Inspirations Le magazine de vos vacances

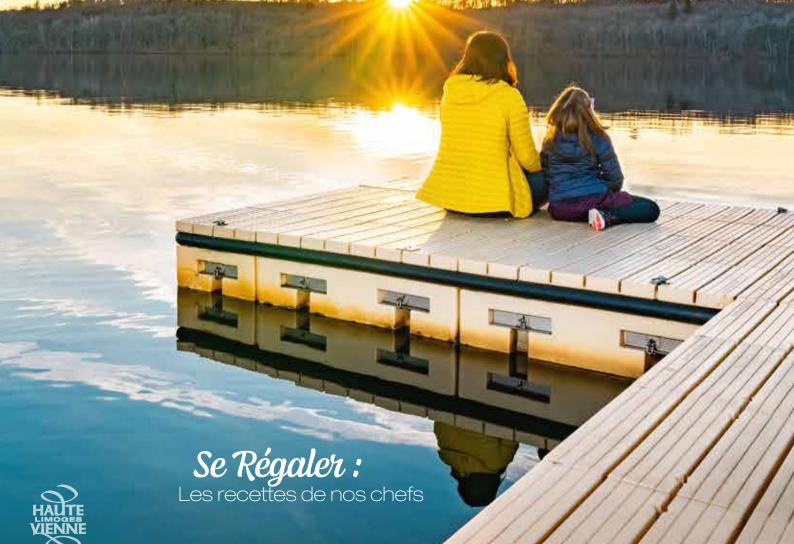
A Tester:

14 journées inoubliables!

Vos Soirées d'Été:

La Haute-Vienne en fête!

Votre Fiche Randa!





Découvrir La Haute-Vienne

14 journées inoubliables

P 08 Une journée à Limoges (circuit 1)

P 10 Une journée à Limoges (circuit 2)

P 14 Une journée tout près de Limoges

P 18 Une journée de Saint-Léonard à Evmoutiers

P 22 Une journée au Lac de Vassivière

P 26 Une journée dans le Sud de la Haute-Vienne

P 28 Une journée en Val de Vienne

P 30 Une journée au pays des feuillardiers

P 38 Une journée aux portes du Périgord

P 42 Une journée au pays de Saint-Yrieix

P 46 Une journée entre Saint-Junien et Rochechouart

P 52 Une iournée dans le Haut-Limousin

P 58 Une journée dans les Monts du Limousin

P 60 Une journée au Lac de Saint-Pardoux

P 06 La Haute-Vienne... en fête

P 17 Les routes de la porcelaine de Limoges en Haute-Vienne

P 25 La Haute-Vienne en train

P 63 Shopping

Se réaaler

P 32 La Haute-Vienne gourmande

P 65 Les recettes de nos chefs

En famille

P 49 Les BD de Jules & Zoé

P 50 La Haute-Vienne en famille

La Haute-Vienne côté nature 🕆

P 34 La Haute-Vienne en randonnée

P 35 Notre topofiche rando offerte

P 40 La Haute-Vienne côté nature

Haute-Vienne, terre d'histoire

P 55 Les châteaux de la Haute-Vienne

P 56 Oradour-sur-Glane

P 57 Le Mont Gargan

P 12 Cyril Boissier

P 16 Stéphane Ostrowski

P 20 Jean-Claude Leblois

P 44 Christophe Riffaud

P 48 Hélène Burs

P 66 Restez connectés

En coulisse...

Un grand merci aux contributeurs de ce magazine!

Pour la photo de couverture : le Lac de Saint-Pardoux Photo signée Loïc PAQUIER, membre de la Teamig87.

Pour les polaroïds sur la Haute-Vienne, un grand merci à notre Teamig87 fidèle sur Instagram, qui nous a encore proposé des photos magnifiques :

@__coco_boheme

@agnesszab

@balletvincent

@baylesebastien_limoug_oh

@billbaroud87

@caro.colorfood

@cha lech r

@et si cetait ca le bonheur

@julia.werkoff

@loeildemarin

@louis machs

@mathildee drd

@mick87500

@nath al ie b

@reikap87

@romainpicture

@shalimaranna

@sophoto87

@stefrsh

@steph_vtx

@val er ian

@vicky kozlowski

@wandererinwonderland

@yvan.pualic photographies

Merci également à certains instagrameurs d'avoir contribué à nous communiquer leur coup de cœur sur le département que vous retrouvez au fil des pages du magazine.

Merci aux Offices de Tourisme de la Haute-Vienne pour la réactualisation des informations de ce magazine.

Retrouvez Haute-Vienne Tourisme sur les réseaux sociaux et partagez vos publications avec #tourisme87!













Rédaction

« Inspiration Haute-Vienne. le magazine de vos vacances » magazine annuel, est édité par Haute-Vienne Tourisme Hôtel du Département 11 rue François Chénieux - 87000 Limoges Tél: 05 55 79 04 04

www.tourisme-hautevienne.com infotourisme@cdt87.com

Magazine gratuit. Ne peut être vendu.

Rédaction de Haute-Vienne Tourisme : Michel Bayle, Julie Bourdin, Julie Froment-Fages, Marion Mangin, Stéphane Roux, Sophie Tringues

Mise en page et impression : Atelier Graphique 23, rond-point du Coudert 87100 Limoges Tél: 05 55 50 68 22 imprimerie@ateliergraphique.fr

Magazine édité grâce au soutien du Conseil départemental de la Haute-Vienne



Crédits photos

Glane- Château de Brie

Au fil des pages Haute-Vienne Tourisme - Dominique Guillemain Photo Vavne Limoges - Jardin de la Forêt - Parc Bellevue Feeriland - Stéphane Hilaire - Stéphane Villemonteix -Conseil départemental de la Haute-Vienne Parc naturel régional Périgord-Limousin - Marion Mangin -CEN Nouvelle-Aquitaine - Marie-Ange Meslin -Villasport - OT du Pays de Saint-Yrieix - AMTM Phoebus Communication - Parc ZOO du Reynou -Angélique Guillet - Vivien Malagnat - Aubin Lalevée -Jean-Christophe Dupuy photographe Limoges Ville de Limoges - LCK Créations - Le terroird'Adrien -CRIL - PJ Muet - Bandafolie's - Vincent-Krieger One Day One Travel - Aquapolis - Le Moulin de la Gorce -La chapelle Saint Martin - E.Puvbonnieux -Château de Losmonerie - Relais des tuileries Maison de la Porcelaine - Jardins de Liliane -La Gare Champagnac - Maison de la Réserve - Madrigal B Jean Desmaison - FDAAPPMA87 - Bernardaud / LilyRose -Vincent Ballet - Sébastien Bayle - Sophie Gerland -Romain Guibert - Sèverine Lamaud - Louis Maniguet Anna Masdoumier - Valérian Lelong - Coralie Bessas Agnès Szabo - Caroline Cottaz - Julia Werkoff -Sarah Albiero - Mathilde Durand - Michael Reix -Nathalie Barot - Loïc Paquier - Charlotte Lechair -Victoria Haller - Cécile Caillaud - Yvan Pualic - Legend'air Robert Jusseaume - Michael Bettinelli - MIR Photo Malika Turin- Terra Aventura - Nassir Mokhtari - Tapis Rouge Petit train de Limoges - Le Cheverny- Raynaud - J. Damase -OT Le Lac de Vassivière - Musée et Jardin Cécile Sabourdy -Emergences Limoges - Historail - OT du Val de Vienne -Agnelle Studio 400 - Centre de la Mémoire d'Oradour-sur-

La Haute-Vienne... vous connaissez?



Train



Saint-Yrieix-

la-Perche

Coussac-Bonneval



24 et 25 mai à Eymoutiers:

C'est une plongée dans la culture traditionnelle limousine que vous propose la jeune association les Bringuebalants. Lors de ces deux jours, concerts, stages, conférences, marché d'artisans locaux, scène ouverte et bals trad vont faire se trémousser Eymoutiers et les environs.

Le reste de l'année, leur groupe Valsaviris fait la tournée des bals de la région. Ne vous faites pas prier et entrez dans la danse.

Renseignements et réservations : pj6735.wixsite.com/brinquebalants



4 au 7 juillet au Dorat :

Championnat du monde de tonte de moutons

Des centaines de tondeurs venus des 4 coins de la planète se retrouveront au Dorat, petite commune du nord de la Haute-Vienne pour s'adonner à leur sport favori : la tonte de moutons. C'est environ 500 bêtes qui se verront dépossédées de leur toison en quelques secondes. De quoi se tricoter de nombreux pulls!

Renseignements : www.mondialdetonte-france2019.com

20 juillet au 18 août à Saint-Yrieix-la-Perche:

notre site Internet www.tourisme-hautevienne.com

15° salon de l'aquarelle

Durant un mois, le cœur de ville de Saint-Yrieix se met à l'aquarelle. Conférences, stages d'initiation ou de perfectionnement, exposition et balaquarelle rythmeront cette 15ème édition. L'occasion de retrouver des aquarellistes de talent qui croquent les monuments et les scènes de vie se trouvant sous leurs yeux.

Renseignements: www.salon-international-aquarelle.com





10 et 11 août à Rilhac-Lastours : **Les médiévales de Lastours**

Oyez, oyez, gentes dames et damoiseaux!
Chaque été au château de Lastours,
chevaliers, troubadours et dames de la cour
prennent leurs quartiers pour faire revivre
cette grande époque de l'Histoire de France.
Combats à l'épée, artisans, démonstrations de
techniques et jeux anciens... bienvenue dans
les couloirs du temps!

