

GASTRONOMIE

L'agneau, le miel et les châtaignes en vedette de la Semaine du goût

La Semaine du goût aura lieu du 11 au 17 octobre.

Elle revient, en l'occurrence pour la 21^e édition, avec son cortège de plaisirs gourmands. La semaine du goût débutera lundi pour se terminer dimanche 17 octobre.

« Devenue la plus grande manifestation nationale de référence dans le domaine de l'alimentation, cette opération offre la possibilité de découvrir ou de redécouvrir des produits préparés avec soin par les différents acteurs de la vie gastronomique locale », rappelle Catherine Beaubatie, adjointe au maire chargée du commerce et de l'artisanat.

Lancée hier matin aux halles centrales en présence des représentants des différents partenaires associés pour l'occasion (Ville de Limoges, Chambre de métiers et de l'artisanat, Chambre d'agriculture, Education Nationale, Association limousine du goût, réseau Bienvenue à la ferme, Syndicat des pâtisseries et boulangers...), elle va permettre à tous de profiter de savoureuses animations avec cette année des produits typiquement du cru mis en vedette : l'agneau Baronet du Limousin, le miel et les châtaignes. Ceux-ci seront déclinés à travers différentes recettes proposées sous forme de dégustations gratuites sur des places de la ville.

Les traditionnelles leçons de goût reprendront également du service dans les écoles.

Pour ce faire, des chefs limousins et des professionnels des métiers de bouche iront à la rencontre d'environ 800 élèves issus d'établissements scolaires de maternelle et de primaire. Comme l'an passé, plus de 200 enfants auront une nouvelle fois la possibilité de visiter et de (re)découvrir les halles centrales. Mardi, rencontre tout aussi passionnante pour les élèves de l'école de Veyrac qui iront au Pôle de Lanaud où les attendront Guy Quéroix, chef du restaurant « La Cuisine » à Limoges, Alain Moreau, de la Maison des Saveurs à Limoges, et Laurent Robert, de la pâtisserie « Le Baccarat » à Limoges.

Ce sont donc plusieurs temps forts qui rythmeront cette Semaine du goût avec deux manifestations phares, dont l'une est pour les amateurs de bonne chair un incontournable de la vie limougeaude : la traditionnelle frairie des petits ventres.

Celle-ci aura lieu vendredi 15 octobre toute la journée et jusque tard dans la nuit au cœur du



Limoges gourmand : la rue de la Boucherie. Le second événement, lui aussi devenu un rendez-vous attendu, est le marché du goût qui se déroulera place de la Motte samedi 16 octobre, de 9h à 19h, une quarantaine d'exposants proposeront artisanat et produits du terroir. A cette occasion, plusieurs chefs limougeaux mettront à l'honneur l'agneau Baronet pour des dégustations toujours très prisées du grand public. Dans le même temps, les élèves des lycées hôteliers de la ville et les pâtisseries du département mettront eux aussi la main à la pâte pour proposer également des dégustations toute la journée rue Haute-Vienne et place de la Motte.

Convivialité, échanges, promotion des produits du terroir, cette semaine sera bel et bien placée sous le signe du plaisir gustatif.

L'ECHO HAUTE-VIENNE – Samedi 9 Octobre 2010