

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Limoges, le 8 octobre 2026



LIMOGES
LE FEU CRÉATIF

LA SEMAINE DU GOÛT



LIMOGES
LE FEU CRÉATIF



LA FRAIRIE DES PETITS VENTRES

- > 16 octobre
- Quartier historique de la Boucherie

MARCHÉ DU GOÛT

- > 17 octobre
- Place de la République

LES JOURNÉES LIMOUSINES OR ROUGE

- > Du 17 au 19 octobre
- Champ-de-Juillet

limoges.fr     

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



LA SEMAINE DU GOÛT

SOMMAIRE

3 | Présentation

4 | Les animations pour les scolaires

7 | Les animations pour les seniors

8 | Exposition *Haute-Vienne, force de la nature* à l'hôtel de Ville

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

- La frairie des Petits Ventres
- Le Marché du Goût 2026
- Les Journées Limousines

14 | Les partenaires

Programmation arrêtée au **07/10/2026** et susceptible d'évoluer. Plus
d'informations sur limoges.fr

LA SEMAINE DU GOÛT

PRÉSENTATION

Du 12 au 19 octobre 2026, 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. Il a pour objectifs de valoriser les patrimoines culinaires, de sensibiliser à l'équilibre alimentaire, aux produits de saison, aux circuits courts et à la lutte contre le gaspillage, tout en encourageant une alimentation plus responsable.

À cette occasion, la Ville de Limoges propose tout au long de la semaine de nombreuses animations à destination des*écoliers comme des 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, la Confrérie de la Tête de veau de Corrèze, l'Association des commerçants des Halles centrales, la Chambre de métiers et de l'artisanat ainsi que la Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de la Haute-Vienne (DSDEN).

Pour cette édition 2026, la thématique « Brasseries et distilleries en Limousin et leurs histoires » sera mise à l'honneur. Dans les restaurants scolaires, l'association Goûts et Couleurs invitera les élèves à découvrir les céréales utilisées dans différentes fabrications et à travers un atelier culinaire, à réaliser un plat à base de bière sans alcool.

En parallèle, plusieurs événements ouverts à tous viendront rythmer cette semaine gourmande :

- **La Frairie des Petits-Ventres, vendredi 16 octobre rue de la Boucherie**
- **Le Marché du Goût, samedi 17 octobre, place de la République**
- **Et les Journées Limousines, prévues les 17, 18 et 19 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 Direction des Services Départementaux de l'Éducation Nationale de la Haute-Vienne (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 12,13,15 ET 16 OCTOBRE DE 09H30 À 11 H ET DE 14 H À 15H30

La direction des espaces publics, 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 11 H

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

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 du service Ville d'art et d'histoire de Limoges.



• CONCOURS DE PÂTISSERIE INTER-ALSH À UZURAT

| MERCREDI 14 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 14 octobre, 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 : « **La brasserie du dessert** ».



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 des chefs cuisiniers municipaux des restaurants scolaires.



15h00 : dégustation et délibération d'un jury composé de plusieurs représentants de la direction de la jeunesse de la Ville de Limoges.

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 des céréales, préparé par les cuisiniers de la Ville de Limoges :

ÉMINCÉ DE POULET À LA BIÈRE 0%

MÉLANGE DE CÉRÉALES (RIZ, AVOINE, BLÉ) FROMAGE

GÂTEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET À LA BIÈRE 0%

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.

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

La semaine du goût 2026 se déroulera du 12 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 sur le thème défini par la Ville "brasseries et distilleries du Limousin" est prévu dans chaque établissement.

<i>Le Roussillon</i> mercredi 14 et jeudi 15 octobre Quiche à la bière **** Poulet mijoté à la bière servi avec ses pommes de terre vapeur **** Limouchon BIO de la laiterie Lachaise **** Gâteau à la châtaigne et sa liqueur	<i>Marcel Faure</i> mercredi 14 octobre Velouté de potimarron (issu des serres municipales), crème de lard et croûtons **** Sauté de veau de lait du Limousin mijoté à la bière **** Écrasé de Pommes de terre à l'huile de noix **** Limouchon BIO de la laiterie Lachaise **** Tiramisu façon limousine à la liqueur de châtaigne et mousse de marrons servi avec du Cidre du Limousin	<i>Joseph de Léobardy</i> jeudi 15 octobre Soupe à l'oignons et à la bière et ses croûtons **** sauté de porc à la bière servi avec du cidre du Limousin **** pommes de terre sautées **** Maroilles **** Cème à la liqueur de châtaignes	<i>Le Mas Rome</i> Jeudi 15 octobre Salade d'automne (croûton, pomme ,lardons ,oeuf dur ,chataigne) au vinaigre de cidre **** Roti de porc à l'étouffé au four sauce à la bière **** Courette,poivrons sautées et persillées **** Butternut rôti (issu des serres municipales) Maroilles Arena aux amandes et sa chantilly à la liqueur de châtaigne	<i>Les 3 RAM</i> Jeudi 15 octobre Quiche à la bière **** Poulet mijoté à la bière servi avec ses pommes de terre vapeur **** Limouchon BIO de la laiterie Lachaise **** Gâteau à la châtaigne et sa liqueur
--	--	---	--	---



HAUTE-VIENNE, FORCE DE LA NATURE

**EXPOSITION DU 1^{ER} AU 27 OCTOBRE 2026
DANS LE HALL DE L'HÔTEL DE VILLE DE LIMOGES**

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne, la Ville de Limoges accueille dans le hall de l'Hôtel de Ville l'exposition photographique « Haute-Vienne, force de la nature ».

