ses vins sont tantôt vieillissés en amphore, en cuve béton ovoïdes ou encore en

bois. Une démarche qui produit des vins remarquables, comme l'Amphore, disponible dans l'épicerie fine.

- **À venir** : Un miel de préservation « made in Gouffre de Padirac »

Depuis le printemps 2022, le Gouffre de Padirac s'est associé avec un apiculteur local, le Rucher Pêle Miel, originaire de la ville voisine d'Autoire dans le but de proposer un miel du Gouffre, et pas n'importe lequel. En effet, il s'agira d'un miel d'abeilles noires, implantées sur les terrains appartenant au Gouffre de Padirac pour leur conservation. Cette démarche combine gourmandise et préservation, puisque les abeilles noires sont une espèce en voie de disparition. Une première production sera proposée à l'automne.

## À PROPOS DU GOUFFRE DE PADIRAC

Situé dans le département du Lot, au cœur de la Vallée de la Dordogne et à deux pas de Rocamadour, le Gouffre de Padirac est le premier site du patrimoine naturel souterrain en France.

Cette cavité naturelle de 33 mètres de diamètre et de 75 mètres de profondeur ouvre les portes d'un voyage souterrain pédestre et navigable de 2 km.

Découvert en 1889 par Edouard-Alfred Martel et ouvert au public il y a plus de 130 ans, le Gouffre de Padirac a émerveillé plus de 26 millions de visiteurs.

3<sup>ème</sup> site le plus visité d'Occitanie après le Pont du Gard et le Château et remparts de la cité de Carcassonne, le Gouffre de Padirac a accueilli en 2019 le chiffre record de 503 000 visiteurs.



Ouvert du 1<sup>er</sup> avril au 13 novembre 2022

PHOTOTHÈQUE

PADIRACOTHÈQUE

DOSSIER DE PRESSE

[www.gouffre-de-padirac.com](http://www.gouffre-de-padirac.com)



Crédits photos : C. Curt / SES de Padirac - C.Gerigk / SES de Padirac

# GOUFFRE DE PADIRAC



L'INCROYABLE AVENTURE SOUTERRAINE

CONTACT PRESSE  
WORDCOM CONSULTING

Eglantine de Cossé Brissac  
01 45 44 82 65  
[rp@wordcom.fr](mailto:rp@wordcom.fr)

SERVICE COMMUNICATION  
GOUFFRE DE PADIRAC

Magdaléna Mauguéret  
06 33 44 82 84  
[mma@gouffre-de-padirac.com](mailto:mma@gouffre-de-padirac.com)