

Édito

Le bœuf limousin

La gastronomie limousine, cuisine de terroir, puise ses saveurs dans les nombreuses ressources naturelles que lui offre ce territoire. Les bases de cette gastronomie reposent sur le souci paysan de ne « rien gaspiller et d'utiliser au maximum les ressources locales ». Les habitants ont su élaborer une cuisine simple mais originale et pleine de saveurs.

Durant l'hiver, laissez-vous réconforter par des produits savoureux et authentiques comme la pomme, le bœuf ou encore le porc Cul noir...

Le territoire du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin est classé au regard de la qualité et de la diversité de ses patrimoines. Parmi cela figurent le savoir-faire et la créativité gastronomique des chefs de cuisine du territoire. Ces artistes de la table et du goût savent marier avec bonheur la simplicité authentique des produits de notre terroir, la tradition des recettes de nos grands-mères et l'alchimie des saveurs évolutives. Bon séjour et bonne table!

Le Président du Parc naturel régional de Millevaches en Limousin
Christian Audouin

Sommaire

● Le bœuf limousin
Page 3

● Le chou de Magnat
Page 4

🔪 Salade de Millevaches
Page 5

● Le porc Cul noir Page 6

● La pomme Page 7

🔪 Salade de boudins au porc
Cul noir et châtaignes,
pommes caramélisées et
sa vinaigrette limousine
Page 8

🔪 Coupétade aux pommes
Page 9

● Liste des restaurateurs
Pages 10 et 13

● Carte : Où déguster ces
produits ?
Page 14 et 15

Remarquée au XVII^e siècle pour sa puissance musculaire, la **race limousine** à pelage roux dit « **froment vif** » a en premier lieu été utilisée pour sa capacité de traction.

En 1770, la viande se faisant rare à Paris, Turgot (intendant du roi en Limousin) transmet alors un message aux bureaux de Brive et de Limoges pour **solliciter les bœufs limousins** pour l'approvisionnement de la capitale. À l'époque, le bœuf limousin ne **pèse que 300 à 350 kg**, aujourd'hui, son poids varie de 700 à 950 kg.

À la moitié du XIX^e siècle, les éleveurs sont persuadés que la race peut s'améliorer grâce à la sélection ainsi qu'à une **meilleure hygiène** et une **meilleure alimentation**.

Au début du XX^e siècle, les éleveurs produisent des animaux plus grands, mais le **déclin de la race**, comme toutes les races de trait, commence dès les années 30 jusqu'aux années 60. Certains éleveurs attachés à la limousine ont permis à cette dernière de renaître et d'être reconnue en France et dans le monde.

Mes bonnes
adresses

GAEC GUINOT
Nouaillat
23570 MAGNAT L'ETRANGE
05 55 67 83 39
www.gaec-guinot.fr

LAURENT Arnaud
La Regaudie 19170 VIAM
05 55 95 44 91

Jean et Catherine LAVERGNE
Les Combes
87120 ST ANNE ST PRIEST

Gaëc CLOUP
Le Bos – 19290 ST-SETIERS
05 55 95 04 89

GAEC COIGNAC
Cyrille COIGNAC
La Brousse
87460 BUJALEUF
05 55 69 50 07

La Bergerie d'Aurélien
GOUDENECHÉ Aurélien
Loriol 19200 CHAVEROCHE
06 77 11 96 09

EARL de ST Dulcet
Sybille et Stephen
DE PEYRELONGUE
Tralourieux
19370 CHAMBERET
05 55 98 24 80

BARCELO Philippe et
URBAIN Marie
Les oussines
19170 ST-MERD-LES-
OUSSINES
05 55 95 26 09


Aujourd'hui pour l'élevage, les bovins limousins ont des qualités indéniables comme la finesse des os et la tendreté de la viande. De plus, la race limousine a su garder sa rusticité d'élevage lui permettant ainsi d'allaiter son veau en plein air.

