

CARNETS

CORRÈZE
PASSIONS
SAVEURS
DÉCOUVERTE
BIEN-ÊTRE
TRADITION

Gourmands

BIEN-ÊTRE
CONJUGUER
SANTÉ ET PLAISIR

MADE IN
CORREZE
LE GOÛT DU VRAI

LES LIMOUSINES
STARS DE NOS
CAMPAGNES

DÉCOUVRIR
ROUTES DE LA NOIX
ET DE LA POMME

INTERCONSULAIRE



CORRÈZE
carrefour de talents

CUISINE
SAVEURS
DU TERROIR
DÉLICES
GOURMANDS

De truffes en foies gras, de confits en fruits rouges, la Corrèze est un haut lieu de la gastronomie. Berceau des races ovines et bovines limousines, avec notamment son veau élevé sous la mère, elle est aussi une terre de prédilection de l'élevage de l'oie et du canard. Les qualités exceptionnelles de ses produits, liées au savoir-faire et au terroir sont à l'origine de nombreux labels de qualité. De la production agricole et artisanale à la transformation industrielle, la Corrèze affirme sa vocation agro-alimentaire : liqueurs, fromages, jambons, fraises, framboises, pommes et noix... sont parmi ses meilleurs ambassadeurs.

Carnets Gourmands est le premier numéro d'une série destinée à vous faire découvrir ou mieux connaître les richesses du terroir corrézien. Laissez-vous guider pour ce premier voyage autour des saveurs et savoir-faire gourmands : informations, recettes, idées de visite..., pour profiter pleinement de ce territoire généreux et surprenant.

Ce document a été conçu et réalisé par la Chambre Economique de la Corrèze dans une démarche de promotion du développement économique du département.



sommaire

- 01 CROQUEZ LA POMME !
- 02 VINS ET DOUCEURS
- 03 FRAISES ET FRUITS ROUGES !
- 04 COQUE DE NOIX, BOGUE DE CHÂTAIGNE ET CHAMPIGNONS
- 06 L'EXCELLENCE DE LA VIANDE BOVINE
- 08 COCHONNAILLE & GOURMANDISES SALÉES
- 09 BREBIS, CHÈVRES ET FROMAGES...
- 10 DÉLICES DE CANARD
- 11 SUCRÉ SALÉ CORRÉZIEN
- 12 AGENDA
- 13 CARTE DES RICHESSES DU TERROIR CORRÉZIEN

En savoir +

www.correze-economie.info
jouez avec les saisons et gagnez des produits du terroir*

* jeu gratuit sans obligation d'achat (sur internet)

Edition : Chambre Economique de la Corrèze - Chambres de Commerce et d'Industrie du Pays de Brive et de Tulle - Ussel, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Corrèze, Chambre d'Agriculture de la Corrèze.
Chambre Economique de la Corrèze - Immeuble consulaire Le Puy Pinçon - BP 30 - 19000 Tulle
tél. 05 55 20 89 20 - e-mail : cdce19@wanadoo.fr
Conception - réalisation : MCV Communication 05 55 87 5000 - Impression : Imprimerie Lachaise - Crédits photos : ©Alexis (couverture), Chambre d'Agriculture de la Corrèze, CREPAL, JC Dupuy, Fotolia, ©Studio APPI Brive, photographies non contractuelles - données à titre indicatif, sauf omission ou erreur d'impression



Avec le soutien de



+ ORIGINE

La Pomme du Limousin bénéficie de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 2004. Ce signe de qualité identifie l'authenticité, la typicité et l'origine géographique de la Pomme du Limousin, il garantit ses qualités et ses caractéristiques, son terroir d'origine et le savoir-faire de ses producteurs. A noter : la Pomme du Limousin est la seule AOC dans sa catégorie.

Croquez la pomme !

Le Limousin est historiquement le pays des pommes. Ses nombreuses variétés en témoignent : Gala, Braeburn, Reine des Reinettes, plus localement Sainte-Germaine, Reine de Brive... Aujourd'hui, les vergers de la région produisent essentiellement la Golden d'altitude, cultivée entre 300 et 500 mètres et cueillie à la main. Le terroir limousin lui donne ses qualités de croquant, sa jutosité, son équilibre sucre-acidité et sa coloration subtile.

Le Saviez-vous ?

La zone de production des pommes s'étend sur 39 communes en Corrèze. Pour la période de récolte (mi-septembre mi-octobre) 2 500 cueilleurs sont mobilisés, venant de toute la France et de l'étranger.

Agenda

- Randopommes**
Objat (30 km), septembre (années impaires)
- Fête du cidre, vin et pomme**
Cublac, 1^{er} dimanche octobre
- Fête de la pomme**
Objat, fin octobre (années impaires)
Lapleau, courant octobre
- Fête de la pomme et boudin**
Vigeois, 1^{er} novembre

La pomme à boire !

Cidre bouché, Jus de pomme de Corrèze

Ces produits 100% naturels sont élaborés selon une méthode traditionnelle à partir de pur jus d'anciennes variétés de pommes (dont la Blandurette dans la région de Chamberet), non pasteurisé et sans additif. Le cidre est demi-sec, brut ou sec, le jus de pomme est naturel ou pétillant. A déguster frais.

Le Saviez-vous ?

La station d'expérimentation de St-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne) travaille sur de nouvelles conduites culturales de la pomme d'altitude du Limousin.

... autres fruits de nos vergers

Deux variétés principales de **poires** sont produites en Corrèze : la Williams et la Conférence (600 tonnes par an pour 25 exploitations). 600 tonnes de **pêches** sont récoltées annuellement par 25 exploitations de la région de Juillac. La **prune** représente une production annuelle de 400 tonnes par an (une quarantaine d'exploitations), avec un produit phare, la Reine-Claude de Vars, variété traditionnelle aux reflets ambrés.

