

Limousin



Liste des produits Marqueurs de la région

Nom du produit	Signe de qualité
Pomme du Limousin Noix du Périgord	
Bœuf blason prestige Veau fermier du limousin Agneau du Limousin Porc du Limousin Jambon sel sec de porc du Limousin	

Produits laitiers	La région produit beaucoup de fromages mais aucune A.O.P., on trouve le Figou (chèvre), la Truffe de Ventadour (chèvre), la tomme de Rilhac (Vache, P.P.N.C.), le Pomerol (Vache, P.P.N.C.), le Pavé Corrèzion (Vache, P.P.N.C.), la Truffe du Périgord (chèvre), le Creusois (Vache, P.P.N.C.) et la Feuille du Limousin (chèvre).
Poissons	Truite, truite saumonée, saumon.
Viandes	Veau sous la mère, cochon cul noir et la vache Limousine.
Autres	La fraise de Beaulieu, la framboise de Concèze, la myrtille, les champignons et la châtaigne. La moutarde violette de Brive, l'huile de noix et le vinaigre de pomme.

Les garnitures

Appellation	Explication
Limousine	Julienne de chou rouge cuit au saindoux. Dés de pommes et brisures de châtaignes.

■ **Observations** : La cuisine limousine traditionnelle est à l'image du paysage : rustique et parfumée. Deux produits de base l'ont longtemps accompagnée : la viande de porc (dans le cochon tout est bon) et la châtaigne que l'on trouve sous toutes ses formes : bouillie, grillée, en potage, en sauce, en garniture... Aujourd'hui les cultures se sont diversifiées, l'élevage intensifié rendant ainsi la cuisine locale plus attrayante et savoureuse.

■ **Lieux touristiques en Limousin** : C'est une région qui n'est pas très touristique (et pourtant), on la traverse souvent mais on s'y arrête peu. On trouve tout de même un tourisme vert avec le parc naturel régional de Millevaches et le parc naturel régional du Périgord et un tourisme culturel (Limoges et sa porcelaine, Oradour sur Glane, Collonges la Rouge, Aubusson et ses tapisseries...).



Collonges la Rouge



La gare de Limoges



Une tapisserie d'Aubusson

Les spécialités culinaires

Entrées	Accords
Soupe Bréjaude (choux, haricots, lard) Pâté creusois aux pommes de terre Foie gras Charcuteries	
Potée limousine Boudin aux châtaignes Truite à la Corrèzienne (lard et noix) Facidures (Pommes de terre en purée, oseille, farine, ail, persil)	
Clafoutis aux cerises Flognarde (clafouti aux poires) Gâteau Creusois (noisette) Treipais (chocolat, châtaigne, noisettes) Pompes (crêpes)	Cidre du Limousin

■ Les boissons alcoolisées :

La région produit beaucoup de pommes donc nous avons le **cidre du Limousin**. On trouve également la **liqueur de châtaignes** et la **liqueur de gentiane**, de la **bière artisanale**.

■ Les Boissons non alcoolisées :

Le jus de pomme, limonade artisanales (nature ou parfumées). Une nouvelle eau minérale a vu le jour en 2012, elle s'appelle la Treignac, elle vient de Corrèze (Parc Naturel Régional Millevaches) et il s'agit d'une eau plate dite de luxe.

■ Les vins : La région ne produit pas de vin A.O.C..

On trouve une I.G.P. de Corrèze : 3 zones composent la zone géographique : la montagne, les bas plateaux périphériques et le bassin sédimentaire. A chaque région correspond un type de produit particulier : vins rouges, vins blancs secs et enfin le fameux vin paillé. On trouve également une I.G.P. de Haute Vienne réputé pour son vin rosé. Ce sont des vins qu'il est préférable de consommer jeune.

■ Remarque :

Il existe un label "Produit en Limousin". On retrouve tout un tas de produits sous ce label (charcuteries, pâtisseries, boissons, confitures, huiles, fromages...)