Renseignements: 05 55 58 38 47 www.chateau-de-lastours.fr



à l'heure anglaise.

Renseignements : 06 76 60 90 87 www.legendairenlimousin.blogspot.fr





20 au 22 septembre à Limoges : **Toques et Porcelaine**

Toques et Porcelaine met à l'honneur à parts égales le contenant et le contenu, la richesse des arts de la table et la qualité des produits gastronomiques régionaux, la créativité des porcelainiers et l'inventivité des chefs. Au menu : démonstrations de recettes en public par des chefs invités, masterclass, dégustations, exposition de porcelaine, ateliers pour les enfants, marché de producteurs, dîner de gala, conférences, animations musicales, visites guidées...

Renseignements: 05 55 34 46 87 www.tourisme-limoges.com



Une journée... ; à Limoges Circuit 1



Le coup de cœur de la Teamig87

__coco_boheme • Abonné(e



Aimé par reikap87 et 670 autres personnes

Si, comme moi, vous aimez vous perdre dans les rues pavées du centre-ville et vous promener le nez en l'air, vous découvrirez mille et une merveilles.

Lorsque vous entrerez dans la cour du Temple, vous ferez un bon dans le temps. Transporté dans le vieux Limoges, vous serez au cœur de l'un des joyaux de la ville. C'est une cour intérieure publique, située entre la rue du Temple et la rue du Consulat. Entre ses murs résonne l'histoire.

Après une session shopping dans les rues adjacentes, vous apprécierez flâner dans ce havre de paix ou faire une pause à l'abri des hôtels particuliers en granit et aux remarquables façades à colombages. Petite confidence : aux beaux jours, il fait bon s'y restaurer et profiter des terrasses. Alors prenez le temps de vous arrêter !

PS: Au 21 rue du Temple se trouve le Shinrin Yoku; un bar à détente. N'hésitez pas à pousser la porte et offrir à votre esprit un bain de forêt! Du fauteuil massant de l'étage, on bénéficie d'une jolie vue sur la cour du Temple... Limoges, capitale des arts du feu, est fière de son patrimoine lié notamment à la porcelaine et le montre. Au Musée Adrien Dubouché l'exposition permanente présente de remarquables pièces de toutes les époques. Le musée du four des Casseaux quant à lui retrace à travers la visite de cet ancien four rond à porcelaine les conditions de travail des ouvriers.

Et pour refaire son service, faites un petit tour aux magasins d'usine de Bernardaud ou des Porcelaines Pergay. Du plus classique au plus contemporain, il y en a pour tous les goûts.

Musée Adrien Dubouché

8 bis place Winston Churchill - 87000 Limoges - Tél : 05 55 33 08 50

Musée du four des Casseaux

28 rue Donzelot - 87000 Limoges - Tél : 05 55 33 28 74

Fondation Bernardaud

27 avenue Albert Thomas - 87000 Limoges - Tél : 05 55 10 55 91

Porcelaines Pergay

117 rue de Nexon 87000 Limoges - Tél : 05 55 31 24 24



Musée Adrien Dubouché © caro.colorfood

■ On fait un tour dans le village de la Boucherie à l'ambiance pleine de charme, au milieu des maisons à pans de bois et des rues pavées. A voir absolument la Chapelle Saint Aurélien avec sa belle toiture en bardeaux de châtaignier. Suivez le guide : le service Ville d'art et d'histoire propose plus de 80 visites différentes de la ville dont celle du guartier de la Boucherie.

Renseignements à l'Office de Tourisme

■ C'est une plongée dans les fonds marins que vous propose l'aquarium de Limoges. Situé dans un ancien réservoir de la ville, les visites sont ludiques et animées. Ne manquez pas la visite des coulisses, le repas des poissons ou l'atelier tactile... des expériences à vivre!

Aquarium de Limoges

2 Boulevard Gambetta - 87000 Limoges - Tél : 05 55 33 42 11





Avis aux gourmands et aux gourmets! On déjeune d'un foie de veau ou d'une pièce de bœuf dans le quartier des halles centrales où les restaurants proposent des plats locaux et traditionnels: les Bars'Jo ou chez Olivier, place de la Motte; la Pesée tout près; le Versailles, la brasserie incontournable près du palais de Justice; le Churchill et le Bistrot gourmand et son escalope de veau à la crème ou encore près de la Mairie, le Cheverny et sa cuisine gourmande.

La Pesée

3 Rue d'Aguesseau - 87000 Limoges - Tél : 05 55 77 21 63

Le Versailles

20 Place d'Aine - 87000 Limoges - Tél : 05 55 34 13 39

Le Churchill

13 Place Winston Churchill - 87000 Limoges - Tél : 05 55 71 81 76

Le Bistrot gourmand

5 Place Winston Churchill - 87000 Limoges - Tél : 05 55 10 29 29

Le Cheverny

57 Avenue Baudin - 87000 Limoges - Tél : 05 55 34 50 01

■ On flâne dans les salles du Musée des Beaux-Arts à la découverte de chefs-d'œuvre. Des collections d'art égyptien, en passant par l'impressionnante collection d'émaux médiévaux ou contemporains, les amateurs d'art seront servis. Le clou de la visite : des toiles d'Auguste Renoir qui les a offertes à sa ville natale. De toute beauté!

Musée des Beaux-Arts

1 Place de l'Évêché - 87000 Limoges - Tél : 05 55 45 98 10

■ Vous serez incollable sur l'histoire du Compagnonnage et la richesse de ses coutumes. La Cité des Métiers et des Arts expose également les chefs-d'œuvre des Compagnons et des Meilleurs Ouvriers de France valorisant ainsi la beauté des gestes et la précision des savoir-faire. Des expositions et ateliers sont proposés à tous.

Cité des Métiers et des Arts

5 Rue de la Règle, 87009 Limoges Cedex 1 - Tél : 05 55 33 86 86



Tout Voir, Tout Savoir

Office de Tourisme
Intercommunal de Limoges
12 boulevard de Fleurus
05 55 34 46 87



Une journée... ; à Limoges Circuit 2

■ Facile de visiter Limoges avec le Limoges City Pass! Plus de 70 partenaires sont à votre disposition : des sites de visite en accès gratuit, les transports en commun en illimité et de nombreuses offres et réductions dans des restaurants, boutiques, hôtels. Formule de 24, 48 et 72h

Renseignement et vente à l'Office de Tourisme et sur www.limoges-tourisme.com



2019

■ Le Tuk Tuk file dans Limoges pour vous donner une autre vue sur la ville : un circuit où votre pilote vous accordera des pauses photos afin de capturer les plus beaux coins.

Ou sinon on prend le Petit Train qui permet de visiter Limoges sans fatique : Limoges, ce n'est pas tout plat !

Petit Train et Tuk Tuk de Limoges Renseignements 06 43 75 65 70

■ Profiter des bords de Vienne pour déjeuner, en vrai « ponticaud » (habitant du quartier des ponts de Limoges) tout près du Pont historique, au Pont Saint Etienne avec vue sur la cathédrale ou bien tout à côté du Four des Casseaux au plus près de la rivière.

Restaurant le Pont Saint Etienne

8 Place de Compostelle - 87000 Limoges - Tél : 05 55 30 52 54

Restaurant le Bistrot des Quais

16 Port du Naveix - 87000 LIMOGES -Tel : 05.55.79.01.01

Le Ponticaud

6 Place De Compostelle - 87000 Limoges - Tél : 05 55 30 36 37

La Pause St Jacques

7 Place de Compostelle, 87000 Limoges - Tél : 05 55 48 03 78



■ Poussez les portes du Tapis Rouge, le cabaret de Limoges!

et appréciez le spectacle donné par une troupe haute en couleurs. Un show digne de Broadway qui régalera vos pupilles avec les nombreux tableaux rythmés mais également vos papilles avec les plats raffinés servis. Nul doute que vous vous laisserez submerger par l'ambiance! Ouvert chaque vendredi, samedi et dimanche de septembre à juin pour 2 à 5 repas spectacles par semaine.

Tapis Rouge : 15 Rue Hubert Curien, 87000 Limoges

Renseignements / réservations : Tél : 05 55 08 63 06 - www.tapisrougelimoges.com

■ Un moment pour vous à l'Aquapolis! C'est un espace de 2 400 m² de plan d'eau, de plusieurs bassins (dont un olympique de 50 mètres homologué pour la compétition) et 850 m² de bassins balnéo-ludiques ; un espace forme et bien-être offrant une gamme complète de services pour la remise en forme.

L'Aquapolis



Tout Voir, Tout Savoir

Office de Tourisme Intercommunal de Limoges 12 boulevard de Fleurus 05 55 34 46 87

古史解



Portrait...

Il est à la tête d'un lieu emblématique de Limoges et s'attache à conserver ce caractère. Si le Versailles a su traverser les époques, il le doit à Cyril Boissier, gardien des traditions et infatigable meneur de brigade. Rencontre avec un passionné qui a remis au goût du jour un dessert oublié 100% limougeaud.