La recette

offerte par la Chambre patronale des boulangers, boulangers-pâtisseries de la Corrèze



Flognarde aux Pommes du Limousin

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS

Pour 4-6 personnes
4 Pommes du Limousin
3 cuillerées à soupe de farine
1/2 litre de lait
5 cuillerées à soupe de sucre
3 œufs
1 cuillerée à soupe de beurre
1 sachet de sucre vanillé

Peler, épépiner et émincer en tranches fines les pommes.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et les œufs. Ajouter progressivement le lait préalablement tiédi et continuer à mélanger pour éviter la formation de grumeaux. Transférer la préparation dans un moule à tarte beurré, rajouter les pommes émincées. Mettre au four - thermostat 6-7 (180/200°).

Laisser cuire 30 minutes.
Saupoudrer de sucre en sortant du four, déguster tiède.

Pour varier les plaisirs, remplacez les pommes par des cerises noires. C'est un clafouti ... limousin aussi !

Escapade : la Route de la pomme du Limousin

Un itinéraire gourmand et savoureux vous est proposé durant l'été pour découvrir le fruit du terroir, la pomme du Limousin : rencontre avec des arboriculteurs, visites de coopératives fruitières, dégustations chez des restaurateurs, artisans et producteurs fermiers, visite de la Maison de la Pomme à Lanouailles (24).

+ info

www.pomme-limousin.org
La Maison de l'Arbre à Chamberet (et son verger conservatoire) 05 55 97 92 14



+ PRODUIT

Vin Paillé – Vin de Pays de la Corrèze

Doux comme le miel et d'une belle couleur ambrée, ce vin liquoreux et moelleux est obtenu à partir de cépages rouges (Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon) et de cépages blancs (Chardonnay Sauvignon), qui mûrissent sur les coteaux des cantons de Beaulieu-sur-Dordogne et Meyssac (20 producteurs). Il doit son nom à la paille de seigle sur laquelle sèchent les grappes cueillies à la main après la rosée. Après la vendange, elles sont déposées sur des claies avant d'être mises à sécher dans des locaux naturellement aérés. A déguster en apéritif avec des noix, un foie gras, un fromage persillé ou en accompagnement d'un dessert.

Vin du Saillant

La saveur d'un terroir !

Quelques producteurs passionnés vous font découvrir le vin de pays Coteaux du Saillant Vézère. Sur les hauteurs de la Vézère, une quinzaine d'hectares plantés sur des schistes ardoisiers produisent des vins typés et racés : un blanc sec, un blanc moelleux, un rosé et un rouge de qualité.

Agenda

Foire aux vins

Seilhac, 1^{er} week-end avril
Naves, 4^{ème} dimanche mai
St-Bonnet l'Enfantier, dernier dim juillet
Lissac, 3^{ème} week-end août

...vins et produits régionaux

Treignac, 3^{ème} week-end juillet

Foulées des Vignobles

Meyssac (6 km), 1^{er} vendredi août

Fête des vendanges

Laguenne, 1^{er} week-end septembre

Fête du baco

St Robert, 3^{ème} semaine octobre

Salon du vin

Brive, mi-mars

+ info

Confrérie des Goûteurs "Dei Vi Da Laguina", Laguenne
www.milleetunepierres.com
www.vin-paille-correze.com

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Histoire d'une renaissance à Branceilles

Depuis le XII^{ème} siècle, on cultivait la vigne à Branceilles. Ce vin remporta une médaille de bronze à l'exposition universelle de Paris en 1878. En grande partie détruit par l'oïdium et le phylloxéra, son vignoble mettra un siècle pour "revivre", grâce à l'audace et la passion de 8 agriculteurs. Vin de pays, assemblage de cépages cabernet, gamay et merlot, son vignoble couvre désormais 30 ha, sur des coteaux idéalement exposés autour de Branceilles. Il donne trois vins réunis sous l'appellation "Mille et Une Pierres - Vin de Pays de la Corrèze" : un rosé, un rouge élevé en cuve et un rouge vieilli en fût de chêne.

Des douceurs

pour l'apéritif ou en digestif

La distillation est ici une tradition, d'abord pour une consommation "familiale", on distille depuis toujours le résidu des vendanges pour une "eau de vie" brute : le marc, les prunes, les poires... Naturellement, des fabriques artisanales se sont créées, développant des eaux de vie et liqueurs réputées dont la fameuse "Eau de Noix" produite par l'une des plus anciennes distilleries de Brive. Chaque maison conserve jalousement ses recettes secrètes utilisant les saveurs des fruits et plantes aromatiques de la région : prunes, mûres, myrtilles, noix, châtaignes, gentiane.... en liqueurs, eaux de vie, apéritifs...

+ NUTRITION

Avec ses 35 petites calories pour 100g, la fraise est le fruit minceur ! De plus, elle est gorgée d'eau et de vitamines.

Il suffit de consommer quelques fraises par jour pour combler ses besoins quotidiens en vitamine C. Riche en acide citrique, formique, malique, oxalique, la fraise l'est également en minéraux, notamment calcium, magnésium...

Recommandée pour les dents et les os !



Fraises et fruits rouges !

L'histoire de la fraise à gros fruits remonte à 1714, lors de l'expédition américaine d'Amédée François Frézier, chargé d'observer les fortifications portuaires du Chili et du Pérou. Plus passionné par la botanique que par les velléités guerrières du Roi Soleil, cet ingénieur découvrit des fraisiers à gros fruits au Chili. Après croisement entre deux variétés du continent, naquit une nouvelle espèce nommée "fraisier ananas", qui est à l'origine de toutes les fraises que nous consommons ou cultivons aujourd'hui.

