



Partez à la plus gourmande des chasses aux trésors



Maison Denoix, maître liquoriste à Brive

Au cœur de chaque région, vivent des artisans et des paysans qui mettent en bocaux des produits locaux, ambassadeurs de leur terroir. Nous vous invitons à vous rendre sur place pour goûter et comprendre ce qui fait leur typicité et leur authenticité, en Corrèze, et en Vendée.

Parlez du Sud-Ouest à des gourmands et, de suite, ils vous parleront de foie gras, de confits, et autres magrets. La Corrèze cultive l'art du bien manger, à travers ses villages perchés et ses petites routes qui partent à l'assaut de ses collines verdoyantes. Voici un circuit en cinq haltes qui invitent au plaisir des sens.

Maison Lepetit, Domaine de Lintillac : Installé depuis trois générations à Ussac en Corrèze, cet artisan conservateur recommence à travailler avec les CE avec la nouvelle génération (le frère et la sœur) alors que l'ancienne s'était tournée vers la restauration. Leur savoir-faire reste la transformation dans le respect des traditions. Fabien et Marie Lepetit perpétuent la collaboration avec des petits producteurs et se lancent dans les visites de la conserverie avec dégustation en partenariat avec un vigneron des côteaux de la Vézère. La

Maison Lepetit offre du foie gras, du confit, des rillettes et une large gamme de conserves et de plats cuisinés. Elle s'adapte à la demande et aux budgets des CE. www.maisonlepetit.com

Distillerie Denoix, labellisée entreprise du patrimoine vivant, cette distillerie oeuvre depuis 4 générations, dans le même esprit : respect de la qualité. Elle propose des visites guidées et dégustation gratuites dans son écrin de cuivre et de bois. Outre son produit phare « le suprême de noix » qui se sirote comme une gourmandise, vous pourrez composer des coffrets sur mesure avec un choix de 18 liqueurs et autres gâteries aux noix du pays sans oublier des moutardes violette. La maison s'adapte à la demande des groupes qui viennent sur place. www.denoix.com

La ferme Lou Pé de Gril, à Curemonte. Francine Guionie a été factrice dans une autre vie. Elle est toujours agricultrice mais surtout, elle est devenue la reine du pissenlit, qu'elle décline du champ à l'assiette en apéritifs, confitures, gelées et autres sablés. Elle a même créé un chutncy. Outre la visite gratuite de son laboratoire, le couple propose de composer des colis en par-

tenariat avec des producteurs de foie gras, rillettes et autres spécialités locales. Attention, pas de gros volumes au dernier moment car la production reste à leur échelle, comme leur neuf vaches à l'étable.

Ils louent aussi des studios au-dessus de la boutique, l'occasion de tester les délices de Francine puisque le petit déjeuner est inclus. *Tél. : 05 55 25 45 53 / 06 73 58 8150*
www.loupedegril.com

Les jardins Sothys à Auriac

Voici la signature nature de la marque éponyme, qui tient à montrer ici, sa sensibilité écolo. Les jardins, viennent d'ouvrir un restaurant, dans une ancienne grange avec une cuisine inspirée du potager. On peut combiner la visite des jardins thématiques avec la boutique qui propose des coffrets du terroir. www.lesjardinssothys.com

Carnet d'adresses pour bien dormir et manger en Corrèze

A Brive :

-En Cuisine : Bib gourmand 2017

www.encuisine.net

-Chez Francis, une institution, couverte des graffitis d'écrivains à 2 pas du marché www.chezfrancis.fr

-La Table d'Olivier 1* Michelin, 3, rue St Ambroise
Tél. 05 55 18 95 95

Hôtel Joyet de Maubec, un Manoir de grand charme au cœur de la cité médiévale d'Uzerche

www.hotel-joyet-maubec.com

Tél. 05 55 97 20 60

A Tulle :

Restaurant les 7, Bib gourmand 2017 www.restaurant-les7.fr

Hôtel-restaurant des voyageurs chez Wil-



liam Justin, un ex de la métallurgie reconverti, à Tarnac, en plein cœur du Plateau de Millevaches

www.hotelcorreze.com - Tél. 05 55 95 53 12

Se renseigner :

www.tourismecorreze.com

Vendée

Paradis des familles pour ses plages et son parc du Puy du Fou, élu le premier du monde, la Vendée réserve ses surprises gustatives à ceux qui iront s'aventurer dans son bocage vendéen et sur un littoral qui dévoile entre vents et marées, ses traditions et son savoir-faire.

Pays de Pouzauges

Ce bocage vendéen est le fief de petits artisans devenus grands. La preuve par Fleury Michon, dont les industriels visionnaires ont créé l'office de tourisme en 1936. Avec son église qui reste ouverte, le donjon du château de Gilles de Rais du 12^{ème} siècle qui coiffe sa colline, ce coin de bocage vendéen ne manque ni de relief, ni de saveurs qu'on peut découvrir à l'office

du tourisme converti en vitrine des douceurs locales (pâtés, terrines, conserves artisanales, miel, confitures, tisanes, bref un grand choix de produits du terroir et de Fiefs Vendéens, la cuvée locale qui s'est considérablement améliorée ces dernières années. L'office de tourisme prépare des paniers sur commande à l'avance pour des petits CE.

www.tourisme-paysdepouzauges.fr

Saint Gilles Croix de vie

Pour changer du foie gras pensez aux colis de la mer, à composer à « La Perle des Dieux », l'ultime conserverie artisanale locale, qui perpétue son savoir-faire depuis quatre générations. Outre les sardines millésimées qui se bonifient comme le vin dans des boîtes collecteurs désignées par deux artistes peintres, grand choix de produits sur mesure, selon le budget : noix de pétoncles à la bretonne, mousse de sardine à l'armagnac, rillettes de saumon, tapas de moules, de calmars... Dégustation, et explications sur le site.

Noirmoutiers

Outre la Visite gratuite des sauniers dans

les marais salants, ses km de plages et de sentiers de randonnée, on trouve aussi une alternative au foie gras avec la bouchée du confiseur à la Biscuiterie artisanale « Les Petites Cagnottes : un concentré des délices sucrés mais aussi salés pour coffrets de fin d'année et des visites de groupe.

www.lespetitescagnottes.com

Où dormir et se restaurer

sur ce trajet

A Brem/mer

La table des Génêts vient de décrocher sa 1^{ère} étoile ce qui ne l'empêche pas de proposer toujours son menu à 19 € le midi, dépêchez-vous.

Restaurant Les Genets : 21, rue de l'Océan,

Noirmoutier

Hôtel La Chaize, un 2* de charme avec un accueil ultra convivial.

Excellent rapport qualité/prix.

www.hotel-noirmoutier.com

02 51 39 04 62

Se renseigner

www.vendee-tourisme.com