CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT

vous donne
rendez-vous

23-26 juin 2022
Bordeaux
fête le
Vin

CORRÈZE LE DÉPARTEMENT La Conciergerie Corrèze Accueil
Origine CORRÈZE
CORRÈZE www.tourismecorreze.com
TERRES de CORRÈZE Office de Tourisme
TOURISME HAUTE-CORRÈZE Tous allez vous plaire !
BRIVE 100% GAILLARDE
VEM VENTADOUR ÉGLETONS MONÉDIÈRES Office de Tourisme

CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT

Notre territoire, « Pays des 1000 sources »

- ✓ 240 583 habitants (41 hab./km²)
- ✓ 5 860 km² de superficie
- ✓ Point culminant : 977 m *(Mont Bessou)*
- ✓ 3 arrondissements
- ✓ 19 cantons
- ✓ 279 communes

Source Insee

Un patrimoine naturel et culturel incomparable…

1 site inscrit au réseau mondial de Réserves de biosphère de l'UNESCO

1 Parc Naturel Régional

30 Plans d'eau aménagés dont 5 pavillons bleus

175 km de parcours de canoë-kayak

1000 km d'itinéraires de randonnées pédestres

5000 km de ruisseaux et rivières

5 plus beaux villages de France (Collonges-la-Rouge, Turenne, Curemonte, Saint-Robert, Ségur-le-Château)

2 Pays d'Art et d'Histoire (PAH des Hautes terres corréziennes et de Ventadour et PAH Vézère Ardoise)

2 Villages labellisés « Plus beaux détours de France » (Uzerche et Meymac)

1 Village labellisé « Petite Cité de caractère » (Treignac)

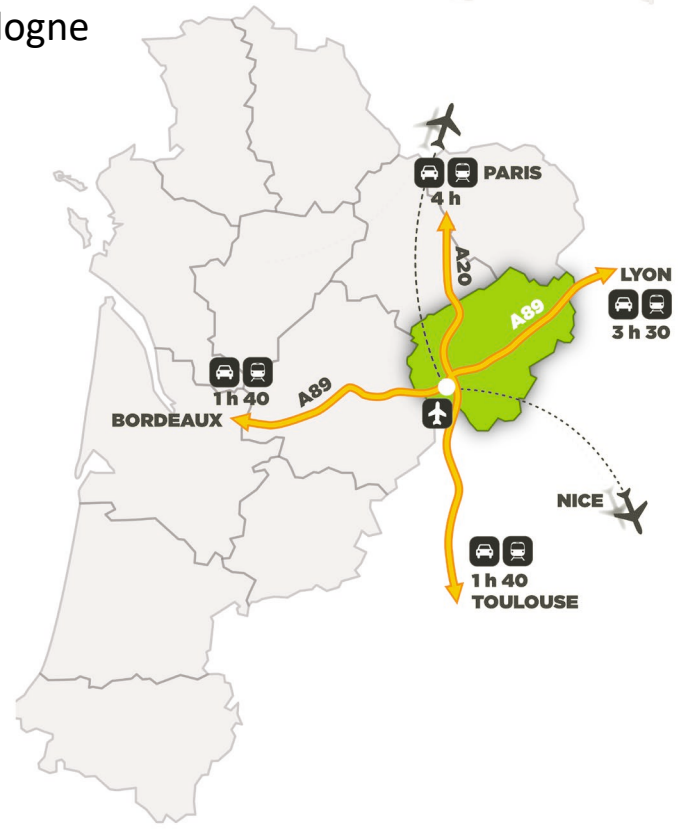
Des musées de renommée nationale (Musée du Président Jacques Chirac à Sarran, Cité de l'Accordéon à Tulle…) et des évènements culturels reconnus (Foire du Livre de Brive, festivals, Nuits de Nacre de Tulle…)

Passionné d'Histoire? *Le département est riche d'un passé médiéval à (re)découvrir, avec des sites uniques et de nombreux vestiges de châteaux fortifiés tels que Ventadour, Comborn, Merle…*
Les musées et écomusées corréziens permettent aussi de s'immerger dans les différentes périodes de l'histoire, de l'homme de Neandertal à nos jours, et dans l'évolution de nos savoir-faire à travers le temps, comme celui des tanneurs de Bort-les-Orgues, des « nez-noirs » de la Manufacture d'armes de Tulle, des ardoisiers de Travassac…

… et tout un art de vivre et de recevoir !