Le Versailles 20 Place d'Aine - 87000 Limoges www.brasserie-le-versailles-limoges.com Tél : 05 55 34 13 39

Ma Haute-Vienne À moi

Ma balade préférée : j'aime les paysages autour de la Briance, le Mont Gargan à Châteauneuf-la-Forêt. Ce sont des lieux de mémoire mais aussi pour moi, des endroits de méditation où j'aime bien flâner. Mention spéciale à Saint-Bonnet-Briance qui est un village charmant.

Mon plat préféré : la viande limousine, bien sûr ! Une bonne côte de bœuf grillée sur l'os fait mon délice avec une sauce béarnaise maison. Sinon, j'aime bien la cuisine du restaurant les 2 Cygnes à Saint-Paul : une bonne adresse pour goûter les plats locaux de la Haute-Vienne.

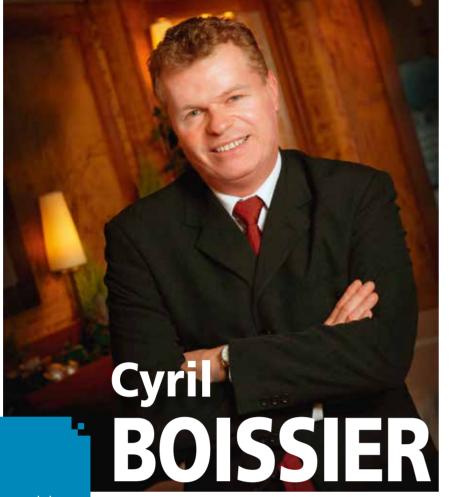
La boutique où j'aime faire mes achats: la chocolaterie Borzeix Besse à Limoges, rue Jean Jaurès, est un endroit que j'affectionne particulièrement. Je suis fan de leurs marrons glacés. Il y a aussi la Maison du Fromage, rue Ferrerie où l'on trouve tous les fromages possibles, affinés avec passion.

La visite que je vous conseille : Oradour-sur-Glane et son Centre de la Mémoire, c'est une visite à faire une fois dans sa vie : elle permet de garder à l'esprit des choses essentielles. Par ailleurs, je suis très fier des rénovations effectuées dans les 3 grands musées de Limoges et particulièrement au Musée des Beaux-Arts qui possède des toiles de Renoir (originaire de Limoges) entre autres merveilles.

Ma saison préférée : c'est le début de l'automne avec les couleurs de la nature qui changent et qui correspondent à mon univers.

Le lieu qui m'émerveille à chaque fois : le Mont Gargan, vraiment !

Mon adjectif pour qualifier la Haute Vienne : mon bastion hors des territoires tourmentés.



yril Boissier n'est pas arrivé à Limoges par hasard Encore moins au Versailles, la «dernière belle brasserie d'autrefois au cœur de Limoges».

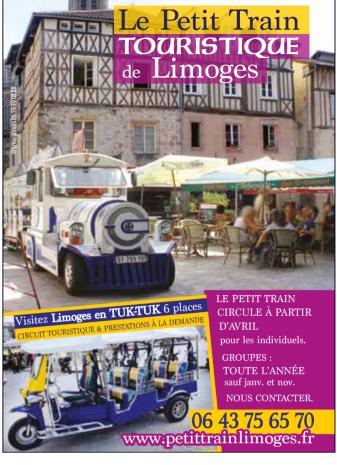
Originaire du Nord, il avait ses habitudes en Corrèze, destination des vacances familiales.

Une fois sa formation en cuisine achevée, il y tente sa chance et s'installe à Chaumeil à l'Auberge des Bruyères, ancienne maison du célèbre accordéoniste Jean Ségurel. Régulièrement, il passe par Limoges, et aime déjeuner au Versailles qui devient un de ses endroits de prédilection.

Monsieur Couderc le propriétaire de l'époque s'ouvre un jour à lui de son inquiétude sur sa succession. Cyril Boissier reprend alors le Versailles, restaurant qui le faisait rêver depuis des années. Cela fait maintenant 16 ans qu'il le dirige et travaille à son rayonnement tout en valorisant ce qui a fait son succès. Il a gardé plus de la moitié de la carte comme les «petites saucisses au muscadet» (créées en catastrophe en 1978 à l'arrivée inattendue à déjeuner d'un car). Au Versailles, c'est une gastronomie bourgeoise agrémentée de plats canailles, de préparations aux abats, typiques d'ici.

Le cadre est important aussi : même si le restaurant a été rénové du sol au plafond, l'âme est intacte et le service toujours très attentif. Les serveurs virevoltent et veillent à la satisfaction des clients. Et Cyril Boissier n'a de cesse de les étonner en revisitant des recettes ou en ressuscitant d'autres comme celle de ce gâteau star des années 70-80 à Limoges : « le Mondain ». Inventé par le pâtissier François Jeandeau (en 1922), il est à base d'amandes et de chocolat. On peut le retrouver aujourd'hui à la carte du Versailles. Avis aux gourmands !









Une journée... tout près de Limoges

Aqua-slide, canons à balles, trampolines, ballons sauteurs, mini-golf, écolosafari, bateaux tamponneurs... on aperçoit déjà les étincelles dans vos yeux à l'évocation de ces attractions! Et ce ne sont qu'une petite partie des activités de ce parc familial situé aux portes de Limoges. Et il y en a pour tous les goûts et tous les âges.

Le Parc Bellevue Bellegarde - 871001 Limoges Tél : 05 55 48 03 62





■ A Feeriland il y a des trains, des châteaux, des scènes entières en maquettes animées mais aussi un jardin botanique aquatique, une forêt de bambou, des jeux gonflables : tout cela pour passer en famille un moment de détente et d'évasion.

Feeriland L'Ebourliat - 87520 Veyrac - Tél : 05 55 03 16 71

■ Pause déjeuner au Saint Eloi à Solignac : cet établissement au cœur du village est situé dans un superbe bâtiment médiéval. On y déguste tout ce qui fait le charme de la cuisine limousine. Cyrille Pasquier, le repreneur de cette adresse historique, met en musique le travail de sa jeune équipe.

Logis Hôtel Le Saint Eloi - Restaurant C. Pasquier 66 avenue Saint Eloi - 87110 Solignac - Tél : 05 55 00 44 52



■ Un petit tour au Jardin de la Forêt à Saint-Just-le-Martel pour un moment paisible. Différentes ambiances se succèdent au fil de la balade accompagnée et des saisons. Ce jardin romantique de 2 500 m² vous séduira avec sa collection d'arbustes, ses rosiers, pivoines, érables japonais. De mai à octobre sur rendez-vous.

Jardin de la Forêt 1 rue René Cassin - 87590 Saint-Just-le- Martel Tél : 05 55 09 20 79



98 Avenue Saint Eloi - 87110 Solignac Tél : 05 55 00 63 43

rayon de 100 km autour de Solignac.

■ Au restaurant le Quatre à Solignac on peut profiter de la vue sur le pont médiéval, au bord de la Briance,. On y fait une cuisine de saison, avec des produits frais. Un menu du jour à 14 € les midis en semaine et une carte qui change toutes les saisons. Terrasse, parking, vente de pâtés de pomme de terre à emporter sur commande.

Restaurant le Quatre Place de la Briance - 87110 Solignac - Tél : 05 87 41 70 65

■ On parcourt la planète Limousine au Limousine Park : chasse au trésor, îles aux labyrinthes, espace muséographique, voilà le programme pour tout connaître de notre vache emblématique. Le restaurant du parc, le Lanaud, offre une vue exceptionnelle sur la campagne limousine et c'est le domaine de Anne Alassane, première gagnante de Masterchef.

Limousine Park Pôle de Lanaud - 87220 Boisseuil Tél 05 55 06 46 10

Restaurant Le Lanaud Tél : 05 55 06 46 08



Tout Voir, Tout Savoir

On chante « le bon roi Dagobert » à Solignac : pas

son église à file de coupoles. C'est en 632 que le roi

Dagobert donne à Saint Eloi la «villa Solemniacum»

développe autour du domaine de l'Abbaye. Parcours

question de rater le joli village de Solignac avec

pour y fonder son monastère. Le village se

dans le village avec panneaux en céramique

retraçant l'histoire de Solignac.

Office de Tourisme Intercommunal de Limoges Tél : 05 55 34 46 87

Bureau d'Information Touristique de Solignac
Tél : 05 55 00 42 31

www.limoges-tourisme.com

Portrait...

Ce Lyonnais de naissance a promené sa haute stature aux quatre coins de l'hexagone, des Mauges à la Côte d'Azur. Partout il a laissé l'image d'un compétiteur féroce et d'un homme paisible et droit. Il nous livre ce qui lui fait aimer la Haute-Vienne qu'il a adoptée depuis des années.

Ma Haute-Vienne À moi

Ma balade préférée : aller courir sur les bords de Vienne quand il fait beau, prendre ma moto et aller me balader au gré des envies et de l'inspiration.

Le monument que je vous conseille: l'Eglise Saint Michel des Lions à Limoges. C'est une magnifique église du XV^e siècle de style gothique très bien conservée qui a aussi la particularité de détenir les reliques de

Saint Martial.

Mon plat préféré : un magret de canard au miel bien préparé avec des pommes de terre sautées dans le jus du magret, j'en serai presque à lécher l'assiette.

La boutique où j'aime faire mes achats: je suis très gourmand alors je vous dirais le nom d'une institution ici à Limoges, Chez Buissière maître chocolatier. La boutique qui date du milieu des années 1900 a gardé son côté ancien (boiseries, moulures, marqueteries). Les amandes ou noisettes grillées enrobées de chocolats, les calissons, toutes les diversités de chocolat, un délice. Pour Pâques les sujets qui font le bonheur des enfants, c'est un vrai plaisir aussi.