Pays de Beaulieu

La production de fraises est concentrée au sud de la Corrèze, le long de la vallée de la Dordogne, sur les coteaux autour de Beaulieu-sur-Dordogne. 700 tonnes sont produites chaque année sur une trentaine d'hectares, où rougissent d'avril à octobre la Gariguette, la Charlotte et la Mara des Bois. La station expérimentale de Puy d'Arnac teste de nouvelles approches de la culture de ce fruit.



Desserts de géant !

Lors des fêtes de Beaulieu-sur-Dordogne et de Concèze, les artisans pâtisseries locaux rivalisent de talent pour confectionner une tarte géante aux fraises pour l'un, aux framboises pour l'autre*.
*homologuée au Guinness des records

La recette gourmande

Confiture de fraises ou de framboises

Fraises et sucre en poids égal

Préparation : 15 mn plus 1/2 journée de macération

Cuisson : 1h

Choisir des fraises de bonne qualité et bien mûres. Les nettoyer, les peser.

Ajouter le même poids de sucre.

Faire macérer dans le sucre une demi-journée. Mettre à cuire une petite heure.

Au cours de la cuisson, retirer régulièrement l'écume qui se forme à la surface.

Pour la confiture de framboise, procéder à l'identique (20 mn de cuisson).

Fruits rouges

La framboise

Aliment anti-cholestérol par excellence, la framboise peut se consommer sans retenue : seule ou en salade de fruits, légèrement sucrée, parfumée de menthe ou accompagnée de fromage, pour des desserts légers et frais. Elle est particulièrement goûteuse de mai à octobre.

Le Saviez-vous ?

Avec 750 tonnes produites par an, la Corrèze est le 2^{ème} producteur national de framboises (la Basse Corrèze est son lieu de prédilection). 2 stations expérimentales sont spécialisées dans ce fruit (Objat pour la culture hors sol, Juillac pour la culture plein sol).

La myrtille

En Haute Corrèze, la myrtille sauvage partage les landes des Monédières et du plateau de Millevaches avec les troupeaux d'ovins. Elle est cueillie et consommée comme fruit de table ou de transformation (liqueurs, confitures). Une myrtille de culture, plus productive, est implantée depuis une vingtaine d'années.

Sauvage ou cultivée, la myrtille représente 20 ha en Haute Corrèze sur 35 exploitations (80 tonnes de production annuelle).

+ nutrition

Le jus de myrtille a la réputation d'améliorer l'acuité visuelle, en régénérant la rétine.

Agenda

Fête de la fraise

Beaulieu, 2^{ème} dimanche mai

Fête de la cerise

Chamberet, 2^{ème} week-end juin

Fête de la framboise

Concèze, 2^{ème} dimanche juillet

Fête de la myrtille

Chaumeil, dernier week-end juillet

+ info

www.conceze.com

www.fetedelafraise-beaulieu.fr

+ PRODUIT

Une noix à savourer sous toutes ses formes

→ La noix fraîche, disponible sur les marchés quelques semaines au début de l'automne, reconnaissable à son cerneau très blanc, présente une petite pointe d'amertume et de fraîcheur.

→ La noix sèche permet de retrouver toute l'année les saveurs du terroir.
→ Le cerneau prêt à consommer accompagne apéritifs, salades... Il est également délicieux enrobé de chocolat.

La noix est aussi transformée en apéritifs et liqueurs, plus rarement en huile (fabrication artisanale) et en une nouvelle génération de produits : confiture aux noix, miel aux cerneaux de noix...

Coque de noix

Très réputée, la noix du bas Limousin était jadis cultivée avant tout pour son huile, puis les pressoirs ont quasiment disparu... Au milieu du XX^{ème} siècle, des vergers ont été replantés de "marbot" - traditionnelle et rustique, et de "franquette" variété aux cerneaux clairs et savoureux...

+ NUTRITION

La noix, inestimable cadeau de la nature

Sa forte teneur en acides gras polyinsaturés en fait un aliment précieux pour lutter contre le mauvais cholestérol et prévenir des maladies cardiovasculaires. Riche en potassium, zinc et cuivre c'est un coup de pouce pour les sportifs. Son taux de phosphore stimule la mémoire. Sa vitamine E est un "élixir de jeunesse" et son magnésium un "anti-stress" !



Escapade : la Route de la noix

Le noyer participe à l'histoire de ce territoire aux confins de trois régions : le Périgord, le Quercy et le Limousin. "Ce qu'est l'olivier pour la Provence, le noyer l'est pour ces régions, il en borde la route, il en ombrage les coteaux, il en remplit le vallon". Le long de cette route, vous apprenez l'histoire de la noix et celle des hommes qui l'ont exploitée. Découvrez les variétés en visitant des villages de caractère (Meysac, Beaulieu, Argentat, Ayen...), dégustez des spécialités, visitez des potiers qui fabriquent encore les buires à huile de noix, des distilleries, randonnez entre vignes et noyers.



Bogue de châtaigne et champignon !

Le fruit de l'arbre à pain !



Pendant des siècles, la châtaigne a été le pain des corréziens (40% des terres étaient

occupées par les châtaigniers au 18^{ème} siècle). Aujourd'hui la Corrèze est riche de nombreuses variétés traditionnelles aux jolis noms : la Pradotte sur le secteur de Beynat (principale zone de production en Corrèze), la Bourrue (en Haut Limousin), la Courive, la Josette, la Rousse, la Verte, la Jalade, la Marigoule et la Bouche de Bétizac.

En cours d'obtention du Label Rouge et de l'IGP

+ CONSO

La châtaigne se met à toutes les sauces : en terrine, dans les boudins, en feuilletés d'œufs brouillés, en accompagnement des viandes et volailles, dans les gâteaux (dont les célèbres Treipaïs et Galette corrézienne, cf. p11), les liqueurs et autres gourmandises.

