

DOSSIER DE PRESSE

Limoges, 15 octobre 2025



LA
SEMAINE
DU
GOÛT

Ville de Limoges
Marine Guitard
Direction de la Communication
05 55 45 98 94 / 07 65 17 85 83
marine.guitard@limoges.fr

Cliquez pour suivre l'actualité de la Ville : [limoges.fr](https://www.limoges.fr)

 /villedelimoges

 @VilleLimoges87

 7ALimoges

 villedelimoges

 /ville_de_limoges

 Ville de Limoges



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GÔT

SOMMAIRE

3 | Présentation

4 | Les animations pour les scolaires

6 | Les animations pour les seniors

8 | Les animations des partenaires dans le centre-ville :

- La frairie des Petits Ventres
- Le Marché du Goût 2025
- Les Journées Limousines

13 | Les partenaires

Programmation arrêtée au **08/10/2025** et susceptible d'évoluer. Plus d'informations sur [limoges.fr](https://www.limoges.fr)

LA SEMAINE DU GOÛT PRÉSENTATION

Du 13 au 19 octobre 2025, Limoges célèbre la Semaine du Goût, rendez-vous incontournable depuis 1990 pour l'éducation et la transmission autour du plaisir de bien manger.

Cet événement national met en relation les acteurs de la chaîne alimentaire - de la terre à l'assiette - avec le grand public. Son objectif : valoriser les patrimoines culinaires, sensibiliser à l'équilibre alimentaire, les produits de saison, les circuits courts et la lutte contre le gaspillage, tout en encourageant une alimentation plus responsable.

À cette occasion, la Ville de Limoges proposera tout au long de la semaine de nombreuses animations destinées aussi bien aux écoliers qu'aux aînés. Ces rendez-vous sont organisés en partenariat avec plusieurs acteurs locaux : l'association Limousine du Goût, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, la confrérie de l'Onglet Chaud et celle de Tête de Veau de Corrèze, l'association des Commerçants des halles Centrales, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ainsi que la DSDEN.

Le thème choisi pour 2025 mettra en lumière **les produits tripiers avec une volonté de mettre en avant ces produits un peu oubliés, comme tripes, andouillettes ou encore fraise de veau.**

En parallèle, des événements ouverts à tous viendront rythmer la semaine :

- La Frairie des Petits-Ventres, vendredi 17 octobre rue de la Boucherie
- Le Marché du Goût, samedi 18 octobre, place de la République
- Et les Journées Limousines, prévues les 18, 19 et 20 octobre au Champ-de-Juillet



LES ANIMATIONS POUR LES SCOLAIRES

La Semaine du Goût s'inscrit dans le parcours éducatif de santé. Coordonnée par la DSDEN auprès des enseignants, elle leur permet d'être en relation avec les différents partenaires locaux afin d'organiser des actions ayant pour but d'éduquer les élèves à la diversité et au plaisir des goûts et des saveurs, d'informer sur l'origine des produits et d'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré, durable et favorable à la santé.

- **DÉCOUVERTE DU POTAGER MUNICIPAL**

| LES 13, 14, 16 ET 17 OCTOBRE - À PARTIR DE 9H30 ET DE 14 H

La direction des espaces verts, de l'environnement et de la biodiversité de la Ville de Limoges accueille les enfants sur plusieurs créneaux, au potager municipal, à la découverte des fruits et légumes, avant de pouvoir les déguster directement dans leur assiette au restaurant scolaire. Sensibilisation sur la saison des fruits et légumes, puis participation à la plantation des légumes du moment.



• DÉAMBULATIONS DANS LES HALLES CENTRALES



| MARDI, JEUDI ET VENDREDI POUR LES SCOLAIRES DE 9H15 À 11H15

| MERCREDI POUR LES ACCUEILS DE LOISIRS DE 9H15 À 11H15

Cette opération est organisée par la Ville de Limoges en collaboration avec l'Association des Commerçants du quartier des halles centrales.

Place de la Motte, les élèves découvrent cette curieuse architecture de verre et de métal achevée en 1889, la même année que la tour Eiffel. Puis comme toute découverte met en appétit, vient l'heure de déguster quelques produits locaux qui font saliver. La visite sera dirigée par un intervenant de Ville d'art et d'histoire.

• CONCOURS DE PÂTISSERIE INTER-ALSH À UZURAT

| MERCREDI 15 OCTOBRE DE 14H30 À 16 H

Dans le cadre de la Semaine du Goût, l'accueil de loisirs d'Uzurat organise son concours annuel de pâtisserie inter-ALSH le mercredi 15 octobre 2025, sur l'ensemble de la journée.

Cette édition réunira cinq accueils de loisirs ainsi qu'une dizaine de seniors du CCAS, dans une démarche intergénérationnelle favorisant l'échange et la créativité.

