


CORREZE
LE DÉPARTEMENT

Le Conseil départemental de la Corrèze vous présente



La Corrèze
s'invite à votre table

DOSSIER DE PRESSE
24 février 2023

En partenariat avec



Contact presse

Amandine BARRAT : abarrat@correze.fr - 06.59.68.03.01



LES BISTROTS ORIGINE CORRÈZE

- Le concept p.1
- La sélection p.2
- La démarche d'adhésion - Témoignages p.3

LES 14 PREMIERS LABELLISÉS

- ALTILLAC - Le Saint Estèphe p.4
- AUBAZINE - Auberge du Passadou p.5
- BRIVE - Chez Paulo p.6
- BUGEAT - L'Établissement p.7
- COLLONGES-LA-ROUGE - Le Maraîcher p.8
- CONCÈZE - Auberge de Concèze p.9
- CUREMONTE - La Barbacane p.10
- LAMAZIÈRE BASSE - Le Repère p.11
- LAMONGERIE - Le Mary Max p.12
- LARCHE - Brasserie du Causse p.13
- LE LONZAC - La Table de Turlot p.14
- LIGINIAC - Le Maury p.15
- SADROC - Le Relais du Bas Limousin p.16
- SAINTE-FORTUNADE - L'Étape p.17

La Corrèze s'invite à votre table

Le concept

Fort du succès du label « Origine Corrèze », le Département a souhaité poursuivre cette dynamique en mettant en place les « Bistrots Origine Corrèze », en partenariat avec les Chambres consulaires et les organisations professionnelles.

Cette marque de reconnaissance est destinée à promouvoir les savoir-faire des cafés-restaurants installés sur le territoire qui valorisent les productions locales et mettent en avant la culture corrézienne.



Fier de sa gastronomie et des talents corréziens, le Département étend sa marque « **Origine Corrèze** » en créant les « **Bistrots Origine Corrèze** ».

A l'ardoise

Un cocktail de saveurs

Des cartes où les meilleurs produits corréziens sont mis au service des recettes emblématiques de notre terroir, pour faire frémir vos papilles !

Un assortiment de moments conviviaux

Une ambiance propice aux retrouvailles en famille, entre amis ou entre collègues.

Un plateau d'animations corréziennes

Une programmation variée d'événements culturels et festifs : concerts, soirées à thème, expositions, ... tout au long de l'année !

Alors comme on dit par chez nous
Chabatz d'entrer ! *

Découvrez tous les « **Bistrots Origine Corrèze** » sur :

www.origine.correze.fr/bistrots

* Finissez d'entrer



En partenariat avec





Le label « Bistrot Origine Corrèze » répond à plusieurs objectifs :

- Maintenir et animer le tissu économique et social, en milieu rural notamment
- Soutenir les restaurateurs de la Corrèze
- Renforcer le lien social et la convivialité
- Promouvoir les produits locaux corréziens et les recettes du terroir corrézien
- Participer à l'attractivité du territoire en proposant des animations
- Donner la possibilité au client de repérer les restaurants emblématiques de la Corrèze

L'autorisation d'utiliser le label « Bistrot Origine Corrèze » est accordée, sous forme de licence, aux cafés-restaurants qui s'engagent à respecter les valeurs liées à l'esprit de la marque et répondent à des critères spécifiques.

Exemples de critères pour bénéficier du label

Sur l'activité...

- Être en activité depuis au moins 1 an
- Être situé obligatoirement sur une commune de la Corrèze
- Être ouvert à l'année ou en saison avec absence de fermeture estivale
- Être titulaire d'une licence de débit de boissons
- Cuisiner en grande majorité des produits frais et locaux, et prioritairement des produits labellisés « Origine Corrèze »
- Proposer en grande majorité des plats « fabriqués sur place »
- Proposer au moins une recette emblématique de la Corrèze

... mais aussi sur l'animation

- Favoriser la présentation de musiciens et de chanteurs corréziens dans les locaux : proposer 4 animations culturelles ou festives par an, dont 2 faisant intervenir des artistes du territoire
- Mettre en place ponctuellement des expositions d'artistes ou artisans d'art corréziens
- Tenir à disposition du public l'information touristique locale.



