



Brive-la-Gaillarde, la belle gourmande de Corrèze



De Brive-la-Gaillarde, les gens connaissent l'équipe de Rugby et Patrick Sébastien, l'animateur né dans la ville corrèzienne. Georges Brassens, grâce à sa chanson Hécatombe, y a même laissé son nom. Les Brivistes ne sont pas rancuniers. Mais Brive-la-Gaillarde c'est aussi une ville gourmande et agréable qui gagne à être mieux connue du grand public.

Dans la Corrèze, les petits villages pittoresques et la campagne se succèdent. Ce département recèle de nombreux produits du terroir. Brive-la-Gaillarde, sa capitale économique porte haut le flambeau de la bonne chère avec simplicité.



LE CAVAGE DANS LA CAMPAGNE BRIVISTE

Dans la campagne de Brive-la-Gaillarde, ce ne sont pas les cochons qui reniflent et labourent la terre pour y dénicher les diamants noirs. Ce ne sont pas non plus les mouches, une autre technique très pratiquée en Provence, dans le Périgord et en Lorraine. À Turenne, c'est une race canine bien précise, un lagotto romagnolo (chien d'eau romagnol), dont les poils forment d'étranges bouclettes, qu'utilisent les frères Georges et Maurice Parlange. Mario a été dressé dès son plus jeune âge pour caver les truffes, uniquement des Tuber Mélanosporum. Autrement dit les sentir sous les chênes truffiers plantés sur cinq hectares du causse corrèzien. À chaque trouvaille d'un trésor noir, le chien truffier est récompensé d'une friandise. En l'espace d'une heure, Mario, la truffe collée au sol, trouve un petit kilo du champignon qui sera vendu au prix d'or. Autour de 1000€ le kilo. Les truffes impropres à la consommation sont immédiatement remises en terre où

www.delices-mag.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

leurs spores donneront de nouveaux champignons. Les frères Parlange renouvellent cette chasse insolite environ tous les dix jours de novembre à février. Les chênes truffiers ne produisent des truffes que dix ans après leur plantation pour les verts et quinze ans pour les autres types. Certains chênes ne donneront jamais de truffes. Pour éviter les récoltes pauvres dues la plupart du temps à des étés très secs, les deux frères ont investi dans un système d'irrigation dans leur truffière qui leur assure chaque année une bonne récolte de truffes, certaines étant même déjà vendues alors qu'elles ne sont pas encore sorties de terre.



À LA DÉCOUVERTE D'UN MAÎTRE LIQUORISTE

En poussant la porte de la distillerie Denoix en plein centre de Brive-la-Gaillarde, le bond dans le passé est immédiat. Cette fabrique, créée en 1839 et labellisée Entreprise du Patrimoine vivant, est restée dans son jus. L'ambiance hors du temps est intacte avec le chai brut, les anciennes meules à broyer, les dames-jeannes, les cuves en cuivre et les foudres centenaires. Le magasin et l'atelier sont les mêmes qu'autrefois. Aujourd'hui c'est Sylvie Vieillefosse, l'héritière d'une famille de liquoristes, qui dirige les rênes de ce temple aux effluves parfumés. La maison Denoix, c'est la rencontre de deux passionnés. Le premier, Pierre Lacoste, fabrique du curaçao. Le second, Louis Denoix, dont le nom était prédestiné, met au point une liqueur de noix, jouant avec humour sur la consonance entre le fruit et son nom. Depuis cinq générations, les secrets de fabrication et d'un savoir-faire artisanal se sont transmis dans la tradition des maîtres liquoristes afin d'entretenir ce véritable patrimoine du goût. Les gestes se font à l'identique. L'alambic est toujours en service et le sirop de sucre est cuit dans un chaudron de cuivre et au feu de bois. Pour extraire par distillation le parfum des plantes et obtenir ce que Sylvie Vieillefosse appelle l'Esprit parfumé, l'eau de l'alambic est chauffé jusqu'à faire bouillir l'alcool. Les vapeurs d'alcool vont alors s'échapper par le chapiteau et le col de cygne. La vapeur arrive dans le serpentin plongé dans l'eau froide. La réaction physique permet d'obtenir la liquéfaction du produit. L'eau de vie, claire comme de l'eau de roche, possède tout de même un degré d'alcool de 80%. Armagnac, cognac, sirop de sucre et jus de noix vertes bonifié cinq ans en fût de chêne composent le Suprême Denoix, breuvage velouté à la dégustation. L'autre produit phare de la maison est la moutarde violette, plus douce et suave que la jaune, dont l'histoire corrèzienne remonte au 14ème siècle et qui doit sa couleur au moût de vin qui sert à son élaboration.



LES FOIRES GRASSES, UN INCONTOURNABLE DE BRIVE

Les Foires Grasses sont à Brive-la-Gaillarde ce que la tour Eiffel est à Paris. Iconiques ! Des foires qui attirent les foules depuis le 13ème siècle. Tout se passe dans la halle Georges Brassens, le poumon gastronomique de la ville. Six samedis entre novembre et mars, tels des mannequins à un défilé mode, les volailles parées de cocardes et les foies gras sont exposés sur une longue table. Les producteurs mettent en compétition leurs plus belles pièces. L'œil affûté, les membres du jury regardent, tâtent, sentent et jugent les marchandises proposées au concours. Plusieurs prix sont décernés dans les catégories oies, canards, chapons... Un gage de qualité pour les amateurs de bonne chère puisque les stands primés ne désemploient pas. Les clients font le plein de produits gras et savoureux pour leurs repas festifs et leurs conserves de l'année. À quelques pas, même topo pour les truffes. Un stand de vente est réservé aux gagnants d'un prix. Leurs truffes ont été passées au crible par la fédération départementale des trufficulteurs de la Corrèze, un organisme chargé de réglementer le marché contrôlé aux truffes de Brive, de normaliser le négoce des truffes fraîches et de valoriser les produits authentiques. Les Foires Grasses de Brive-la-Gaillarde sont l'occasion de découvrir des produits plus insolites les uns que les autres pour les non-initiés comme les figues fourrées au foie gras. Un vrai régal ! Sur un autre stand, des chefs des Tables Gaillardes mettent en pratique leur talent et préparent des recettes élaborées avec les produits du marché, notamment les fruits et légumes exposés à l'extérieur de la halle.



