

## Les dix meilleurs producteurs corréziens

Muriel et Dominique LE SAUX, Le Châtenet, 19350 Chabrignac. Tél. : 05 55 25 67 45.  
**CONSERVES LAPEYRIE**, Le Varay, 19520 Mansac. Tél. : 05 55 85 22 03.

conserves.lapeyrie@wanadoo.fr  
**Jérôme CASSAR, DANIEL CLOUET S.A.**, Z.I. du Teinchurier, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 86 91 01.

sa.clouet@wanadoo.fr  
**Jean GUILLOT, DOMAINE DE LINTILLAC**, Lintillac, 19270 Ussac. Tél. : 05 55 87 65 24.  
 lintillac@free.fr

**FETTANI, LA GARRELIE**, route d'Argentat, 19220 Saint-Privat. Tél. : 05 55 28 28 00.  
 lagarrelie@aol.com

**Marie LEPETIT, MAISON LEPETIT**, La Croix de l'Aiguillon, 19270 Ussac. Tél. : 05 55 86 91 81.  
 maison-lepetit@wanadoo.fr

**Gabriel RAMOND, RAMOND S.A.**, 17, rue Louis Besson, 19400 Argentat. Tél. : 05 55 28 09 86.

**Laurent DELOBEL, EURALIS GASTRONOMIE**, Z.I. du Teinchurier, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 86 42 86.

**Jean-Marc GILLIOCQ, La Combe de Job**, 23, avenue du Conseiller-Coudert, 19130 Objat. Tél. : 05 55 84 13 33.

**LARNAUDIE Sarl**, 3, rue Jean Cassan, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 87 41 32.



JULIAN FRANCIS/EXPLORER

Chaque année, Dominique Le Saux envoie 6000 à 8000 foies gras à la conserverie.



JOSEPH/FRANCISDAS.COM

## « Jeux » de chef

En cuisine, le foie gras, mets noble par excellence, se prête à toutes sortes de fantaisies et d'interprétations. Stéphane Houdayer, le chef de La Truffe noire, à Brive-la-Gaillarde, choisit des foies labellisés, convaincu que « sans un bon produit, vous ne ferez jamais de bonne cuisine ». La mise en



Poêlé et accompagné de fruits, le foie gras inspire le chef Stéphane Houdayer.

Créatif et délicieux, le mélange du foie gras et avec les épices.



ES

scène lui appartient. Outre l'accompagnement avec des truffes en saison, il propose un foie gras préalablement fumé par ses soins. Il le décline également dans une version poêlée, accompagnée, le plus souvent, par des pommes du Limousin. Ne vous étonnez pas de voir sur sa carte une subtile version aux épices. « On joue », résume-t-il, pour présenter ses facétieuses et gourmandes créations.

## Courez-y !

Nouvelles boutiques, adresses et produits... A découvrir d'urgence !

### Porte-bonheur

**C**arré de trèfles est le seul producteur et récoltant du véritable trèfle à quatre feuilles. Ce cultivateur d'idées rares les décline ensuite en objets déco, bijoux, gris et papeterie.

Chamery, 58350 Cha-teauneuf-Val-de-Bargis. Tél. : 03 86 69 25 10.  
[www.carredetrefles.com](http://www.carredetrefles.com)



ES

### Jamais sans mon parapluie

**F**ini le parapluie noir passe-partout. La tendance actuelle est d'y afficher ses photos numériques. C'est Piganiol, à Aurillac, une des plus anciennes fabriques de parapluies, qui propose de le réaliser.

A partir de 150 €. Piganiol, 9 rue Ampère, 15000 Aurillac. Tél. : 04 71 63 42 60. [www.piganiol.fr](http://www.piganiol.fr)



ES

### Tea Time

**D**epuis maintenant un an, on peut savourer la fabuleuse carte des thés Mariage Frères chez Cak-t. Pas moins d'une vingtaine de saveurs, telles le Marco Polo, une variété de fleurs et de fruits de Chine et du Tibet. Le tout en savourant bien sûr les pâtisseries maison comme la tarte renversée aux fruits de saison.

74 bis, rue Bordonnoux, 18000 Bourges. Tél. : 02 48 24 94 60.