

Communiqué de presse

LE GOUFFRE DE PADIRAC MET EN VALEUR LE MEILLEUR DE L'ARTISANAT LOCAL AU KIOSQUE, SON ÉPICERIE FINE

Cet été, le Kiosque du Gouffre de Padirac ouvre tous les jours. Située à l'entrée du parc arboré du site, cette épicerie fine au style retro chic propose des produits locaux finement sélectionnés, ainsi que des produits originaux développés au Gouffre de Padirac, comme sa « Cuvée des 130 ans » vieillie à 103 mètres sous terre, et son miel de préservation butiné sur ses parcelles.



UNE SÉLECTION RECHERCHÉE, DES PRODUITS DE QUALITÉ

Le Gouffre de Padirac souhaite mettre en valeur la richesse des produits et de la gastronomie locale. Son équipe dédiée à son épicerie fine déguste puis sélectionne chaque année de nombreux produits locaux. Charmante boutique dotée d'une belle terrasse, le Kiosque compte aujourd'hui plus de **330 références** de produits de qualité, authentiques, qui respectent un patrimoine culinaire fort. **Les visiteurs comme les habitants des alentours peuvent ainsi découvrir une concentration de références qui raviront leurs papilles.**

Parmi les belles marques de producteurs à découvrir dans ce point de vente :

- **Les Bouriettes** : pour les amateurs de canard.
- **Le Moulin Castagne** : des huiles de noix fines et parfumées.
- **La Ferme des Alix** : des produits gourmands et cosmétiques à base de lavande cultivée à Rocamadour.

- **Latitude Safran** : la nouvelle référence premium du safran du Quercy, avec une gamme de produits élaborés par le chef étoilé Claude-Emmanuel Robin.
- **Mas del Peric / Fabien Jouves** : des vins remarquables issus de vignes cultivées en bio et biodynamie.
- **Brasserie paysanne lotoise** : de la culture de l'orge au brassage de sa bière, Matthieu maîtrise tout son procédé et fait revivre son exploitation familiale.
- **L'épicerie Neuvic** : des rillettes d'esturgeon bio d'excellence de Dordogne

LES CRÉATIONS UNIQUES DU GOUFFRE DE PADIRAC

Le Gouffre de Padirac est aussi fier de proposer à la vente des **produits exclusifs**, fabriqués ou développés sur son site, en étroite collaboration avec des artisans locaux d'exception :

- **SON MIEL D'ABEILLES NOIRES**

Depuis 2022, le Gouffre de Padirac a installé des ruches d'abeilles noires, en collaboration avec l'apiculteur Le Rucher Pêle Miel, afin de protéger cette espèce en danger et de fabriquer son propre miel.

La récolte de printemps 2023 vient d'être mise en pot :

« Ce miel est vraiment différent de notre miel d'été de l'an dernier. On retrouve pour ce miel de printemps des notes de pissenlits, d'érable du Causse, d'érable champêtre et de troène, c'est délicieux. »

Julien Giscard, apiculteur pour « Le Rucher Pêle Miel »

En plus d'être en vente à l'épicerie fine, le miel compose de nombreuses recettes de l'Auberge du Gouffre (le restaurant du site). Des ruches à l'assiette, il n'y a qu'un pas !



- **SA TROISIÈME « CUVÉE DES 130 ANS »**

Pour fêter les 130 ans de sa découverte, le Gouffre de Padirac s'associait en 2019 au domaine viticole du [Clos Triguédina](#). De cette collaboration est née la première « Cuvée des 130 ans » du Gouffre, en enfouissant des bouteilles de Probus à 103 mètres sous terre dans des conditions idéales de vieillissement. Après un an de bonification, cette cuvée de 1200 bouteilles de Probus 2018 numérotées a été remontée à la surface le 2 juin dernier.

« Le vin se sent bien au Gouffre de Padirac. Le bouquet est expressif sur la jeunesse mais bien concentré, ouvert, fondu avec une élégance de grande classe. Il en ressort un vin à l'équilibre parfait entre tanins, charnu, enveloppant, soyeux et pourtant alerte, sans rusticité, avec une persistance longue et éclatante. »

Serge Dubs, œnologue et Meilleur sommelier du monde 1989



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^{ème} 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 31 mars au 5 novembre 2023

PHOTOTHÈQUE

PADIRACOTHÈQUE

DOSSIER DE PRESSE

www.gouffre-de-padirac.com



Crédits photo : C.Curt / C.Gerigk / SES de Padirac

**GOUFFRE
DE PADIRAC**



L'INCROYABLE AVENTURE SOUTERRAINE

CONTACT PRESSE
WORDCOM CONSULTING

01 45 44 82 65
Eglantine de Cossé Brissac
rp@wordcom.fr

SERVICE COMMUNICATION
GOUFFRE DE PADIRAC

Magdaléna Mauguéret
06 33 44 82 84
mma@gouffre-de-padirac.com