



LA SEMAINE DU GOÛT

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021



Contact presse Ville de Limoges :

Claire GLÉDEL

Attachée de presse

05 55 45 60 49 / claire.gledel@limoges.fr

Suivez l'actualité de la Ville : limoges.fr



[/villedelimoges](https://www.facebook.com/villedelimoges)



[@VilleLimoges87](https://twitter.com/VilleLimoges87)



[villedelimoges](https://www.snapchat.com/add/villedelimoges)



[/ville_de_limoges](https://www.instagram.com/ville_de_limoges)



7ALimoges



Ville de Limoges

SOMMAIRE

- 3 | Présentation**
- 5 | Animations pour les scolaires**
- 8 | Animations pour les seniors**
- 11 | Animations aux halles**
- 12 | Marché du goût 2021**
- 13 | Partenaires**
- 14 | Les Journées Limousines**

Programmation arrêtée au 22 septembre et susceptible d'évoluer en fonction du contexte sanitaire. Plus d'informations sur [limoges.fr](https://www.limoges.fr).

SEMAINE DU GOÛT DU 11 AU 17 OCTOBRE

LE BÉARN À L'HONNEUR

L'édition 2021 de la Semaine du Goût a lieu du 11 au 17 octobre. Pour fêter cet événement et promouvoir auprès du grand public le goût sous toutes ses formes, la Ville de Limoges et de nombreux partenaires s'associent pour proposer durant une semaine différentes animations placées « sous le signe du plaisir gustatif ».

Coordonnés par la **Ville de Limoges**, l'**Association Limousine du Goût**, la **Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne**, l'**association des commerçants des halles centrales**, les **commerçants des halles Carnot**, la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne**, la **Chambre Artisanale de la Pâtisserie**, le **CFA le Moulin-Rabaud**, la **DSDEN** (Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale), le **lycée des métiers Jean-Monnet – hôtellerie alimentation** et le **lycée Saint-Jean** ont décidé cette année de mettre en valeur les produits du terroir de la région Nouvelle-Aquitaine, ceux du Limousin bien-sûr mais également ceux du Béarn afin de faire découvrir d'autres productions locales.

LES ANIMATIONS SCOLAIRES...

La Semaine du Goût s'inscrit dans le parcours éducatif de santé. Coordinée par la DSDEN auprès des enseignants, elle leur permet d'être en relation avec les différents partenaires locaux afin d'organiser des actions ayant pour but d'éduquer les élèves à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs, d'informer sur l'origine des produits et d'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré, durable et favorable à la santé.

Ainsi, cette Semaine sera l'occasion au sein des écoles d'éduquer les enfants dès leur plus jeune âge aux saveurs du terroir. À ce titre ils bénéficieront, mardi 12 octobre, **d'un menu spécial dans les restaurants scolaires des écoles municipales** où sera servi un menu mettant en avant les spécialités du Béarn. **Les scolaires visiteront aussi les marchés** et réaliseront des **déambulations dans les halles centrales et Carnot**.

Les élèves participeront également à des **ateliers culinaires à la découverte du goût et des produits** au lycée Jean-Monnet. D'autres auront l'occasion de se rendre au CFA le Moulin-Rabaud **pour en apprendre davantage sur les métiers de bouche et participer à un atelier cuisine**.

Par ailleurs, des classes **recevront la visite d'un chef, d'un pâtissier, d'un apiculteur...** grâce à l'Association Limousine du Goût ! La Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, en partenariat avec l'Inspection académique et la Ville de Limoges, proposera à des écoles de partir à la **rencontre des agriculteurs du département dans des fermes pédagogiques agréées par le réseau « Bienvenue à la ferme »**. Environ 50 classes bénéficieront au moins de l'une de ces interventions, qui représentent plus d'un millier d'élèves.

Nouveauté 2021, un concours de pâtisserie sera organisé le mercredi 13 octobre dans les accueils de loisirs municipaux.

