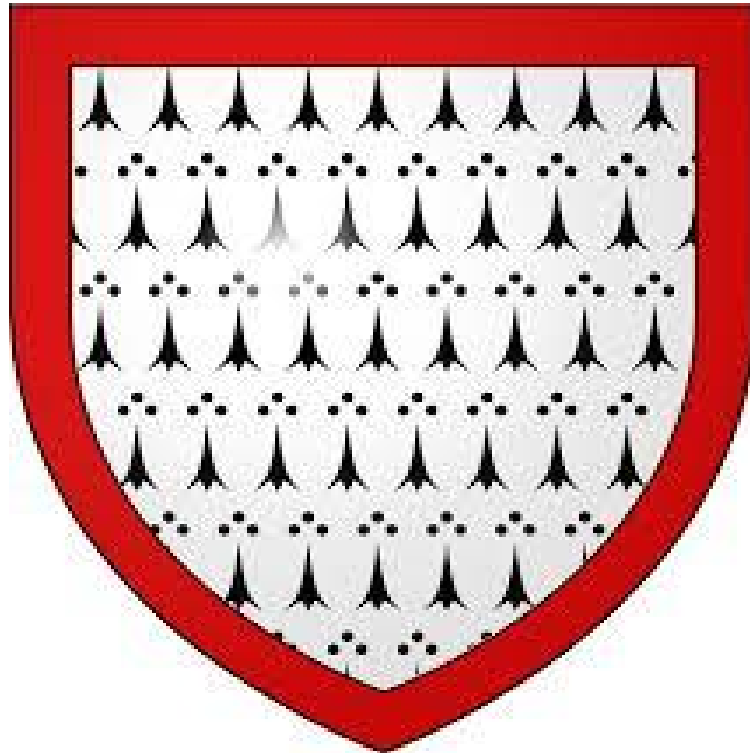
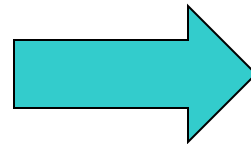


LIMOUSIN



La Région Limousine

- La capitale régionale est Limoges
- Le Limousin fusionne à partir du 1er. Janvier 2016 les régions voisines de l'Aquitaine et Poitou-Charentes. Le nom provisoire de cette nouvelle région est Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes.



Climat

- Climat continental, hivers froids et étés chauds.
- Trois grandes zones caractérisent cette région : la montagne limousine composée de collines vallonnées et de vallées profondes, les plateaux qui encerclent la montagne et les plaines, planes et sèches appelées bassin de Brive.
- De nombreuses rivières parcourent le Limousin et lui ont valu le nom de « Château d'eau de la France ».



LES PRODUITS MARQUEURS:

- **Fruits:** AOC/AOP pommes du Limousin



- **Viandes:** bœuf du Limousin Label Rouge, IGP Agneau et porc du Limousin, IGP veau du Limousin « élevé sous la mère », porc cul-noir.



- **Spécialités:** moutarde violette de Brive (fabriquée avec du moût de raisin noir)