Pour les restaurateurs

- Postuler via le dossier de candidature sur le site : www.origine.correze.fr
- Instruction du dossier par le Comité d'Agrément « Origine Corrèze », qui contactera le restaurateur candidat et le rencontrera sur site
- Notification de la décision
- Signature du contrat de licence d'utilisation du label « Bistrot Origine Corrèze »

Pour les artistes corrèziens qui souhaitent se faire connaître

Rendez-vous également sur le site www.origine.correze.fr/bistrots

Ils l'ont obtenu ! Des restaurateurs labellisés témoignent

« Intégrer le label "Bistrot Origine Corrèze" représente une vraie opportunité pour le restaurant. Il permet de faire découvrir le restaurant à davantage de personnes, corrèziennes ou non. L'objectif est de partager le goût des produits locaux ainsi que certaines spécialités de nos chefs »

(Chez Paulo)

« Dès le lancement de notre "Etablissement", la volonté de mettre au centre du projet les produits locaux était très présente. Nous organisons régulièrement des concerts ainsi que des soirées à thème dans le but de faire vivre notre village par le biais d'animations. Ainsi, intégrer le label "Bistrot Origine Corrèze" était pour nous une évidence ! »

(L'Établissement)

« Notre volonté est de proposer une cuisine maison à base de produits frais et de saison, de travailler au maximum avec les producteurs et éleveurs locaux, et de faire du restaurant un véritable lieu de vie en proposant une programmation culturelle tout au long de la saison. En étant labellisés "Bistrots Origine Corrèze", nous espérons pouvoir continuer notre démarche de dynamisation du territoire ! »

(Le Maury)

LES 14 PREMIERS LABELLISÉS



LE SAINT-ESTÈPHE
35 Av. des Généaux Marbot, ALTILLAC
Vincent et Annabelle TERRIEUX
05 55 91 18 28
<https://restaurant-beaulieu-19.fr/>



Le Saint-Estèphe a été créé en 1997 par la commune. Il est alors tenu par la famille Cipriani : le père Jean-Louis à sa création, puis le fils Vincent jusqu'en mars 2013.

Le chef Vincent Terrieux, natif de Queyssac-les-Vignes, a acheté le restaurant le 1er avril 2014 avec son épouse Annabelle. Ancien élève du lycée Hôtelier de Souillac, il a obtenu un CAP et un BEP de cuisine, ainsi qu'un CAP de pâtisserie. Egalement Compagnon du Tour de France, il est membre des Toques Blanches du Limousin. Pour découvrir la gastronomie des régions, Vincent Terrieux a aussi réalisé un tour de France avec son épouse, en passant notamment par la Haute-Savoie, où il travaille avec Marc Veyrat à Annecy, en 1994-1995.

Vincent Terrieux reprend son premier restaurant en 2001, l'Auberge du Château Malemort, jusqu'en 2007.

A la base, le Saint-Estèphe est un restaurant ouvrier exclusivement. Le chef y apporte sa cuisine créative et une diversité de plats pour les menus du jour. La carte des samedis ? Différentes recettes de foie gras (poêlé aux figues par exemple), de fruits de mer et poissons (raviole d'araignée de mer, truite de la Fialicie, truite meunière aux noix et lard fumé), canard gras, burger de confit de canard et moutarde violette, bœuf limousin (filet de bœuf en croûte de brioche notamment), veau du limousin (côte de veau aux girolles) ou encore de porc, avec le petit salé farcidures.

Et bien sûr des desserts aux fruits de saison : fraises de Beaulieu en fraisier, vacherin minute aux fraises, millefeuille aux framboises, flognarde, pommes reinettes rôties, sablés aux noix et chocolat, entremet chocolat châtaigne ou encore mousse châtaigne et croquant aux noix ...

Les collaborateurs se renouvellent au fil des années, au service comme en cuisine, sous la houlette du chef qui garde la ligne de conduite, une cuisine goûteuse et des dressages au goût du jour.





D'une ferme à l'origine, puis une colonie de vacances de 1950 à 1997, nous avons créé dans cet écrin de verdure, un restaurant, auberge de campagne en 2013.

Blandine, Edgard et Thierry vous proposent une cuisine à la fois rustique et originale avec les légumes du jardin, le pain maison et le marché des alentours. Les produits de notre terroir sont notre priorité.

Edgard, le chef, fort de ses 45 ans de métier, propose un voyage de saveurs sans quitter votre assiette, des menus à choix, composés comme les chansons qu'il écrit, compose, interprète.

Une scène ouverte vous attend, où clients et musiciens profitent des instruments mis à leur disposition, sans compter les spectacles vivants en tous genres (musiciens, théâtre, humour, danse...)

Vous profiterez, l'hiver, du coin du feu et, aux beaux jours, de la fraîcheur de la terrasse ombragée et des chambres d'hôtes.