VISITER UNE FABRIQUE D'HUILE DE NOIX DU PÉRIGORD

La noix est très certainement le produit phare autour de Brive-la-Gaillarde. Elle était déjà consommée dans le Périgord depuis 17000 ans. La fabrication de l'huile de noix du Périgord remonterait au 13ème siècle. Jusqu'à la fin du 19ème, la cuisine du grand Sud-Ouest se faisait exclusivement avec cette huile aromatique très intense. Les gelées de 1956 sur toute la région détruisent une grande partie des noyeraies locales et

[Visualiser l'article](#)

ralentissent la production d'huile de noix jusqu'aux années 1980-1990 durant lesquelles sa fabrication connaît un regain d'intérêt par les petits producteurs. À Ligneyrac, c'est donc tout naturellement que Cyrille Abonnel et Anne Jaubertie se sont tournés vers ce fruit pour créer leur entreprise artisanale d'huile de noix, Le Moulin de la Vie Contée. Chaque week-end, parés de leur tabliers, ils broient les cerneaux de noix dans une ancienne meule en granit du Berry – qu'ils ont mis de nombreux mois à dénicher – afin d'en extraire la substantifique matière aux reflets d'or. Puis cette pâte de noix est chauffée dans un chaudron en fonte jusqu'à atteindre un certain degré de torréfaction. Ensuite, à la manière de l'huile d'olive, une presse en fonte vient extraire l'huile de cette pâte torréfiée. Quatre variétés sont issues du terroir (Grandjean, Franquette, Marbot, Corne) mais le couple n'en cultive et n'utilise que deux, la Franquette et la Marbot. Depuis quelques années, ils se sont également tournés vers la Fernor, qui n'est pas encore une AOC. Leurs huiles sont donc mono variétale. Le seul mélange autorisé par la loi étant celui de la Corne et de la Marbot. Chaque année, La Vie Contée produit 1500 litres d'huile de noix.



DÉGUSTER DES VINS AU DOMAINE DE LA VÉZÈRE

Comme les noyeraies, les vignes de Corrèze ont connu une histoire mouvementée. La viticulture sur les bords de la Vézère (Allasac, Voutezac et le Saillant) remonterait aux premiers siècles de l'ère chrétienne bien que des textes font mention de la vigne seulement à partir du 6ème siècle. Après quelques déboires au 18ème et 19ème siècle, notamment un hiver vigoureux en 1709 et l'oïdium en 1853, le vignoble de Basse Corrèze atteint 17000 ha en 1875, soit autant que le vignoble alsacien actuel. Mais à partir de 1880, le phylloxéra a raison du vignoble qui disparaît presque entièrement. Quelques parcelles très en pentes encore en activité après cet événement sont peu à peu abandonnées car difficilement mécanisables. Et la main d'œuvre coûte cher. Cependant, la tradition viticole étant fortement ancrée dans le pays de Brive et les sols en terrasses ne pouvant être convertis à une autre culture, la viticulture reprend au 20ème siècle. En 2002, elle est relancée sur 1 hectare de collines de schistes au nord du Pays de Brive sous l'impulsion du restaurateur Albert Parveaux. La situation des coteaux de la Vézère est plus qu'avantageuse avec des pentes importantes en terrasses sur un sol schisteux et une orientation sud-est, sud, sud-ouest dont l'ensoleillement favorise la maturation des raisins. Sur les 22 hectares du domaine, le cépage principal est le chenin, typique du Val de Loire. Ici, il s'épanouit et donne des vins blancs aussi fins et délicats que nerveux et corsés. Les parcelles travaillées en agriculture raisonnée produisent aussi du chardonnay, du sauvignon blanc, du sauvignon gris, du pinot noir, du merlot, du cabernet franc assemblés en fonction de leur caractéristiques et des vins souhaités. 90000 bouteilles sont produites chaque année. Les coteaux de la Vézère se divisent en deux gammes, Gamade et les Périères. Cette dernière a obtenu une AOC-AOP Corrèze en 2017.

www.delices-mag.com

Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



CARNET D'ADRESSES DE BRIVE-LA-GAILLARDE

Hôtel Miel des Muses***, 21 Avenue Jean Jaurès, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 23 79 65. Restaurant Amédély, 9 Rue de l'Hôtel de ville, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 74 42 09. Restaurant La Table d'Olivier, 3 Rue Saint-Ambroise, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél.: 05 55 18 95 95. Restaurant Chez Francis, 61 Avenue de Paris, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 74 41 72. Restaurant En cuisine, 39 Avenue Edouard Herriot, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 74 97 53. Distillerie Denoix, 9 Boulevard Maréchal Lyautey, 19100 Brive-la-Gaillarde. Tél. : 05 55 74 34 27. Coteaux de la Vézère La Jugie, lieu-dit, Le Saillant, 19240 Allasac. Tél. : 05 55 25 24 60. Moulin de la Vie Contée, D162, 19500 Ligneyrac. Tél. : 06 23 02 60 49.



Diaporama:<https://www.delices-mag.com/gastronomie/saison/brive-la-gaillarde-la-belle-gourmande-de-correze/>