



Retrouvez le programme complet des Saveurs d'Automne sur : www.pays-sage.net

Pays'Sage remercie les communes qui la soutiennent : Le Malleret, Saint Oradoux près Crocq, La Courtière, Saint Oradoux de Chirouze, Gentioux-Pigerolles, Saint Bard, Sornac, Felletin, Saint Merd la Breuille, Givoux, Flayat, Magnat l'Étrange.

danseurs, rêveurs...
Saveurs ainsi qu'à vous tous : mangeurs, cueilleurs, tous les bénévoles pour leur participation aux du Haut Pays Marchois, les comités des fêtes et restaurateurs partenaires, les Offices de tourisme Talents de Creuse, l'association du Creusois, les des Oiseaux du Limousin et Gilles Pallier, le GIE Crocq », la Société pour l'Étude et la Protection Martin, l'association « La sauvegarde du Vieux mycologique du Val de Cher et Jean-Emmanuel Rural Agricole Féminin Combraille, la société Creusois, Robert Thollet Odile Labas, le groupement et producteurs du Plateau de Millevaches et du Sud et M. Ridoire, la commune de Crocq, les agriculteurs Aubusson-Auzances et Pascal Devars, Marie Delage Le Groupement de Développement Agricole Mangers de Champignons de la Creuse et la Confrérie des Ramasseurs et Mangers de Champignons de la Creuse remercient...

Retrouvez le programme complet des Saveurs d'Automne sur : www.pays-sage.net



• Repas d'Automne dans les auberges

samedi 17 octobre

Un SaMeDi soir au Resto

Les restaurateurs et aubergistes du territoire s'associent aux Saveurs d'automne et mettent les petits plats dans les grands pour proposer des dîners au goût de terroir. Entre tradition et créativité, laissez-vous tenter !

• **Hôtel Restaurant Le Petit Breuil >>>**
5, route du Petit Breuil
23100 La Courtière
Tél. 05 55 66 76 67

Menu 38€ hors boissons
Petite mise en bouche
Soupe aux cèpes
Quenelles chantilly au safran
Pavé de sandre doré sur peau
Emulsion à la girofle
Suprême de canette grillée
Galette aux champignons
Flan de potiron
Mousseux chocolat - crème safran
Compotée à l'orange



Notre producteur :
Saveur locale : Poissons
Pisciculture de la Sarsonne
Le Bourg
19340 Courteix

• **Hôtel Restaurant Le Lion d'Or >>>**
11, place général d'Espagne
23200 Aubusson
Tél. 05 55 66 65 71

Menu 32€ hors boissons
Velouté forestier
Croquant d'escargots
et moules aux lentilles de chènes
mousseux safran
Filet de canette soufflé façon Royal
Croquant de chèvre en salade de champignons à l'huile d'olive
Fantaisie de girolles comme une chiboust à la noisette

Notre producteur :
Saveur locale : Champignons
GAEC Champicreuse
23460 Saint-Yrieix-la-Montagne

• **Restaurant Le Sèchemailles >>>**
19250 Ambrugeat
Tél. 05 55 95 54 14

Menu 20€ (¼ de vin compris)
Terrine du Chef
Grillades d'agneau
du Plateau de Millevaches
Poêlée Forestière
Flognarde aux pruneaux



Notre producteur :
Saveur locale : Agneau
Les Eleveurs du Plateau de Millevaches

• **Auberge Le Ranch des Lacs >>>**
Vervialle
(D14 entre Eymoutiers et Bujaleuf)
87120 Augne
Tél. 05 55 69 15 66

Menu 26€ (papillote Pelaude) hors boissons ou Menu 36€ (filet de bœuf) hors boissons
Aumônière de Terrine de Campagne aux Châtaignes.
Papillote Pelaude servie avec une sauce champignons crème accompagné de Pomme de terre en chemise et de garniture de légumes du moment

ou
Filet de bœuf de race Limousine servi avec une sauce champignons crème et la garniture du moment

Plateau de fromages du Pays accompagné de noix et raisins secs
Pomme fruit de chez nous caramélisée au miel du Plateau

Notre producteur :
Saveur locale : Viande
GIE La Ferme Rouge
Mairie
87120 Eymoutiers