Agenda

Foire aux noix fraîches
Brive, septembre (lundi, mer, vend)

Fête de l'automne et du champignon
Bugeat, dernier samedi septembre

Randonnoix
Beaulieu (30 km), dernier dim septembre

Fête de la noix
Saillac, 1^{er} dim octobre (années paires)

Foire aux champignons
Corrèze, 2^{ème} dimanche octobre

Marché de la noix et du pain
Ayen, 3^{ème} dimanche octobre

Fête de la châtaigne
Beynat, 3^{ème} dimanche octobre

Foire d'automne
Lanteuil, fin septembre
Beaulieu, dernier dimanche octobre
Masseret, fin novembre

Fête de la Truffe (marché primé)
Chartrier-Ferrière, début février

Le Saviez-vous ?

La Corrèze est le 2^{ème} département français pour la production de châtaignes (1 500 tonnes par an). Preuve de son importance dans l'identité collective régionale, le Limousin et la Corrèze ont pour symbole officiel sa feuille dentelée.

+ INFO

Confrérie Mycogastronomique Gaillarde

Confrérie des Gourmets de la Châtaigne, Beynat

Confrérie du diamant noir
www.conf-truffe.com

+ ORIGINE



Essentiellement produite en Pays Vallée de la Dordogne corrézienne (80 communes du sud Corrèze), en Dordogne, dans le Lot et en Charente, cette noix bénéficie, depuis 2002, de l'AOC Noix du Périgord.

+ INFO

La station expérimentale de Creysse (Lot), au cœur du bassin de production, prépare la noyeraie du 3^{ème} millénaire.
www.noixduperigord.com

Cèpes & truffes

le Nec + ultra de la gastronomie !

Le climat océanique tempéré, la qualité et l'acidité des sols et la couverture forestière de la Corrèze constituent un milieu favorable au développement de nombreux champignons.

Les plus réputés sont le cèpe et la truffe, d'autres sont également très appréciés comme la girolle, la morille ou la trompette des morts.

Pour la cueillette, trois règles sont à respecter :

- consommer exclusivement les champignons dont on est sûr qu'ils sont comestibles

- préserver le milieu naturel (prélever le champignon à sa base, sans l'arracher)

- respecter la propriété et le travail d'autrui (cultures, clôtures...).

Le cèpe

Le cèpe de Corrèze, d'un brun jaunâtre et au pied toujours humide, se reconnaît à son chapeau pouvant atteindre des tailles remarquables (15 à 20 cm de diamètre).

Essentiellement consommé frais ou en conserve, il peut être congelé ou déshydraté.

Les meilleures façons de le savourer sont encore les plus simples : cuit à l'huile, farci ou en omelette.

La truffe

La Tuber melanosporum ou Truffe noire est l'emblème du sud-ouest de la Corrèze : le Causse Corrèzien.

Cette production millénaire offre ses saveurs rares à la gastronomie d'exception. Utilisée par les plus grands chefs, la truffe corrézienne se distingue par un arôme remarquable, vraisemblablement dû à la teneur exceptionnelle des sols en fer.

Le Saviez-vous ?

Créée en 1978, la station d'expérimentation de Chartrier-Ferrière tente de percer les secrets de la culture de ce champignon et donne un nouvel élan à ce fabuleux produit.

La recette

offerte par les Syndicats de la boucherie et des charcutiers traiteurs de la Corrèze



Poitrine de veau farcie aux châtaignes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1 heure 20

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

800g de flanchet de veau élevé sous la mère
250g de pommes Golden
250g de châtaignes cuites au naturel
150g de chair à saucisse de porc
150g de chair de veau hachée
1 os de veau
500g de cèpes
100g de beurre
20cl de bouillon de veau
2 c. à s. de persil plat haché
2 c. à s. d'huile de noix
Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes, les couper en quartiers. Concasser les châtaignes. Dans une poêle, chauffer 30g de beurre, faire fondre les pommes et les brisures de châtaignes 5mn.

Dans un récipient, mélanger la chair à saucisse de porc et de veau avec la fondue pommes-châtaignes. Saler et poivrer. Étaler le flanchet de veau sur le plan de travail. Sur toute la surface répartir la farce. Rouler le rôti comme une bûche de Noël.

Chauffer le bouillon de veau dans une cocotte et plonger le rôti avec l'os de veau. Faire cuire 50mn à feu doux. Débarrasser dans un récipient le contenu de la cocotte (bouillon, viande, os). Dans la cocotte, saisir des 2 côtés le rôti avec le reste de beurre chaud. Continuer la cuisson à feu doux, couvercle fermé 30 mn (retourner régulièrement en arrosant avec le bouillon).

Pour servir, disposer sur les assiettes chaudes des tranches de rôti avec quelques cèpes (rissolés). Rectifier l'assaisonnement. Saupoudrer de persil plat.

Si vous voulez étonner vos invités, ajoutez des orties hachées avec des blettes et du persil !

GouÛtssaveurs

+ PRODUIT

Veau de lait élevé sous la mère, la haute qualité

➔ Élevé dans des fermes familiales à vocation polyculture-élevage, le veau sous la mère est nourri exclusivement au lait maternel, il tète à volonté directement au pis de la vache (2 fois par jour à heures fixes).

➔ Pour le plaisir de retrouver dans les assiettes une viande d'une grande tendreté et d'un goût fin à la subtile saveur de noisette.

l'Excellence de la viande bovine

Le Veau élevé sous la mère doit sa réputation à un savoir-faire perpétué par des générations d'éleveurs passionnés, qui ont su maintenir et favoriser un équilibre naturel indispensable à l'obtention d'une viande de qualité exceptionnelle. Il fait l'objet d'un pôle d'excellence rurale regroupant l'ensemble des acteurs de la production, sous l'égide de la Chambre d'Agriculture, avec pour priorités la qualité de la production et le bien être de l'animal.