CHEZ PAULO – 1 rue Saint-Grégoire, BRIVE
 Paul CELERIER
 05 87 49 78 13 - 06 98 48 49 51
<https://chez-paulo-restaurant-brive.eatbu.com/?lang=fr>



Le restaurant à vins chez Paulo, ouvert depuis 7 ans, propose plus de 200 références viticoles ainsi qu'une carte de produits du terroir. Il travaille avec de nombreuses fermes locales et offre des spécialités comme ses viandes maturées : côtes de bœuf limousin ou wagyus ou encore veau de lait sous la mère. Un vrai bistrot où l'on aime se retrouver ! Héritier d'une famille de cafetiers brivistes, Paul est la 4ème génération : « plus de 120 ans que ma famille sert de la cuisine aux Brivistes ».

Paul a fait ses armes en tant que sommelier chez un macaron Michelin sur Limoges puis en Angleterre pour s'enrichir de la langue et se perfectionner. Il continue sa carrière en tant que sommelier chez Michel Guérard, puis en 2013, il revient sur sa terre natale pour créer « Les Frangins », devenu... « chez Paulo » !





L'Établissement est le restaurant qui prend la suite de L'Hôtel des Touristes, un lieu historique à Bugeat.

« Nous sommes trois associés, Marty, Esteban et Bastien, et, en juillet 2021, nous avons ouvert notre restaurant, dans l'idée d'en faire un lieu de vie et de convivialité. Actuellement, nous sommes six à y travailler, avec Andrew, expatrié écossais installé à Pérols-sur-Vézère depuis quelques années ; Juliette, Bugeacoise d'origine revenue s'installer en Corrèze et Christian, apprenti, qui complète l'équipe depuis peu.

Dès nos tout premiers échanges, la volonté de mettre au centre du projet les produits locaux était très présente. Nos produits phares sont essentiellement les viandes (boeuf, veau, agneau, porc, etc...), cuites au feu de bois, grâce à un barbecue de type « Kamado », sur lequel les viandes sont grillées.

Nous organisons régulièrement des concerts ainsi que des soirées à thème dans le but d'apporter notre participation à l'animation du village. »





À l'origine du Maraîcher, situé en plein cœur de Collonges-la-Rouge, il y a la passion des bons produits et un engagement écologique. Le restaurant a ouvert en mai 2021, avec une promesse particulière : cultiver sur place tous les légumes servis au restaurant. « Dès le départ, les circuits courts et la saisonnalité ont été au cœur de notre cuisine ; nous avons sélectionné nos produits de base dans un rayon maximum de 100 km : viandes, poissons, fromages, vins, pain, œufs, farine ... et avons été autonomes en légumes et en aromatiques très peu de temps après l'ouverture. »

En moins de 10 mois, il a fallu transformer un ancien corps de grange en restaurant avec cuisine ouverte, réhabiliter un terrain agricole qui n'avait pas été cultivé depuis plus de 70 ans, installer un réseau d'irrigation, et, bien sûr, planter des légumes et former une équipe.

Cette dernière s'est formée progressivement autour du fondateur, Antoine Hartmann, Corrèzien pur jus. Il y a Stanislas, le "maraîcher du Maraîcher", qui s'est installé en Corrèze avec sa famille pour l'occasion ; Christine, la responsable de salle, qui, après vingt ans d'expérience dans l'est de la France, est revenue en Corrèze, et Laurence, co-gérante, cheffe de cuisine et épouse d'Antoine. « Moins de deux ans plus tard, nous avons la chance d'avoir accueilli au total plus de vingt-mille personnes, nourries en grande partie grâce à nos cultures ! »





L'AUBERGE DE CONCÈZE
10 Impasse de la Halle, CONCÈZE
Cédric et Vanessa LEPAGE
05 55 25 55 84
<https://www.aubergedeconceze.fr/>



Nichée au cœur du village, l'Auberge de Concèze est l'unique commerce de la commune.

Créé en 1997 par la mairie, il connaît plusieurs « vies ».

Après avoir été un bar, une épicerie et un restaurant ouvrier, c'est maintenant un restaurant de très bonne renommée depuis 10 ans.

L'Auberge de Concèze est classée dans le « Guide du Routard » depuis 2013 ; elle possède le Certificat d'Excellence TripAdvisor (Top 10) et est notée n°1 sur la Corrèze. « Notre projet était de reprendre une affaire où nous pourrions défendre la gastronomie française, les produits et les producteurs locaux. »

Une clientèle variée fréquente l'établissement : ouvriers et VRP de passage, clientèle locale fidèle et également clientèle régionale et européenne.





Le restaurant La Barbacane existe depuis 1920 ; il s'appelait autrefois La Providence.