Un territoire central, idéalement desservi

- Par la route, au carrefour de l'A20 et de l'A89
- En train
- Par avion: aéroport de Brive-Vallée de la Dordogne



avec des infrastructures touristiques plébiscitées par les visiteurs

7,5 millions de nuitées dont 1,9 million en hébergement marchand

300 millions d'euros de consommation touristique annuelle

4 300 emplois liés au tourisme

Alors, pourquoi aller à Bordeaux ?

Parce qu'en Corrèze, nous pratiquons aussi l'art du partage!

Après le succès historique, en 2018, de la 20e édition de Bordeaux Fête le Vin avec ses 500 000 visiteurs, la Corrèze a décidé d'y revenir en force en 2022.

Pour mémoire, en 2018 le Village Corrèze Gourmand avait servi :

+ de 5 000 repas
12 veaux de lait
2,5 tonnes de pommes de terre
1 tonne de fraises et
1 000 litres de glaces fermières…

Le public, très nombreux, avait apprécié la qualité et la diversité de nos produits et savoir-faire corréziens.
Notamment le Veau de lait dont la Corrèze est le premier département français producteur !

Pour sa seconde participation, du 23 au 26 juin 2022, le Village Corrèze revient donc en force avec une organisation autour de 2 dispositifs phares du département:

- l'accueil des touristes et des futurs Corréziens (stand Tourisme Corrèze); et
- le partage de ses produits et savoir-faire locaux, reconnus par le label départemental (stand Origine Corrèze, le village gourmand).

CORRÈZE
www.tourismecorreze.com

CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT
La Conciergerie Corrèze Accueil

Origine CORRÈZE

STAND TOURISME CORREZE

Pour préparer vos prochaines vacances en Corrèze…

Nature, Histoire, patrimoine, activités sports et loisirs, animations… : (re)découvrez tous les atouts de notre territoire, pour des vacances conviviales et authentiques !

Avec

CORRÈZE
www.tourismecorreze.com

BRIVE 100% GAILLARDE

TERRES de CORRÈZE
Office de Tourisme

TOURISME HAUTE-CORRÈZE
Vous allez vous plaire

VEM VENTADOUR ÉGLETONS MONÉDIÈRES
Office de Tourisme

Corrèze Tourisme et 4 Offices de tourisme du département vous accueillent pour répondre à toutes vos questions et vous présenter les spécificités de chaque territoire.

et de nombreuses animations au programme !

Des séjours et week-ends en Corrèze à gagner.
Des photos souvenirs devant un magnifique paysage.
Et venez faire tourner la roue de la chance pour gagner des cadeaux 100% corréziens.

STAND TOURISME CORREZE (suite)

… et aussi vous installer sur notre joli territoire !

CORRÈZE
LE DÉPARTEMENT
La Conciergerie Corrèze Accueil

Envie de changer de vie ? Notre dispositif « Venez vivre en Corrèze » est fait pour vous! Venez rencontrer Charlotte et Laura, qui vous accompagneront et vous aideront dans toutes vos démarches liées à votre installation.

STAND ORIGINE CORREZE, LE VILLAGE GOURMAND

La marque Origine Corrèze a été lancée en octobre 2019 par le Département.
Ce label permet d'identifier les produits et savoir-faire provenant ou réalisés en Corrèze, quel que soit le secteur d'activité représenté : industrie, alimentaire, artisanat…
A ce jour, 209 entreprises ont obtenu le label et plus de 840 produits sont référencés.
« Plus qu'une signature, une terre de talents! »

3 PRODUCTEURS VOUS ACCUEILLENT

LA FERME DE BERCHAT

Olivier Delpy

la_ferme_de_berchat

Une histoire de famille qui a débuté avec la grand-mère d'Olivier DELPY, Jane de son nom de jeune fille Berchat. Elle pratiquait le gavage à la ferme dans un des plus beaux Villages de France Collonges-la Rouge, dans les années 70.
L'activité a perduré au fil des années en provoquant une passion du métier dans la famille.
C'est en 1986 que Guy et Marie-Hélène DELPY se sont installés sur la commune de Sainte-Féréole, lieu où se pratiquait l'élevage bovin avec la production de Veau de lait sous la mère et la production de foie gras. Leur fils aîné, Olivier DELPY, après une expérience dans le commerce, décida de s'installer avec sa mère en 2008 en créant la société.