+ NUTRITION

Bon pour le corps

Le veau élevé sous la mère est une viande diététique et peu grasse, dotée de nombreuses vertus nutritives. Riche en vitamines et en oligo-éléments, elle contient les protéines et les acides aminés essentiels à notre corps.

Cocorico...

ou plutôt Meuh !

Avec 30 000 veaux sous la mère produits par an, le département de la Corrèze est le premier producteur français (et de fait mondial !).

Le Saviez-vous ?

Chaque jour, le veau sous la mère absorbe 10 litres de lait à sa naissance et jusqu'à 25 litres en fin d'élevage.

Histoire de gourmandise

Le veau, symbole de prospérité

Au Moyen Age, les yeux de veau constituaient une gourmandise suprême, un mets de choix qui pourrait être à l'origine de l'expression "coûter les yeux de la tête". Par la suite, de grands hommes ont laissé une empreinte unique sur cette viande et ses recettes : le veau Marengo pour Bonaparte, le veau Orloff du nom de l'ambassadeur de l'impériale Russie...



La Limousine, star de nos campagnes

La race bovine limousine trouve dans nos vertes prairies les éléments essentiels à son épanouissement. Jadis race locale et vouée aux travaux agricoles, elle est désormais implantée mondialement grâce à son excellent rendement, la finesse de son grain de viande, ses capacités maternelles et sa longévité.

Corrèze, terre d'élevage

- ➔ environ 3 bovins pour 2 habitants !
 - ➔ plus de 8 agriculteurs sur 10 élèvent des bovins
 - ➔ plus de 90 % des 150 000 vaches sont élevées pour leur viande
 - ➔ chaque vache dispose de plus d'un hectare d'herbe
 - ➔ plus de 2 broutards* sur 3 partent en Italie après 10 mois passés avec leur mère au pâturage ; après quelques mois d'engraissement, ils fourniront une viande tendre et claire aux transalpins, qui en sont friands.
- *veaux mâles de race à viande

+ ORIGINE

La fine fleur de la production bénéficie du Label Rouge (signe officiel de qualité avec cahier des charges et contrôles très stricts).

➔ 2 labels pour le Veau de lait sous la mère

➔ 1 label pour le Bœuf Limousin.

Les boucheries sous Label Rouge affichent les panonceaux :



Etat civil bovin

➔ déclaration (naissance, abattage) sous 8 jours dans un fichier national, bientôt européen.

➔ mention de tout changement d'élevage sur le passeport de l'animal (jusqu'à l'abattage).

➔ 10% des bovins inscrits au livre généalogique de leur race (ou Herd Book depuis 1886), avec déclaration dès leur conception.

Agenda

Journée du bœuf

Ussel, 2^{ème} samedi mars

Journée de la tête de veau

Ussel, 1^{er} samedi août

Festival de l'élevage

Brive, dernier week-end août

Journée de l'Elevage

Ussel, 2^{ème} samedi octobre

Comices agricoles

les samedis en été (un par canton)

Foires aux veaux de lait

Brive ou Objat (en alternance), les mardis matins

Marché au cadran (enchères)

Ussel, les mardis après-midi

+ INFO

Confrérie du Veau de lait sous la mère d'Objat
Confrérie des Entêtes de la Tête de veau, Ussel
www.viandesetpommessdulimousin.com
www.limousine.org

+ PRODUIT

Tout est bon dans le cochon !

L'animal se déguste des pieds jusqu'aux oreilles ! D'où un nombre incalculable de recettes de cuisine, parmi lesquelles quelques grands classiques indémodables, comme la Potée limousine et le petit salé, le Boudin aux pommes... Ce n'est pas un hasard si cette viande est la plus consommée en Europe et dans le monde !

Cochonnaille & gourmandises salées

Loin des productions intensives, la Corrèze favorise les élevages de dimension familiale s'inscrivant dans des démarches de qualité : alimentation à base de céréales... perpétuant ainsi des usages et savoir-faire ancestraux. Le porc n'a-t-il pas été, longtemps, l'animal nourricier de la famille corrézienne ?

+ ORIGINE

90% des éleveurs corréziens produisent sous signes officiels de qualité :

- ➔ IGP¹ Jambon de Bayonne
- ➔ 3 Labels Rouges pour le porc du Limousin, au grain du Sud Ouest et fermier de plein air
- ➔ 1 CCP² pour le Porc Montagne
- ➔ porc biologique...

¹Indication géographique Protégée
²Certification de Conformité des Produits

Retrouvez ces produits dans les boucheries affichant les panonceaux



Le Cabossé, Pâté des Délices

Création des charcutiers limousins et d'un designer culinaire*

Les artisans, inspirés par leur pays, le Limousin, ont mis dans ce pâté le meilleur du terroir : viande de veau, d'agneau, de porc, châtaignes... Servi accompagné par une "douceur balsamique", ce pâté fait redécouvrir les vertus gustatives de produits traditionnels. À la fois généreux et fin, il peut aussi bien être servi en entrée qu'en plat.

* Marc Bretillot



A déguster sans modération !

Andouille, petit salé, saucisse sèche, saucisson, jambon sec, pâté..., les Charcuteries Salaisons du Limousin (Label Rouge) sont élaborées à partir d'une viande de haute qualité avec beaucoup de soin et un savoir faire transmis de génération en génération par des Maîtres Artisans.



St-Yrieix-la-Perche (Sud Haute-Vienne) berceau du Cul-Noir

De pelage pie-noir, ce cochon rustique (dont l'origine remonte aux gaulois) doit sa renommée à l'épaisseur de son gras (jusqu'à 20cm) et à l'exceptionnelle saveur de sa viande. Aujourd'hui, la Confrérie des Francs Goûteurs de Cochons Cul Noir et quelques éleveurs obstinés font perdurer cette race d'exception.