Le lieu qui m'émerveille à chaque fois: le Palais des Sports de Beaublanc un soir de match à guichets fermés, quand les joueurs sont galvanisés par l'ambiance unique qui tombe des tribunes et qui renversent un match mal embarqué.

Ma saison préférée : le printemps. La nature revient à la vie, le temps se radoucit, redonne le sourire et le moral, les journées s'allongent.

Mon mot pour qualifier la Haute-Vienne: auiétude.



'est en 1985 qu'il pose ses valises à Limoges en provenance du Mans. Déjà international, il participe aux Jeux Olympiques de Los Angeles en 1984 et devient un des meilleurs joueurs européens sous les couleurs du Limoges CSP.

Il raccroche les baskets en 2005, à Antibes, où la quarantaine passée, il était encore un joueur important (17,5 points et 8 rebonds de moyenne à 43 ans). Il est le meilleur marqueur et le meilleur rebondeur de l'histoire de la LNB (Ligue Nationale de Basket) et possède un palmarès parmi les plus étoffés du basket français : vainqueur de la Coupe des Coupes 1988, finaliste de la Coupe Saporta en 2001, finaliste de la Coupe Korac en 1987, champion de France 1988, 1989,1990,1995, vainqueur de la Coupe de France 1998, 2 fois vainqueur du Tournoi des As, médaillé de bronze aux Jeux Méditéranéens, capitaine de l'équipe de France pendant 8 saisons, 193 fois international, 4 fois Most Valable Player (meilleur joueur) du championnat de France, 11 fois All Stars LNB... Il appartient au club très fermé des « Stars du basket français », aux côtés de Dacoury, Gilles, Dubuisson, Rigaudeau, Diaw et Parker, ce qui lui vaut, en 1988 d'être médaillé d'Or de l'Académie des Sports et en 2013 d'entrer à l'Académie du Basket de la Fédération Francaise.

Son niveau de performance était tel que son entraîneur à Antibes disait : «Il a banalisé les bonnes performances». Que dire de plus... Sa passion pour ce sport est le moteur qui en 2007 l'incite à rejoindre Frédéric Forte dans l'aventure CSP. Il en devient le directeur du marketing et contribue au développement du club qui passe de la Pro B au titre de Champion de France Pro A (2014 et 2015). On pourrait croire que ses aspirations se limitent aux travées de Beaublanc, mais cet épicurien apprécie l'authenticité de la Haute-Vienne et de ses habitants et il y trouve les conditions d'un ressourcement nécessaire.



Le site Internet et la brochure pour tout savoir sur la porcelaine

Le réseau est composé de 22 porcelainiers engagés et représentatifs de la tradition et de la créativité de la porcelaine de Limoges. Musées, artisans d'art, sites historiques, unités de fabrication ou de décoration, ils sont tous localisés sur l'ensemble du département et accueillent des visiteurs pour partager les secrets de leur savoir-faire.

Retrouvez-les dans une brochure de présentation et de renseignements de 52 pages disponible en français et en anglais ainsi que sur le site Internet en français et anglais accessible sur votre ordinateur ou votre smartphone.

www.routes-porcelaine-limoges-hautevienne.fr



Rencontre avec Patrice Chauvel

Passionné par la porcelaine, Patrice fabrique dés et pendentifs et décore de petites pièces de porcelaine. Son atelier a investi le cœur du quartier de la Cité à Limoges à deux pas de la cathédrale, du musée des Beaux-Arts, des jardins de l'Evêché et des bords de Vienne. Vous y découvrez les différentes étapes de fabrication de la porcelaine (fabrication, coulage, émaillage et décoration) et pourrez ensuite faire plaisir ou vous faire plaisir en ramenant un petit souvenir ou en succombant aux idées cadeau.

La Salamandre 5 rue Haute Cité - 87000 Limoges Tél : 05 55 12 88 91





Depuis novembre 2017, la porcelaine de Limoges est protégée par le label **Indication Géographique**. Une reconnaissance d'excellence pour le travail des porcelainiers qui impose une fabrication et une décoration des produits à Limoges ou dans le département de la Haute-Vienne. La porcelaine de Limoges est le troisième produit manufacturé à décrocher ce précieux label.



10

Une journée... entre

Saint-Léonard de Noblat **et** Eymoutiers





Aimé par reikap87 et

Je vous emmène en balade à Eymoutiers pour un dépaysement garanti!

Profitons du parc arboré en bord de Vienne pour un petit pique-nique. Face à l'ancien et majestueux couvent qui abrite désormais la mairie, le décor est tout choisi.

Ayant repris nos forces, remontons le temps (et le chemin), vers le vieux bourg aux allures médiévales très bien conservé. Ses maisons à colombages, ses rues pavées, sa collégiale St-Etienne du XIe siècle, ses halles qui accueillent à présent le marché tous les samedis matins.

Puis laissons-nous quider par le fil de la rivière. bordée de maisons plus jolies les unes que les autres, de balcons fleuris, de potagers... pour rencontrer les habitants de la ville appelés « les pelauds ».

Je vous conseille également de prendre de la hauteur sur les collines pour contempler la vue panoramique sur cette belle ville d'Eymoutiers, l'effort en vaut la peine, croyez-moi!

Enfin la visite de l'espace Rebeyrolle sur l'œuvre de l'artiste peintre-sculpteur natif de la ville et reconnu de tous, ajoutera une touche culturelle à votre escapade

■ La belle collégiale à Saint-Léonard domine la vallée de la Vienne avec sa silhouette imposante. Cette église est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des Chemins de Saint-Jacques. Le tombeau de Saint-Léonard, à l'intérieur, attirera votre attention : il est en serpentine, une pierre verte de notre région.

Pour une visite quidée : informations auprès de l'Office de Tourisme de Noblat.



■ Au Relais Saint-Jacques, le chef Pascal Jeammie cuisine les produits régionaux en fonction des saisons. Au menu : foie gras maison, bœuf Limousin Label Rouge « Blason Prestige », tarte fine flambée aux pommes golden du Limousin... Bon appétit!

Le Relais Saint-Jacques 6. bd Adrien Pressemane - 87400 Saint-Léonard de Noblat Tél: 05 55 56 00 25

■ On bulle à l'espace Aquatique AquaNoblat du jacuzzi au bassin extérieur : rien de tel gu'un moment de détente pour les parents et de jeux aquatiques pour les enfants!

Agua'Noblat Avenue Léon Blum - 87400 Saint-Léonard de Noblat

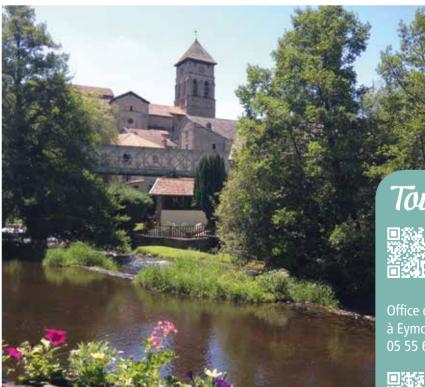




annuelle toujours en rapport avec le papier. Cette année : « Bestiaire de papier » du 16 mars au 21 décembre 2019. Moulin du Got - le Pénitent - 87400 Saint-Léonard de Noblat - Tél : 05 55 57 18 74 - www.moulindugot.com

■ La Closerie à Eymoutiers vous réserve un moment convivial à base de produits du terroir, viande limousine, produits frais, cuisine traditionnelle. En plus on peut rester dormir dans une des chambres situées dans le superbe bâtiment du château de Toulondit.

Hôtel-Restaurant La Closerie Château de Toulondit - Promenade des Sports 87120 Eymoutiers - Tél : 05 55 14 47 70



Levez le nez pour observer et décrypter les superbes vitraux de la collégiale d'Eymoutiers! Les plus beaux du Limousin... Le quide du Pays d'art et d'histoire Monts et Barrages vous dira tout. Sinon, on se procure le livret explicatif sur les 16 baies pour une visite en autonomie.

Informations auprès de l'Office de Tourisme des Portes de Vassivière

Tout Voir, Tout Savoir

Office de Tourisme de Noblat à Saint-Léonard

1 05 55 56 25 06 - www.tourisme-noblat.fr

Office de Tourisme des Portes de Vassivière

05 55 69 27 81 - www.tourisme-portesdevassiviere.fr



Office de Tourisme Briance-Combade

à Châteauneuf-la-Forêt

05 55 69 63 69 - www.cc-briance-combade.com

Portrait...

Jean-Claude Leblois est le Président du Conseil Départemental de la Haute-Vienne depuis 2015. Habitué à l'arpenter depuis des années dans le cadre de ses activités, il la connaît bien cette Haute-Vienne. Mais quelle est sa Haute-Vienne à lui, comment la raconte-t-il? Qu'a-t-elle pour lui d'essentiel? C'est ce que nous avons voulu savoir en allant le rencontrer.

Ma Haute-Vienne à moi

Ma balade préférée : c'est une balade proche de chez moi, à la Geneytouse. Elle rassemble les sentiers, les chemins et les routes de mon enfance. J'aime continuer à m'y promener avec mes petits-enfants.

