

## Tour de France à Limoges

### Promotion : au menu du buffet, hier, la fine fleur des produits du terroir

La gastronomie se pousse du col



**Comité d'accueil : Les spécialités culinaires locales, mises en avant par leurs producteurs entourés de personnalités, ont mis l'eau à la bouche des officiels de la caravane du Tour**

La vache et le taureau Limousin, l'agneau Baronet et les pommes étaient, aujourd'hui, au centre des attentions. Les producteurs régionaux ont profité du Tour de France pour organiser un buffet.

Le passage du Tour de France à Limoges est l'occasion d'un formidable coup de projecteur sur les produits régionaux. Et ça, les producteurs l'ont bien compris !

Aujourd'hui, alors que les coureurs, leur "staff" et les organisateurs s'accordent une journée de repos, un apéritif buffet autour des viandes et pommes du Limousin est organisé dans le hall du palais des sports de Beaublanc. La collective "des viandes et pommes du Limousin", "Interbolim" (1), la "Race bovine Limousine" et le Tour du Limousin se sont réunis autour d'une opération de promotion.

« L'idée, c'est de profiter du passage du Tour pour promouvoir les produits d'excellence du Limousin : la belle race limousine mais aussi la pomme », explique Bernard Roux, président de la "Race limousine".

### Trois chefs locaux

Trois chefs locaux ont orchestré ce buffet bénévolement :

*Alain Longeval*

*Laurent Butot*

*Michel Sagne.*

Ils ont concocté des mini-brochettes avec de la tranche de boeuf (Blason prestige), de la culotte d'agneau (Baronet) et de l'échine de porc (Label Rouge) pour le plus grand plaisir des officiels et des directeurs sportifs. Christian Prud'homme, le directeur du Tour, était également de la partie.

Au menu des dégustations, il y avait aussi des pommes. « La pomme du Limousin est la seule pomme AOC et AOP (2) de France », affirme Agnès Donzeau, productrice à Pompadour. « Le meilleur moyen de retrouver le croquant et la jutosité c'est de la manger crue », souligne-t-elle.

**Alors il ne vous reste plus qu'à vérifier !**

**Stéphanie Barrat**

*(1) Interprofession bovine du Limousin.*

*(2) AOC : Appellation d'Origine Contrôlée et AOP : L'Appellation d'Origine Protégée est un signe d'identification européen.*

**LE POPULAIRE DU CENTRE – MARDI 14 JUILLET 2009**