PATRIMOINE CULTUREL



La cathédrale de St Etienne à Limoges



Le château de Rochechouart

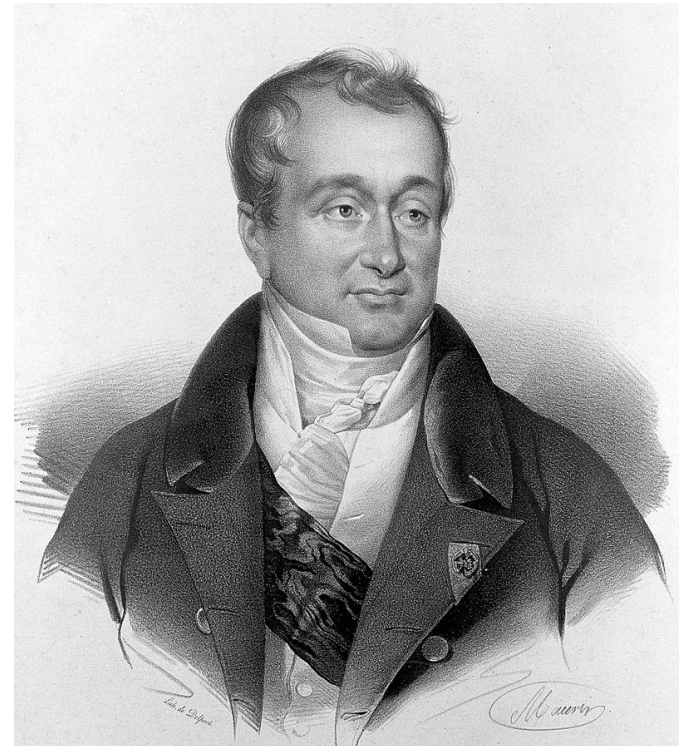


LANGUE E TRADITIONS

- La langue autochtone est l'occitan (ou langue d'oc) sous quatre formes dialectales: le limousin, dialecte largement dominant de la région (Haute-Vienne, deux tiers ouest de la Creuse et Corrèze dans sa quasi-totalité), le languedocien (partie quercynoise de la Corrèze), l'auvergnat (tiers est de la Creuse et petite partie est de la Corrèze) et le marchois (dialecte intermédiaire entre occitan et langues d'oïl, extrême nord de la région).
- Les ostensions sont une tradition religieuse et populaire, profondément ancrée dans l'histoire du Limousin puisque remontant à la fin du xe siècle. Elles ont lieu à Limoges et dans plus d'une quinzaine de communes environnantes, principalement dans la Haute-Vienne, mais aussi en Creuse, Charente et dans la Vienne. Elles se déroulent tous les sept ans, la dernière édition datant de 2009. Cette fête remonte à l'an 994, alors que le Limousin, comme une grande partie de l'Aquitaine, se trouvait aux prises avec une terrible épidémie: le mal des ardents.

Guillaume Dupuytren

- Le baron Guillaume Dupuytren, né à Pierre-Buffière (Limousin) le 6 octobre 1777 et mort à Paris le 8 février 1835, est un anatomiste et chirurgien militaire français. Il a laissé son nom à une contracture irréductible de la paume de la main décrite en 1831 et à un type de fracture de la cheville.



SPÉCIALITÉS CULINAIRES:



Soupe Bréjaude (Entrée)

Pour 6 personnes. Préparation: 15 minutes. **Cuisson:** 3 heures.



LISTE DES INGRÉDIENTS:

- 250 g de lard gras frais avec la couenne
- 4 pommes de terre
- 4 poireaux
- 4 carottes
- 1 chou
- 6 raves ou navets
- Sel et poivre
- Pain bis en tranches

PRÉPARATION:

- Quadriller d'incisions sur toute la surface le morceau de lard laissé entier, en arrêtant les incisures à la couenne qui doit rester intacte. Éplucher les légumes et les tailler en plusieurs morceaux.
- Mettre à bouillir 2 litres d'eau avec le lard et laisser cuire pendant une heure. Égoutter le lard.
- Le lard étant très tendre, le séparer de la couenne et l'écraser en l'émiettant avec une fourchette. Saler le lard écrasé.
- Remettre dans l'eau le lard émiétté, la couenne, ajouter le chou, les poireaux et les raves ou les navets. Laisser cuire à petits bouillons 1 heures ½. Ajouter les pommes de terre, couvrir de nouveau et laisser en cuisson une demi-heure.
- Disposer dans les assiettes du pain bis, de préférence coupé en tranches, et l'arroser de bouillon ; poivrer ; répartir les légumes.

Emincés de Pommes du Limousin AOP et Boudin noir (Plat Principal)

Pour 4 personnes. Préparation: 10 minutes. **Cuisson:** 20 minutes.



LISTE DES INGRÉDIENTS:

- 4 grosses Pommes du Limousin AOP
- 2 boudins noirs aux oignons ou aux châtaignes
- 50 + 50 grs de beurre en pommade
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION:

- Placer 20 minutes les boudins au congélateur afin de pouvoir sans problèmes les éplucher, puis les émincer finement.
- Eplucher les Pommes du Limousin AOP, les épépiner à l'aide d'un vide-pommes, araser le fond et le chapeau, puis émincer chaque fruit en 6 fines tranches régulières, les saler et les poivrer.
- Beurrer un plat à feu, y ranger 4 tranches de pommes, les masquer de tranches de boudin, renouveler l'opération jusqu'à épuisement des pommes et des boudins en terminant par une tranche de pommes ; tasser légèrement, déposer sur chaque émincé une noisette du beurre restant, enfourner pour 20 minutes dans un four préchauffé 6/7.
- Servir brûlant avec de la moutarde violette de Brive la Gaillarde.

Clafoutis aux cerises Guéret (Dessert)

Pour 4 personnes. Préparation: 20 minutes. **Cuisson:** 45 minutes.



LISTE DES INGRÉDIENTS:

- 750 g de cerises bien mûres
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure en poudre
- 4 oeufs
- 125 g de sucre
- 2 pincée de sel
- 25 g de beurre
- 25 cl de lait
- 1 sachet de sucré vanillé

PRÉPARATION:

- Préchauffer le four à 180°C. Laver, équeuter et éventuellement dénoyauter les cerises. Réserver.
- Dans un saladier, battre les oeufs en omelette. Ajouter le sucre et le sel, et fouetter 5 minutes. verser la farine et la levure. Mélanger délicatement à la spatule en bois. Ajouter progressivement 25 g de beurre fondu et le lait.
- Beurrer un plat à gratin. Disposer les cerises dans le plat et verser l'appareil dessus. enfourner et cuire 45 mn à 180°C.
- Saupoudrer de sucre vanillé à la sortie du four. servir tel quel, ce clafoutis ne se démoule pas.