Le chou de Magnat

Vers 1760, lors de sa visite à la cour de la Grande Catherine de Russie, **Joseph Baron de Magnat**, découvrit une variété de choux pommé particulièrement résistante au froid, de conservation facile et peu exigeant quant à la qualité du sol. Il décida alors de le ramener dans sa baronnie de Creuse. Le chou de Magnat se répandit rapidement et fin XIX^e siècle il assura la subsistance des agriculteurs du secteur. Dix ou douze millions de plants se faisant chaque année, le succès du chou de Magnat franchit bien vite les limites du département. Il déclina progressivement après la Seconde Guerre Mondiale. Mais quelques amateurs ont heureusement perpétué la culture permettant ainsi de pérenniser la tradition et de sauver cette variété.

Il existe également une **légende** celle de **Jeantounet** qui travaillait dur pour nourrir sa famille nombreuse. Mais les hivers froids et les gelées tardives détruisaient ses récoltes. **Dans une crise de désespoir**, il décida d'aller voir le Diable. En échange de son âme, Satan lui donna un petit sac de graines de choux. Jeantounet rentra chez lui, sema les graines et se coucha. Quand le jour se leva, il vit son jardin plein d'énormes choux pommés... **A sa grande joie**, Jeantounet eut toujours des choux en abondance dans son jardin. À sa mort, les villageois furent si reconnaissants envers Jeantounet, qu'ils adressèrent énormément de prières à la Vierge afin que le Bon Dieu lui pardonne et le reçoive dans son paradis.

Mes bonnes adresses

 Association Chou de Magnat
Paufique Jean-Jacques
Maillat
23260 BEISSAT
05 55 67 85 62

 Jean-Marie CAUNET
Bourg
23500 LA NOUAILLE
05 55 66 02 06 - 09 66 41 67 32

«Depuis ce jour, chaque printemps De tous côtés viennent les paysans, chercher dans le bourg de Magnat Les choux que le diable y sema. »

Entrée Salade de Millevaches

 POUR 4 PERSONNES

Dans mon panier

1 queue de bœuf
1 petit chou de Magnat
4 tranches de magret de canard fumé
1 tomate fraîche - 1 carotte

20 cl de vin blanc
Huile d'arachide
Vinaigre de pomme

Dans ma cuisine

- **Préparer** un bouillon en mélangeant 30 cl d'eau, le vin blanc, 2 cuillerées à café de concentré de tomates, la tomate, la carotte coupée en rondelles, l'oignon, le bouquet garni, le sel et le poivre. **Faire mijoter** la queue de bœuf dans ce bouillon pendant 1h30.
- **Effeuille** le chou, **laver** les feuilles et **les émincer** très finement dans un saladier.
- **Assaisonner** avec 3 cuillerées à soupe de vinaigre de pomme, 2 cuillerées à soupe d'huile, du sel et du poivre.
- **Émincer** les tranches de magret de canard et **les ajouter** dans la salade.
- **Disposer** la salade sur un plat et **y ajouter** la queue de bœuf en morceaux. **Parsemer** de ciboulette ciselée.

Recette conçue par les Toques Blanches du Limousin :

- Alain Gourgues, Hôtel restaurant du Petit Breuil, La Courtine
- Patrick Soulière, Hôtel restaurant le Lion d'Or, Aubusson

L'astuce du chef

Le chou de Magnat se consomme également cuit, pour atténuer l'odeur à la cuisson, ajouter un morceau de pain ou de biscotte dans l'eau, ou encore un linge épais imbibé de vinaigre sur le couvercle du récipient.

Le Cul noir

De type ibérique, la race porcine limousine dite de Saint-Yrieix, encore appelée « Cul noir » est originaire de l'ouest du Massif Central. Elle est connue depuis le XVI^e siècle. Elle doit son nom à sa tête et sa croupe de couleurs noires.