• **Auberge de Sainte Radegonde >>>**
25, rue Raymond Aucouturier
23170 Budelière
Tél. 05 55 65 06 82

Menu 27€ hors boissons
Kir à la mûre sauvage
et ses amuse-bouche
Tourte aux cèpes et foie gras
Filet de Bœuf du Limousin rôti aux noix
Poêlée de champignons des bois et légumes d'automne
Fromage de saison, salade et pommes fruits
Mise en bouche pour votre dessert
Figues rôties au miel et sa glace vanille

Notre producteur :
Saveur locale : Foie gras
La Ferme de la Madeleine
23170 Budelière

• **Le Stabu >>>**
Chaussidoux
23200 St Maixant
Tél. 05 55 83 34 97

Menu 24€ hors boissons
Gratin d'escargots aux morilles et au parmesan
Magret de canard laqué au miel et réduction de félis ambrée
Tartelette fine aux cèpes
Mousse de pommes au lait d'amande et croûte dorée



Notre producteur :
Saveur locale : Félis ambrée
Brasserie de la Creuse
Av de la Gare
23500 Felletin

• **Restaurant des Sources >>>**
Le bourg
23100 Féniers
Tél. 05 55 66 30 96

Menu 24€ hors boissons
Terrine aux champignons et crudités
Gigot d'agneau de pays avec sa garniture de saison
Tomme de vache de la vallée de la Gioune
Flognarde aux myrtilles

Notre producteur :
Saveur locale : Fromage
M. Thollet Robert
Villecrouzeix
23500 Gioux

• **Auberge le Moulin du Prat >>>**
19200 Alleyrat
Tél. 05 55 95 13 03

Menu 23€ (apéritif, vin, café et liqueur compris)
Soupe Potiron Châtaigne
Filet mignon - Mounassou
Fromage de pays
Miroir aux marrons



Notre producteur :
Saveur locale : Fromage
Annie Magne
Le Pradinas
19250 Meymac

• **Le Chant du Monde >>>**
29, av. de la République
23200 Aubusson
Tél. 05 55 66 87 72

Menu 26€ hors boissons
Salade de pleurottes au boudin noir et aux pommes
Saumon mi-cuit aux girolles
Chèvre chaud sur lit de salade
Salade de fruits frais

Notre producteur :
Saveur locale : Boudin
SARL Clermontel
6, grand rue
23200 Aubusson

• **Hôtel du Parc de Millevaches >>>**
5, place Courtaud
23500 Felletin
Tél. 05 55 66 40 22

Menu 23€ hors boissons
Assiette de charcuterie (pâté de foie-rillette-saucisson sec)
Coq au vin
Gratin de pâtes aux cèpes
Fromages
Mousse aux fruits rouges ou tarte aux pommes



Notre producteur :
Saveur locale : Charcuterie
M. Chatoux
La Ferme des Nautas
23340 Gentioux Pigerolles

L'association Pays'Sage présente

Saveurs les d'AUTOMNE

du 9 au 18 octobre 09
Domaine de Banizette - Mérinchal - Crocq

2 week-ends à savourer !

- stages de cuisine
- repas d'automne dans les auberges
- balades découvertes et cueillettes de champignons
- visites de fermes
- animations et concerts

Toutes les spécialités de Millevaches servies sur un plateau !



En partenariat avec : les Toques Blanches de la Creuse, la Confrérie des Ramasseurs et Mangeurs de Champignons de la Creuse et les agriculteurs du Plateau de Millevaches.

« Les amoureux de bonnes tables, de produits locaux, les curieux de la nature se retrouveront dans les Saveurs d'automne. L'édition 2009 réunit restaurateurs et producteurs locaux, découverte de l'environnement paysager, stages de cuisine et repas gastronomiques, débats et spectacles. De quoi émerveiller nos yeux et nos papilles. Alors profitez de l'automne pour fêter la gastronomie et vous laisser tenter... »

Pays'Sage, Les Toques Blanches de la Creuse et la Confrérie des Mangeurs et Ramasseurs de Champignons de la Creuse.

Infos pratiques et renseignements :

Pays'Sage
La Cure - 23260 FLAYAT
Tél. 05 55 67 88 58
contact@pays-sage.net
www.pays-sage.net

Réservation vivement conseillée, places limitées !