« Diplômés et passionnés par ce métier, ma femme et moi avons repris l'établissement en 2013 dans le but de participer activement à la vie sociale du village, dont ma femme est native. Nous sommes très attachés à Curemonte (l'un des plus beaux villages de France) et à notre clientèle conviviale, que nous avons su fidéliser au fil du temps.

Nous travaillons des produits frais et locaux et sommes à la recherche d'une cuisine simple de bistrot dite « comme de nos grand-mères ».

Notre restaurant est un lieu de rencontre et de partage pour toutes les générations. »





LE REPÈRE
1 route de La Châtaigneraie,
LAMAZIERE-BASSE
Franck et Séverine VAZQUEZ
06 28 41 45 73
<https://le-repere-lamaziere-basse.eatbu.com/?lang=fr>



Séverine et Franck vous accueillent tous les midis dans leur maison typiquement corrézienne qui, depuis 100 ans, a reçu des personnalités telles qu'Henri Queuille.

En terrasse, sous le tilleul, ou à l'intérieur près du cantou, venez déguster une cuisine familiale concoctée par Franck qui a à cœur de ne travailler que des produits locaux, soit en semaine avec des plats mijotés soit le dimanche avec une carte variée.

Avec une capacité d'accueil de 20 personnes, il est conseillé de réserver. Des repas dansants y sont aussi organisés.





Le Marymax, c'est l'histoire de deux meilleurs amis qui ont décidé de sauter le pas et d'ouvrir un restaurant aux allures de chalet en bord de plage.

« Oui oui, comme « Les Bronzés », nous nous sommes dit : on ne sait jamais, sur un malentendu ça peut peut-être marcher ! »

Formée par Jean-Luc Meizaud, chef de l'époque, une équipe soudée est née, une deuxième famille...

« Et voilà 10 années maintenant que nous offrons une cuisine authentique pour faire de ce lieu un incontournable des bons vivants. Qu'y a-t-il de mieux qu'une bonne raclette entre amis en maillot de bain ? Ah si, savourer une bonne fondue savoyarde les pieds dans l'eau, un cocktail à la main ? La viande limousine et le veau sous toutes ses formes (veau de lait, tête, ris...) sont aussi à l'honneur dans notre établissement.

Notre brasserie-restaurant refuse de se laisser ranger dans des cases. De l'automne au printemps, de l'hiver à l'été, la montagne et la plage s'en trouvent mélangées ! »





BRASSERIE DU CAUSSE
2 Rue du Four, LARCHE
Virginie et Arnaud MARCHAL
06 07 88 66 88
<https://www2.brasserie-du-causse.fr/>



La Brasserie du Causse s'est installée il y a 5 ans dans une ancienne bâtisse en pierre dans le bourg de Larche. Le bâtiment, qui servait à l'ancien boulanger, a été entièrement rénové dans un style contemporain mêlant l'esprit industriel et les vieilles pierres typiques du Causse. Ce bistrot est original avec des espaces canapés et un esprit familial.

Les cuves et les céréales pour la fabrication de la bière sont installées à l'étage.

Composée de brasseurs passionnés, certifiés bio et labellisés «Origine Corrèze», l'équipe propose aussi un service de restauration pour mettre à l'honneur les produits «Origine Corrèze». Elle a pour objectif de travailler majoritairement avec des producteurs locaux.

La Brasserie propose toute l'année des produits de saison sur ses planches apéritives et une sélection de charcuteries et de fromages locaux. Vous pourrez également découvrir dans ce bistrot les spécialités de la Corrèze comme le millassou, le boudin aux châtaignes, les escargots farcis de Vigeois. Autre originalité : le Bistrot vous propose, en saison, de déguster une raclette avec des fromages de Corrèze, accompagnée de bonnes pommes de terre cultivées localement. Et comme on dit sur le Causse : «Chabatz d'entrer !»





La Table de Turlot, c'est l'histoire d'une passion pour la cuisine et la Corrèze et d'un projet de vie, de sociabilité et de tradition.

Ses portes se sont ouvertes le 1er avril 2019 après une rénovation lourde de son imposante bâtisse pour créer un cadre à la fois chic et cosy, tant dans la salle de restaurant que dans le « patio » où l'été, on se retrouve dans une atmosphère paisible, protégé par des murs de pierre et envahi des senteurs d'une végétation du Sud. Le souci du détail dans la décoration transparait partout.

Son charme est sublimé par le talent du chef Eric Lelong qui œuvre depuis des années aux fourneaux pour proposer une cuisine semi-gastronomique, à la fois recherchée et ancrée dans la tradition et le terroir.

