

NOS SPÉCIALITÉS

Our specialities

Savourez le Limousin

Ici, la nature et les produits sont vrais, sains et bons !
D'ailleurs, les producteurs se font un plaisir de vous en parler et de vous conseiller, chez eux ou sur les marchés !
Il ne vous restera plus qu'à les cuisiner et à vous régaler.

Les Offices de Tourisme mettent à votre disposition l'ensemble des coordonnées des artisans et producteurs, notamment dans les brochures "Bienvenue à la Ferme" ou Guide Bio du Limousin"...

Ces délicieux produits locaux et artisanaux sont également à retrouver dans leurs boutiques.

Taste Limousin

Tourist Offices have lists allowing you to to know, buy and consume our products, to meet producers and sometimes to visit farms or workshops of production, as well as the brochures "Welcome to the farm" and "Limousin Bio Guide", valuing our producers.

*Tourist Offices also offer shops with local and artisanal products where you can find the know-how of our region.
Think about our markets too !!!*

NOS GOURMANDISES SUCRÉES ET PÂTISSERIES

Pastry, cake & sweet food

LE MASSEPAIN

Marzipan (almond cake, a speciality of Saint Léonard de Noblat)

Un biscuit craquant et moelleux à la fois, subtil mélange d'amande, de blancs d'œufs et de sucre... vous avez la recette du Maspain de Saint-Léonard ! Pour les petits secrets de fabrication, à vous de les découvrir ! À Saint-Léonard, on raconte que le massepain serait arrivé jusque-là par le biais d'un pèlerin en route vers Saint-Jacques, dégustant ces biscuits énergétiques. Le Pâtissier Camille Petitjean fut le premier à remettre la recette à son goût. Cette spécialité devenue emblématique de la cité est mise en valeur et promue à l'échelle nationale par la Confrérie Gastronomique du Maspain.

SAINT-LÉONARD-DE-NOBLAT (D2)

Boulangerie de la Place
05 55 56 08 56

La Maison du Maspain
05 55 56 23 07

Maison Coignac
05 55 56 03 76 / 05 55 12 84 54

Pâtisserie-confiserie Lacour
09 87 12 06 87

Pâtisserie-confiserie Martin
05 55 56 04 58

LE PELAUD *Almond and chocolate cake from Eymoutiers*

L'Histoire d'Eymoutiers est intimement liée à l'évolution, puis au déclin de l'activité des tanneries et du travail du cuir. Les habitants d'Eymoutiers portent le nom de Pelauds ! Il vient du latin « pellis » (peau) désignant celui qui tanne. Petit four à base d'amandes recouvert d'un glaçage au chocolat. Unique recette datant des années 1930.

LE CREUSOIS *Creuse's famous hazelnut cake*

Une légende est liée à ce gâteau ou plutôt à sa recette inscrite sur un parchemin découvert dans un ancien monastère près de Crocq. Pour le réaliser, les ingrédients sont simples et locaux, l'essentiel étant d'y incorporer des noisettes (reines de nos chemins creux) grillées et réduites en poudre. Une association regroupant une trentaine de pâtisseries du département fait vivre ce gâteau emblématique proposé dans leurs pâtisseries estampillées "Le Creusois". Traditionnellement, il était cuit dans une brique creuse et l'association le propose à la vente dans ce contenant (mais pas seulement !).

Découvrez et partagez la recette, p. 60

AHUN (A6)

Boulangerie Devouze
05 55 62 40 42

BOURGANEUF (B3)

Pâtisserie Larraud Lailai
05 55 64 14 05

Pâtisserie Marillier

05 55 64 06 82

AUBUSSON (C7)

Pâtisserie Battut
05 55 66 14 05

La Noisettine

05 55 66 10 21

FAUX-LA-MONTAGNE (E5)

Boulangerie Morel
05 55 67 92 23

FELLETTIN (C7)

Boulangerie Pâtisserie Poigneau
05 55 66 41 01

Aux Délices d'Alice

05 55 66 41 59

AUTRES BISCUITERIES

Other biscuit makers

EYMOUTIERS (E4)