La thématique retenue cette année est : « **Fruits de saison de la région Nouvelle-Aquitaine** ».

DÉROULÉ DE LA JOURNÉE :

10h00 : lancement du concours, les différentes équipes se mettront aux fourneaux pour imaginer et préparer leur recette. Les différentes équipes seront exceptionnellement accompagnées du chef pâtissier Olivier Chabal, invité d'honneur, qui partagera son savoir-faire et ses conseils.



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT

Ce concours, placé sous le signe de la convivialité et du partage, se veut un moment d'apprentissage, de transmission et de gourmandise, où petits et grands pourront mettre en avant leur créativité culinaire autour des produits de saison.

• UN REPAS À THÈME

| VENDREDI 17 OCTOBRE

La Ville de Limoges organise, le vendredi 17 octobre, un repas spécial dans les restaurants scolaires de la Ville, pour les enfants qui les fréquentent. Un menu sera servi mettant en avant les spécialités autour du de la viande, préparé par les cuisiniers de la Ville de Limoges :

Noix de joue de boeuf

Purée de potimarron

Laitage

Gâteau à la noisette

LES ANIMATIONS POUR LES SENIORS

Tout un programme au service Animations Loisirs Seniors

Dans le cadre de la Semaine du goût, des animations culinaires seront proposées aux adhérents du service Animations Loisirs Seniors du Centre communal d'action sociale (CCAS) de la Ville de Limoges.

• VISITE DU POTAGER MUNICIPAL

| 13, 14, 16 ET 17 OCTOBRE DE 09H30 À 11 H ET DE 14 H À 15H30

La direction des espaces verts, de l'environnement et de la biodiversité de la Ville de Limoges accueille une vingtaine de personnes au potager municipal pour une visite et une découverte des productions de la ville.



DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GOÛT

• DES REPAS À THÈME DANS LES ÉTABLISSEMENTS MUNICIPAUX D'ACCUEIL POUR LES PERSONNES ÂGÉES

La semaine du goût 2025 se déroulera du 13 au 19 octobre, sur la thématique retenue par la Ville concerne les produits tripiers avec la volonté de mettre en avant ces produits un peu oubliés.

À cette occasion, un repas à thème est prévu dans chaque établissement.

Au menu de ce repas :

EHPAD Le Roussillon mercredi 15 octobre Clafoutis de boudin aux pommes **** Rognons de veau sauce madère **** Pommes de terre grenaille **** Bûche de chèvre **** Fondant au chocolat	EHPAD Joseph de Léobardy mercredi 15 octobre Millefeuille du tripier (tête de veau et langue de boeuf) **** Foie de veau persillé **** Purée de panais **** Tomates provençales **** Saint-Nectaire **** Tarte fine aux pommes	EHPAD Marcel Faure mercredi 15 octobre Quiche de boudin aux pommes **** Gratin d'andouillette **** Pommes de terre rissolées **** Fromage à la coupe **** Clafoutis	EHPAD Le Mas Rome Jeudi 16 octobre Croustillant de langue de bœuf en salade **** Ris de veau **** Fleur de sel **** Champignons sur sa tagliatelle **** Saint nectaire **** Tarte aux figes	EHPAD Les 3 RAM Jeudi 16 octobre Clafoutis de boudin aux pommes **** Rognons de veau sauce madère **** Pommes de terre grenaille **** Bûche de chèvre **** Fondant au chocolat
--	--	--	--	---

LES ANIMATIONS DES PARTENAIRES DANS LE CENTRE-VILLE

• LA FRAIRIE DES PETITS VENTRES | 17 OCTOBRE

Une fête ancestrale et gastronomique locale de rue, à base de triperie, tenue par les commerçants avec quelques spécialistes des halles au bénéfice des limougeauds qui viennent se régaler. Comme tous les troisièmes vendredis d'octobre dans la rue de la Boucherie et place de la Barreyrette, les étals s'installent dès 6h30 du matin. Puis, dès 9 h 30, les premiers gourmands pourront venir garnir leur panier. La traditionnelle procession a ensuite lieu jusqu'à la chapelle Saint-Aurélien avec pour l'ambiance les chants de *l'Eicolo do Barbichet*.



ON PEUT Y DÉGUSTER :

Des galetous, grillons, tripes, boudin aux châtaignes, tête et fraise de veau, langue de mouton, pâté de pommes de terre, clafoutis...

La statue de Notre-Dame-de-Pitié, dite aussi Notre-Dame-des-Petits-Ventres, est portée en procession, en rappel à la tradition des dames bouchères de la rue de la Boucherie, qui au XIX^e siècle, fêtaient la Vierge sous ce nom, le 15 septembre : c'était à cette date que la fabrication des produits de triperie recommençait, une fois les chaleurs de l'été passées.