Mon plat préféré : il y a l'entrecôte (limousine, bien sûr!) et le petit salé, souvenir de mon enfance et des moments familiaux.

La boutique où i'aime faire mes achats : les commerces de proximité dans mon village ou à Saint-Léonard de Noblat, comme la fromagerie « Au panier de fromages » qui s'y trouve, rue de la Révolution. J'aime les commercants qui, en plus de cultiver l'excellence, savent raconter leurs produits et cette fromagerie fait partie de ceux-là.

La visite que je vous conseille : le Centre de la Mémoire à Oradour-sur-Glane, pour moi est incontournable. C'est important, au regard de notre histoire, d'avoir pu créer cet outil pédagogique au service des générations actuelles et futures.

Ma saison préférée : c'est le printemps avec les journées qui rallongent, les prairies qui retrouvent leur vert éclatant, les couleurs vives des fleurs et aussi la douceur de la brume du matin sur nos paysages.

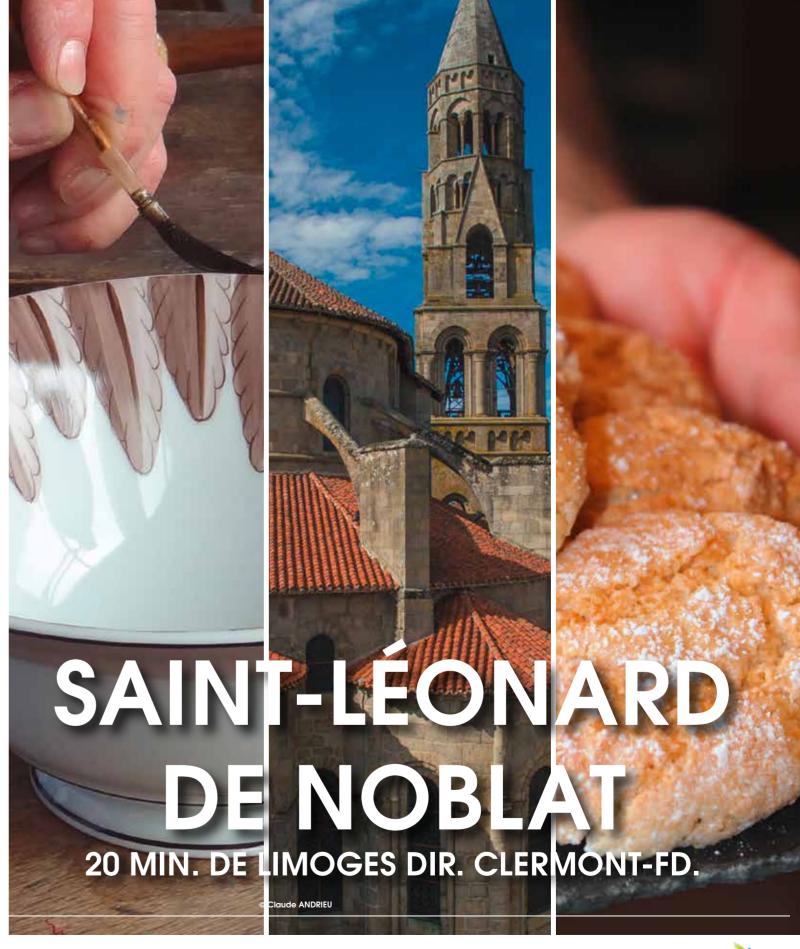
Le lieu qui m'émerveille à chaque fois : ce n'est pas un lieu mais plutôt un moment : celui d'un coucher de soleil sur la campagne haut-viennoise et si possible depuis un point de vue dégagé, comme au sommet du Mont Gargan.

Mon mot pour qualifier la Haute-Vienne : l'authenticité des hommes et des paysages.



est un véritable enfant du pays qui nous reçoit dans son bureau à l'Hôtel du Département. Jean-Claude Leblois est né à la Geneytouse à une vingtaine de kilomètres de Limoges. Il y passe toute son enfance. Puis après des études en Génie civil, il passe le concours de l'enseignement. Il devient professeur avant d'être chef d'établissement dans l'Indre. Ce sera le seul moment où il s'éloignera un peu de la Haute-Vienne. Puis vient le temps de l'action publique, avec un premier mandat d'adjoint au maire à la Geneytouse. Ce sera le début de son engagement au service de son territoire.

Issu d'une famille de maçons et d'agriculteurs, il nous raconte combien le rythme des saisons, et celui des travaux des champs ont pu marguer son enfance. Il nous dit aussi qu'il pense que guand on vit en Haute-Vienne, on ne peut qu'être sensible à sa belle nature. Et qu'on se trouve dans le cadre idéal pour développer son sens de l'observation afin de déceler toutes les richesses qu'elle possède. Même s'il fait souvent la même balade dans sa campagne natale, il trouve toujours des choses à découvrir, qu'il n'avait pas remarquées la fois précédente. Cet amoureux de la Haute-Vienne conclut notre entretien de la façon suivante : « je suis toujours fier de faire découvrir la Haute-Vienne tant pour la beauté et la diversité de ses paysages que pour la qualité des initiatives qui s'y créent. »



Office de Tourisme de Noblat - 05 55 56 25 06 - www.tourisme-noblat.org



Lac de Vassivière

Laissez-vous guider par Ânatole, Maurice ou Lupin. Ces compagnons aux grandes oreilles vous emmèneront sur les chemins de randonnée qu'ils connaissent comme leur poche aux alentours de la ferme. Si vous souhaitez prolonger l'expérience, des ateliers sont proposés et vous pourrez profiter de l'hébergement en yourtes, en gîte ou en roulotte. Dépaysement garanti.

Les Anes de Vassivière - Champseau - 87470 Peyrat-le-Château - Tél : 05 55 69 41 43

■ Si vous faites le tour de l'Île de Vassivière, vous y trouverez de drôles d'installations tout au long du chemin. Des artistes contemporains ont investi la nature en y cachant leurs œuvres monumentales ou land art composant ainsi le Bois de sculptures. Et pour en découvrir plus sur l'art contemporain, le Centre International d'Art et du Paysage propose exposition et ateliers pour toute la famille.

Centre International d'Art et du Paysage - lle de Vassivière - 87120 Beaumont du Lac - Tél : 05 55 69 27 27



■ Entre baignade, navigation et jeux aqualudiques, vous ne saurez plus où donner de la tête. 5 plages de sable surveillées, un parc aqualudique avec waters balls, voile, canoë, paddle, pédalo ou ski nautique, vous y trouverez forcément votre bonheur.

Pour une découverte nautique plus douce, embarquez à bord de l'Escale pour une croisière commentée par le capitaine qui vous racontera notamment l'histoire du lac.

Informations auprès de l'Office de Tourisme Tél : 05 55 69 76 70

L'Escale Bateau Promenade Auphelle - Chemin de l'Escale 87470 Peyrat-le-Château Tél : 05 55 69 41 35



Sortez vos cannes et vos hameçons, on a trouvé LE spot de pêche aux carnassiers. Sur place, vous trouverez tout pour passer un agréable séjour « pêche » : hébergements dédiés, mises à l'eau et navigation gratuite! Si vous êtes plutôt pêche à la truite, aux alentours vous attendent des cours d'eau d'exception. Stages d'initiation et de perfectionnement sur réservation avec des guides moniteurs de pêche.

Informations auprès de l'Office de Tourisme Tél : 05 55 69 76 70

On régale nos papilles en profitant d'un déjeuner en terrasse sur l'île. Le café-restaurant « Manger l'Ile » propose un encas du terroir élaboré à partir des produits locaux en circuit court ou agriculture biologique. On en profite également pour faire ses provisions de produits régionaux à la boutique de l'île. Puis on dîne Chez Julie à Nedde qui offre une cuisine à base de produits frais dans un cadre atypique, l'ancien restaurant-boucherie du village.

Manger l'Ile (Ouvert en saison) 87120 Beaumont-du-Lac

Tél : 05 55 69 21 23

Chez Julie

Le Bourg - 87 120 Nedde Tél : 09 74 56 25 43



Auphelle - 87470 Peyrat-le-Château - Tél : 05 55 35 60 81

Tout Voir, Tout Savoir



Le Lac de Vassivière - Office de Tourisme

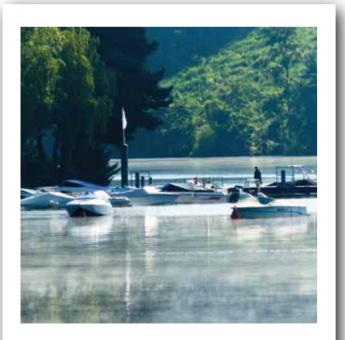
Auphelle - 87470 Peyrat-le-Château - 05 55 69 76 70

Bureau d'Information Touristique de Peyrat-le-Château - 05 55 69 48 75 www.lelacdevassiviere.com

— Inspiration Haute-Vienne 2019

23





Vassivière par @baylesebastien_limoug_oh





Pour les fans de trains: Historail

C'est une expérience immersive dans l'univers du chemin de fer que vous propose l'Historail. A travers deux salles d'exposition et les extérieurs, vous voici plongés dans une gare où vous partez pour un voyage à bord du Capitole ainsi qu'à la découverte des éléments techniques qui font la magie du ferroviaire. Munissez-vous de votre billet, embarquement immédiat!

