

LE BOURNAT :

un site touristique unique en Dordogne

LE BOURNAT permet à ses visiteurs de découvrir ce qu'était un village périgourdin au siècle dernier. Les artisans qui y travaillent font revivre un patrimoine traditionnel étonnant, tandis que de nombreuses animations gratuites (dont les manèges anciens) invitent à vivre en famille une journée de rires et de fête.

LE BOURNAT
VOUS CONVIE
À TOUS
LES PLAISIRS
D'AUTREFOIS

1 - Le lieu et son histoire

2 - Les artisans

3 - Les ateliers pratiques

4 - Les animations pour tous

5 - Le restaurant

6 - Les soirées à thèmes

7 - La Boutique

8 - Les informations pratiques

9 - Les sites en Périgord

Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75



Le lieu et son histoire

C'est dans les années 1980 que Paul-Jean Souriau, industriel amoureux du Périgord et grand collectionneur d'objets usuels du passé, conçoit l'idée d'un site original. Pour faire connaître le patrimoine culturel régional et faire partager sa passion aux jeunes générations, il décide de recréer un village du 19ème siècle, avec ses coutumes et son artisanat renommé.

En 1990, il déniché le site idéal : dans la ville du Bugue, carrefour pour les visiteurs rayonnant autour de Périgueux, Sarlat, Bergerac, Lascaux, les Eyzies..., au lieu-dit Le Bournat endroit où les abeilles construisent leur ruches « bournat » en patois.

Année après année, investissement après investissement, le village s'enrichit de nouveaux bâtiments construits à l'ancienne : une mairie en 1993, un authentique moulin à vent en 2003, une maison de meunier en 2005... Sans oublier les manèges d'époque. En parallèle, la collection d'objets s'accroît et le village attire une grande diversité d'artisans travaillant selon des méthodes traditionnelles.

Aujourd'hui, sur plus de 6 hectares et dans un cadre naturel splendide, LE BOURNAT permet à ses visiteurs de toutes générations de revivre en famille une journée à l'ancienne...

Personnages, animations et artisans font ressurgir du passé les gestes de la forge et du fournil, du feuillardier, du sabotier, du bourrelier... Au fil des jours, le moulinier presse ses noix, le bouilleur de cru distille son eau de vie et le meunier fait sa farine.

A mille lieues d'une ambiance de musée, Le Bournat invite ses visiteurs à conjuguer tous les plaisirs : revivre émotions oubliées et gestes d'hier, associer distraction et culture, savourer mets d'antan... et histoires qui font rêver.

Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75

Les artisans

Au Bournat, les artisans font non seulement revivre les métiers d'autrefois, mais ils partagent aussi leur savoir faire avec les visiteurs.

En perpétuant leurs gestes ancestraux, ils contribuent ainsi à faire revivre les métiers oubliés et fournissent la boutique du village.

Au rendez-vous des gestes oubliés

- **Le boulanger** pétrit à l'ancienne, dans la maie, avant de cuire la pâte dans un four traditionnel...
- **La dentellière** entrecroise ses fuseaux avec une patience et une dextérité inimitables...
- **Le maréchal ferrant** forge sur son enclume clous à l'ancienne et fers à cheval...
- **Le tourneur sur bois** fabrique sous les yeux des visiteurs de ravissantes toupies.
- **La potière** façonne de ses mains pichets, vases et jarres qu'elle décore ensuite avec talent.

Sans oublier la fileuse de verre, le meunier, la confiturière et bien d'autres... qui perpétuent de la même façon les gestes du passé et animent la vie du village.

Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75

Les ateliers pratiques

Pour expérimenter des gestes oubliés, le Bournat propose à tous, sous la direction d'animateurs spécialisés, quatre ateliers pratiques.

Les participants, petits et grands - ont toujours un grand plaisir à emporter leur réalisation et la durée de chaque atelier n'excède pas 1h30.

Atelier Ecriture

Toute de noir vêtue, d'un regard strict mais toujours juste, l'institutrice accueille les « nouveaux élèves » dans l'école du début du siècle. Ils abordent les prémisses de l'écriture à la plume et avec plaisir, s'appliquent aux pleins et aux déliés.

Atelier Poterie

Chacun s'enrichit de nouvelles connaissances : histoire de la poterie, origine de l'argile... et s'initie en compagnie de la potière aux techniques du modelage.

Atelier Sténopé

Pour découvrir le rôle essentiel de la lumière dans la photographie et décrypter le mystère du développement en chambre noire.

Atelier Boulangerie

Tout en visitant les lieux correspondants (machines agricoles, moulin à vent...) le boulanger décrit en détail chaque étape de la céréale au pain. Chaque apprenti participant à l'atelier met en œuvre sa pratique au fournil.

Contact

Elisabeth GUERIN

PROPORTION

06 72 77 19 75

Les animations pour tous

Costumez-vous et prenez la pose pour une photo de famille à l'ancienne... Revivez l'émotion de l'écolier coiffé du bonnet d'âne dans la salle de classe... Laissez-vous conter des histoires...

Toutes les animations du Bournat sont éducatives, ludiques et familiales pour favoriser les échanges entre générations.



