

GASTRONOMIE. Semaine du goût du 12 au 18 octobre

Vingt ans à pleines dents !

Le Semaine du goût débute aujourd'hui. De nombreuses animations sont proposées notamment en direction des scolaires. Le point d'orgue de cette 20^e édition aura lieu en fin de semaine avec la Frairie des petits ventres et le traditionnel marché du goût.

Voilà déjà vingt ans qu'a été lancée la Semaine du goût. Une manifestation qui n'a cessé au fil des ans de s'enrichir pour devenir un rendez-vous incontournable de la fin octobre. La 20^e édition, donc, débute aujourd'hui pour une trentaine de classes d'établissements scolaires du département qui recevront la visite d'un chef ou d'un pâtissier pour une savoureuse leçon de goût. Demain, au Pôle de Lanaud à Boisseuil les élèves des écoles de Bersac-sur-Rivalier et de Saint-Sulpice-Laurière vivront une rencontre tout aussi passionnante avec Guy Quéroix (chef du restaurant La Cuisine à Limoges), Alain Moreau (de La Maison des Saveurs à Limoges) et de Laurent Robert (de la pâtisserie Le Baccara à Limoges). A Limoges, c'est durant toute la semaine que les enfants des écoles recevront la visite de professionnels des métiers de bouche pour des leçons éveillant les papilles. Mardi, jeudi et vendredi matins, certains d'entre eux visiteront

les halles centrales de Limoges. Jeudi et vendredi, d'autres découvriront des marchés de la ville.

Retenons en outre que pour cette 20^e édition, les différentes partenaires ont décidé de mettre en valeur les produits de notre terroir régional et plus particulièrement le veau fermier du Limousin, la châtaigne et le cidre au travers de différentes recettes proposées sous forme de dégustations gratuites sur les places de la ville.

Deux rendez-vous incontournables : la Frairie des petits ventres et le marché du goût

Le point d'orgue de cette semaine du goût se situera comme à l'accoutumée en fin de semaine avec deux incontournables de l'opération.

Tout d'abord, la traditionnelle Frairie des petits ventres aura lieu cette année le ven-



LIMOGES. Les différents partenaires se sont retrouvés aux halles centrales pour présenter cette 20^e édition de la Semaine du goût.

(Photo Ludvine Boyer)

dredi 16 octobre. Comme chaque année, l'espace de cette journée, le quartier de la Boucherie et des halles retrouvera ses origines. A cette occasion, le public - toujours très nombreux - pourra venir déguster les spécialités des boucheries et charcuteries dans une ambiance extrêmement conviviale !

Enfin, et c'est là l'autre grand événement populaire de cette 20^e édition, le marché du

goût se déroulera quant à lui samedi prochain, de 9h à 19h sur la place de la Motte à Limoges. Il est organisé conjointement par la Chambre de métiers et de l'artisanat, la Chambre d'agriculture, la Ville de Limoges, le réseau «Bienvenue à la ferme» et l'Association limousine du goût. Marché d'extérieur, il est ouvert aux artisans des métiers de bouche mais aussi des métiers d'art en rapport avec les arts de la table et le «goût» de recevoir. Cette année, ce sont quarante-quatre exposants (vingt-et-un producteurs-éle-

veurs dont six nouveaux participants et vingt-trois artisans dont cinq nouveaux participants) qui ont été retenus. «Nous avons même été obligés de refuser du monde», confient les responsables de la Chambre de métiers et de l'artisanat. Ces artisans proposeront de nombreux produits : escargots, truffes, noix, miel, foie gras, confitures, vins, charcuterie, fruits, viande bovine, agneau, volailles, fromages, porc cul noir, bières, pâtisseries, madeleines, chocolats, châtaignes, liqueurs et apéritifs... Sous le chapiteau, les élèves du CFA

du Moulin Rabaud et du lycée Jean-Monnet vous proposeront diverses dégustations, toujours très prisées. Sur le stand de l'Association limousine du goût, plusieurs chefs effectueront des recettes en public à partir d'un panier à base d'abats : Guy Quéroix (La Cuisine), Didier Palard (Le Cheverny), Alain Longeval (L'Abattoir), Laurent Butot (Le Geyracois), Jean-Pierre Scheidhauer (La Résidence) et Emmanuel Bassot (L'Entracte). Un moment qui promet, comme tout le menu de cette Semaine du goût, d'être lui aussi très savoureux.