Historail - Musée du Chemin de Fer 20b rue de Beaufort 87400 Saint-Léonard de Noblat Tél : 05 55 56 11 12 www.historail.com



Pour traverser une mer intérieure: Le petit train de l'île

Au sud-est du département, le Lac de Vassivière étend ses 1000 hectares d'eau limpide au milieu des forêts limousines. Au milieu de cette étendue, se tient l'Ile qui abrite notamment le Centre International d'Art et du Paysage et le bois de sculptures. Pour y accéder, deux solutions : traverser à pied le pont la reliant au rivage ou se laisser quider à bord du petit train. Des rotations régulières sont proposées à partir du printemps.

Renseignements : 05 55 69 20 45

Pour découvrir Limoges sans fatigue : Le petit train de Limoges

Rien de mieux pour visiter Limoges sans trop se fatiguer que d'embarquer dans le petit train de Limoges. A travers deux parcours commentés, vous découvrirez les deux cœurs de ville avec ses guartiers et monuments emblématiques (la gare, la Cité, le musée Adrien Dubouché...) ou les bords de Vienne. Limoges n'aura plus de secrets pour vous et vous ne serez même pas essoufflé à la fin de la visite.

Renseignements / achat des billets en ligne : Tél: 06 43 75 65 70 - www.petittrainlimoges.fr

Pour voyager à toute vapeur : Le train touristique en Jimousin

Filer à travers la campagne limousine à toute vapeur à bord d'un train des années 1930 bichonné et entretenu par une association de passionnés, c'est appréhender le voyage sous une autre forme. C'est une expérience hors du temps qui vous emmène sur la ligne Limoges-Eymoutiers en traversant la haute vallée de la Vienne. Vous prendrez guelgues heures pour visiter le cœur de ville ou profiterez d'un aller-retour d'1h20 entre Eymoutiers et Châteauneuf-Bujaleuf.

Dates annoncées : 26 juin, 14, 24 et 31 juillet, 7, 15, 21 et 28 août 2019. Réservation en ligne et descriptifs des circuits: www.trainvapeur.com



Une journée... dans le

Sud de la Haute-Vienne

■ On découvre l'ensemble Musée et Jardins Cécile Sabourdy : au sein du Presbytère entièrement rénové, la collection Naïve du Musée révèle des artistes Limousins hors-norme : Cécile Sabourdy ou encore Robert Masduraud traduisent sur la toile une vision sensible de leur Limousin. Ce musée à taille humaine et à l'architecture remarquable promet une immersion dans le monde des Arts Singuliers. Tout autour du musée, c'est un voyage sensoriel qui vous attend, grâce aux jardins.

Musée et Jardins Cécile Sabourdy Le Presbytère, rue Chavaud 87260 Vicq-sur-Breuilh Tél : 05 55 00 67 73



■ On va à la Villa d'Antone à Pierre-Buffière : ce site date de 2 000 ans et c'était un domaine agricole doté de thermes (ce qui atteste de son importance).

Aujourd'hui on peut voir le site d'avril à novembre : une balade au milieu de la nature où une signalétique vous guidera et vous livrera l'essentiel sur ce lieu qui continue d'être étudié par les archéologues.



Un joli chalet comme on en rêve pour des vacances en plein nature: c'est le gîte de Bel'Ecaille. En plus si vous êtes passionné de pêche à la carpe, le site avec son étang de 2,5ha est aménagé spécialement. Sinon, le terrain de pétanque vous attend!

Gîte de Bel'Ecaille Mandeix 87380 Château-Chervix Tél : 06 76 55 89 75



Office de Tourisme - Briance Sud Haute-Vienne - Tél : 05 55 00 89 91

Acheter de la porcelaine et voir comment on la fabrique? Tout est possible à Pierre-Buffière chez Guy Degrenne : des rayons chargés de toutes sortes de services et d'ustensiles tous plus rutilants les uns que les autres et de la porcelaine, bien sûr ! Sur réservation on peut aussi visiter la fabrique de porcelaine ultra-moderne.

Guy Degrenne Factory Rue Beausoleil 87260 Pierre Buffière Tél: 05 55 00 59 60

■ Au restaurant l'Adéquate, à Saint-Hilaire-Bonneval. Spécialiste de la viande limousine Blason prestige, Aurélien Demars concocte des plats maison à base de produits frais et locaux et propose également 9 burgers du végétarien au spécial bacon.

L'Adéquate

le Bourg - 87260 Saint-Hilaire-Bonneval

Tél : 05 55 00 61 67



Tout Voir, Tout Savoir



Office de Tourisme Briance Sud Haute-Vienne
Pôle d'accueil de Magnac-Bourg
Tél : 05 55 00 89 91
www.tourisme-briancesudhautevienne.fr

- Bureau d'Information Touristique de Pierre-Buffiere - Tél : 05 55 00 94 33
- Bureau d'Information Touristique de Saint-Germain-les-Belles - Tél : 05 55 71 88 65

Une journée... en

Val de Vienne

■ Le bâton conteur vous fait découvrir les bords de Vienne : il vous parle quand vous passez sur le sentier d'interprétation devant de petites bornes ! Vous pouvez emprunter les bâtons conteurs gratuitement à l'Office de Tourisme.

> ■ Le site d'Arliquet en bord de Vienne est un lieu de promenade charmant. A voir cette étonnante chapelle témoin du savoir-faire des briquetiers.



Le Château de Losmonerie abrite trois jardins dont le savoureux jardin framboises: c'est une promenade gustative dans la plus grande collection de framboisiers de France (plus de 100 variétés). Des framboises jaunes, oranges, pourpres, violettes, claires, foncées, fruitées, sucrées des variétés récentes ou anciennes, de France, Italie, Angleterre, Allemagne, Suisse, Bulgarie, Pologne, Norvège, Amérique du Nord etc... Il y a aussi le jardin fleuri autour du château et des bâtiments historiques et le jardin sauvage en bord de Vienne.

Les jardins sont ouverts tous les jours du 22 juin 2019 au 1^{er} septembre 2019, puis les samedis et les dimanches de septembre.

Château et jardins de Losmonerie Losmonerie - 87700 Aixe-sur-Vienne Tél : 06 07 11 04 96



■ On retrouve le geste du vanneur à l'atelier-boutique de Emmanuel Puybonnieux : c'est fou comme on peut créer et trouver des usages variés à ce matériau magique qu'est l'osier !

Visite de l'atelier : sur demande ou sur rendez-vous.

Atelier-boutique

Rue Rochefroide - 87700 Aixe-sur-Vienne - Tél : 06 41 14 48 78



Au Relais des Tuileries à Séreilhac, on fait le gâteau « le tuilier » , cuit et servi dans une vraie tuile (!). Dans le parc du restaurant on peut voir l'ancienne tuilerie reconstituée avant de déjeuner.

Le Relais des Tuileries Les Betoulles 87620 Séreilhac Tél: 05 55 39 10 27



rivière, au rythme de la nature pour prendre un grand bol d'air et découvrir des décors charmants. Grande descente (5h) ou petite descente de la Vienne (2 à 3h), à vous de choisir! Et si vos enfants souhaitent passer leurs journées sur l'eau, des stages de plusieurs jours sont proposés en juillet et août

Aixe Canoë Kayak Base Nautique Rue des 2 ponts 87700 Aixe-sur-Vienne Tél: 05 55 70 29 27



■ Une pause shopping porcelaine à la Maison de la Porcelaine à Aixe sur-Vienne où on trouvera toutes les formes de porcelaine, tous les styles sur plus de 1 000 m².

La Maison de la Porcelaine 14 Avenue du Président Wilson - 87700 Aixe-sur-Vienne Tél . 05 55 70 14 68



Office de Tourisme du Val de Vienne
46 avenue du Président Wilson
87700 Aixe-sur-Vienne
Tél: 05 55 70 19 71
www.ot-valdevienne.com

Une journée... au

Pays des Feuillardiers

■ Ce musée vous fait la promesse de tout vous dire sur le chanvre (culture traditionnelle du Limousin) et de ses ressources insoupçonnées. Il présente aussi les métiers de la ganterie de peau à travers l'exposition de machines et d'instruments. Boutique sur place.

Musée du Chanvre et de la Ganterie 87 310 Cognac-la-Forêt Tél : 05 55 03 90 88





■ Liliane vous attend dans son jardin : situé au pied d'une maison forte du XVIe siècle, ce jardin riche en couleurs et en parfums a été labelisé « Jardin remarquable ». Liliane vous propose une visite guidée en rapport avec les essences ou fleurs du moment et ensuite on peut déguster une boisson aux plantes.

Le Jardin de Liliane Château des Bermondet 7, impasse du Château 87310 Saint-Laurent-sur-Gorre Tél : 05 55 48 14 29

Tout Voir, Tout Savoir

Office de Tourisme Ouest Limousin Pôle d'accueil d'Oradour-sur-Vayres - Tél: 05 55 78 22 21 Pôle d'accueil de Saint-Laurent-sur Gorre - Tél: 05 55 00 06 55 www.ouestlimousin.com



Les créateurs de la région sont nombreux et inventifs : on s'en rend compte à la boutique de l'Office de tourisme, à Oradour-sur-Vayres : Il y a de la porcelaine, de l'émail, du cuir, du savon, de la céramique, des bijoux, des accessoires de mode, des chapeaux, des bougies... Dès 5€ on peut trouver des cadeaux originaux à rapporter ou juste se faire plaisir!