Veau de lait élevé sous la mère « Blason Prestige »
Emincé de veau/Pommes de terre (12 €)
Saucisses de veau/Pommes de terre (10 €)
Brochette de veau/Pommes du Limousin (12 €)
Assiette de fromages et salade (7 €)

LA FERME DU ROSEIX

La ferme du Roseix

#fermeduroseix

En 1990, Laurent CHARRIERAS reprend l'exploitation agricole en polyculture (tabac, prunes, pomme de terre primeur et élevage de veau de lait) de ses parents.
L'année suivante, il rencontre Marie-Noëlle DELBOS, issue du milieu médico-social, qui se reconvertit quelques années plus tard, pour travailler avec lui en 2009. Laurent s'occupe de la culture et de l'élevage, et Marie-Noëlle de la découpe, transformation et commercialisation. Son arrivée sonne une nouvelle ère tournée vers les circuits courts. Dès 2010, un atelier de découpe et de transformation des produits carnés voit le jour, ce qui permet de développer la vente directe.
Toutes les vaches et les veaux "Roseix", élevés et engraissés à la ferme sont commercialisés sur place, sur les marchés de producteurs de Corrèze et les salons ou bien dans les magasins de producteurs.
Produits : viande de veau, viande bœuf, mique-mac corrézien, patate douce.

MIQUE-MAC CORRÉZIEN (Burger corrézien)/chips de pommes de terre (13 € avec les chips).
Ingrédients du MIQUE-MAC : Miques confectionnées à la ferme avec farine "Origine Corrèze" Minoterie LAGARDE (OBJAT), œufs du GAEC DU FOURNATEL (Saint-Pantaléon-de-Larche), lait du GAEC DE LA PRADE (Allassac).
Steak haché : 200 gr de viande "hachée minute" devant le consommateur, issue de vaches de race LIMOUSINE nées, élevées et engraissées à la ferme.
La nourriture des animaux est produite à 95% sur la ferme et garantie sans OGM.
Fromage : Tomme des Ardoisiers, Gaec de la Prade (Allassac) et "Origine Corrèze"
Salade : Ferme du Roseix
Chips épluchées, découpées et conditionnées à la ferme avec des pommes de terre cultivées sur la ferme variété Ulysse (violette) et Florice, avec un traitement bouillie bordelaise et fumure fumier de bovins.

LA FERME DES PARETTES

La ferme des Parettes

#lafermedesparettes

Située à BEYSSAC à côté de Pompadour, la Ferme des Parettes propose des crèmes glacées et des sorbets confectionnés à la ferme.
C'est en 2013 qu'Emilie BOUAN et Paul THIEBLEMONT ont commencé l'aventure par une exploitation de petits fruits rouges (fraises et framboises). Ils ont par la suite diversifié leur activité avec une production de lait de vache (jersiaise), pour une fabrication fermière originale de crèmes glacées.
Aujourd'hui, un quart de leur production de fruits est transformé en glaces.
Les fraises de la ferme sont rigoureusement sélectionnées pour de la vente en fruits de table et pour la fabrication de sorbets. Le lait est exclusivement destiné pour l'élaboration des crèmes glacées. D'autres parfums sont également proposés (cassis, pêche, poire, chocolat, pistache, vanille …) avec des fruits de provenance locale.
Emilie et Paul sont des agriculteurs engagés, respectueux des animaux, de l'environnement et des hommes. Ils travaillent avec différentes entreprises corréziennes afin de promouvoir les produits locaux.

Glaces et sorbets produits sur la ferme, vendus en cornet ou pot carton.
Vendues à 3 € la simple, 4 € la double, 6 € la triple.
Fraises "Origine Corrèze", vendues sous forme de fraises chantilly ou accompagnées de glace. Les prix seront de 4 € pour la version fraises chantilly et 6 € pour celle avec glace.
Gâteau de Voyage corrézien (labellisé "Origine Corrèze" et produit par la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de la Corrèze) avec verrine de fraises ou sorbet (5 €).*
**Gâteau de Voyage Corrézien : Pâte sablée, financier, mélange trois fruits et macaronade. Du 100% Corrèze !*