À l'origine cet élevage était **destiné à la consommation familiale**: presque chaque ferme possédait son cochon. Dans les années 1850, les porcs engraisés sont exportés à Bordeaux et à la Rochelle où ils fournissent une viande très estimée.

Le Cul noir a été délaissé au profit des autres races au moment de l'industrialisation de l'élevage, notamment à cause de sa faible croissance et de sa forte proportion en gras. Pourtant, ces défauts d'antan font aujourd'hui la renommée de la race.

En effet, ce cochon possède une **viande persillée et rouge**, un gras abondant, aux parfums exceptionnels.

Quelques éleveurs en Limousin ont su conserver la race rustique Cul noir. **Cependant, elle est aujourd'hui considérée comme menacée.**

Mes bonnes adresses

 Gaec CHATOUX PICHON
Pigerolles
23340 GENTIOUX-PIGEROLLES
05 55 67 90 68

Elevé en plein air, il se nourrit des fruits des châtaigneraies et des chênaies. Les éleveurs nourrissent traditionnellement leurs porcs avec la **baccade** qui constituait un complément d'alimentation à base de produits simples cuits (pommes de terre, raves, navets...), elle était parfois accompagnée de céréales.

La pomme

Le sol et le climat du Limousin conviennent particulièrement à la culture de la pomme, preuve en est, le **grand nombre de variétés anciennes locales de pommes**. Elle est donc cultivée depuis longtemps pour l'autoconsommation et la production de cidre.

Vers 1900, **les pommes du Limousin** sont essentiellement destinées à la fabrication du cidre: pour cause le transport et le mauvais état des routes limitant son exportation en pommes à couteau. On recensait alors **50 variétés de pommes**, malheureusement, aujourd'hui, en partie disparues. Au début du XX^e siècle, grâce au développement du commerce et des moyens de transports, la production de pommes de table augmente avec des variétés comme la Blandurette, la Vigneronne, la Court pendu Gris, le museau de Lièvre ou encore la célèbre Sainte Germaine, encore appelée Lestre... Cette dernière avait attiré l'attention de l'Intendant du roi en Limousin, Turgot, alors qu'il visitait les campagnes limousines en mai 1717. Il la trouva si juteuse, si **croquante** et aux **formes si parfaites**, qu'il en fit l'éloge jusqu'à Paris où sa réputation ne cessa de croître.

Mes bonnes adresses

 Anne LACROIX
Le Bourg
87120 ST ANNE ST PRIEST
05 55 69 16 11

 « AVEHC » Cidrie
Entreprise adaptée « AVEHC »
ZA de l'Angle
19 370 CHAMBERET
05 55 98 89 96

Au pied du massif des Monédières, une coopérative a relancé une variété de pomme locale, la Blandurette, pomme juteuse à souhait. L'entreprise adaptée de Chamberet fabrique du cidre et du jus de pommes qui sont ainsi proposés sur les étals des marchés.



Plat

Salade de boudins au Cul noir et châtaignes, pommes caramélisées et sa vinaigrette limousine

POUR 4 PERSONNES

Dans mon panier

3 boudins au porc cul noir et châtaignes
2 pommes
1 cuillerée de sucre
40 gr de cidre
25 gr vinaigre de cidre

10 gr de moutarde limousine
50 gr d'huile de tournesol
Sel, poivre
Salade à convenance
4 cercles inox pour le dressage

Dans ma cuisine

- **Poêler le boudin** coupé en tranches puis faites de même avec les pommes en prenant soin d'ajouter une cuillerée de sucre en fin de cuisson afin de les caraméliser.
- **Dresser** la salade sur les assiettes. Dans les cercles en inox, disposer en alternant, des couches de boudin et de pommes. Tasser l'ensemble, puis retirer le cercle.
- **Préparer** la vinaigrette: mélanger le vinaigre et le cidre avec le sel et le poivre, ajouter la moutarde et monter à l'huile avec un fouet... Bon appétit!