- Tarifs :**
- Stages de cuisine : 30€ - 25€*
 - Stage « préparation du dîner » repas du soir compris (samedi 10 octobre) : 50€ - 45€*
 - Repas Gastronomique : 25€
 - Assiette dégustation : 7€
 - Forfait samedi 10 octobre : 37€ (assiette dégustation + visite ou sortie nature + repas gastronomique + concert)
 - Visite des collections d'outils (Banizette) : 5€
 - Concert Gandzé (jazz latino) : 7€ - 5€*
 - Balades cueillette et découverte : entrée libre

* tarifs réduits : adhérents, -26 ans, chômeurs...



Au menu des Saveurs d'Automne 09

Samedi 17 et Dimanche 18 octobre

Le menu des saveurs 2009 concocté par Pays Sage et ses partenaires, les Toques Blanches de Creuse et la Confrérie des Ramasseurs et Mangeurs de Champignons de la Creuse, s'annonce particulièrement copieux.

Autant d'occasions pour découvrir ou redécouvrir trois sites remarquables qui valent le détour : tout d'abord le Domaine de Banizette (La Nouaille), magnifique propriété classée monument historique qui plante le décor des grandes exploitations agricoles des siècles passés, puis les villages de Mérinchal (Montaurat) et de Crocq, aux riches patrimoines architectural et historique.

Les thématiques :

Stages de cuisine :

Encadrés par les Toques Blanches de la Creuse, vous vous essayerez à la préparation et à la cuisson au feu de bois du pain, de tourtes et de terrines forestières... Mais pas seulement : la préparation du dîner sera également entre vos mains. Place à la transmission de savoir-faire et à la créativité !

Balades découverte et cueillette :

Odeurs, formes, couleurs, comestibles ou non, les mycologues expliquent tout, tout, tout sur... les champignons, qui apprécient depuis des décennies le sol fertile du plateau de Millevaches. Les collections du Domaine vous font découvrir la vie quotidienne des siècles passés à la vue de l'outillage du maçon, du feillardier, du paysan, du ferronnier ou encore du maréchal-ferrant. Gilles Pallier, de la Société pour l'Étude et la Protection des Oiseaux du Limousin, vous mène sur les traces des oiseaux migrateurs qui traversent la région. L'association « La Sauvegarde du vieux Crocq » sera le guide d'une balade à travers les rues du village, autrefois foulées par la familles des Comtes d'Auvergne.

Visites de fermes :

Le Domaine de Banizette vous ouvre les portes de sa ferme à la rencontre de broutards et lapins. À quelques 10 kms du Domaine, bienvenue au cœur de la vallée de la Gioune à la ferme de Danielle et Robert Thollet, à Villecrouzeix (Gioux). Leur exploitation en agriculture biologique est peuplée de brebis, vaches laitières et porcs. Spécialité de la maison : la tomme au lait de brebis et de vache, à déguster sans attendre. Odile et Didier Labas vous invite dans leur verger, sur la butte du Montaurat. Transformés à la mode de nos grands-mères en confitures, sirops, coulis et pâtes de fruits, leurs petits fruits rouges sont un régal.

Animations et concerts :

Profitez de pauses musicales sur des airs jazz latinos du groupe Gandzé ou jazz swing de Trio Maulus. Près de 15 producteurs locaux vous attendent sur des marchés du terroir pour vous mettre en appétit et présenter leurs productions. Participez au débat « La qualité des produits issus de l'agriculture » qui sera animé par Pascal Devars du GDA d'Aubusson. Le GRAF Combraille sera là pour échanger et valoriser le métier d'agriculteur sous forme de lectures.