• LE MARCHÉ DU GOÛT | 18 OCTOBRE

LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

Afin de promouvoir les productions gastronomiques régionales, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, en partenariat avec la Ville de Limoges, organise le marché du goût le samedi 18 octobre de 9 h à 19 h place de la République à Limoges.

Cet événement met à l'honneur les productions gastronomiques régionales, avec un accent particulier sur les produits de la Haute-Vienne et de la région Nouvelle-Aquitaine.

Plus de 40 exposants à découvrir et de nombreuses dégustations à savourer

Plus de 40 exposants seront présents pour faire découvrir et déguster une large variété de produits frais, locaux et de qualité. Des producteurs fermiers et des artisans des métiers de bouche proposeront un véritable voyage gustatif à travers des produits typiques tels que :

- Des produits autour du canard, la viande bovine, des escargots, du miel, du porc Cul Noir, des plantes aromatiques, de la truffe, des noix, des tisanes, des produits safranés, des sorbets, de la sève de bouleau, de l'huile de tournesol, du vin paillé et vin de Verneuil, provenant des fermes locales.
- Ainsi que des spécialités artisanales telles que : le pâté de pomme de terre, des confitures, du chocolat, de la bière artisanale, du pain et diverses pâtisseries.

Le savoir-faire artisanal à l'honneur

Outre les produits alimentaires, des artisans des métiers d'art viendront également exposer leurs créations, mettant en avant des œuvres uniques dans des domaines variés tels que des créations florales, les bijoux ou encore les savons.

Ce marché sera une véritable vitrine de l'excellence artisanale locale.





- **LES JOURNÉES LIMOUSINES LES 18, 19 ET 20 OCTOBRE**

Les festivités continuent du 18 au 20 octobre au Champ-de-Juillet à Limoges avec Les Journées Limousines, dédiées à l'excellence Limousine !

Ces trois jours d'événements, organisés Beauvallet/Plainemaison Aquitaine, dont la Ville de Limoges est partenaire, mettent à l'honneur les vaches de race limousine. Un rendez-vous devenu incontournable pour les professionnels de la filière viande et agricole, au niveau national et international.

Les Journées Limousines ont pour vocation de mettre en valeur auprès des professionnels et du grand public les qualités exceptionnelles de la race limousine, dans son berceau d'origine : **le Limousin**.

Elles sont aussi la reconnaissance du travail mené toute l'année avec, pour et par les éleveurs.

Durant ce temps fort, et dans un espace de 6 000 m² en plein centre-ville de Limoges, les éleveurs sont exposés, reconnus par leurs pairs, mis en lumière auprès de l'ensemble des acteurs de la filière.

Cette reconnaissance induit également, pour chacun de ceux sélectionnés par Beauvallet - Plainemaison Aquitaine pour participer à cet événement, une meilleure valorisation des bêtes à travers les concours et les enchères. 90 éleveurs, professionnels de l'agriculture (fabricants d'aliments pour bétail, vendeurs de matériels agricoles...), professionnels des métiers de bouche : artisans bouchers, restaurateurs, enseignes de la grande distribution se donnent rendez-vous et illustrent leur engagement et l'engagement de l'entreprise envers les éleveurs et les acteurs de la filière.

C'est au travers de concours et de ventes aux enchères d'animaux, mais aussi de tables rondes, de concours de cuisine et d'animations, gratuits et ouverts à tous, que sont mis en avant la qualité exceptionnelle de la race limousine et le savoir faire des Hommes.





DOSSIER DE PRESSE

LA SEMAINE DU GÔT

Le programme des journées Limousines

Samedi 18 octobre

12 h : Inauguration officielle avec la Ville de Limoges

15h30 : Vente aux enchères des Taureaux reproducteurs

Dimanche 19 octobre

10 h : Concours des Génisses & Vaches Limousines

11 h : Concours des Apprentis Bouchers, Cuisiniers & Serveurs

11h30 : Animation Brasero (Présentation & dégustation grand public de la marque *OR ROUGE*)

12h30 : Élection du Meilleur Animal et du Meilleur Quartier Arrière

17 h : Remise des prix du concours des apprentis

Lundi 20 octobre

10 h : Tables rondes

La qualité nutritionnelle, la preuve par la science

La boucherie de demain : nouveaux concepts innovants et performants

Réinventer l'offre pour séduire les consommateurs d'aujourd'hui

13h30 : Vente aux enchères des Génisses & Vaches Limousines

18h30 : Clôture de la manifestation

LES PARTENAIRES

La Ville de Limoges tient à remercier ses partenaires :

- Association Limousine du Goût
- Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne
- Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Vienne
- Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de la Haute-Vienne
- Association des commerçants des halles centrales
- Les lycées Saint-Jean et Jean-Monnet