En savoir +

www.correze-economie.info
jouez avec les saisons et gagnez des produits du terroir*

* jeu gratuit sans obligation d'achat (sur internet)

+ ÉCO

Particulièrement adaptée aux conditions difficiles de moyenne montagne (climat, nature du sol), la brebis limousine, race rustique originaire du Plateau de Millevaches, se révèle indispensable à l'entretien et à la sauvegarde de nombreuses zones remarquables du territoire (tourbières, landes, prairies) : contribution au fonctionnement des écosystèmes humides, maintien des paysages ouverts, prévention des incendies.

Brebis, chèvres & fromages

Traditionnellement issu des vastes étendues de la montagne limousine, l'élevage ovin, à l'origine tourné vers la laine et le lait (depuis probablement le néolithique), est aujourd'hui orienté vers la viande. Les meilleurs produits bénéficient du Label Rouge (Agneau du Pays d'Oc) et ont obtenu l'IGP (Agneau du Limousin, le Baronet). A déguster également, la viande signée de la marque collective de production L'Agneau du Plateau de Millevaches.



En chiffres

50 600 brebis sont élevées dans 681 exploitations (souvent mixtes bovins/ovins).

1,5 millions de litres de lait de chèvre sont produits chaque année par une vingtaine d'éleveurs (cheptel total : 2 700 chèvres).

Agneau sous la mère

Grâce à son alimentation au lait maternel et aux plantes fourragères à volonté, les éleveurs garantissent à la viande d'agneau une grande qualité : une chair tendre au grain serré, rosée, sans excès de gras, pour une viande à l'arôme délicat et à la saveur si particulière.

+ PRODUIT

En Corrèze, on fait aussi du fromage

Les producteurs et laitiers-fromagers corréziens ont perfectionné des savoir-faire traditionnels pour réaliser des produits de qualité. Sur les marchés, chez les primeurs, demandez donc à goûter leurs spécialités fromagères :

- ➔ la Feuille du Limousin, fromage de chèvre fermier au lait cru (une quinzaine de producteurs)
- ➔ la Fôte des Bergères, fromage de brebis au lait cru (d'après une vieille recette traditionnelle élaborée autrefois par les Bergères des champs de Brach).

➔ Sans oublier les traditionnels fromages au lait de vache : Cantal, Bleu d'Auvergne, Caillade, Pavé corrézien...



+ ORIGINE

Une majorité d'éleveurs se sont engagés dans les filières de qualité. Optez pour ces produits identifiés (Label Rouge, marque collective, IGP) et vous avez la garantie d'une totale transparence sur l'origine et les conditions d'élevage.

Agenda

Foire aux chèvres et chevaux
Turenne, 8 mai

Fête du cochon
Neuville, dernier samedi mars

Foire aux chèvres et fromages
Aubazine, 3^{ème} dimanche avril

Concours national race ovine Limousine
Meymac, août

Foire aux chèvres
Nespouls, juin (dimanche avant St Jean)

Foire aux fromages
Ambrugeat, 1^{er} novembre

+ PRODUIT

Comment choisir son foie gras ?

Le foie gras de canard, au goût affirmé, est le plus connu et le plus consommé. Les inconditionnels du foie gras d'oie vous diront pourtant que ce dernier est plus fin et délicat.

➔ Le Foie gras cru (pour vos terrines et recettes chaudes) : vous pouvez l'acheter en magasin (sous vide) ou sur les marchés au gras de la région. Sa couleur doit être uniforme, sans tâche, la texture régulière et fine ; il doit être ferme au toucher, sans être dur.

➔ Le Foie gras prêt à consommer se présente sous 3 appellations réglementées : le foie gras entier (composé d'un ou plusieurs lobes entiers de foie gras), le foie gras (morceaux de lobes agglomérés - pouvant provenir d'animaux différents), le bloc de foie gras (préparation avec foie gras reconstitué). Il existe aussi des préparations telles que le parfait au foie gras (minimum 75% de foie gras), le pâté ou la galantine (50% minimum).

Délices de canard

Au fameux marché de Brive-la-Gaillarde (un des plus réputés marchés au gras de France), on trouve aussi et surtout du Foie Gras. Sur cette partie de la Corrèze, aux portes du Périgord, oies et canards sont élevés et engraisés depuis fort longtemps. A l'origine, il s'agissait de quelques volatiles de ferme dont l'élevage, le gavage et la méticuleuse transformation en confits, pâtés, cous farcis étaient confiés aux seules mains expertes des femmes qui, de plus, négociaient les foies gras sur les marchés pour leur cagnotte personnelle. C'est de cette tradition et de ce savoir-faire régional, que sont issues des conserveries réputées.

En chiffres

La production d'oies, canards et poulets est assurée par 130 agriculteurs corréziens sur des exploitations de petites surfaces.

Poulet, coq et chapon

De nombreuses volailles sont élevées au pays de la viande bovine, à la chair blanche, très tendre et goûteuse. Retrouvez-les chez les producteurs, sur vos marchés et dans vos boucheries. Pensez aussi au chapon, élevé traditionnellement et "fini" au lait. Farcis au foie gras, c'est un mets savoureux pour les fêtes de fin d'année.



+ ORIGINE



La fine fleur de la production de poulets bénéficie du Label Rouge. Retrouvez ces produits dans votre boucherie



Astuce cuisson

Le canard offre une chair rouge, tendre, extrêmement savoureuse. Quel que soit le morceau (aiguillette, magret...), privilégiez une cuisson "rosée" pour préserver tout son goût et sa tendreté.

Lo Toupi do Gourmands

75 producteurs organisés en réseau transforment de façon artisanale les produits de leur élevage (foie gras, confit...) et favorisent l'accueil à la ferme des gourmets.

