

/LES PRODUCTEURS, ARTISANS ET EXPOSANTS/

Le marché de producteurs proposé par la Chambre départementale d'agriculture (place de la République) :



La ferme de l'Alchimiste

La ferme de l'Alchimiste est implantée au cœur du Limousin, à La Geneytouse, dans les bois du Mas le Seuve. Les deux bétuliculteurs de la ferme, Béatrice et Geoffrey, apportent un soin particulier à la récolte, la conservation et la transformation de la sève de bouleau. Geoffrey a trouvé un procédé pour garder la sève fraîche toute l'année et ainsi profiter de ses bienfaits à volonté sans la pasteuriser. C'est unique en France. C'est pourquoi le fil rouge de leur travail est : « De la nature à votre corps ».



La ferme de Beauregard

Producteurs de foie gras depuis 1977, la ferme de Beauregard se situe dans le village de Saint-Priest-sous-Aixe. Reprise par les deux enfants, Pierre-Alexandre et Jean-François, ils s'inscrivent dans la continuité de la maison.

La ferme maîtrise intégralement la chaîne de production puisqu'elle gève, abat et transfo

https://toquesetporcelaine.limoges.fr/les-producteurs-et-artisans&is_pdf=true

rme les canards directement sur place. Les canards sont gavés exclusivement au maïs grain entier et ce, pour produire une viande de qualité et un foie gras d'exception.

La ferme a su au fil du temps préserver ses valeurs et son savoir-faire. La transformation est faite de manière artisanale et pour l'essentiel manuellement. La ferme a d'ailleurs été plusieurs fois récompensée au prestigieux concours général agricole.

Elle privilégie les circuits-courts avec la vente directe à la ferme, son stand aux halles centrales de Limoges et les douze marchés hebdomadaires. Directement du producteur au consommateur !



La ferme Chez Dufour & Cie

Claire Dufour et Nicolas Chastre producteurs de cochons cul noir Limousins à La Meyze (87).

https://toquesetporcelaine.limoges.fr/les-producteurs-et-artisans&is_pdf=true

Élevage traditionnel de 2 ans en plein air, nourris aux céréales de la ferme pour des viandes à cuisiner, charcuteries et salaisons.



La Safranière de La Châtre

La Safranière de La Châtre, située à St Jouvent à 15 km au nord de Limoges, produit du safran et des produits safranés. Les *Crocus Sativus* sont cultivés dans des conditions optimales pour obtenir des pistils de safran d'une grande qualité afin de sublimer les plats salés ou sucrés.

Les produits safranés sont élaborés sur place à partir de fruits, de légumes, de miel de la production et de fleurs des cueillettes. Les confitures, gelées, marmelades et sirops sont cuits au chaudron en cuivre, sans conservateur, sans colorant, sans additif.



L'Atelier de la Châtaigne

L'Atelier de la Châtaigne produit et transforme des châtaignes dans le respect de la nature depuis 1983. L'atelier réalise des recettes de crème de marrons, confiture de châtaignes, marrons confits, farine de châtaignes pour les amateurs gourmands.



Le Domaine de Chirac

Domaine viticole et polyculture de la basse Corrèze en agriculture biologique qui produit principalement en AOC Corrèze du vin de paille (rouge blanc ou ambré), et en petite production IGP pays de Brive blanc et rouge. La propriété produit également des noix et de l'huile.



Le Rucher du Mont Gargan

Le Rucher du Mont Gargan est une ferme apicole labellisée Agriculture Biologique et située à Surdoux au sud-est de la Haute-Vienne. Le Rucher propose différentes variétés de miels de cru du Limousin (fleurs sauvages, acacia, bourdaine, sarrasin, châtaignier...), de la gelée royale AB ainsi que des pains d'épices.



Le Verger de la Lune

Le Verger de la Lune est un verger de fruits, petits fruits et plantes médicinales. Paysan glacier depuis 2016, Pierrot souhaite concentrer les arômes des petits fruits dans un sorbet. Il les marie également, avec les saveurs des plantes afin de faire découvrir les subtilités de ces mélanges en sorbets crémeux et onctueux, sans aucun ajout de lait.



Le Domaine des Gabies

Unique vignoble de la Haute-Vienne, le Domaine des Gabies est situé sur les coteaux ensoleillés de la Vienne. Production de vins en agriculture biologique et IGP Haute-Vienne (rouges, rosé, blanc).



Les Escargots de Jade

Héliciculteurs depuis 2014 en agriculture biologique, ils élèvent, cuisinent et vendent en circuit court leurs escargots. Outre la préparation traditionnelle d'escargot au beurre persillé, des recettes plus modernes sont proposées comme la gamme de tapas d'escargots.



Les Ruchers de la Courcelle

Installée sur la commune de Bersac-sur-Rivalier, cette ferme apicole familiale se situe au cœur des Monts d'Ambazac. Ce territoire naturel et préservé leur permet de proposer des miels de qualité, récoltés avec passion dans le respect des abeilles. Leurs miels, issus de fleurs sauvages, ont été primés à plusieurs reprises et sont le reflet des saveurs de la belle campagne limousine !