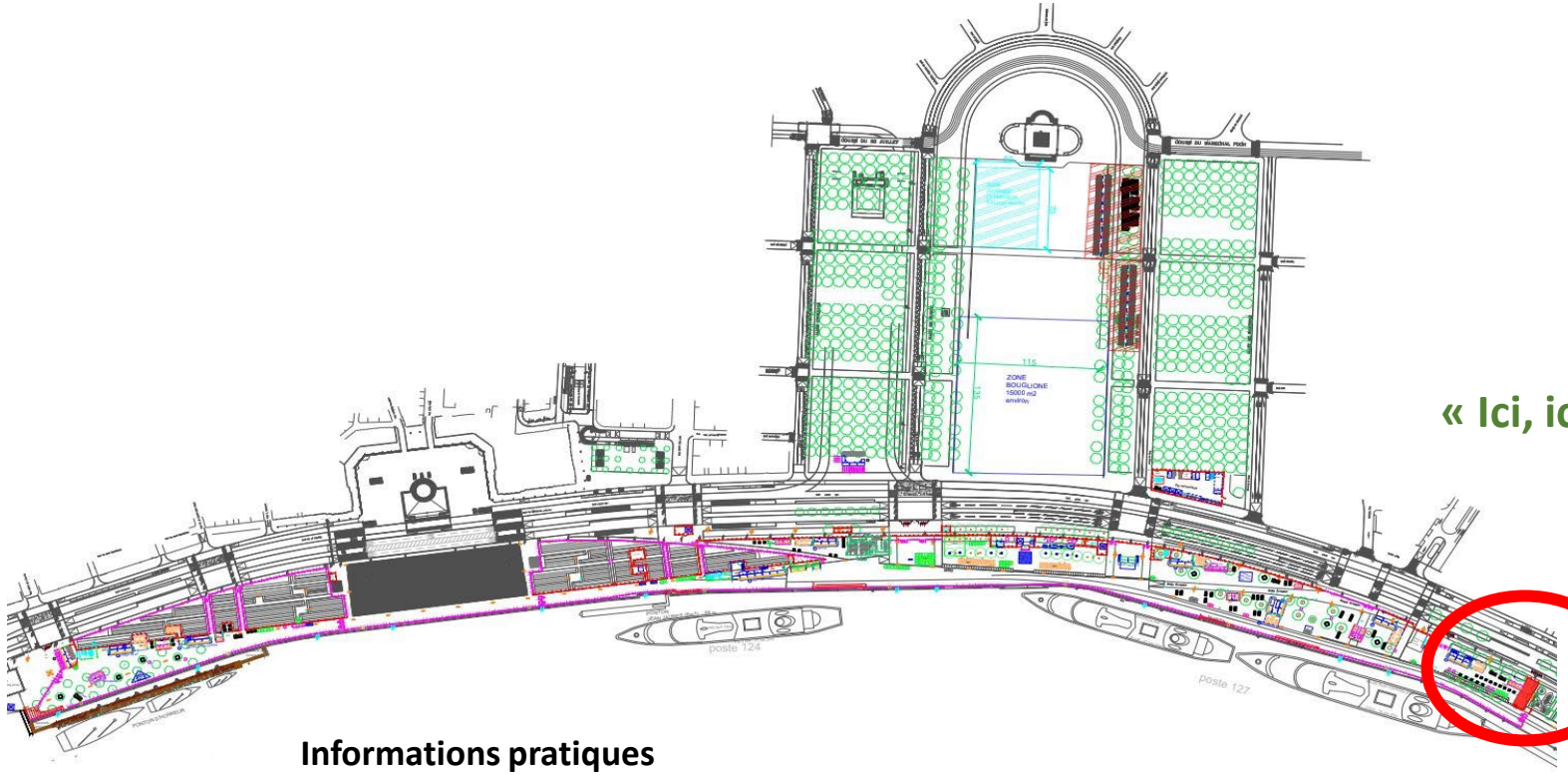
Avec la présence aussi de 2 CONFRERIES

Pour tout savoir sur l'histoire de nos spécialités, les savoir-faire culinaires et produits de nos terroirs… et bien sûr les déguster !

Jeudi 23 juin 2022	La Confrérie de la Farcidure et du Millassou, deux spécialités typiquement corréziennes
Samedi 25 juin 2022	La Confrérie de la Pomme AOP du Limousin Productions labellisées : Jus de pomme - Pétillant de pommes - Cidres doux et brut - Miel - Confitures et gelées - Pommes golden AOP.

OÙ NOUS RETROUVER A LA FETE DU VIN DE BORDEAUX

Petit indice : si vous souhaitez déguster nos produits avec un petit verre de Saint-Emilion, nos stands sont voisins !



« Ici, ici, c'est la Corrèze! »

Informations pratiques

Horaires du Village de Bordeaux Fête le Vin, du **jeudi 23 au dimanche 26 juin 2022**
Ouverture à 11h
Dernière dégustation à 22h30
Fermeture du village à 23h
L'accès au Village est gratuit et ouvert à tous.

CONTACTS

- **Contact Presse**:
  Amandine BARRAT - 05.55.93.76.87 / 06.59.68.03.01 - abarrat@correze.fr

- **Contact Chargé de Mission pour la Promotion du Territoire/Responsable du dispositif « Origine Corrèze »**:
  Thierry ROUHAUD - 05.55.93.76.10 / 06.89.84.91.11 - trouhaud@correze.fr

- **Contact Corrèze Tourisme** :
  Marie Saule – 05 44 41 90 21 / 06 73 24 46 18 – msaule@correze.fr

Restons connectés
www.correze.fr