C'est un endroit au milieu de la campagne limousine, avec une grande et belle terrasse donnant sur la voie de chemin de fer réhabilitée en voie verte. Une cuisine de produits frais et locaux au rythme des saisons avec une formule « cheminot » le midi du lundi au vendredi à 15€. Très souvent la gare s'anime d'apéros concerts avec musique et tapas.

Restaurant la Gare

2 Impasse de La Gare - 87150 Champagnac-la-Rivière - Tél : 05 55 14 84 33

■ Létang de la Pouge à Saint-Auvent est un lieu qui vous enchantera avec son observatoire ornithologique, son sentier d'interprétation de 2,5 km et son espace de pêche privilégié. Le site est recensé à l'inventaire des zones naturelles d'intérêt écologique faunistique et floristique et au site inscrit des vallées de la Gorre et du Gorret. Il fait aussi partie du réseau européen des sites Natura 2000 et possède un sentier de promenade et un ponton de pêche labellisés Tourisme & Handicap.

La Haute-Vienne... Courmance



stefrsh • Abonné(e)

Limoges, France



Aimé par reikap87 et

ourmet est le qualificatif qui va le mieux à Stéphane. Ce haut-viennois pure souche est un gourmand invétéré et partage avec nous sur Instagram ses découvertes culinaires et ses recettes du dimanche.

Il a toujours aimé cuisiner en famille, mais c'est lors de sa première année de Fac à Limoges qu'il développe son goût pour la pâtisserie sucrée et salée (tarte aux pommes, quiche lorraine...). Son classique ? Le moka qui lui a d'ailleurs valu de participer en 2015 à l'émission Péché Gourmand sur France 3 Limousin. Fan de cuisine mais aussi de télévision, il a accepté de relever le défi en préparant sa spécialité et en cuisinant ensuite en plateau avec la chef Anne Alassane. Même s'il a ses spécialités (pâte feuilletée, fraisier...), il ne recule jamais devant un défi. Le prochain : s'attaquer aux religieuses et leur terrible pâte à chou.

Stéphane est également amoureux du terroir haut-viennois. Il aime faire ses courses dans les petits marchés ou aux halles de Limoges et déjeuner ensuite au restaurant En bas d'la rue dans la typique rue de la Boucherie, se laisser tenter par un massepain ou se retrouver avec ses amis de Fac à la Ferme-Auberge à Virolles (Glanges) pour leur traditionnel repas de fin d'année. Il ne manque pas non plus de cuisiner le pâté de pommes de terre ou le pâté de Pâques, mais laisse volontiers la confection de la Cornue à sa maman... une experte selon ses dires!

Ma Haute-Vienne gowrmande à moi

Si i'étais...

une spécialité à cuisiner : le clafoutis

une spécialité à acheter : un macaron du Dorat acheté au Délice Gourmand, 7 Grand Rue au Dorat

un chocolatier : la chocolaterie Buissière. 27 rue Jean Jaurès à Limoges

un restaurant : Chez Alphonse, 5 place de la Motte

un producteur : la ferme des Essarts pour ses primeurs, L'Essart à Lussac-les-Eglises

un marché : le marché des producteurs de pays de Vicq-sur-Breuilh, le 27 juin, 11 et 25 juillet, 8 et 22 août

une boutique : la boutique Madeleine Bébé, 3 rue Vigne de Fer à Limoges

une boisson : le digestif La Gauloise de la Distillerie du Centre, 54 rue de Belfort à Limoges

Ma recette de clafoutis réussie à tous les coups

500 g de cerises 100 g de sucre 100 q de farine 1 pincée de sel 3 œufs 1/4 de litre de lait



Lavez, essuyez et équeutez les cerises. Laissez leurs les noyaux (sinon c'est pas un vrai clafoutis limousin!).

Beurrez un plat à gratin et couvrez le fond de cerises. Dans un saladier, mélangez le sucre et les œufs, ajoutez la farine et le sel, délayez avec le lait. Vous devez obtenir une pâte légère et lisse comme une pâte à

Versez la préparation sur les cerises. Faites cuire le clafoutis à four moyen pendant 40min.

Une fois cuit, saupoudrez le de sucre... dégustez!

Juillet et août

Marchés de Producteurs de Pays

Profitez des soirées d'été pour rencontrer des producteurs 100% locaux, échanger sur leur passion tout en remplissant votre panier de bons produits ou ne pas attendre et les manger sur place sur de grandes tablées.

La convivialité est au rendez-vous.

Edition spéciale : le 21 juin, pour la première fois, marché de producteurs de pays à l'aéroport de Limoges. Venez nombreux!

Renseignement: www.marches-producteurs.com

18 octobre à Limoges

1a Frairie des Petits Ventres

Amis gastronomes, venez le 3^e vendredi du mois d'octobre participer à la Frairie des Petits Ventres. Les bouchers de Limoges installent leurs étales dans la typique rue de la Boucherie. L'occasion de déguster boudins, girots, Petits Ventres (spécialité à base d'agneau), galétous et clafoutis... Munissez-vous de votre patience et de votre plus gros appétit pour parcourir au milieu d'une foule dense les centaines de mètres de la rue.

Renseignement: www.tourisme-hautevienne.com (rubrique Gastronomie)



Nos bonnes adresses

Burgou et Treipaïs

Le premier est à la châtaigne et à l'amande, le second vous fera fondre avec sa mousse aux marrons, au chocolat noir, sa dacquoise et son praliné croustillant à la noisette. Deux gâteaux qui ponctueront avec gourmandise votre repas.

Informations sur les artisans et points de vente sur www.tourisme-hautevienne.com (rubrique Gastronomie)

Macaron du Dorat

A base de poudre d'amande, la légende dit que c'est Catherine de Médicis qui aurait ramené la recette d'Italie... rien que ça !

• Au Délice Gourmand : 7 Grande Rue

Massepain de Saint-Léonard de Noblat

Composé de blanc d'œufs, d'amandes et de sucre, la recette secrète a été créée grâce au pèlerinage de Saint-Jacques.

• Pâtisserie Coignac : 22 avenue du Maréchal Foch

• Pâtisserie Martin : 12 place de la République

• Maison du Massepain : 15 place de la République

• La boulangerie de la Place : 3 place de la République

Madeleines

Moelleuse et dorée, elle se déguste au goûter comme à l'apéro. Au chocolat, à la pomme, au curry, à la tomate... il y en a pour tous les goûts.

• Madeleine Bijou : Les Lacs, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche

37 avenue des Bénédictins, 87000 Limoges

- Madeleine Boule d'Or : avenue Limoges, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche
- Madeleine Bébé: rue des Lauriers, 87800 St Maurice-les-Brousses 3 rue Vigne de Fer, 87000 Limoges
- Le Croquembouche : 9 rue Emile Fange, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche
- La Cerise sur le Gâteau : 4 rue Grévy, 87500 Saint-Yrieix-la-Perche
- Les madeleines de Choupi (sucrée et salée) : 32 rue des Vaudieux, 87210 Le Dorat

Arena de Saint-Junien

Amande, blancs d'œufs, beurre et sucre composent cette pâtisserie créée par le pâtissier Paul ARENA et primée en 1908.

• Pâtisserie Faure : 23 rue Lucien Dumas

Le Pelaud d'Eymoutiers

Petit biscuit à base de poudre d'amandes et glacé au chocolat, la recette date des années 30. Son nom rappelle celui des habitants d'Eymoutiers.

33

• Pâtisserie Martin : 10 avenue de la Paix

• ChouBeurrePomme : place de l'Eglise



口提到数

Les conseils rando de Julie



tous les goûts! Plutôt aventurier et sportif? Direction les Monts d'Ambazac, qui culminent à 700 m d'altitude, où vous profiterez des points de vue et des sentiers de moyenne montagne. Pour les amoureux du patrimoine, rendez-vous au Dorat, Petite Cité de Caractère et à Saint-Léonard de Noblat, étape du Chemin de Saint-Jacques de Compostelle, à la découverte de leurs belles collégiales romanes. En famille, on part en exploration sur le sentier d'interprétation de la lande de la Flotte et du Cluzeau à Château-Chervix et on parcourt la Voie Verte des Hauts de Tardoire en roller, skate, vélo ou à pied.

Mon coup de cœur : le sentier des villages en pays d'Oc dans les Monts de Blond, entre paysages vallonnés, dolmens et légendes.

Un assistant personnel pour vos

randonnées

200 topofiches téléchargeables

des itinéraires pour les randonneurs

adresser auprès des Offices de Tourisme

Pour faciliter vos sorties rando, Loopi est l'application qu'il vous faut. Préparez votre randonnée sur notre site et envoyez vos sentiers sur votre smartphone. Puis laissezvous guider pas à pas tout le long du parcours. Avec son calculateur d'itinéraires, Loopi vous conduira sur des circuits adaptés, balisés et sécurisés que ce soit pour des balades à pied, à vélo et à cheval dans toute la Haute-Vienne. Fini la perte de temps à trouver la bonne balade en famille ou entre

Renseignements: www.randonnee-hautevienne.com

1er septembre Randonnez-vous en Haute-Vienne

Un kilomètre à pieds, ça use les souliers!

Mais pour Randonnez-vous en Haute-Vienne, le Conseil départemental propose plutôt d'en faire 7, 11, 18 ou 32 selon votre motivation.