Retrouvez notamment leur gamme de produits régionaux sous la marque



Coq de pèche

une spécialité corrézienne

Le coq de pêche ne pêche pas... Il est élevé pour sa plume particulière qui, savamment montée en forme de mouche, attire les plus belles truites ! Neuvic d'Ussel, où un concours national réputé est organisé chaque 1^{er} mai, en est la capitale mondiale.

Agenda

Foire aux coqs de pêche

Neuvic, 1^{er} mai

Foire aux fleurs et volailles

Beynat, 1^{er} mai

Exposition nationale avicole

Argentat, fin janvier

Salon de l'aviculture

Bort, mi-novembre (4 jours)

Foires grasses

Brive, 1^{er} samedi décembre, janvier (Les Rois), février, mars
Neuvic, 3^{ème} week-end décembre

Foire primée aux chapons

Brive, 2^{ème} samedi décembre

Créations de talent avec les artisans chocolatiers et pâtisseries limousins

Vacherie Limousine
ce délicieux bonbon au chocolat à la pulpe de framboise doit son nom au moule en forme de vache dans lequel il est fabriqué, symbole et hommage à l'animal "sacré" de la région. Noir, au lait ou blanc, il est fourré de praliné et de pulpe de framboise. A découvrir chez plus de 60 pâtisseries du Limousin.

Treipaïs, de l'occitan 3 pays première spécialité régionale créée par les artisans pâtisseries de Corrèze, de Creuse et de Haute-Vienne. Découvrez ce gâteau triangulaire aux trois saveurs, noisette, marron et chocolat, chez les artisans pâtisseries de l'Association Régionale des Pâtisseries Limousines.

Galette corrézienne
les artisans pâtisseries corréziens ont mis tout leur savoir-faire dans la fabrication de cette spécialité à base de châtaigne et de noix. A déguster nature ou accompagnée de glace vanille ou de crème anglaise.



Gourmandises corréziennes

Des condiments précieux !

La moutarde violette de Brive est fabriquée à partir de moût de raisins noirs, de graine de moutarde et d'autres ingrédients. Ce condiment piquant et sucré était apprécié du pape Clément VI, qui, originaire de Corrèze et nostalgique de la moutarde violette de son enfance, fit venir à Avignon un moutardier corrézien, messire Jaubertie de Turenne, et le nomma "grand moutardier du pape" (au XIV^{ème} siècle). Tombée peu à peu en désuétude, elle fut remise au goût du jour par un célèbre liquoriste local. Elle donne une note épicée au magret de canard poêlé, aux grillades de bœuf limousin, au boudin noir et elle est parfaite pour parfumer une sauce.

La région produit aussi d'autres moutardes, des sauces et des vinaigres. Le vinaigre de cidre de pomme de Corrèze, par exemple, est obtenu par une longue transformation et fermentation acétique du cidre (au contact de l'air). Pour lui donner sa belle

couleur et son goût authentique, il est vieilli dans des fûts de chêne ou de châtaignier. Ce vinaigre, avec son taux d'acidité relativement bas, est très digeste et convient parfaitement pour les vinaigrettes et pour relever des plats en sauce.

Miel de bruyère

"Quand la bruyère est fleurie on flanc des Monédières", les abeilles en produisent un miel délicieux, qui est une vraie spécialité locale.

*musique Jean Ségurel, paroles Jean Leymarie, chantée par André Verchuren

Foire aux miels à Aubazine, 3^{ème} dimanche de septembre

Foire du miel à Brive, début novembre

Spécialités de Corrèze

La Farce dure ou farcidure(s)

Selon les communes de Corrèze, désigne une pâte à base de farine (nature ou aux herbes) ou des boules de pommes de terre râpées cuites dans un bouillon de légumes, de petit salé et d'andouille.

Le Milhassou

Gâteau de pommes de terre râpées, agrémenté d'un hachis de lard et de persil, lié avec un œuf et cuit à la poêle dans de la graisse d'oie.

La Mique

Boule de pâte levée (farine, levure de boulanger, lait, œuf, sel et eau), cuite au bouillon avec petit salé et andouille.

Les Tourtous

À l'origine considérées comme nourriture du pauvre (à la place du pain), ces crêpes sont préparées avec de la farine de sarrasin ou de blé noir, dans une poêle. Pour accompagner tous les plats en sauce, le petit salé, la salade de pissenlits, la charcuterie. Elles deviennent desserts avec du fromage blanc, du miel ou de la confiture.

Les Boulaigous

Grosses crêpes rustiques à déguster avec du miel ou de la confiture de myrtilles des Monédières.

Le Saviez-vous ?

Les petits pots sont corréziens !

Créée en 1903 à Objat, l'entreprise Coudert expédie des petits pois jusqu'en Angleterre. Dotée d'une conserverie dès 1950, elle lance la macédoine de légumes puis les petits pots pour bébé (après une mission aux États-Unis dans le cadre du Plan Marshall). Passée dans le giron de Phosphatine Falières puis de BSN (Danone), l'usine déménage à Brive et devient Diépál. Son centre de recherche, Créalis, mettra au point les Cracottes en 1974 et lancera Blédichef en 1993, 1^{ers} repas pour bébé à réchauffer au micro-ondes*.