Pâtisserie ChouBeurrePomme
05 55 69 10 45

Pâtisserie Martin

05 55 69 75 87

FAUX LA MONTAGNE (E5)

Biscuiterie du Plateau
06 48 70 29 56

PRODUITS DE LA RUCHE

Honey and bee products

Notre territoire offre une quantité insoupçonnable de miels : châtaigner, tilleul, sapin, noisetier, acacia, ronce, montagne,... Nos apiculteurs vous conseilleront et certains peuvent vous proposer une gamme de produits à base de miel comme le pain d'épice, le nougat, les bonbons, mais aussi du pollen, de la gelée royale, propolis ou cire.



AURIAT (C2)

Bernard Paschel
05 55 64 62 19 / 06 33 40 71 53

BOURGANEUF (C4)

Thierry et Insa Dolivet
05 55 64 27 66



CHEISSOUX (D3)

Mélissa Miel / Galan Carrillero
06 07 10 29 34

SAINT-AMAND-JARTOUDEIX (C3)

Les Abeilles de Fanny
06 77 41 47 83

SAINT-HILAIRE-LE-CHÂTEAU (B5)

Le rucher creusois
06 42 59 79 70



SAINT-LEONARD-DE-NOBLAT (D2)

LimouBeez - Produits de la ruche et produits régionaux
09 50 83 76 11

SAUVIAT-SUR-VIGE (C2)

Le Rûcher de la Mazière
05 55 75 32 10

NOS FRUITS

Our fruits

LES POMMES

Apples

La réputation des pommes du Limousin n'est plus à faire ! D'ailleurs, c'est la seule pomme de France à bénéficier d'une AOC et AOP. Croquez dans un fruit et vous découvrirez son goût marqué issu directement du terroir. Les pommes de variété locales et anciennes sont là aussi ! Elles enchanteront vos traditionnelles tartes, égayeront une salade d'endives et agrémenteront parfaitement les boudins fermiers ! À moins que vous ne les trouviez sous forme de jus, cidre ou liqueur et là... la modération est de rigueur.

LA GENEYTOUSE (D1)

GAEC des deux rivières
06 07 76 91 77



MAISONNISES (A5)

Aurélie Lardy
06 03 94 32 43



MONTBOUCHER (C3)

GAEC de Fontloup - Tixier
06 82 40 74 86 / 06 47 80 66 24



ROYÈRES (D1)

La Ferme du Bost
06 60 13 06 09



SAINT-HILAIRE-LA-PLAINE (D1)

Le Potager de Saint Hilaire
05 55 80 04 15

SAINT-JULIEN-LE-PETIT (A5)

GAEC Champs Libres
05 55 69 22 99
Pommes, conserves de fruits



SAINT-LÉONARD-DE-NOBLAT (D2)

Les Vergers de Pommoire
05 55 56 16 55

FRUITS ROUGES

Berries & fruits of the forest

Les sols et les conditions climatiques du plateau de Millevaches sont très favorables aux myrtilles sauvages et à leur culture. On le trouve en barquettes, prêt à garnir une tarte par exemple, mais on peut aussi le cueillir directement au verger pour le plus grand plaisir des gourmands ! Les myrtilles, comme les autres fruits rouges, deviendront peut être confiture, sirop, nectar... Vous pourrez trouver les produits transformés dans les boutiques locales ou sur nos marchés.

ARS (B6)

Verger « La Baie Bleue »
05 55 67 79 67

BEAUMONT-DU-LAC (D4)

Le verger d'Hyvernaud
06 52 52 30 24

EYMOUTIERS (E3)

Les Vergers de Claud Romain Hubert
06 99 14 05 00

Le Verger de La Lune
07 86 38 85 22
06 70 12 49 67

GENTIOUX (D5)

G.Delacour
07 86 26 48 78



LA NOUAÏLE (D6)

La Ferme de La Ribière
05 55 66 01 42



SAINT-AMAND-JARTOUDEIX (C3)

Le Verger de la Fayolle
05 55 54 03 25

SAINT-MARC-À-LOUBAUD ROUTE DE ROYÈRE (D6)

Le Verger de Cessinas
Michelle Mas de Feix
05 55 66 09 18



Cueillette au verger en saison.