... ET SENIORS

Mardi 12 octobre, les élèves des lycées Saint-Jean et Jean-Monnet prépareront un déjeuner béarnais pour des seniors adhérents au service Animations Loisirs Seniors du pôle seniors du CCAS de la Ville de Limoges. D'autres activités animeront leur semaine du goût comme un atelier cuisine proposés par l'Épicerie sociale et éducative, une visite guidée de la place des Bancs et des halles centrales, etc.

Les EHPAD (Pr. Joseph-de-Léobardy, Le Roussillon, Pr. Marcel-Faure, Le Mas Rome) et RAM (Cervières, Durkheim et Casseaux) bénéficieront également de repas sur le thème de la Semaine.

LES HALLES FÊTERONT LE GOÛT !

Les halles centrales et Carnot organiseront, à l'occasion de la Semaine du Goût, des nocturnes.

LE MARCHÉ DU GOÛT

Afin de promouvoir les productions gastronomiques régionales, la Ville de Limoges, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, proposeront **le Marché du Goût le samedi 16 octobre 2021 de 9h à 19h, place de la République.**

À noter que la Semaine du goût jouera les prolongations avec **les Journées Limousines du 16 au 18 octobre 2021 au Champ-de-Juillet.**

ANIMATIONS POUR LES SCOLAIRES

◆ Produits du terroir à l'honneur dans les restaurants scolaires | 12 octobre

À l'occasion de la Semaine du Goût, la Ville de Limoges permettra aux enfants qui fréquentent les restaurants scolaires de déguster mardi 12 octobre un menu spécial mettant en valeur les produits du terroir béarnais.

→ Au menu de ce repas :

daube béarnaise
purée de pommes de terre locale
fromage de brebis
pastis bourrit



©Ville de Limoges - Julien Dodinet

◆ Visite d'un marché de Limoges | 13, 14 et 15 octobre

Mercredi 13, jeudi 14 et vendredi 15 octobre (entre 9h30 et 11h30), cinq classes participeront à une visite commentée des marchés de Beaubreuil, de La Bastide, du Val de l'Aurence et de la place des Bancs.

Des agents placiers de la Ville de Limoges accueilleront les enseignants et leurs élèves. Ils présenteront à cette occasion le rôle de la mairie dans la gestion et l'organisation des marchés, la fonction d'un marché et permettront aux enfants d'aller à la rencontre des commerçants.

◆ Déambulation dans les halles de Limoges | 12, 13, 14 et 15 octobre

Cette opération est organisée par la Ville de Limoges en collaboration avec l'association des commerçants des halles centrales et les commerçants des halles Carnot.

→ Les halles Carnot les 12, 13 et 14 octobre à 9h15 et 10h15

Dans le cadre de cette Semaine, les commerçants présenteront leur métier aux élèves de 5 classes et leur feront déguster leurs produits à tour de rôle, au fil des différents stands.



©Ville de Limoges - Julien Dodinet

→ Les halles centrales les 12, 14 et 15 octobre à 9h15, 10h15 et 11h15

Place de la Motte, les élèves de 8 classes découvriront cette curieuse architecture de verre et de métal achevée en 1889, la même année que la tour Eiffel. Puis comme toute découverte met en appétit, viendra l'heure de déguster quelques produits locaux qui font saliver. La visite sera dirigée par un intervenant du service municipal Ville d'Art et d'Histoire.

◆ Ateliers culinaires au lycée Jean-Monnet | 11, 14 et 15 octobre

Initiés pour la première fois en 2016, des ateliers culinaires seront proposés à 3 classes par les élèves ou apprentis et leurs professeurs du lycée - UFA Jean-Monnet de Limoges **lundi 11, jeudi 14 et vendredi 15 octobre entre 9h et 11h**. Ces ateliers permettront à des enfants d'écoles primaires de participer à un moment de découverte des goûts et des produits de saison.