Recette conçue par Jean-Paul Poujet,
Toques Blanches du Limousin
Hôtel de France
5 place du marché,
19370 CHAMBERET

L'astuce du chef

La pomme Idared se marie très bien avec le boudin...



Dessert

Coupétade aux pommes

POUR 1 MOULE ANTI ADHÉSIF DE 30 CM

Dans mon panier

Tranches (pas trop épaisses) de pain rassis
30 cl de lait
120 gr de sucre

3 œufs
20 cl de lait +20 cl de crème
3 pommes
2 cuillères à soupe de rhum.

Dans ma cuisine

- **Faire chauffer** 30 cl de lait, disposer les tranches de pain serrées dans le moule et verser le lait chaud dessus afin de bien imbiber le pain.
- **Eplucher** les pommes et les couper en fines tranches puis les cuire au beurre, terminer avec une cuillerée de sucre pour les caraméliser. Disposer les sur le pain.
- **Battre les œufs** avec le sucre puis ajouter la crème, le lait et le rhum.
- **Répartir** sur le pain et les pommes, bien imbiber et mettre à cuire au four à 170°C pendant 30 mn environ...
- **Démouler sur un plat** puis retourner à nouveau avec un autre plat pour l'avoir à l'endroit... Régalez-vous!

Recette conçue par
Jean-Paul Poujet, Toques Blanches
du Limousin
Hôtel de France
5 place du marché,
19370 CHAMBERET

La pomme Chanteclerc tient très bien la cuisson et sera donc idéale pour cette recette.

Un hiver gourmand sur le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin

Vous avez testé chez vous toutes les recettes du livret? Après l'effort, le réconfort! Vous souhaitez déguster des produits locaux mitonnés par des professionnels du territoire?

Cet automne, les restaurateurs du Parc vous proposent, à la carte ou menu, des produits locaux de qualité issus des exploitations du territoire, préparés par leurs soins!

Laissez-les guider vos papilles au travers des saveurs qui font la renommée du territoire du Parc: le bœuf Limousin, la pomme, la châtaigne... **Un savoir-faire local et culinaire remarquable à ne pas manquer!**

Corrèze



1 - DEGERY Monique

Le Bourg - 19170 LESTARDS
☎05 55 94 00 19

• Retrouvez une cuisine à base de viandes et produits locaux: civet de lapin, omelette aux cèpes...
Ouvert tous les midis. Repas du soir sur réservation.



2 - Auberge du Mont Chauvet

Le Bourg - 19170 ST-MERD-LES-OUSSINES
☎05 55 95 56 14

• Plats valorisant des produits locaux: omelette aux cèpes, côte de bœuf...
Fermé le mercredi après-midi



3 - Hô restaurant des Voyageurs

18 place de la mairie - 19170 TARNAC
☎05 55 95 56 14 - www.ho.correze.com

• Cuisine traditionnelle du terroir revisitée: cassolette de ris de veau, viandes limousines... Menus de 17,50€ à 33€.
Ouverture de mars à fin novembre.



4 - La bergerie d'Aurélien

Loriorl - 19200 CHAVEROCHE
☎05 55 72 54 70 - www.bergerie-aurelien.com

• Venez découvrir et déguster les produits de la ferme: bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau...
Ouverture les week-end du vendredi soir au dimanche midi.
Réservation obligatoire.



5 - Restaurant Le Sechemaille

Sechemailles - 19250 AMBRUGEAT
☎05 55 95 54 14

• Un menu « Plateau de Millevaches » vous est proposé tous les midis (sauf lundi et dimanche): terrine maison, omelette aux cèpes du Plateau, fromages, dessert à base de petits fruits ou pommes corréziennes. Mais aussi grillade d'agneau du Plateau, foie gras poêlé aux grillotines...

En saison, ouvert tous les jours.

Hors saison, fermé le lundi soir et le mardi.



