



Nailhac (24390)

« L'huile de Noix du Périgord » dans la presse

<https://www.sudouest.fr/sport/jeux-olympiques/des-huiles-de-noix-du-perigord-embarquees-dans-le-relais-des-oceans-voyage-nautique-de-la-flamme-olympique-19990664.php>

Des huiles de noix du Périgord embarquées dans le Relais des océans, voyage nautique de la flamme olympique



Les huiles du domaine de Vielcroze monteront à bord du bateau olympique Maxi Banque Populaire XI, au départ de Brest, vendredi 7 juin, direction les Antilles. © Crédit photo : Domaine de Vielcroze

Par Hélène Rietsch

Publié le 04/06/2024 à 12h20.

Mis à jour le 05/06/2024 à 15h34.

C'est une spécialité de Dordogne qui représentera la Nouvelle-Aquitaine à bord, lors de la traversée de la flamme de Paris 2024. À savoir les huiles de noix du domaine de Vielcroze, de Castelnau-la-Chapelle.

« On est très touchés et honorés de pouvoir mettre nos produits aux noix à l'honneur sur le relais nautique de la flamme olympique, même si on est déçus de ne pas pouvoir monter à Brest, vendredi 7 juin, et assister au départ du bateau », explique Sylvain Chambon, dirigeant avec son père du domaine de Vielcroze, en Dordogne.

Saison touristique oblige, les Périgourdins resteront à Castelnau-la-Chapelle, mais la flamme olympique crépitera symboliquement encore un peu près de Sarlat, après son passage mercredi 22 mai. Les huiles de noix du domaine de Vielcroze, représentant la Nouvelle-Aquitaine, comptent parmi les 12 spécialités françaises sélectionnées pour voyager à bord du Maxi Banque Populaire XI, le bateau qui va faire voyager la flamme olympique de Brest aux Antilles du 7 au 17 juin. Il sera piloté par les skippers Armel Le Cléac'h et Sébastien Josse, avec à bord plusieurs personnalités, dont l'athlète Marie-José Pérec.

Coffret à bord

Chacune d'elles recevra un coffret de ces produits fabriqués en France, comme la moutarde de Dijon, les couteaux Laguiole pour l'Occitanie ou encore le nougat de Montélimar, pour ne citer qu'eux. Dans le panier périgordin, il y aura un panel de produits du domaine de Vielcroze sur le thème de la noix, des huiles de noix récompensées au Concours général agricole et des pâtes à tartiner sucrées et salées.

Au cœur du Périgord noir, le domaine de Vielcroze entretient une noyeraie bio de sept hectares, deux moulins à huile, une truffière, un musée et un restaurant. Il emploie huit personnes, dont quatre de la même famille.