

**GASTRONOMIE** ■ Le marché du goût a eu lieu hier à Limoges

# A boire et à manger pour tous

C'est devenu un rendez-vous incontournable pour les inconditionnels des produits de qualité du Limousin. Hier, la place de La Motte à Limoges accueillait le marché du goût, qui a mis une touche finale à la 20<sup>e</sup> Semaine du goût.

Anne-Marie Muia

**G**ôter. On en aurait presque envie à tous les stands. Surtout pour les curieux-gourmands, cette catégorie de palais qui aime l'aventure gastronomique et se délecte de nouvelles saveurs.

Avec sa cinquantaine d'artisans et de producteurs, le marché du goût offrait un large panel de produits régionaux pour... boire et manger !

Si le veau, la châtaigne et le cidre étaient à l'honneur cette année, toutes les productions étaient les bienvenues.

## Recettes à partir d'un panier

Confitures, conserves (de foie gras, canard confit, pâtés, rillettes...), pâtés de viande, de pommes de terre, fromages, volailles, miel et ses dérivés (pain d'épices, confiserie), burgou, escargots, pains bio, charcutailles en tout genre, pommes du Limousin et même des... spécialités hollandaises, tout autant de produits qui n'auront pas laissé indifférents les gourmands et gourmets.

Boudins, andouillettes et



**MARCHÉ.** Il y en avait pour tous les goûts au marché du goût, hier, place de La Motte, à Limoges.  
PHOTO BRUNO BARLIER.

ventrèche... donnaient des relents de "Fraise des petits ventres" aux narines des passants, qui pouvaient tout aussi bien se

laisser tenter par l'odeur des marrons grillés. Des cornets bienvenus avec le refroidissement des températures.

Remplir les assiettes

mais aussi les verres (à consommer avec modération) : la Lémovice (bière limousine), les vins de Verneuil et paillé ont rempli leur rôle.

Pour sa part, l'Association limousine du goût a accueilli cinq chefs renommés, Guy Queroix, qui en est d'ailleurs le président, Didier Palard, Alain Longeval, Emmanuel Bassot et Richard Scheidhauer, lesquels ont chacun proposé des recettes à partir d'un panier, avec notamment une langue d'agneau fumé, des andouillettes... Autant dire que le talent était au rendez-vous ! ■

## ■ Rue Haute-Vienne aussi...

Au-delà de la place de La Motte, et après la rue de la Boucherie et la Frairie des Petits Ventres de vendredi soir, la rue Haute-Vienne a aussi revêtu, hier matin, ses habits de dégustation grâce aux jeunes. En effet, les élèves des lycées Jean-Monnet, des Vaseix et du CFA du Moulin-Rabaud avaient pris le parti d'aller à la rencontre des badauds pour déguster des plats de leur propre confection, avec le veau en aliment de base : carpaccio, brochettes sauce au cidre, aspic en gelée, pâté aux châtaignes. Et pour les amateurs de douceurs : madeleines aux châtaignes, châtaignes au chocolat, clafoutis aux pommes et verrines de bavares aux pommes.