©Ville de Limoges - Julien Dodinet

◆ Découverte des métiers de bouche avec le CFA le Moulin-Rabaud

Les élèves d'une classe de CM2 se rendront au centre de formation d'apprentis CFA le Moulin-Rabaud afin d'en apprendre davantage sur les métiers de bouche au contact de (futurs) professionnels. Ils réaliseront ensuite une recette de gâteau !

◆ Visite des écoliers dans des fermes pédagogiques

Pour la 6^e année consécutive dans le cadre de la Semaine du Goût, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, en partenariat avec l'Inspection Académique et la Ville de Limoges, proposera la visite d'une ferme pédagogique agréée par le réseau « Bienvenue à la Ferme » aux écoles du département de la Haute-Vienne. Un tarif unique de visite de 3€ /enfant sera proposé à cette occasion auprès des écoles ayant souhaité s'inscrire à cette animation. 21 classes d'écoles primaires participeront cette année permettant à 350 enfants de bénéficier de ces visites.

◆ « Les Chefs dans les Écoles »

Grâce à l'Association Limousine du Goût, à partir du lundi 11 octobre, des classes de Haute-Vienne recevront la visite d'un chef ou d'un pâtissier, d'un apiculteur... pour une savoureuse leçon de goût.

◆ **Nouveauté 2021, concours de pâtisserie | 13 octobre**

Un concours pâtisserie sera organisé dans les accueils de loisirs municipaux le mercredi 13 octobre sur la thématique du Béarn. Les enfants sélectionnés devront réaliser une chouette béarnaise (gâteau à base de pâte feuilletée, crème pâtissière, abricot).

Chaque accueil de loisirs constituera un groupe de 6 enfants, qui devra confectionner des chouettes béarnaises. Le gâteau devra être revisité sans pour autant trop dénaturer la recette de base. À l'issue de cette préparation, un jury composé de 6 membres (dont des enfants du conseil municipal des enfants) délibèrera pour choisir l'accueil de loisirs gagnant.

ANIMATIONS POUR LES SENIORS

TOUT UN PROGRAMME AU SERVICE ANIMATIONS LOISIRS SENIORS

Dans le cadre de la Semaine du goût, des animations culinaires sont proposées aux adhérents au service Animations Loisirs Seniors du Centre communal d'action sociale (CCAS) de la Ville de Limoges.

◆ Déjeuner au restaurant d'application du lycée Saint-Jean | 12 octobre

La Ville de Limoges, en collaboration avec le lycée Saint-Jean, proposera à un groupe de seniors adhérents au service Animations Loisirs Seniors du pôle seniors du CCAS un déjeuner béarnais dans le cadre de cette Semaine.

→ Au menu de ce repas :

Floc de Gascogne rouge ou blanc ou cocktail sans alcool avec amuse-bouche
Comme un vol au vent de truite et champignons, sauce au Jurançon

Garbure béarnaise, suprême de volaille au pot
Chou farci au confit
Sauce Gribiche

Croustade aux pommes flambées à l'Armagnac, sorbet melon
Café - thé avec mignardises

Vin sélectionné par les élèves de sommellerie pour être en harmonie avec le repas.

◆ Ateliers cuisine à l'Épicerie sociale et éducative | 12 octobre

Un atelier cuisine sera organisé pour les seniors le mardi 12 octobre. L'occasion de partager les savoir-faire et de profiter d'un moment de convivialité.

L'ESE proposera par ailleurs un atelier cuisine à ses bénéficiaires le mercredi 13 octobre.

◆ Repas béarnais au restaurant d'application du lycée Jean-Monnet | 12 octobre

Repas sur le thème de la gastronomie béarnaise proposé par les apprentis en CAP de l'UFA Jean-Monnet à un groupe de 40 seniors adhérents au service Animations Loisirs Seniors du pôle seniors du CCAS.