LE BOURNAT
VOUS CONVIE
À TOUS
LES PLAISIRS
D'AUTREFOIS

La fête foraine

Des manèges anciens et des jeux forains traditionnels font les délices de toute la famille. Chevaux galopants pour les plus grands et manèges enfantins... Manège papillon, pousse-pousse, balançoires, rigolarium, chamboule-tout, avions hydrauliques, tourniquets, billard japonais.

Comédies déambulatoires

Composées de scénettes où le burlesque côtoie l'étrange, elles évoquent avec nostalgie l'époque des premiers films muets fantastiques inspirés de l'univers de Jules Vernes et de Melies. Des personnages burlesques déambulent à travers le village, pour créer un contact truculent et amuser les visiteurs... petits et grands. Une douce invitation au voyage oublié de l'enfance.



Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75

Le restaurant 'Chez Paul'

Véritable pause au sein du village, le restaurant « Chez Paul » offre aux visiteurs un endroit de détente et d'amusement sous une terrasse ombragée.

Une large place y est faite à la savoureuse cuisine du Périgord. Pour flatter la gourmandise de ses visiteurs, le Bournat sélectionne les meilleurs produits locaux - huile de noix, farine du moulin et pain tout juste sorti du fournil - pour régaler les gourmets les plus exigeants.

Au menu, terrine de foie gras maison et son verre de Monbazillac, cuisine paysanne traditionnelle. Pâtisseries maison et glaces artisanales. Apéritif, boissons de la Belle Epoque. Un ravissement pour les yeux et un délice pour les papilles !

Le spectacle est aussi dans la salle ! Un « garçon de café » (à la manière du cinéma muet) se mêle au service pour créer une ambiance joyeuse.

LE BOURNAT
VOUS CONVIE
À TOUS
LES PLAISIRS
D'AUTREFOIS



Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75

NOUVEAU ! *Les soirées à thèmes*

Les Soirées « Guinguette »

Dans un cadre bucolique rappelant les guinguettes 1900 du bord de Loire, Alex et son orchestre feront valser nos hôtes sur des mélodies d'antan. Vous avez la possibilité de dîner en tête à tête sous les lueurs des bougies.

Dates saison 2011 :

les mercredis 20/07 – 27/07 – 3/08 – 10/08 – 17/08 – 24/08

NOUVEAU Le 15 août 2011

Grande journée autour de **LA LOUVE**, animal emblématique du Périgord Noir avec des conteurs historiens animaliers.

LA NUIT DE LA LOUVE

Soirée contes et dîner avec D. L'Homond et D. Chavaroche.

LE BOURNAT
VOUS CONVIE
À TOUS
LES PLAISIRS
D'AUTREFOIS



Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75



**LE BOURNAT
VOUS CONVIE
À TOUS
LES PLAISIRS
D'AUTREFOIS**



La boutique

**Pain au feu de bois, confitures au chaudron, huile de noix,
foies gras du Périgord, conserves traditionnelles, gourmandises
à l'ancienne, nombreux ouvrages de l'époque, jeux en bois...**

Nombreux ouvrages

Découvrez notre large sélection de produits du terroir et d'articles 1900

L'équipe de la boutique vous accueille toute la journée.



Contact

Elisabeth GUERIN

PROPORTION

06 72 77 19 75

Informations pratiques

Dates et horaires d'ouverture :

Le Bournat est ouvert du 26 mars au 6 novembre 2011.

Horaires d'ouverture :

Mars - Avril : 10h00 à 17h00

Mai - Juin - Septembre : 10h00 à 18h00

Juillet - Août : 10h00 à 19h00

Octobre - Novembre : 10h00 à 17h00

Comment s'y rendre ?

Le Bournat

Allée Paul-Jean Souriau

24 260 Le Bugue

Périgord Noir

Coordonnées GPS N 44°54'45.00 E 0°55'53.40

Informations pratiques :

- Parking privé gratuit (voitures, autobus et camping-cars)
- Photos autorisées
- Animaux acceptés
- Boutique
- Restauration traditionnelle et rapide
- Aires de pique nique
- Paiements acceptés : CB, CV, Espèces, Chèques
- Durée de visite : de 2 h à 1 journée

- Groupes : accueil spécifique, repas et journée organisée
- Privatisation possible pour mariage, anniversaire ou séminaire



Contact

Elisabeth GUERIN

PROPORTION

06 72 77 19 75

Le Bournat, membre de l'association « Sites en Périgord »

Le Bournat s'est engagé dans une démarche qualité depuis 2004.
Il respecte ainsi 21 critères, portant aussi bien sur l'accueil des visiteurs,
l'environnement et « tourisme et handicap » avec l'obtention
des 3 fenêtres : Auditif, Mental et Moteur.

LE BOURNAT
VOUS CONVIE
À TOUS
LES PLAISIRS
D'AUTREFOIS

Liste des membres de l'association « Sites en Périgord » :

- Le Bournat
- L'Aquarium du Périgord Noir
- Le Château de Castelnaud
- Le Château de Hautefort
- La Roque Saint-Christophe
- La Gouffre de Proumeyssac
- La Grotte de Villars
- Les Gabares Norbert
- La Maison Forte de Reignac
- Le Roc de Cazelle
- Les Jardins de Marqueyssac

Contact

Elisabeth GUERIN
PROPORTION
06 72 77 19 75