La devise de l'établissement : que du frais, que du « fait maison », et au maximum du local grâce à un partenariat élaboré progressivement avec les producteurs du territoire. De la traditionnelle Tête de veau ravigote (deuxième lundi midi de chaque mois) aux ris de veau poêlés en passant par la tarte fine aux pommes de Corrèze avec sa glace vanille maison ou encore la poire pochée au vin rouge, le panel est large ! Et cette cuisine se bonifie avec un grand choix de vins, de Corrèze mais aussi de nombreuses autres régions de France ou encore pays du monde, proposés sur une carte de plus de cent soixante références choisies par le maître des lieux.

Grâce à une équipe fidèle depuis son ouverture (dont deux jeunes recrutés auprès de la Fondation Claude Pompidou), l'accueil se veut chaleureux et humain, tourné pour le bien-être de tous : ouvriers le midi en semaine, couples, familles et clientèle d'affaires pour les menus du jour ou la carte de saison, associations ou clubs de sport pour des repas de groupe.

Venez découvrir Turlot, le petit garnement qui ne fait que des gentilles bêtises, clin d'œil à une grand-mère pleine d'affection !





Marie et Pierre-Yves, les gérants, sont tous les deux originaires de Ligniac. C'est un retour aux sources et une envie de participer à la dynamisation du territoire qui les a poussés à reprendre le restaurant Le Maury en mai 2019. « Notre volonté est de proposer une cuisine maison à base de produits frais et de saison, de travailler au maximum avec les producteurs et éleveurs locaux, et de faire du restaurant un véritable lieu de vie en proposant une programmation culturelle tout au long de la saison. » Le restaurant est situé au bord du lac de la Triouzoune. « Notre terrasse donne directement sur le lac et sa plage est particulièrement appréciée l'été, au coucher du soleil. »

Mathieu, jeune chef de 29 ans, s'est lancé dans l'aventure avec eux en mai 2019, après avoir travaillé dans plusieurs restaurants en France et à l'étranger. Marqué par des influences méditerranéennes, il apporte sa touche personnelle aux plats du terroir. C'est un chef respectueux du produit, sensible aux circuits courts et à la cuisine familiale. Allant à la rencontre des producteurs et des éleveurs locaux, il propose une cuisine généreuse et mettant en valeur les « produits du coin ».

Le restaurant est ouvert de début mai à fin septembre. En juillet et août, juste en-dessous du restaurant, surplombant la plage, vous pouvez retrouver « Le Petit Canada » : la terrasse bar à cocktails et un food-truck où est proposée une large programmation culturelle.





LE RELAIS DU BAS LIMOUSIN
 2596 Route d'Uzerche, SADROC
 Audrey MAIRIE et Christophe DRECQ
 05 55 84 52 06 / 06 72 97 56 35
www.relaisbaslimousin.fr/



Le Relais du Bas Limousin a été créé en 1967 par la famille Besanger.

« Nous avons racheté l'établissement en 2018. C'est aujourd'hui un lieu qui garde son charme d'antan mais qui a été rénové.

Celui-ci comporte 22 chambres, un restaurant de 80 couverts, une terrasse et une piscine, le tout avec une vue sur les Monts d'Auvergne. Nous poursuivons ainsi sa rénovation. Quant à notre clientèle, nous l'axons sur le développement de l'accueil des cars de tourisme, des séminaires, des mariages et des évènements familiaux en général. En parallèle, nous poursuivons le développement de la clientèle d'affaires. Notre cuisine est une cuisine traditionnelle à base de produits frais régionaux et locaux.

Le but ? Vous faire partager les savoir-faire de la Corrèze.

Labellisés «Logis de France», nous sommes fiers d'intégrer le label «Bistrot Origine Corrèze», qui est une vraie reconnaissance de notre travail et également un gage de qualité. C'est pour nous l'occasion de bénéficier d'une renommée et donc des retombées de ce label. »





Le restaurant a été repris en juin 2022.

La spécialité de la maison ? « Les farcidures, que nous proposons aussi à emporter en ouvrant la première boutique à Sainte-Fortunade en octobre 2022.

Nous travaillons en circuit court en partenariat avec « B.H Viandes » et « Au garde manger Corrèzien » de Sainte-Fortunade ainsi qu'avec d'autres fournisseurs locaux.

Nous avons aussi entièrement fabriqué notre four à pizza.

Au total, nous avons créé 6 emplois dont 5 personnes du bourg. »





En partenariat avec



Contact presse

Amandine BARRAT : abarrat@correze.fr - 06.59.68.03.01