*production passée de 800 000 pots par an dans les 1^{ères} années, à 1 million de repas pour bébé par jour (pots verre et blédichef)

Janvier

1^{er} sam **Foires grasses des Rois** à Brive (1^{er} sam fév., mars, déc)
fin janvier **Exposition nationale avicole** à Argentat

Février

début février **Fête de la truffe** à Chartrier-Ferrière (marché primé)

Mars

mi-mars **Salon du vin** à Brive
2^{ème} sam **Journée du bœuf** à Ussel
dernier sam mars **Fête du cochon** à Neuville

Avril

1^{er} week-end **Foire aux vins** à Seilhac
3^{ème} week-end **Foire végétale et salon du goût** à Objat
3^{ème} dimanche **Foire aux chèvres et fromages** à Aubazine
dernier dim **Foire aux plants et produits rég.** à Beaulieu

Mai

1^{er} mai **Foire aux coqs de pêche** à Neuvic
1^{er} mai **Foire aux fleurs et aux volailles** à Beynat
1^{er} mai **Fête de l'ail** à Larche
8 mai **Foire aux chèvres et aux chevaux** à Turenne
2^{ème} dim **Fête de la fraise** à Beaulieu
dim (Ste Honoré) **Fête du pain** à Jugeals-Nazareth
courant mai **Les petits pois** d'Objat
4^{ème} dim **Foire aux vins** à Naves

Juin

2^{ème} week-end **Fête de la cerise** à Chamberet
3^{ème} dim juin **Un dimanche à la campagne** à Sédières
dernier dim (avant St Jean) **Foire aux chèvres** à Nespouls
fin juin **Fête du pain** à Nonards
fin juin **Fête du pain** à Lapleau

Juillet

2^{ème} dim **Fête de la framboise** à Concèze
14 juillet **Fête du pain** à Neuvic
3^{ème} week-end **Foire aux vins et produits rég.** à Treignac
3^{ème} week-end **Fête de la pêche** à Voutezac
dernier week-end **Fête de la myrtille** à Chaumeil
dernier dim **Foire aux vins** à St Bonnet l'Enfantier

Foires primées aux veaux de lait

à Objat (janvier, avril, octobre, novembre), Beaulieu (février, novembre), Le Lonzac (mars, mai, octobre), St-Robert (avril, novembre), Corrèze (août), Brive (août, septembre, décembre), Meymac (septembre), St Augustin (décembre)

Marché primé de la truffe à Chartrier-Ferrière (février)

Foire aux bestiaux à Turenne (mars)

Foires primées aux agneaux

à Uzerche (avril), Meilhards (mai), Chamberet (juin)

+ de détails

sur www.correze-economie.info et sur le catalogue des foires, marchés et autres manifestations commerciales de la Corrèze disponibles auprès des organismes consulaires (05 55 21 55 21 - 05 55 18 94 00)

Août

1^{er} sam **Journée de la tête de veau** à Ussel
2^{ème} week-end **Fête de la pomme de terre**, Chanteix (4 jours)
2^{ème} week-end **Fête du milhassou** à Montagnac
2^{ème} dim **Fête du pain** à Collonges la rouge
2^{ème} dim **Foire bio** à Beaulieu
3^{ème} week-end **Foire aux vins** à Lissac
dernier week-end **Festival de l'élevage** à Brive

Septembre

lundi, mer, vend **Foire aux noix fraîches** à Brive
1^{er} sam **Foire aux melons** à Lagraulière
1^{er} week-end **Fête des vendanges** à Laguenne
3^{ème} dim **Foire aux miels** à Aubazine
dernier sam **Fête de l'automne, du champignon et des saveurs d'automne** à Bugeat

Octobre

1^{er} dim **Fête du cidre, du vin et de la pomme** à Cublac
1^{er} dim **Fête de la noix** à Saillac (années paires)
2^{ème} sam **Journée de l'élevage** à Ussel
2^{ème} dim **Foire aux champignons** à Corrèze
3^{ème} dim **Marché de la noix et du pain** à Ayen
3^{ème} dim **Fête de la châtaigne** à Beynat (foire primée)
3^{ème} semaine **Fête du baco** (vin) à St Robert
fin octobre **Fête de la pomme** à Objat (années impaires)
dernier dim **Foire d'automne** à Beaulieu
courant octobre **Fête de la pomme** à Lapleau

Novembre

1^{er} novembre **Foire aux fromages** à Ambrugeat
1^{er} novembre **Fête de la pomme et du boudin** à Vigeois
début novembre **Foire du miel** à Brive
mi-novembre **Salon de l'aviculture** à Bort (4 jours)

Décembre

1^{er} sam **Foires grasses** à Brive
3^{ème} week-end **Foire grasse** à Neuvic
...

Foire primée aux équidés au Lonzac (juin)

Foires aux bovins gras

à Meyssac (juin), Beaulieu (juillet, octobre), Brive (novembre)

Concours national race ovine Limousine à Meymac (août)

Foire primée de la châtaigne à Beynat (octobre)

Foire primée aux chapons à Brive (décembre)

Carte des richesses du terroir corrèzien



Légende

Zones d'élevage et de production

- bovins
- châtaignes
- fraises
- framboises
- lait
- myrtilles
- noix
- ovins, caprins
- palmipèdes, volailles
- pêches
- pommes
- porcins
- prunes
- truffes
- vignes

En savoir +

www.correze-economie.info

jouez avec les saisons et gagnez des produits du terroir*

* jeu gratuit sans obligation d'achat (sur internet)

Foires et marchés traditionnels

renseignez-vous auprès des organismes consulaires

05 55 21 55 21 - 05 55 18 94 00



Marchés des Producteurs de Pays - Juillet-Août

Lundi

Ségur-le-Château ††
Eygurande ††

Mardi

Beynat ††
Ussel
Voutezac ††

Mercredi

Chartrier-Ferrière ††
Meymac
Naves ††
Saint-Pardoux-Corbier ††

Jedi

Monceaux-sur-Dordogne ††
Ayen ††
Sainte-Féréole ††
Sarran ††

Vendredi

Sainte-Fortunade ††
Treignac
Saillac ††

†† marché festif



LIMOUSIN

VIANDES ET POMMES
SOUS SIGNE D'IDENTIFICATION
DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE.



Qu'y a-t-il de meilleur ?