

*Mon territoire
a du goût !*

SAVOIR-FAIRE &
CULTURES GOURMANDES
TULLE AGGLO EN CORRÈZE



**SAMEDI
30
mai
2015
TULLE**



DE 10H À MINUIT
SALLE DE L'AUZÉLOU
VISITES DE FERMES
DÉJEUNER GRILLADES
ATELIERS CULINAIRES
TABLE RONDE & DÎNER LOCAL

Réservations : 05 55 26 59 61
Plus d'infos : www.tulleagglo.fr

aTulle'
agglo
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

Mon territoire a du goût !

SAVOIR-FAIRE &
CULTURES GOURMANDES
TULLE AGGLO EN CORRÈZE

Un safari des savoir-faire et des cultures gourmandes sur Tulle et son territoire, ça vous tente ?

Alors rendez-vous samedi 30 mai à la salle de l'Auzelou à Tulle et dans les fermes du territoire pour éveiller tous vos sens et redécouvrir les saveurs de notre terre.

Le territoire de Tulle en Corrèze est riche de ses agriculteurs et de ses artisans des métiers de bouche. Le chemin parcouru par nos produits, du champ jusqu'à l'assiette, est jalonné de belles rencontres passionnées. Ainsi les cultures gourmandes nombreuses et variées constituent un véritable trésor patrimonial pour notre territoire.

Et si tout cela était si évident que nous l'avions oublié ! Et si nous avions perdu la faculté de nous étonner de ce qui nous environne ! Pas d'agriculture vivante, diverse et dynamique sans liens forts entre les lieux, les habitants et ses artisans. Tulle agglo vous invite, en curieux, en famille, entre amis, à partager un grand moment de délicieuses découvertes autour des produits de nos fermes.

Visites de fermes, ateliers de dégustation et démonstrations, moments musicaux, échanges avec des invités, dîner... Accompagnez-nous pour ce safari gourmand.



Dîner
Terroir



Produits
locaux



Visites
de fermes



Ateliers
culinaires

Visites de Fermes

10h-12h30 : Chanteix / Naves / Sainte-Fortunade

Gratuit - Sur réservation
Durée : 1h à 1h30 de visite

Trois exploitations agricoles vous accueillent pour une visite personnalisée de leurs productions et ainsi vous faire découvrir les coulisses de leur culture agricole.

Chanteix, Naves ou Sainte-Fortunade, faites votre choix !
Et pour faciliter les visites, un départ en bus vers les exploitations est organisé depuis le parking de l'Auzelou, à Tulle.

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Corrèze.

> Réservations et informations Office de Tourisme Tulle en Corrèze au 05 55 26 59 61.

La ferme Melilotus à Chanteix

Installés en 2013 sur la commune de Chanteix, Audrey Benavent et Julien Barataud ont fait le choix d'une agriculture biologique pour leur production de légumes de plein champ, de plantes aromatiques et médicinales. Découvertes des parcelles et des produits, mais aussi démonstration de distillation de plantes aromatiques pour la production d'huiles essentielles sont au programme de cette visite.

La ferme de Frédéric Bouysson à Sainte-Fortunade

Cette mono-production de veaux élevés sous la mère est active depuis 1998 et obtient l'agrégation BIO en 1999. L'exploitant vous fera visiter la stabulation ainsi que l'agencement intérieur du bâtiment agricole mais vous pourrez également admirer vaches et veaux à l'extérieur.

Gaec de la Maisonneuve à Naves

Créé en 2009, le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) de la Maisonneuve associe Pierre Beysserie, Sophie Beysserie, Alice Terrier et Sylvain Amathieu. L'exploitation de veaux élevés sous la mère s'est développée et s'est agrandie. Le maraîchage fait aussi partie de leurs attributions : des produits de saison, pour la soupe, la ratatouille et les salades sont à l'honneur dans Les Jardins d'Alice et Sophie. La fabrication de pain est également une de leurs activités. Tout cela, vous pourrez le découvrir et l'apprécier lors de votre visite.



Chanteix

Naves

Tulle

Sainte
Fortunade



RÉSERVATION :
05 55 26 59 61

Ateliers Culinaires

10h-17h : Ateliers de démonstrations
culinaires et dégustations
Salle de l'Auzelou - Tulle

Le veau sous toutes ses formes

Escalope, rôti, sauté... Savez-vous comment sont préparés ces différents morceaux de veau ? Les préparations bouchères sont un art que la Confrérie du veau de lait se propose de vous dévoiler. Sous les gestes experts des bouchers venez assister à la préparation d'un demi veau. Les enfants pourront apprendre à confectionner chipolatas, brochettes et boulettes de veau. La viande préparée peut être achetée ou dégustée sur place.

> **Gratuit - Ouvert à tous - Sans réservation.**

Professions gourmandes !

Aux côtés des producteurs, il y a toujours des professionnels du goût qui savent sublimer les cultures. Le temps d'une journée, élèves et enseignants du Lycée René Cassin proposent de vous présenter et de vous former aux différentes techniques culinaires.