SAINT-PAUL (E1)

Le Coudert des Charmilles
06 60 13 06 09



NOTRE VIANDE

LIMOUSINE

Limousine beef and other meats

Rouge, tendre et délicatement persillé, le **bœuf limousin** témoigne de la qualité gastronomique de toute une région. Tache de « feu » dans un champ verdoyant, elle fait partie intégrante du paysage rural local et dynamise l'économie du territoire. Venez la découvrir auprès de nos éleveurs, bouchers, charcutiers et restaurateurs. Sans oublier notre production de **Porc Cul-Noir** élevé en plein air ainsi que l'**agneau Baronnet** qui bénéficie d'une IGP, de nos volailles de qualité aux mollets musclés... Mais aussi plus surprenante, la viande de **bison d'Amérique** des plaines creusoises.

AURIAT (C3)

La Ferme de Chaminadas
05 55 75 30 11
Porc cul noir et veau.



BOSMOREAU-LES-MINES (B4)

La Ferme Limousine d'Arcissat
07 70 44 08 87
Viande bovine Limousine, ovin



BUJALEUF (D3)

La ferme de Chazetas
05 55 69 56 71 / 07 87 94 73 65
Canard.

CHAMPNÉTERY (D2)

La Ferme de Belleprade
06 08 69 26 50
Viande bovine limousine, porcs fermiers et Cul-Noir



La Ferme du Puy Razat
05 55 56 35 97
Volailles.

CHAVANAT (C5)

Ferme de la Clairière
06 48 70 87 86 / 06 48 32 29 04
Caprins.

CHEISSOUX (D3)

La Ferme de Chatreux
06 88 30 09 94 / 05 55 69 48 69
Volailles

DÉGUSTER / 2020

EYMOUTIERS (E3)

Ferme de Lagorce - Sylvie Penot
05 55 69 15 28
Volailles.

GENTIOUX-PIGEROLLES (D5)

Ferme Bio de Pigerolles
Ferme des Nautas
05 55 67 93 12
Porcs Culs Noirs, viande bovine
Limousine, agneau.

Gaëc Du Barry
Pigerolles
06 62 68 89 13
Volailles fermières bio.

Gaëc de la linaigrette
Lachaud
05 55 64 54 37
Agneaux, merguez, haricots secs,
farine de céréales, sarrazin.

LA GENEYTOUSE (D1)

La Maison du Berger
05 55 09 73 79
Agneau baronnet du Limousin.

MAISONNISES (A5)

Aurélie Lardy
06 03 94 32 43
Volailles.

MONTBOUCHER (C3)

GAEC de Fontloup - Tixier
06 82 40 74 86
05 55 64 12 74
Viande bovine Limousine, volaille et
porc.

MOUTIER D'AHUN (A6)

GAEC des P'tits Jo
06 37 32 17 42 / 06 71 61 85 46
Viande d'agneau, caprins.
La Ferme des Ouailles
Le Pont Evrad / 06 18 05 67 16
Terrines d'agneau.

ROYÈRES (D1)

La Ferme du Bost
06 60 13 06 09
Viande bovine Limousine.

SAINT-AMAND-LE-PETIT (D3)

Thomas et Amélie Fhal
05 55 69 78 81
Porcs, agneaux, veau.

SAINTE-ANNE-SAINT-PIREST (E3)

Ferme du Châtenet
06 14 99 41 14
Moutons Southdown, vaches Highland
Cattle.



GAEC Lavergne
06 78 77 12 73
05 55 69 38 90
Viande bovine Limousine.



SAINT-DIZIER-LEYRENNE (B3)

EARL Parrain-Champ
Roi des Saveurs / 06 30 88 02 24
Viande bovine Limousine, porcs
fermiers cul noir.

SAINT-JULIEN-LE-PETIT (D3)

Gaëc Champs Libres
05 55 69 22 99
Viande bovine Limousine.

Ferme de Chatreix
05 55 69 48 69
Volailles.