→ **Au menu de ce repas :**

Assiette de charcuterie du Béarn

Filet de bœuf rôti sauce béarnaise, pommes fondantes et artichauts sautés

Tarte aux myrtilles

Un apéritif à base de Floc de Gascogne, les vins soigneusement choisis pour s'accorder avec le menu et une boisson chaude seront proposés au moment par les serveurs.

◆ **Visite guidée de la place des Bancs et des halles centrales | 13 octobre**

Visite guidée de la place des Bancs puis des halles centrales, animée par un intervenant du service municipal Ville d'Art et d'Histoire.

◆ **Déjeuner au restaurant La Souris Verte et projection d'un film | 14 octobre**

Déjeuner au restaurant La Souris Verte, suivi de la projection du film *Pyrénées béarnaises* à la Bfm centre-ville.

→ **Au menu de ce repas :**

Cocktail basque, biscuits apéritifs au fromage de brebis au piment d'Espelette

Assiette de charcuterie basque

Poule au pot farcie béarnaise

Ossau Iraty, salade verte

Gâteau cartel

Vin-café

DES REPAS À THÈME DANS LES EHPAD ET RAM

Du 12 au 14 octobre, les résidents de 4 EHPAD et 3 RAM (Résidences d'autonomie municipales) gérés par le CCAS de la Ville de Limoges auront le plaisir de déguster des repas sur le thème de cette Semaine du Goût, le Béarn. Voici les différents menus qui leur seront proposés :

→ EHPAD Le Roussillon et les 3 RAM (Cervières, Durkheim et Casseaux) le 13 octobre

Assiette charcutière
Poule au pot et ses légumes
Fromage de brebis
Galette béarnaise

→ EHPAD Joseph-de-Léobardy le 14 octobre

Asperges sauce béarnaise
Poulet basquaise
Riz
Fromage de brebis et confiture de cerises
Gâteau basque

→ EHPAD Pr. Marcel-Faure le 12 octobre

Bouillon de poule
Poule au pot et ses légumes
Fromage de brebis
Pastis béarnais

→ EHPAD Le Mas Rome le 12 octobre

Rillettes de poisson sauce béarnaise
Poule au pot et sa garbure
Ossau Iraty
Gâteau : Le Russe

Et le 14 octobre, menu Agrilocal :

Brocolis à la crème (noisette)
Magret de canard
Gratin de butternut
Chef-boutonne (chèvre frais)
Pomme au caramel

ANIMATIONS AUX HALLES

◆ **Nocturne exceptionnelle des halles Carnot | 16 octobre**

À l'occasion de la Semaine du Goût, les halles Carnot organisent une nocturne le samedi 16 octobre, de 19h à 22h avec animation musicale.

◆ **Nocturne des halles centrales | 15 octobre**

Les halles centrales proposeront également une nocturne le vendredi 15 octobre, de 18h à 22h avec animation musicale.

MARCHÉ DU GOÛT 2021

16 OCTOBRE, PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

Lieu incontournable d'échanges et de rencontres entre artisans, agriculteurs et consommateurs **le traditionnel Marché du Goût, proposé par la Ville de Limoges en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, se tiendra samedi 16 octobre de 9h à 19h, place de la République.**

Ce marché en plein air permet au public d'acheter et de déguster sur place des produits répondant à un niveau élevé de qualité et d'exigence. Il vise à **mettre en avant le savoir-faire des artisans des métiers de bouche** (boulangers, pâtisseries, fabricants de confitures, de madeleines, bouchers, brasseurs, charcutiers-traiteurs, céramistes, liquoristes, porcelainiers...), **ainsi que le savoir-faire des agriculteurs de la région** (fromagers, viticulteurs, producteurs de pâtes, de farines, de canards gras, de noix, de miel...). Au total, **plus de 50 producteurs et artisans** seront réunis place de la République.