La Maison Fedon

Les miels Maison Fedon sont récoltés en Limousin, au sein d'un environnement riche, naturel et préservé. N'ayant subi aucune transformation et certifiés bio, ils concilient les notions de plaisir, de gourmandise, d'authenticité, de traçabilité et de bien-être. Reconnus pour leur excellence, leurs miels ont été primés à plusieurs reprises et ils font partie du collège culinaire de France en tant que producteur artisan de qualité.

Autres



La Distillerie du Centre

Fabrique artisanale fondée en 1789, dernière héritière des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900, la Distillerie du Centre perpétue l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan, distillant toujours dans ses alambics du 19^e siècle. L'authenticité, l'originalité et la qualité de ses fabrications sont distinguées par de nombreuses médailles au Concours général agricole de Paris, dont l'or en 2018 et 2020 pour la légendaire Gauloise.



La Laiterie des Limousins depuis 1942



La Laiterie Les Fayes

La Laiterie Les Fayes a toujours su fabriquer des produits bons, simples, naturels et locaux à l'image du Limousin. La marque valorise le lait de ses producteurs avec des produits fabriqués selon des exigences élevées et dans le respect des recettes et savoir-faire traditionnel.



Borzeix Besse

Créée à Treignac en 1909 par Pierre Borzeix, depuis quatre générations cette famille s'est toujours attachée à construire la renommée de ses chocolats et pâtisseries sur leur présentation, mais aussi sur leurs goûts inimitables. Ils revisitent ainsi leur production pour présenter de nouveaux assemblages et accorder de nouvelles saveurs, mélange de puissance et de douceur. Ceci leur vaut d'être labellisé Entreprise Patrimoine Vivants.



Les Ardents Éditeurs

Les Ardents Éditeurs, créée en 2007 et dirigée par le chercheur Jean-Marc Ferrer, est une maison d'édition basée à Limoges en Limousin.

Les Ardents Éditeurs se sont engagés dans la valorisation éditoriale des thèmes patrimoniaux, artistiques et historiques en région Nouvelle-Aquitaine et dans leur ville d'attache. Leur catalogue est riche de plus de 130 ouvrages dont certains ont déjà été remarqués au niveau national et pour certains ont été primés.

Ouvrages de littérature, beaux livres, patrimoine, BD et jeunesse ont fait la réputation de la maison d'édition.

Mais leur action est ouverte également à l'édition nationale de titres aux thématiques variées et à la conception d'expositions patrimoniales.



Librairie Anecdotes

Anecdotes, librairie généraliste en cœur de ville de Limoges depuis 1991, sur 3 niveaux et 600m².

Plus de 60 000 livres à disposition dans la librairie, ouvrages de la littérature, jeunesse, BD, manga, livres pratiques et d'art, tourisme, sciences humaines, scolaire et universitaire.

10 libraires spécialisés, chacun de leur domaine pour vous renseigner, vous conseiller et partager leurs coups de cœur.

Un espace de 100m² consacré à la papeterie de détail et à la carterie.

Les filières agricoles



*Corolle fondant d'agneau ©
Limousin Promotion - P PECHER*



*Vaches © Limousin Promotion - P
PECHER*

Limousin Promotion

Comme pour chaque édition de Toques et Porcelaine, **les Viandes Limousines** et **le Veau sous la Mère** seront présents. Partageant un stand commun avec l'**AANA**, (Agence Alimentation Nouvelle Aquitaine), ils proposeront au public tout au long du week-end des démonstrations de recettes de Viandes Limousines réalisées par les Chefs locaux engagés avec Limousin Promotion :

- › Tartare de Bœuf Limousin et Huitre de Marennes Oléron (Charles BERNARD Patron du Restaurant le Relais d'Alsace),
- › Corole de Fondant d'Agneau du Limousin façon « Poulidor » (Alain LONGEVAL Chef du Restaurant de l'abattoir),
- › Burger de Bœuf Limousin (Tony MINH DAO des restaurant BO' et Jean Burger).

L'évènement sera aussi l'occasion d'échanger avec le public sur les filières et les qualités de l'élevage en Limousin, tant pour ce qui est du bien-être animal, de la préservation de l'environnement, d'une meilleure rémunération des éleveurs que des qualités gustatives de ses viandes.

Enfin, le public pourra participer à un jeu en ligne. Pour cela, il suffira de répondre à 3 questions autour des Viandes Limousines.

Pour plus de renseignements sur les Viandes Limousines et Le Veau sous la Mère, mais aussi retrouver des conseils de cuisson, des recettes, découvrir des portraits des professionnels des filières, ... www.label-viande-limousine.fr

Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine

À la découverte du patrimoine gastronomique néo-aquitain

Pour la 4e fois consécutive, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) sera présente à Limoges pour cette nouvelle édition de Toques & Porcelaine. Ayant à cœur de valoriser les bons produits de Nouvelle-Aquitaine et les savoir-faire des professionnels, l'AANA s'entoure pour l'occasion de nombreuses filières agricoles et producteurs agroalimentaires locaux pour proposer au public sur la place de la République :

- › plusieurs animations et dégustations par jour, orchestrées par des chefs locaux, accompagnés par des jeunes en formation professionnelle ;
- › un jeu de piste à travers la ville avec le Challenge « Manger ou mieux manger », pour découvrir le patrimoine limougeaud et gastronomique de la région Nouvelle-Aquitaine ;

Retrouvez plus d'informations sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.com

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Son engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

**TOQUES &
PORCELAINES**