

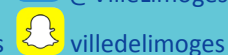
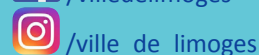


Contact presse Ville de Limoges :

**Silène DUPEUX**  
Attachée de presse

05 55 45 98 94 / silene.dupeux@limoges.fr

Suivez l'actualité de la Ville : [limoges.fr](http://limoges.fr)



## SOMMAIRE

Présentation.....	3
Animations scolaires.....	5
Animations seniors.....	7
Marché du goût 2020.....	10
Partenaires.....	11

Programmation arrêtée au 6 octobre et susceptible d'évoluer en fonction du contexte sanitaire. Plus d'informations sur [limoges.fr](https://www.limoges.fr).

# SEMAINE DU GOÛT DU 12 AU 18 OCTOBRE

## LE PÉRIGORD À L'HONNEUR



L'édition 2020 de la Semaine du goût a lieu du 12 au 18 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 Périgord 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 du goût 2020 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 13 octobre, **d'un menu spécial dans les restaurants scolaires des écoles municipales** où seront servis des produits sur le thème du Périgord. **Les scolaires visiteront aussi les marchés** et réaliseront des **déambulations dans les halles de Limoges**.

Les élèves participeront également à des **ateliers culinaires à la découverte des saveurs 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 préparer des recettes de pâtisserie**. Des écoles de Limoges partiront à la **rencontre des agriculteurs du département dans des fermes pédagogiques agréées par le réseau « Bienvenue à la ferme »**.

### ... ET SENIORS

**Mardi 13 et jeudi 15 octobre, les élèves du lycée Saint-Jean prépareront un repas périgourdin 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 : atelier sophrologie et dégustation autour de la noix, une sortie et un restaurant à la Roque Gageac...  
**Les EHPAD (Pr. Joseph-de-Léobardy, Le Roussillon, Pr. Marcel-Faure, Le Mas Rome) et RAM (Cervières, Durkheim et Casseaux) ne seront pas non plus en reste, puisqu'ils bénéficieront de repas sur le thème de la semaine.**

### LE MARCHÉ DU GOÛT, PLACE DE LA MOTTE

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 : samedi 17 octobre 2020 de 9h à 19h, place de la Motte**.

**Sur la thématique du « Périgord », ce marché en plein air, du goût et des saveurs de notre terroir, vise à mettre en avant la qualité et le savoir-faire des artisans des métiers de bouche et des producteurs de notre région, la Nouvelle-Aquitaine.**

**Au programme de cette journée : présentation de spécialités régionales et notamment du Périgord invité d'honneur cette année (canards gras, noix et dérivés, châtaignes, pâtes aux truffes...), découverte de produits des producteurs, éleveurs et artisans locaux avec plus de 50 exposants présents.**

À l'occasion de ce marché **l'Association Limousine du Goût et la Chambre Artisanale de la Pâtisserie** tiendront un stand mettant à l'honneur leur savoir-faire autour du thème de l'édition 2020.

À partir de 10h, **un espace pédagogique et d'exposition de produits locaux axé sur les fruits à coques du Périgord (noix, châtaignes, noisettes) sera dédié au jeune public, une animation réalisée par la Chambre d'Agriculture.**

**Programmation arrêtée au 6 octobre et susceptible d'évoluer en fonction du contexte sanitaire. Plus d'informations sur [limoges.fr](http://limoges.fr).**



## ANIMATIONS SCOLAIRES



©Ville de Limoges - Thierry Laporte

- Produits du terroir à l'honneur dans les restaurants scolaires | 13 octobre

À l'occasion de la Semaine du goût, la Ville de Limoges permettra aux enfants qui fréquentent les restaurants scolaires de déguster mardi 13 octobre un menu spécial mettant en valeur les produits du terroir limousin et périgourdin.

Au menu de ce repas :

- . Parmentier de canard
- . Salade verte
- . Laitage fabriqué en Périgord
- . Gâteau aux noix



©Ville de Limoges - Julien Dodinet

- Visite d'un marché de Limoges | 15 et 16 octobre

Jeudi 15 et vendredi 16 octobre, des écoles (**6 classes, soit 92 élèves**) iront découvrir les marchés de Beaubreuil, La Bastide 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.



©Ville de Limoges - Julien Dodinet

- Déambulations dans les halles de Limoges | 13, 15 et 16 octobre

L'éveil au goût passera également pour les plus jeunes par la découverte des **halles centrales (8 classes soit 127 élèves)** et des **halles Carnot (4 classes, soit 70 élèves)** de Limoges. Cette opération est organisée par la Ville de Limoges en collaboration avec l'association du quartier des halles centrales et les commerçants des halles Carnot. Des visites seront organisées le matin mardi 13, jeudi 15 et vendredi 16 octobre.



- 2 Ateliers culinaires au lycée Jean-Monnet | 12 et 13 octobre

Initiés pour la première fois en 2016, des ateliers culinaires sont proposés par les élèves ou apprentis et leurs professeurs du lycée - UFA Jean-Monnet de Limoges **lundi 12 et mardi 13 octobre (2 classes, soit 48 élèves)**. Ces ateliers, réalisés en collaboration avec l'Inspection Académique de la Haute-Vienne, permettent à des enfants d'écoles primaires de participer à un moment de découverte des goûts et produits de saison.