À travers une série de photographies, cette exposition invite à découvrir la richesse et la diversité des paysages, des productions et des savoir-faire agricoles qui façonnent le département.

Élevage bovin et race Limousine, élevage ovin, Porc Cul Noir du Limousin, aviculture, arboriculture, châtaigne, héliciculture... L'exposition met en lumière les principales filières agricoles de la Haute-Vienne, mais aussi les paysages qui leur sont intimement liés : étangs, forêts, campagnes et terres agricoles.

Elle témoigne également de la diversité de celles et ceux qui font vivre cette agriculture, avec des photographies réalisées par des producteurs locaux, des passionnés de photographie et des artistes.

À travers cette exposition, la Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne et la Ville de Limoges souhaitent ainsi valoriser un patrimoine agricole vivant et faire découvrir au public les paysages, les productions et les savoir-faire qui contribuent à l'identité du territoire.





LES ANIMATIONS DES PARTENAIRES DANS LE CENTRE-VILLE

• LA FRAIRIE DES PETITS VENTRES | 16 OCTOBRE

INAUGURATUION À 18H30

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.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Limoges, le 8 octobre 2026



LA SEMAINE DU GOÛT

• LE MARCHÉ DU GOÛT | 17 OCTOBRE LE GOÛT DU SAVOIR-FAIRE

INAUGURATION LE 17 OCTOBRE À 11 H

PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

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 17 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 50 EXPOSANTS À DÉCOUVRIR ET DE NOMBREUSES

DÉGUSTATIONS À SAVOURER

De nombreux 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.

- Des spécialités artisanales telles que le pâté de pomme de terre, des confitures, du chocolat, de la bière artisanale, du pain et diverses pâtisseries. Ainsi cette année de nouvelles saveurs issues de producteurs locaux : beignets de courgettes, sels aromatiques, effiloché de porc cul noir, confiture de légumes, infusions parfumées.



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, de la céramique, du verre filé, du bois tourné, des tissages, des couteaux, des bijoux ou encore du savon. Ce marché sera une véritable vitrine de l'excellence artisanale locale.

BRASSERIES ET DISTILLERIES EN LIMOUSIN : DES HISTOIRES À DÉGUSTER

À l'occasion de la 37^e Semaine du Goût, l'*Association Limousine du Goût (ALG)* s'associe également au *Marché du Goût* et proposera, samedi 17 octobre, de partir à la découverte de l'histoire des brasseries et distilleries du Limousin.

Sur son stand, l'association accueillera notamment Pierre Nouhaud de la *Distillerie du Centre*, dernière héritière d'une longue tradition de distillation à Limoges, ainsi que Julie Michard, qui évoquera l'histoire de la brasserie familiale *Maison Michard*, fondée en 1987.

Des Conférences/causeries seront animées par Éric Boutaud, guide-conférencier Ville d'Art et d'Histoire, permettront également de découvrir l'histoire des brasseries et distilleries limougeaudes, ainsi que celle des Halles de Limoges.

Les visiteurs pourront enfin prolonger la découverte autour d'une assiette-dégustation de produits locaux, accompagnée d'une bière de la *Maison Michard*.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Limoges, le 8 octobre 2026



LA SEMAINE DU GÔÛT



• LES JOURNÉES LIMOUSINES LES 17, 18 ET 19 OCTOBRE

> INAUGURATION SAMEDI 17 OCTOBRE À 12 H AU CHAMP-DE-JUILLET

Du samedi 17 au lundi 19 octobre 2026, Limoges accueillera les *Journées Limousines OrRouge*. Avec plus de 15 000 visiteurs attendus, cet événement d'envergure, à la fois grand public et professionnel, célèbre l'Excellence de la filière Limousine et les enjeux d'un territoire d'exception, le Massif Central.

NOUVEAUTÉ 2026 : SAMEDI 17 OCTOBRE DE 10 H À 11H30

LE FORUM DE LA TECH, QUAND L'AGRITECH DESSINE LE FUTUR DE L'AGRICULTURE

La French Tech Limousin organise, à l'occasion de cette nouvelle édition, la première édition du *Startup Challenge #AgriTech*. Ce rendez-vous propose un temps dédié aux présentations et aux démonstrations de solutions innovantes au service de la filière agricole. Des startups venues de toute la France présenteront leurs solutions et innovations dans le domaine de l'AgriTech, avec l'objectif de faire découvrir les technologies qui contribuent à imaginer l'agriculture de demain.

DIMANCHE 18 OCTOBRE

MASTER OR ROUGE, L'ÉLITE DE LA JEUNE BOUCHERIE À L'ÉPREUVE

Le *Master Or Rouge* mettra à l'honneur les jeunes talents de la boucherie à travers une épreuve mettant en lumière leur savoir-faire, leur précision et leur maîtrise du métier.

LUNDI 19 OCTOBRE À 10 H

TABLE RONDE « LE MASSIF CENTRAL : LE FUTUR EST ICI, TERRE D'ÉLEVAGE, AVENIR DE L'HOMME »

Cette table ronde sera consacrée aux enjeux et aux perspectives du Massif Central, territoire majeur de l'élevage. Professionnels et acteurs du secteur échangeront autour de l'avenir de l'agriculture et de l'élevage, ainsi que de leur rôle dans les transitions à venir.

> Et la vente aux enchères aura lieu le lundi à 14 h au Champ-de-Juillet.



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
- Chambre Artisanale de la Pâtisserie de la Haute-Vienne