6 - Hô restaurant Le Cha

La Chapelle 19250 COMBRESSOL
☎05 55 94 22 64 - www.ho.cha.com

• Retrouvez des plats à bases de produits régionaux: Terrine tête et langue de veau, cocotte d'agneau du Plateau au thym frais et pommes rattes confites, verrineaux myrtilles et ses madeleines...
Fermé le lundi et le dimanche soir.



7 - Restaurant Chez Françoise

24 rue Fontaine du rat - 19290 MEYMAC
☎05 55 95 10 63 - www.chezfrancoise.fr

• Cuisine composée de produits du terroir: Filet de bœuf aux cèpes...

Fermeture hebdomadaire dimanche soir et lundi. Etablissement fermé du 24 décembre au 31 janvier.



8 - Restaurant la Brasserie

La Brasserie 19260 TREIGNAC
☎05 55 98 03 62

www.labrasserietreignac.fr
• Tous les jours (midi et soir) à la carte:
- Escalope de foie de canard frais poêlée sauce aux myrtilles

- Magret de canard poêlé au miel des Monédières. Vente de produits locaux et de bières locales

Ouvert tous les jours (midi et soir)
Fermé le dimanche soir à partir du 11 novembre.



9 - La Cramailote

Le Bourg - 19290 PEYRELEVADE
☎05 55 94 73 73

• Valorisation des viandes locales (bœuf, veau) et de poissons (omble).

Réservation conseillée le vendredi soir,
Fermé le dimanche soir



10 - Hô Tatet

15 rue de la République - 19290 SORNAC
☎05 55 94 60 03

Réservation obligatoire.



11 - Hô Le Chavanon

22 av Paul Vergely - 19340 MERLINES
☎05 55 94 84 00 - www.lechavanon.fr

• Pièce de bœuf Limousin et sa compotée d'échalote, blanquette de veau au cidre...

Fermé du 15 janvier au 15 décembre.



12 - Hô restaurant l'Hô de France

5 place du marché - 19370 CHAMBERET
☎05 55 98 30 14

www.ho.francechamberet.fr
• Toute l'année retrouvez des plats valorisant les viandes locales: Filet de bœuf

Limousin, marbré de ris de veau du Limousin, salade de boudin aux châtaignes et pommes du Limousin...

Fermeture annuelle en janvier. Fermeture le vendredi et le dimanche soir. Réservation conseillée.



13 - le Chambertois

10 place de Marché - 19370 CHAMBERET
☎05 55 73 44 60 - lechambertois@gmail.com

• Retrouvez des viandes locales grillées ainsi que des tourtons garnis.

Ouvert tous les jours 7H30 - 22H sauf lundi après-midi.



14 - Auberge de Chauzeix

Chauzeix - 19390 ST - AUGUSTIN
☎05 55 98 23 42

aubergedechauzeix@wanadoo.fr
• Recettes traditionnelles: millassou, tourtons et volailles de la ferme

Ouvert toute l'année le midi sur réservation.



15 - Hô restaurant l'Auberge du Rochefort

36 av de la Libération - 19470 LE LONZAC
☎05 55 97 93 42 - www.auberge-du-rochefort.fr

• Cuisine du terroir: tête de veau ravigote, Truite du moulin de Lonzac au beurre 1/2 sel et amandes...

Fermeture le mardi.



16 - Auberge de la tradition

Av de la Gare - 19800 CORREZE
☎05 55 21 30 26 - aubergedelatradition@orange.fr

www.aubergedelatradition.com
• Plats à base de viandes locales (bœuf, veau de lait), charcuteries locales...

Restaurant du lundi au vendredi uniquement le midi
Hô : 7 jours/7, pension complète et 1/2 pension.



17 - Restaurant le Pêcheur de Lune

Place de la mairie - 19800 CORREZE
☎05 55 21 44 93 - www.lepecheurdelune.fr

• Tous les midis et soirs, au menu ou à la carte, sur réservation, le ris de veau au quinquinoix, l'escalope de veau aux giroldes ou la truite aux amandes...



