

# Saveurs et art de vivre

## Un pays à terroirs secrets

**En digne voisine du Périgord, la Corrèze « gourmande » sait convaincre les fines fourchettes !**

### Des produits fermiers très typés

• **Le bœuf limousin** (label rouge) est un élevage garantissant qualité et traçabilité, tout comme le veau de lait, l'agneau limousin (IGP - indication géographique protégée) et le porc fermier limousin (SOQ - certification européenne) ; sans parler des produits de basse-cour (foie gras d'oie et de canard)...

A déguster en priorité : le Jambon de « cul-noir » aux truffes !

### UN SITE REMARQUABLE DU GOÛT POUR UN METS D'EXCEPTION : le veau de lait élevé sous la mère

Pour la qualité de ses foies aux veaux élevés sous la mère, **la cité d'OBJAT a reçu en 2008 l'agrément de SITE REMARQUABLE DU GOÛT**. Elevé dans des fermes familiales, le veau sous la mère est nourri exclusivement au lait maternel. Sa viande diététique, blanche, légèrement rosée, riche en vitamines et en oligo-éléments est certifiée label rouge. Qu'il soit accompagné de girolles ou farci, c'est un mets de choix d'une grande tendreté à la subtile saveur de noisette.

### Des mets et des mots

Quelques spécialités, à l'accent régional :

- **La Farcidure** : des pommes de terre râpées, mises en boules et cuites dans un bouillon de légumes, avec Petit salé et andouille... ou **la Mique** (pâte à pain).
- **Le Millassou ou mounassou** : une galette de pommes de terre...
- **Le Tourtou** : crêpe au Sarrazin, façon corrézienne...
- **Le Bouligou** : crêpe épaisse aux fruits de saison

### Les petits plaisirs de la cueillette

Les sous-bois corréziens invitent à la flânerie, panier en main, appétit et regard aiguisés !

- **Les champignons** : cèpes et girolles abondent et se retrouvent systématiquement dans la cuisine (avec lactaires et chanterelles). Corrèze et Bugeat leur consacrent même une fête, le deuxième dimanche d'octobre.
- **La châtaigne** : les variétés Marigoule et Bouche de Bétizac se retrouvent dans les recettes de terrine ou de boudin, sous forme de galettes corréziennes ou de liqueurs ... **En octobre, Beynat fête le fruit de l'arbre à pain en proposant la dégustation de la châtaigne géante.**

### Grandes rivières et belles prises

Au paradis de la pêche - de toutes les pêches -, les plats de poissons sont à l'honneur.

- **Les carpes, sandres et brochets, truites et autres salmonidés** (ombre, omble-chevalier, saumon de fontaine ...) trouvent une bonne place dans l'assiette corrézienne...



### Vin de pays des coteaux du Saillant Vézère

Petit vignoble sur terre d'ardoise produisant une gamme de blancs secs, moelleux, de rouges et rosés de qualité. A déguster avec modération !

### Vin de pays des coteaux de Branceilles : à la manière corrézienne...

Après avoir décroché la médaille de bronze à l'Exposition Universelle de 1878, le vin de Branceilles était tombé dans l'oubli. Huit agriculteurs l'ont fait renaître, le baptisant « Mille et une pierres » en souvenir de l'ingratitude du sol. Le vignoble (45 % de cabernet franc, 30 % de gamay et 25 % de merlot) donne 200 000 bouteilles de vin rouge et rosé.

### Vin Paillé

Cela fait une dizaine d'années que des vigneron ont retrouvé le savoir et la saveur de ce vin liquoreux, autour de Queyssac, Meyssac et Beaulieu-sur-Dordogne : **les cépages Cabernet-Sauvignon (rouges) et Sauvignon ou Chardonnay (blancs)** sont séchés sur des clayettes en paille avant pressage... vers la Noël. Il faut ainsi plus de sept kilos de raisins pour produire ce breuvage inédit, gorgé de sucres « façon naturelle » : il faut de l'art et de la patience pour ce Vin Paillé si suave... le Miel des Muses.