Cette année, en raison du contexte sanitaire et de l'interdiction de dégustation sur le marché, l'espace de promotion des produits et d'éducation au goût sera plus limité. Cependant, le public pourra retrouver l'Association Limousine du Goût qui animera un stand et la Chambre Artisanale de la Pâtisserie.

→ La Chambre Artisanale de la Pâtisserie proposera une recette de « gaffe paloise », gourmandise à base de brioche en forme de béret et fleur d'oranger.

→ L'Association Limousine du goût proposera à la vente des produits du Béarn (charcuterie, jambon, viandes, sel de Salies-de-Béarn, Madiran, Jurançon, tomme de brebis, de chèvre, chocolat ...).

L'Ambassade des Confréries Nouvelle Aquitaine, accompagnée des Confréries du Béarn, seront également présentes pour promouvoir les produits qu'elles représentent participant ainsi à la sauvegarde du patrimoine gastronomique français.

Les étudiants de l'IUT Technique de commercialisation (en projet tutoré avec l'Association Limousine du Goût) participeront à cette journée en proposant aide logistique, communication, jeux et animation de vente de produits dérivés (tablier, écocup, tote bag...).



PARTENAIRES

La Ville de Limoges tient à remercier ses partenaires :

- Association Limousine du Goût
- Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne
- Chambre Artisanale de la Pâtisserie
- Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de la Haute-Vienne
- CFA le Moulin-Rabaud
- Lycée des métiers Jean-Monnet - Hôtellerie alimentation
- Lycée Saint-Jean
- Association des commerçants des halles Centrales
- Commerçants des halles Carnot

Les Journées Limousines

ORROUGE

Un évènement BEAUVALLET / CV. PLAINEMAISON

16 | 17 | 18 Octobre 2021
Champ de Juillet - LIMOGES



Concours & Ventes aux Enchères
Concours des Élèves Cuisiniers
Animations / Échanges avec les éleveurs

ENTRÉE GRATUITE
10h à 18h30



7ème édition Tout un programme !

SAMEDI 16 OCTOBRE

- ▶ 10h00
OUVERTURE DES JOURNÉES LIMOUSINES - OR ROUGE
- ▶ 12h00
INAUGURATION OFFICIELLE avec la Ville de Limoges.
- ▶ 15h00
CONCOURS DES TAUREAUX REPRODUCTEURS

DIMANCHE 17 OCTOBRE

- ▶ 9h30
CONCOURS DES VACHES LIMOUSINES DE BOUCHERIE
organisé par CV. Plainemaison.
- ▶ 14h00 à 18h00
INAUGURATION ET CONCOURS DES ÉLÈVES CUISINIERS
du Lycée Jean Monnet et du Lycée Saint Jean.
- ▶ 15h00
VENTES AUX ENCHÈRES DES TAUREAUX REPRODUCTEURS
- ▶ 18h00
REMISE DES PRIX AUX ÉLÈVES CUISINIERS
- ▶ À partir de 19h00
SOIRÉE DE GALA OR ROUGE PRIVÉE AVEC REMISE DES PRIX
AUX ÉLEVEURS

LUNDI 18 OCTOBRE

- ▶ 10h00
TABLES RONDES - VALORISATION DE LA FILIÈRE OR ROUGE
organisées par Beauvallet/CV. Plainemaison.
- ▶ 14h30
VENTES AUX ENCHÈRES DES VACHES ET GÉNISSES DE BOUCHERIE
organisées par Beauvallet/CV. Plainemaison.
- ▶ 18h30
CLÔTURE DE LA MANIFESTATION



3 JOURS DE FESTIVITÉS
ENTRÉE LIBRE
DE 10H00 À 18H30

Près de **100** vaches et taureaux reproducteurs de race Limousine sur le Champ de Juillet.

Échanges avec **une centaine d'éleveurs** de la région.

Nombreuses animations et exposants locaux autour de la filière Limousine.

Un concentré de savoir-faire d'excellence réuni en un même lieu !

www.journeeslimousines.fr