> **Gratuit - Ouvert à tous - Sans réservation.**

Magie sucrée

Pour le plaisir des yeux, devenez spectateur d'une démonstration de tirage de sucre animée par Yannick Maurie, professeur au CFA Les 13 Vents et médaillé de bronze au championnat du monde en janvier 2015.

Pour les enfants les plus gourmands, deux ateliers d'initiation assurés par Yannick Maurie sont proposés : 10h30-11h30 et 14h30-15h30.

> **De 7 à 15 ans - Gratuit - Sur réservation uniquement - Office de Tourisme Tulle en Corrèze 05 55 26 59 61.**

RÉSERVATION :
05 55 26 59 61

Exposition photos

Une dizaine d'adhérents de l'ASPTT Photo de Tulle ont réalisé plus de quarante clichés de diverses exploitations réparties sur l'ensemble du territoire. Ces photographies montrent la diversité agricole et toutes les richesses de nos cultures.

> **Ouvert à tous.**

En direct sur les ondes

La radio associative Bram FM animera tout au long de la journée, un micro-trottoir. Les enfants, invités de marque du plateau radio, pourront s'exprimer au micro sur leurs goûts et préférences alimentaires.

> **Ouvert à tous - Sans réservation.**

Et encore...

La Vie et demie propose des animations pour les enfants sur le thème de l'alimentation.

L'ACEDC (Association Culturelle et Éducative pour le Développement Citoyen) initiera vos enfants à la fabrication de petits pains.

La brasserie des anges vous fera découvrir le mode de fabrication de sa propre bière à l'ancienne.

> **Gratuit - Sans réservation - Ouvert à tous.**

La librairie Chantepages sera également présente.

Passons à table !

Dès 12h : Un déjeuner sur le pouce très local !

La Confrérie du veau de lait et le Battement d'ailes vous proposent de déjeuner sur place. Grillades de veau, frites du terroir et boissons locales sont au menu ! Et pour accompagner ce moment festif : le groupe San Salvador (une des formations de Lost in Traditions).

> **Ouvert à tous - Sans réservation.**

17h-19h : Table ronde sur le thème "Manger local, à quoi bon ?"

Manger local c'est mieux dit-on ! Mais alors pourquoi aujourd'hui, dans un pays et plus particulièrement sur un territoire riche de cultures gourmandes comme le nôtre, le « manger local » n'est-il pas une pratique aussi systématique qu'on le dit ?

Aux côtés de professionnels, mais aussi d'acteurs locaux et d'invités de territoires voisins, venez échanger autour d'une thématique qui nous concerne tous !

Mme Chrystèle GENIER, vice-présidente du conseil d'exploitation de la restauration scolaire de Tulle.

M. Christian CHARBONNEL, artisan pâtissier.

Mme Audrey BENAVENT, productrice de légumes, plantes aromatiques et médicinales.

Mme Bernadette LAMPLE, vice-présidente du Syndicat mixte du pays de Figeac, déléguée à l'agriculture et à l'alimentation.

M. Thierry LETELLIER, agriculteur, vice-président de la Communauté de communes Creuse Grand Sud, délégué au développement durable et à l'aménagement.

Mme Sophie RETIF, chercheuse à l'université de Limoges, coordinatrice à l'Observatoire interrégional Limousin-Poitou Charentes des circuits de proximité.

M. Éric BELLOUIN, élu communautaire en charge de l'agriculture à Tulle agglo.

> **Gratuit - Ouvert à tous - Sans réservation.**

20h : Dîner terroir et saveurs corréziennes

Les Logis de la Corrèze et l'Union des Artisans pâtissiers de la Corrèze mettent leurs talents et leur savoir faire au service de vos papilles. À travers un menu gastronomique, ils sublimeront les cultures locales et productions du terroir. Et pour accompagner cette valse des saveurs, le groupe San Salvador animera le dîner.

Menu adulte
à 25 €

Menu enfant
(- de 12 ans)
12,50 €

Menu

Galantine de volaille au foie gras

Fricassée de veau forestière

Bouquetière de légumes

Chèvre chaud au miel et sa petite salade

Tri-Logis à la fraise

**RÉSERVATION
AVANT LE 23 MAI :**
05 55 26 59 61

**RÉSERVATIONS ET INFORMATIONS AUPRÈS DE L'OFFICE DU TOURISME
de Tulle en Corrèze au 05 55 26 59 61.**

Mon territoire a du goût !

SAVOIR - FAIRE &
CULTURES GOURMANDES
TULLE AGGLO EN CORRÈZE

SAMEDI
30
mai
2015
TULLE

RÉSERVATION POUR LES VISITES DE FERMES,
LA PARTICIPATION À L'ATELIER CULINAIRE ET AU DÎNER :

OFFICE DE TOURISME DE TULLE EN CORRÈZE

Place Jean Tavé

19000 Tulle

Tél. 05 55 26 59 61

contact@tulle-coeur-correze.com

www.tulle-coeur-correze.com



Confrérie
du Veau de Lait