SAINT-LÉONARD-DE-NOBLAT (D2)

La Ferme du Bas Château
06 85 26 07 66
Viande bovine Limousine.



SAINT-MARTIN-CHÂTEAU (D4)

Guillaume Betton
05 55 64 55 35 / 06 30 67 08 73
Agneau.

ST-MARTIN-STE-CATHERINE (B2)

Nathalie Gibeau
05 55 64 81 75
Canard.

SAINT-PAUL (E1)

Les Volailles d'Angèle
06 76 55 42 73
Volailles.

SAINT-PIERRE-CHÉRIGNAT (B3)

EARL Le Calvez
05 55 64 30 92
Viande bovine Limousine.

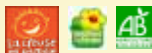


Porc Cul Noir



THAURON (B4)

Élevage du Palais
05 55 64 15 63
Viande de bison.



NOS FROMAGES

Cheese

VIDAILLAT (C5)

GAEC des Hélianthes / 06 86 35 10 66

NOS POISSONS D'EAU DOUCE

Freshwater fish

On aurait bien du mal à imaginer notre territoire sans poisson, aux vu du nombre de lacs, étangs, ruisseaux et rivières... D'ailleurs tous ces étangs, qui semblent être là depuis toujours, sont artificiels et ont été aménagés, pour la plupart, par les moines au Moyen-Âge. C'est là qu'ils conservaient les truites et autres poissons d'eau douce. Vous comprendrez que leur consommation fasse partie de nos traditions.

BOURGANEUF (C4)

Pisciculture du Verger
05 55 64 02 13
Truites.

BUJALEUF (D3)

La ferme de Fantouillet
06 24 02 00 55
Fromage de chèvre.



CHAMPNÉTERY (D2)

La Ferme du Mas Gillard
05 55 56 00 92
06 32 21 35 78
Fromage de vache



Le Bouc du Monde
05 87 75 78 00
Fromage de chèvre.



CHAVANAT (C5)

Ferme de la Clairière - Combaro
06 48 70 87 86
Fromage de chèvre.

GENTILOUX (D5)

Durand Pascal
05 55 67 52 68
Fromage de chèvre et brebis.

LA NOUILLE - LAVAUD (D6)

Bergerie de La Prade
05 55 66 06 84
Tomme de brebis « Le Nouaille ».

MONTBOUCHER (C3)

Fromagerie de Vedrenas
05 55 64 63 27
Fromage de vache.



MOUTIER D'AHUN (A6)

GAEC des P'tits Jo
06 37 32 17 42 / 06 71 61 85 46
Fromage de chèvre et de vache.

NEDDE (E4)

Ferme de chez Thivaud
05 55 36 37 38
Fromage de vache.

ROYÈRE-DE-VASSIVIÈRE (D5)

La ferme de Vassivière
05 55 64 71 90
Fromage de chèvre.



SAINT-AMAND-LE PETIT (D3)

Thomas et Amélie Fhal
05 55 69 78 81
Fromages de brebis.



SAINTE-ANNE-SAINT-PRIEST (E3)

Les Échappées Bêlent
06 24 43 86 83
06 19 75 50 36
Fromage de chèvre.



SAINT-GEORGES-LA-POUGE (B5)

Fromagerie des sources
06 46 11 75 24
Fromage de vache.

ST-MARTIN-STE-CATHERINE (B2)

La chèvrerie du Ménérol
05 55 64 38 33
Fromage de chèvre.

ST-MOREIL (D3)

La Vialle / 06 14 11 77 12
Tomme du Limousin.

SOUBREBOST (C4)

GAEC Lou Sendarou
06 79 23 41 81
Fromage de chèvre.



DÉGUSTER

NOS PLANTES / HERBES / FLEURS

Aromatic plants herbs & flowers

SAFRAN

Saffron

BANIZE (C6)

Le Safran du Domaine du Maignaux
07 61 33 34 11

BOURGANEUF (C4)

Safran du Grand Pré
05 55 64 12 17 / 06 72 54 52 98

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Aromatic & medicinal plants

EYMOUTIERS (E4)

Le Verger de la Lune
07 86 38 85 22
06 70 12 49 67
Plantes, sorbets, sirops, etc.