18 - Restaurant du Musée Jacques CHIRAC

Le Bourg - 19800 SARRAN
☎05 55 21 29 01 - www.restaurant-du-musee.com

• Cuisine inventive à base de produits locaux: jambon de pays, crumble corrézien...

Ouvert toute l'année sauf en janvier.



19 - Auberge le Cantou

Bourg - 19260 AFFIEUX
☎05 55 98 13 67

• Cuisine basée sur les produits locaux: pomme, châtaigne, bœuf Limousin. Réservation conseillée.

Fermé le mercredi toute la journée et le dimanche soir.



20 - Ferme Auberge de Vieillemaison

Vieillemaison-19300 ST-YRIEIX-LE-DEJALAT
☎05 55 26 29 78

• Menu composé à la demande avec des produits de la ferme: lapin, agneau, myrtille...
Repas sur réservation 48h à l'avance.

Creuse

21 - Restaurant LE BACCHUS

LD Petit Breuil - 23100 LA COURTINE
☎05 55 66 75 94 - ww.lebacchus.info

• Retrouvez une cuisine traditionnelle à base de produits du terroir: Omelette aux cèpes, giroldes, truite meunière, bavette limousine...

Ouvert tous les jours; fermeture dernière semaine de décembre et première de janvier.



22 - Café Hô Restaurant LE PETIT BREUIL

Le Bourg - 23100 LA COURTINE
☎05 55 66 76 67 - www.lepetitbreuil.com

• Retrouvez des plats mettant en avant des viandes locales:

- Ardoise du plateau (charcuterie porc Cul noir)

Filet de bœuf Limousin aux cèpes

Réservation conseillée. Fermé lundi toute la journée, vendredi et dimanche soir.



23 - Bar restaurant L'A IER

Place de la Mayade - 23460 ROYERE DE VASSIERE

☎05 55 64 52 22 - http://la.ier23.free.fr

• Les plats proposés intègrent quotidiennement des produits locaux et frais. Des tartes maisons, salées et sucrées sont régulièrement proposées.

Vacances scolaire, juillet et août: ouvert tous les jours midi et soir (pas de restauration le lundi soir). De septembre à juin: tous les midis, vendredi et samedi soir.



24 - Restaurant LE PUY DU COUCOU

Bordes - 23460 ROYERE DE VASSIERE
☎ 05 55 64 93 17 - www.lepuyducoucou.fr

- Cuisine traditionnelle et familiale (lapin à la myrtille...), pain maison. Les menus changent tous les jours.

Ouvert tous les jours du lundi au dimanche (sauf samedi midi et dimanche soir).



25 - Restaurant LES MILLES SOURCES

Le Bourg - ST MARC A LOUBAUD
☎ 05 55 66 03 69

- Au menu ou à la carte : gigot d'agneau Limousin, recette unique de canette à la ficelle et fromages locaux (brebis).

Parc ombragé, terrasse, cheminée.

Juillet, août : ouvert tous les jours
Septembre, octobre : en semaine, ouverture uniquement sur réservation. Le week-end : réservation conseillée.

Fermé de mi-novembre à Pâques.



26 - Restaurant CHEZ FRANÇOISE ET BERNARD

Le pont des Malades
23500 ST Quentin la Chabanne

☎ 05 55 66 51 36

- Retrouvez une cuisine régionale : pâté de pommes de terre, tartes, pâté deviance, blanquette de veau...

Fermé lundi soir et mercredi soir et tout le mois d'août

Haute-Vienne



27 - Restaurant LE RANCH DES LACS

Vervialle - 87120 AUGNE
☎ 05 55 69 15 66 - www.le-ranch-des-lacs.com

- Toute l'année retrouvez des plats valorisant les viandes locales :

-Côtes d'agneau Belou au thym
-Côte de bœuf « La Pelade »

Fermeture annuelle du 23 décembre au 27 janvier.