### Des vergers généreux...

La pomme du Limousin et la noix du Périgord bénéficient toutes deux d'une AOC et d'une Route thématique. Elles ont aussi trouvé leur bonheur en Corrèze.

- **Croquante et juteuse, la pomme du Limousin**, dite aussi « golden d'altitude », est produite dans les vergers de la Vézère.

[www.pomme-limousin.org](http://www.pomme-limousin.org)

- **La noix du Périgord**, surtout de variétés Marbot ou Come, est récoltée en Vallée de la Dordogne et Pays de Brive.

[www.noixdupericord.com](http://www.noixdupericord.com)

### A SAVOIR : la distillerie Denoix

Pour cette petite entreprise briviste, le patronyme était décidément prédestiné : la famille... Denoix produit ainsi une liqueur de noix fameuse depuis quatre générations, primée au tout dernier Salon de l'Agriculture 2008 ! Labellisée Entreprise du patrimoine vivant, elle perpétue un savoir-faire incomparable. Ces maîtres-liquoristes élaborent eux-mêmes leur sirop de sucre au feu de bois et travaillent uniquement avec plantes, écorces, fruits séchés dans l'esprit des moines apothicaires du 14<sup>ème</sup> siècle pour le plus grand plaisir des papilles !



## Histoire de délices chocolatés et autres gourmandises

### \* La chocolaterie à Brive-la-Gaillarde

Autre manière de faire partager son savoir-faire : le maître-chocolatier Eric LAMY propose un WEEK-END « TOUT CHOCOLAT » où il livre ses secrets de fabrication de moulages, ganaches et autres gourmandises pour la réalisation d'un « Jardin en Chocolat ». Avis aux amateurs ! Tél. : 05 55 18 91 26

### • Le comptoir du chocolat, à Treignac

La maison Borzeix-Besse, presque centenaire, exploitait d'abord une boulangerie. Elle s'est convertie aux délices chocolatés avec parcours didactique et dégustation de spécialités : le Chomynois, le Caillou des Druides, etc...

[www.chocolat-borzeix-besse.com](http://www.chocolat-borzeix-besse.com)

## Les marchés de pays et fêtes gourmandes

### • De la Fête de la Pomme et du boudin de Vigeois à la Fête de la Fraise de Beaulieu-sur-Dordogne,

en passant par les « marchés de producteurs de pays », en été (Ayen, Charrier-Ferrière, Saillac, Ségur-le-Château, Treignac etc.), la Corrèze n'en finit pas de célébrer ses produits du terroir.

### • Les Foires grasses de Brive

Ce rendez-vous gastronomique majeur se tient à Brive-la-Gaillarde depuis 1969, pour 4 week-ends festifs : les premiers de décembre, janvier, février et mars. Le foie gras y est roi, et la truffe noire « tuber melanosporum » sa princesse ! Brive, service des foires et marchés : Tél. : 05 55 18 16 46 ou 05 55 18 16 50

[www.brive.net](http://www.brive.net)

## IDÉE SÉJOUR GOURMAND

### Week-end vin et foie gras

Pour goûter loin du monde aux plaisirs de la vie de château, week-end entièrement dédié à la gastronomie "made in Corrèze" dans le splendide manoir de Castel Novel où vécut l'écrivain Colette. Découverte d'un petit vignoble de 15 ha, suivie d'une dégustation à la cave viticole et visite guidée d'un élevage de canards avec dégustation de foie gras. 2 jours/1 nuit - 236 €/personne en chambre double.

Tél. 05 55 29 98 70 [www.vacances-en-correze.net](http://www.vacances-en-correze.net)

## A SAVOIR



### Les bistrots de pays

Plusieurs villages corréziens ont développé le concept du bistrot « animé », assurant la convivialité mais représentant aussi la vitalité locale (information touristique, vente de produits du terroir, etc.).

On retrouve par exemple ce bel esprit Chez Maryse à Monceaux-sur-Dordogne, à Lamazière-Basse, à Venarsal, ou encore à Vars-sur-Roseix... Il est vrai que le maire du village de Vars n'est autre qu'un romancier amoureux de la Corrèze, source d'inspiration !