Callune

07 68 52 94 06
Production et cueillette. Animations
nature, sorties et ateliers.



JANAILLAT (A4)

« Ô délices de la Faye »
05 55 54 90 39



LA VILLETTELLE (C8)

6, Chaluset / 06 51 20 04 36
Vente de plantes tinctoriales,
médicinales et aromatiques



SARDENT (A2)

Les Sources
06 71 44 47 89



NOS POTAGERS

Vegetable gardens

BOURGANEUF (C4)

Gaec de la Coccinelle
06 82 64 57 55



EYMOUTIERS (E4)

Les légumes de Legaud
06 20 58 15 64

GENTIOUX-PIGEROLLES (D5)

Verdures / 07 86 26 48 79
Légumes de saison, multiples variétés

LE DONZEIL (B5)

Le Potager du Mas Léger
06 50 38 93 09

LA GENEYTOUSE (D1)

La Ferme de Saint-Auvent
06 81 48 29 53

SAINTE-ANNE-SAINT-PRIEST (E3)

Association les Sauvageons
05 55 69 43 20

SAINT-HILAIRE-LA-PLAINE (A5)

Le Potager de Saint Hilaire
05 55 80 04 15

SAINT-JULIEN-LE-PETIT (D3)

GAEC Champs Libres
05 55 69 22 99



SAINT MOREIL (D3)

M. Fortin / 05 55 64 95 86

SARDENT (B4)

Ferme Pays'Ane
05 55 64 93 15



Isabelle Deregnaucourt
06 77 29 67 39



NOS BRASSERIES ET CIDRERIES

Brewery and cider works

AUBUSSON (C7)

Brasserie "La Capsule"
13A, rue Jules Sandeau
06 66 37 10 00
Bières et limonades artisanales.
Stage de fabrication


FELLETIN (C7)

Brasserie de la Creuse
Rue des Ateliers
05 55 67 58 14
Bières artisanales "La Félicis".

MONTBOUCHER (C3)


Asso La Caisse à Outils
Les Bourdeix
lacaisseaoutils23@gmail.com
Bières artisanales

SAINTE ANNE SAINT PRIEST (E3)

La Maquisarde, Ferme Brasserie
des Monts et Barrages 
06 77 99 82 99
Bières

Association les Sauvageons
05 55 69 43 20
Pressage de pommes

VALLIÈRE (D6)

Brasserie La 23 
3, Murat / 06 82 42 91 90
Bières artisanales et limonade

CHOCOLATERIE

Chocolate

VALLIÈRE (D6)

Chocolaterie 1000 cabosses
7, Grande Rue
06 82 77 21 67
Chocolats artisanaux.

FOURNIL À L'ANCIENNE

Traditional bakery


GENTIoux-PIGEROLLES (E6)

Le fournil des 4 roux
La Lézioux - 06 99 10 78 99
Pains bio au levain naturel (blé, méteil, à l'engrain, au Sarrasin...). Les pains, déclinés en spécialités comme le pain au sésame, au tournesol, à la figue... sont cuits au four à bois et réalisés avec une farine produite sur place et meulée sur pierre.

ÎLE DE VASSIVIÈRE (D4/Lac E8)

La Pierre à Pain / 06 75 68 44 40
L'ancien four à pain de la famille Vassivière, retrouve sa vigueur d'antan le temps de la saison.

SAINT-MOREIL (D3)

Le fournil des tortues 
Champagnat
05 55 64 23 82
Pains bio cuits au four à bois.

SANS OUBLIER...

Not to forget...

Toutes ces bonnes choses ne sont que quelques produits typiques et traditionnels de notre territoire. N'hésitez pas à goûter également, au gré de vos promenades ou dans nos restaurants : Trepaïs, Burgou, noisettes, noix, champignons...

Et essayez-vous aux recettes simples de notre territoire telles que le pâté de pommes de terre, la flognarde et le fondu Creusois.



DÉGUSTER