Un week-end à Mérinchal et Crocq

Samedi 17 octobre à Mérinchal (Montaurat)

- 11h00 - 12h30 : Visite du verger aux fruits rouges d'Odile Labas
Rdv au Montaurat
Possibilité de pique-niquer sur place (apporter son repas)
- 14h00 - 16h00 : Balade mycologique, départ du Montaurat

Dimanche 18 octobre à Crocq

- 10h00 - 17h30 : Marché de producteurs et exposition de champignons frais, à côté de l'Office de Tourisme
Animation musicale par le groupe Trio Maulus
Pressage de jus de pomme
- 10h00 : Visite de Crocq avec l'Association « La sauvegarde du vieux Crocq »
- 11h00 : Lecture par le GRAF aux Tours de Crocq sur « Les Saveurs Réunionnaises »

>>> Préparation de l'omelette géante et du creusois géant par Les Toques Blanches et l'Association du Creusois, à déguster à partir de 12h00 <<<



Vendredi 9, Samedi 10 et Dimanche 11 octobre

Un week-end au Domaine de Banizette

Vendredi 9 octobre

- 14h00 - 18h00 : Stages de cuisine
Thème 1 : « Préparation et cuisson au feu de bois de terrines forestières »
Thème 2 : « Préparation et cuisson au feu de bois du pain »
- 14h00-16h00 : Balade mycologique, départ de Banizette
- 16h30-17h30 : Visite guidée du Domaine de Banizette et de ses collections d'outils

Samedi 10 octobre

- 9h00-12h00 : Stage de cuisine
Thème : « Préparation et cuisson au feu de bois : pain, tartes... »
- 10h30-12h00 : Observation de la migration des oiseaux commentée par Gilles Pallier, en partenariat avec SEPOL (Société pour l'Étude et la Protection des Oiseaux du Limousin) dans la Vallée de la Gioune
- 11h00-12h30 : Visite guidée du Domaine de Banizette et de ses collections d'outils
- À partir de 12h00 : Assiettes dégustation
- 14h00 : Visite de la ferme de Robert Thollet à Villecrouzeix - Gioux (départ de Banizette) (élevage de vaches, production de tommes au lait de brebis)
- 14h00-16h00 : Balade mycologique, départ de Banizette
- 15h00- 19h00 : Stages de cuisine
Thème 1 : « Préparation et cuisson au feu de bois : pain, tartes... »
Thème 2 : « Préparation du dîner »

- 15h00- 19h30 : Marché de producteurs et visite libre de l'arboretum
- 16h00-17h30 : Visite guidée du Domaine de Banizette et de ses collections d'outils
- 16h30-18h00 : Débat animé par Pascal Devars (GDA d'Aubusson) sur « La qualité des produits issus de l'agriculture »
- 19h30 : Repas gastronomique
Au menu : Terrine Forestière, Carré de veau Saveurs d'Automne, Fromage de chèvre du Plateau cendré à la poudre de champignons, Crème Brulée à la fleur de Bruyère
- 21h30 : Concert jazz latino par Gandzé



Dimanche 11 octobre

- 9h00-12h00 : Stages de cuisine
Thème : « Préparation et cuisson au feu de bois de tourtes aux cèpes »
- 9h00-13h30 : Marché de producteurs et visite libre de l'arboretum
- 9h30-11h00 : Visite guidée du Domaine de Banizette et de ses collections d'outils
Visite de la ferme du Domaine de Banizette
- 11h00-12h30 : Lecture-débat par le GRAF Combraille (Groupement Rural Agricole Féminin) salle du musée « Les femmes dans l'agriculture d'aujourd'hui »
- À partir de 12h00 : Assiettes dégustation
- 14h00-15h30 : Balade commentée sur le parcours de l'Arboretum
- 15h30-17h00 : Visite guidée du Domaine de Banizette et de ses collections d'outils

- 14h00 : Démonstration de cuisine autour du champignon
- 16h00 : Concert Jazz swing par le Trio Maulus
- 17h30 : Tirage tombola - à gagner : des paniers garnis du GIE Talents de Creuse



Un Samedi soir au Resto

Le samedi 17 octobre à partir de 19h30, dans les auberges et restaurants du Plateau de Millevaches. (voir menu au recto et carte ci-dessous)



Journées enfants

Les petits gourmets et gourmands ne sont pas en reste dans le cadre de la semaine du goût !

Deux journées découverte leur sont consacrées pour faire le plein de connaissances et mesurer leur créativité culinaire aux cotés des plus grands chefs. Balades mycologiques, stages de cuisine et visite de jardin sont organisées pour les écoles et les centres aérés.



Les Saveurs à la Carte ...

- Les auberges
- Les sites week-end

*Partenariat avec France Bleu Creuse, à gagner 4 repas pour le samedi 17, dans le cadre de « Un samedi soir au resto ».