28 - Restaurant LE MOULIN DE L'ENFANT

Pont de Nedde - 87120 EYMOUTIERS
☎ 05 55 37 93 11
www.restaurant-eymoutiers.com

- Cuisine élaborée à partir de produits frais et régionaux évoluant au fil des saisons : Tartes fines aux pommes AOP, biscuit feuillardier, filet de bœuf Limousin...

Ouvert 7 jours sur 7 en saison, fermé le mardi hors saison. Réservation conseillée.

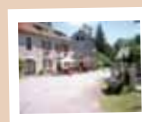


29 - Hô restaurant DU VERROU

Le Bourg - 87120 NEDDE
☎ 05 55 69 98 04/06 12 31 53 08
www.leverrou.com

- Tous les soirs de la semaine (sauf mercredi) un menu valorisant les produits locaux : Brochettes de gigot d'agneau au romarin, clafoutis creusois ou tarte tatin aux pommes du pays. Menu uniquement le soir pour les clients de l'hô ou sur réservation pour les autres.

Fermé le mercredi soir.



30 - Restaurant AUBERGE DE LA FONTAINE

Place de la Chapelle - 87460 CHEISSOUX
☎ 05 55 69 48 59

- Tous les jours (midi et soir) un menu « produits locaux » :

-Suprême de pintade de Charteix

-Bombe glacée aux fraises de ST-JULIEN-LE-PETIT

Fermé le mercredi et dimanche soir.



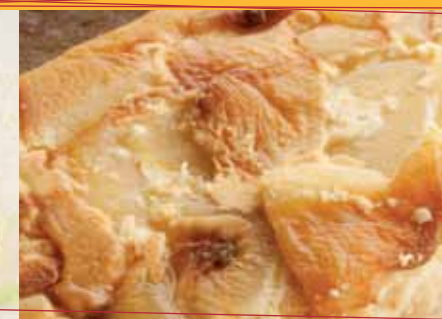
31 - Hô restaurant LA CARAVELLE

Peyrades - 87470 PEYRAT LE CHATEAU
☎ 05 55 57 06 75 - vassiviere.caravelle@gmail.com
www.la-caravelle-vassiviere.com

- Vous est proposé des plats valorisant les produits locaux : pavé de bœuf à la vigneronne, cassolette

