

Saveurs ^{les} d'AUTOMNE



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

Toutes les spécialités de Millevaches servies sur un plateau !



Saveurs d'automne : goûtez-voir !

Le rendez-vous des saveurs du plateau de Millevaches (Limousin) est arrivé ! Stages de cuisine, repas à thème, balades découvertes, cueillettes de champignons, visites de fermes, marchés du terroir... Près de 20 rendez-vous concentrés sur 2 week-ends. Les Saveurs d'automne se dérouleront sur trois sites remarquables qui valent le détour : les 9, 10, 11 octobre au Domaine de Banizette (La Nouaille), monument classé, et le week-end suivant à Mérinchal (17 octobre) puis à Crocq (18 octobre), deux villages à découvrir pour leur patrimoine historique (châteaux, tours jumelles, chapelle de la visitation). Pensez à réserver une table pour passer « Un samedi soir au resto » dans les auberges et restaurants du Plateau. Autant dire que le menu des saveurs 2009 concocté par Pays' Sage et ses partenaires, les Toques Blanches de la Creuse et la Confrérie des Ramasseurs et Mangeurs de Champignons de la Creuse, s'annonce particulièrement copieux. L'occasion est belle pour découvrir les produits du terroir sous toutes leurs facettes et aller à la rencontre des producteurs, des chefs cuisiniers et des spécialistes. **Le plateau est servi !!!**



2 week-ends à savourer sans modération !

L'association Pays Sage remet le couvert, avec ses amis Toques Blanches de la Creuse, la Confrérie des Ramasseurs et Mangeurs de Champignons de la Creuse et agriculteurs du plateau de Millevaches. Tous les produits du terroir aux saveurs irrésistibles d'automne sont au rendez-vous avec bien évidemment son précieux emblème : le champignon, en particulier le cèpe, qui accompagnera d'autres succulents mets et spécialités : le veau sous la mère, l'Agneau du Plateau de Millevaches, les fromages (chèvre, vache, brebis), la pomme et les fruits rouges...

Dans des cadres privilégiés, le public découvre les produits et les spécialités du territoire entre stages de cuisine, repas gastronomiques, balades cueillette de champignons, visites de ferme et autres animations spectacle le temps de deux week-ends. « Cette manifestation constitue un moment privilégié où se rencontrent les producteurs locaux, les restaurateurs et les gourmands à l'affût de toutes les saveurs du Plateau de Millevaches », confie Karine Finet, co-présidente de l'association Pays Sage.



Vendredi 9, Samedi 10 et Dimanche 11 octobre

Un week-end au Domaine de Banizette

Début des festivités au Domaine de Banizette, magnifique propriété du XV^e et XVII^e siècles classée monument historique et récemment reprise par Marie Delage et Christian Ridoire. Le Domaine de Banizette plante le décor des grandes exploitations agricoles des siècles passés. Son manoir, sa grande et petite métairie, ses dépendances et son jardin...

Stages de cuisine :

Le Domaine de Banizette constitue un cadre idéal grâce à son four à pain traditionnel. Encadrés par les Toques Blanches de la Creuse, avec notamment Alain Gourgues, une quinzaine de connaisseurs ou non-initiés s'essayeront 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 leurs mains. Les succulents mets préparés garniront les assiettes dégustation des buffets organisés. Place à la créativité !

Balades cueillette, découverte et visites guidées :

Champignonesque !!! Odeurs, formes, couleurs, comestibles ou non, les mycologues expliquent tout, tout, tout sur... les champignons. À partir du Domaine de Banizette, le public sera invité à parcourir les sentiers où, depuis des décennies, les champignons sont nombreux à apprécier le sol fertile du plateau de Millevaches.

Appréhendez la vie quotidienne des siècles passés à la vue des ustensiles et de l'outillage du maçon, du feuillardier, du paysan, du ferronnier ou encore du maréchal-ferrant au musée de l'outil du Domaine. Vous poursuivrez la balade sur le parcours de l'arboretum pour y découvrir plus de 25 essences d'arbres.

Terres de prédilection pour la migration : 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.



Visites de fermes :

Le Domaine de Banizette vous ouvre les portes de sa ferme à la rencontre de broutards, volailles 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.



Animations, concert et lectures :

• > Marché du terroir et débat : près de 15 producteurs locaux seront présents le samedi 10 après-midi et le dimanche 11 matin pour mettre en appétit et présenter leurs productions : charcuterie, fromages, champignons...

> Un débat ouvert à tous sur « La qualité des produits issus de l'agriculture » sera animé par Pascal Devars, du GDA d'Aubusson.

• Lectures et concert : de son côté, le GRAF Combraille (Groupement Rural Agricole Féminin) sera là pour échanger et valoriser le métier d'agricultrice sous forme de lectures. Enfin, les airs jazz latins du groupe Gandzé, originaire de Montluçon, feront vibrer la soirée du samedi.

Les enfants aussi veulent du goût !

Cette année, les saveurs d'automne s'inscrivent dans le cadre de la semaine du goût.

Les petits gourmets et gourmands ne seront pas en reste ! Pour les écoles et les centres aérés, deux journées découvertes leur seront consacrées pour faire le plein de connaissances en balade et pour mesurer leur créativité culinaire aux côtés des plus grands chefs.

Journées enfants