- Découverte des métiers de bouche avec le CFA le Moulin-Rabaud | 9 octobre

**Vendredi 9 octobre**, pour la quatrième année dans le cadre de la Semaine du goût, **20 élèves d'une école de Limoges** iront découvrir le centre de formation d'apprentis CFA le Moulin-Rabaud afin d'en apprendre davantage sur les métiers de bouche au contact de (futurs) professionnels.

- Visite des écoliers dans des fermes pédagogiques

Dans le prolongement de l'éducation au goût, pour la cinquième année consécutive, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne en partenariat avec l'Inspection Académique et la Ville de Limoges, propose aux écoles de partir à la rencontre des agriculteurs du département des **fermes pédagogiques, agréées par le réseau « Bienvenue à la Ferme »**

# ANIMATIONS 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 de la Ville de Limoges.

- Atelier sophrologie dégustation | lundi 12 octobre à 10h | Gratuit

Reprendre conscience de l'ensemble de ses sens autour de la noix.  
Animé par Mme Marita GALIBERT, Sophrologue.

- Découverte culinaire de nos terroirs | mardi 13 octobre à 8h45 | Gratuit

Partage des savoir-faire et moment de convivialité, sur le thème du Périgord.  
En partenariat avec le Service Informations Seniors et l'Épicerie Sociale et Éducative (ESE)\*.

- Déjeuner au restaurant d'application le Saint-Jean | mardi 13 et jeudi 15 octobre à 12h | Tarif : 22€/personne

Pour la première fois, la Ville de Limoges en collaboration avec le lycée Saint-Jean va proposer aux seniors un repas sur le thème de l'édition 2020 de la Semaine du goût.

Au menu de ce déjeuner :

- . Cocktail apéritif et amuse bouches
- . Salade Périgourdine au foie gras
- . Cuisse de canard confite, flan aux cèpes, pommes sarladaises
- . Assiette gourmande aux saveurs de noix
- . Vin-Café ou thé et mignardises

\* L'ESE proposera par ailleurs des ateliers à ses bénéficiaires le mercredi 14 octobre de 8h45 à 11h30.

- Déjeuner à la Roque Gageac et visite de Sarlat | vendredi 16 octobre à 9h30 | Tarif : 40€/personne

La journée commence à 12h avec un déjeuner à l'auberge le Colombier à la Roque Gageac. Le repas sera suivi à 14h d'une visite libre de Sarlat.

Au menu :

- . Apéritif à la châtaigne,
- . Soupe paysanne,
- . Salade du colombier (salade verte, gésiers de canard, magret fumé, croutons à l'ail, noix)
- . Magret de canard à la planche, pommes de terre sarladaise,
- . Tarte aux noix

### DES REPAS À THÈME DANS LES EHPAD ET RAM

Du 12 au 18 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 Périgord. Voici les différents menus qui leur seront proposés :

- EHPAD Pr. Joseph-de-Léobardy | Jeudi 15 octobre

- . Salade périgourdine (foie gras, magret de canard séché, gésiers)
- . Aiguillettes de canard
- . Pommes de terre sarladaises (cèpes)
- . Cabécou du Périgord
- . Gâteau aux noix

Menu accompagné d'un vin rouge de Bergerac

- EHPAD Le Roussillon | Mercredi 14 octobre
- RAM Cervières, Durkheim et Casseaux | Jeudi 15 octobre

- . Salade de gésiers
- . Cuisse de canard confite
- . Pommes de terre sarladaises
- . Cabécou du Périgord
- . Gâteau aux noix

Menu accompagné d'un vin rouge de Bergerac



▪ EHPAD Pr Marcel-Faure | Mercredi 14 octobre

- . Foie gras
- . Magret de canard
- . Pommes de terre sautées et haricots verts
- . Fromage de chèvre
- . Gâteau aux noix

Menu accompagné d'un Pécharmant

▪ EHPAD Le Mas Rome | Mercredi 14 octobre

- . Apéritif : le feuillardier
- . Tourte forestière aux cèpes
- . Cuisses de canard confit maison
- . Pommes de terre sarladaises
- . Le Trappe d'Echourgnac ou le Cabécou
- . Gâteau aux noix et crème

# MARCHÉ DU GOÛT 2020

## 17 OCTOBRE, PLACE DE LA MOTTE



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 17 octobre de 9h à 19h, place de la Motte.**

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 qu'aux **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 Motte samedi 17 octobre.

Ce sera « Papilles en fête » au Marché du goût avec la présence **l'Association Limousin du Goût**. Elle proposera à la vente des produits du Périgord : **recettes à base de noix (pralines, macarons, croquants, financiers, tapenades, gomasio...), huiles de noix, noix, confits de vin, confitures de fraises, vin de Bergerac...** Sur le thème de l'édition 2020, l'association recevra au marché du goût des membres du **PNR-PL (Parc Naturel Régional du Périgord Limousin)** ainsi que **l'ambassade des confréries de Nouvelle-Aquitaine et des confréries du Périgord**.

**La Chambre Artisanale de la Pâtisserie** aura aussi son stand où elle proposera une animation/vente de pâtisserie. Le public pourra y découvrir la recette élaborée sur la thématique, le cake aux pommes et châtaignes. Cette journée sera l'occasion pour les pâtisseries adhérents de faire connaître et de valoriser leur profession auprès du grand public.

De 10h à 18h30, **un espace pédagogique et d'exposition de produits locaux animé par la Chambre d'Agriculture sera dédié au jeune public (jeux, animations...).**

# 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

DSDEN 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