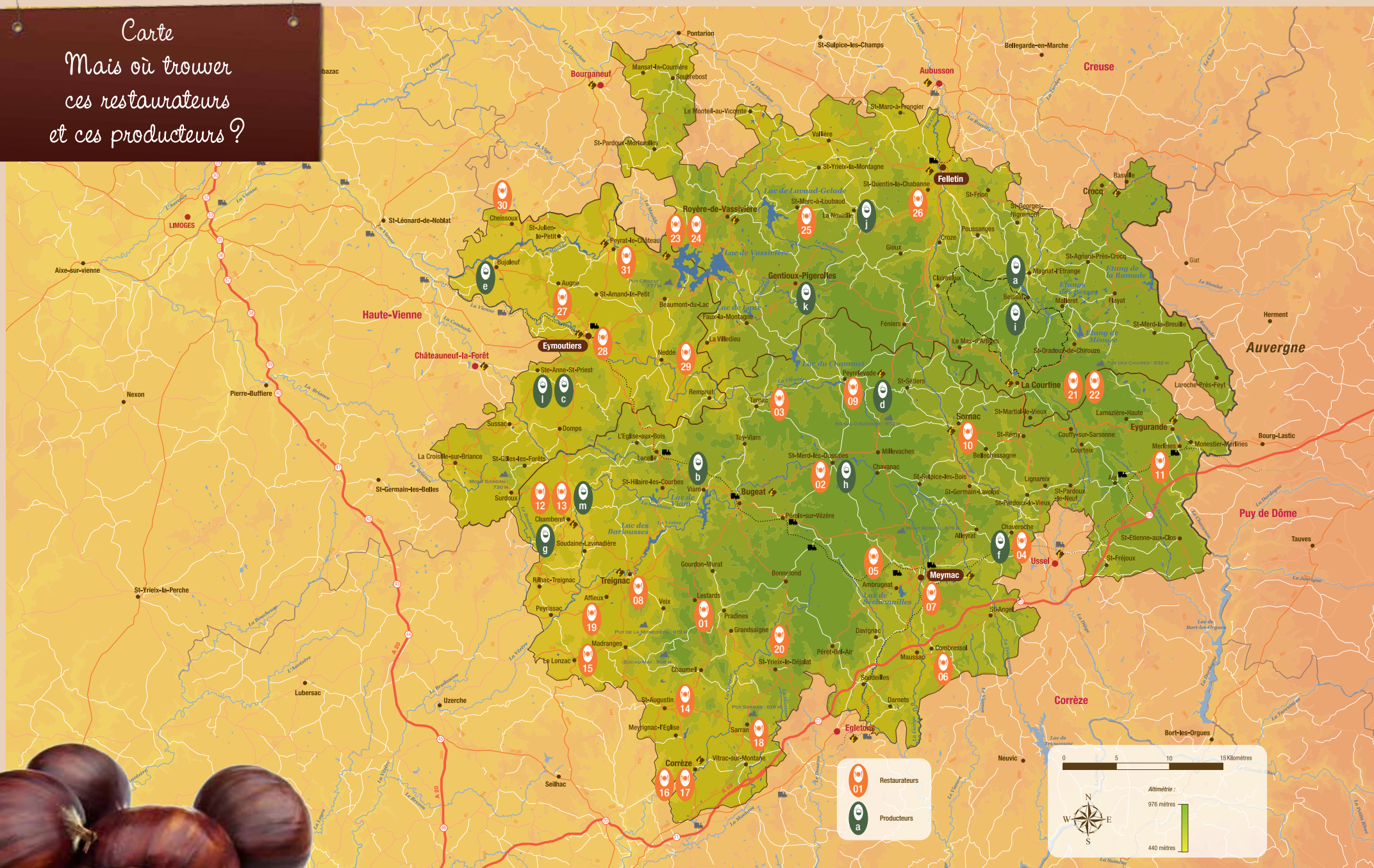
d'escargots à l'anis...

Ouvert 7 jours.



Les plats et menus proposés sont susceptibles d'évoluer en fonction des envies des chefs et des saisons...

Carte
Mais où trouver
ces restaurateurs
et ces producteurs ?



PNR de Millevalches en Limousin
BASE DE DONNEES IGN : ROUTE 500® © IGN – 2011
Reproduction interdite

Aux Saveurs de Millevaches

LIVRET DE RECETTES DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE MILLEVACHES EN LIMOUSIN

Saveurs d'Hiver

www.pnr-millevaches.fr

Le Bourg 23340 Gentioux-Pigerolles
05 55 67 97 90

Vous souhaitez nous faire part de vos remarques ou suggestions ?
N'hésitez pas à laisser un message à l'adresse mail suivante :
auxsaveurs@pnr-millevaches.fr

Conception : www.quilplusest.com - Mise à jour ITI Communication

La Démarche Collective Territorialisée est une opération financée par l'Etat, la Région, les départements de la Corrèze et de la Creuse, le Parc naturel régional de Millevaches en Limousin



Crédit photos : Ludovic Combe, Claire Bregeon, G du Tour, Le nom des restaurateurs, La bergerie d'Aurélien, Le Sèchemaille, Le Chatel, le Chavanon, Auberge de Chauzeix, Auberge du Rochefort, Auberge le Cantou, le ranch des lacs, le Moulin de L'Enfant, L'Auberge de la Fontaine, la Caravelle.

« La bonne cuisine est honnête, sincère et simple. »
Elisabeth David

Une autre vie s'invente ici