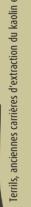
Les parcours se font en famille ou entre amis et se terminent par un pot de l'amitié.

Un vrai moment de convivialité!

Renseignements: www.haute-vienne.fr







Ne pas Jeter sur la voie publique

\rightarrow Σ

Z 1 0 1 Ø

 \simeq







2,6

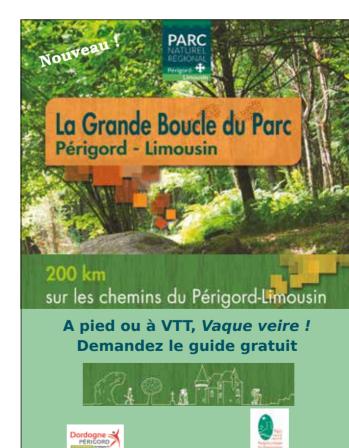
30





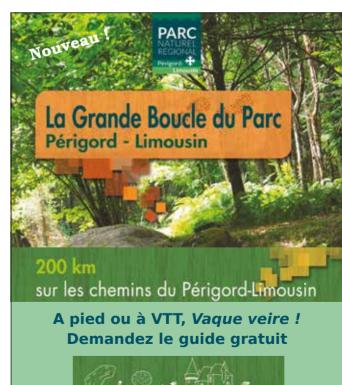




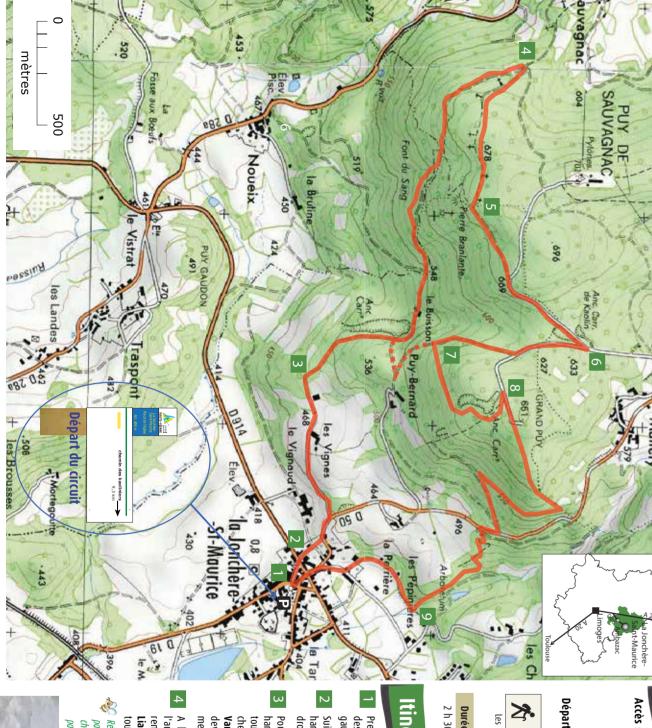




Chauffailles par @mick87500



pnr-perigord-limousin.fr















- Prendre la rue de la mairie, traverser la place et prendre le passage des Ormes. Suivre tout droit la venelle des Ormes et prendre à gauche sur la RD50.

Une journée... aux portes du Périgord



Ouand on partait de bon matin. quand on partait sur les chemins, à bicyclette... ou vélos, vélos électriques, tricycles couchés, quattrocycles, quads fauteuils tout terrain, VTT, VTC, vélos pousseurs ou rollers. C'est en tout cas les possibilités qu'offre la Voie Verte pour parcourir les 13 km de cette ancienne voie de chemin de fer sécurisée.

Espace loisirs de la Voie Verte Avenue François Robert 87230 Châlus Tél: 06 26 18 99 23

■ Qui a dit que la porcelaine n'était faite que pour les arts de la table ? Pas Bruno Mercier et son équipe qui vous prouvent le contraire dans leur boutique-atelier où vous pouvez voir la création des bijoux en porcelaine de Limoges.

Bijoux Bruno Mercier - 1 Avenue Pasteur - 87230 Châlus - Tél : 05 55 58 66 26

■ Les sensations fortes vous aimez ? Alors élancez-vous de la tyrolienne géante au-dessus du lac de L'Espace Hermeline. Pour les moins téméraires, vous pouvez vous organiser une journée sportive avec vélorail, baignade (surveillée), parcours

Espace Hermeline Avenue du Plan d'eau - 87230 Bussière-Galant Tél : 05 55 78 86 12

■ Pour les gourmands, allez vous régaler à la Ferme de Bellevue. Fabienne vous canards de son élevage mais aussi un gâteau aux noix délicieux et une tarte tatin mémorable. Le petit plus : la belle vue sur le château de Rilhac-Lastours

Bellevue (Lastours) 87800 Rilhac Lastours Tél: 05 55 58 38 98

aventure en forêt, mini-golf, petit train, tennis ou pêche. tout proche. Ferme de Bellevue

Tout Voir, Tout Savoir

Office de Tourisme du Pays de Nexon - Monts de Châlus

- Pôle de Nexon :

6 place de l'Eglise - 87800 Nexon - Tél : 05 55 58 28 44

www.tourisme-pays-de-nexon.com

Pôle de Châlus :

28 avenue François Mitterrand - 87230 Châlus Tél: 09 60 07 30 07

www.tourismemontsdechalus.fr

mitonne des plats gourmands à base des



■ Profitez des festivals de l'été. Essayez-vous aux arts du cirque avec la Route du Sirque à Nexon du 16 au 24 août. Ici, point d'animaux et de Monsieur Loyal mais la poésie et la rêverie qu'offre le cirque contemporain. L'écofestival Les Carrioles promeut quant à lui les savoir-faire, l'artisanat et les artistes locaux. C'est un événement familial et citoyen, qui propose les 2, 3 et 4 août aux Cars une multitude d'animations, de spectacles, d'ateliers ainsi qu'un marché paysan et artisanal.

Le Sirque - Pôle National Cirque Nexon - Nouvelle-Aquitaine Château de Nexon - 87800 Nexon - Tél : 05 55 00 98 36 Les Carrioles - Les Ribières - 87230 Les Cars - Tél : 07 67 93 72 95

■ Sur la Route Richard Cœur de Lion. la forteresse médiévale de Lastours vous accueille lors de visites quidées et d'évènements tout au long de l'été. Visites nocturnes, campement médiéval et surtout la fameuse fête médiévale qui vous replonge au Moyen-Âge, avec marché et animations





■ Ancienne tuilerie, l'atelier-musée de la terre donne à comprendre et voir comment on fabriquait les tuiles et propose des découvertes de la lande à serpentine (une roche métamorphique très solide et tirant sur le vert) présente sur le site. Toute l'année : ateliers, visites et animations.

Atelier-Musée de la Terre 4 carrefour de Puycheny - 87800 Saint-Hilaire-les-Places Tél : 05 55 58 35 19



Les atouts verts

de la Haute-Vienne

- 75 sites naturels inscrits
- 4 sites classés (Tourbière des Dauges, Astroblème de Rochechouart, l'ancien cimetière du Chalard, le parc et le château de Nieul)
- 7 arrêtés de biotope (aire naturelle protégée)
- 12 sites Natura 2000
- 2 réserves naturelles nationales



Les Parcs naturels régionaux

Le département compte deux parcs :
Périgord-Limousin au sud-ouest et Millevaches
au sud-est. Créés pour protéger les richesses
historiques, culturelles, patrimoniales et pour
mettre en valeur leur variété de paysages, ils
s'inscrivent aujourd'hui dans une dynamique
de valorisation des initiatives locales et du
développement des démarches durables. Deux
territoires aux forts atouts qui vous offrent de
nombreuses richesses à visiter, déguster et
vivre.

Maison du Parc Périgord-Limousin www.pnr-perigord-limousin.fr Maison du Parc Millevaches www.pnr-millevaches.fr



Le sentier de la forêt de Ligoure

Au pied de la forteresse de Châlucet

Serpentant au milieu du parc forestier du domaine de Ligoure (40 hectares), le sentier d'interprétation vous entraîne sur 7 km à la découverte des secrets des lieux.10 stations permettent d'avoir des informations sur les intérêts paysagers, ornithologiques et botaniques et de découvrir des vestiges patrimoniaux. Vous pouvez également en profiter pour visiter la forteresse de Châlucet à proximité.

Maison d'accueil de Châlucet Tel : 05 55 00 96 55 (d'avril à novembre). www.chalucet.com - www.haute-vienne.fr



Vidéo du sentier de la forêt de Ligoure

Landes serpentinicoles des Pierres du Mas à La Porcherie

C'est une plongée dans la géologie hautviennoise qui est proposée à la Lande de la Pierre du Mas. Faisant partie des plus importantes landes à serpentine du département, elle est aujourd'hui gérée par le Conservatoire des Espaces Naturels. Pour la découvrir, un sentier d'interprétation de 1 km vous fait serpenter au milieu du site à la découverte de 6 stations contant l'histoire des lieux ainsi que celle des hommes qui l'ont exploitée. Pour les terra aventuriers, Zektonic y a pris ses quartiers et profite tous les jours de la magnifique vue qui permet d'apercevoir notamment le Mont Gargan et les Monédières en Corrèze.

Office de Tourisme Briance Sud Haute-Vienne Tél : 05 55 00 89 91





La Tourbière des Dauges

La réserve naturelle nationale de la Tourbière des Dauges étend ses paysages sur près de 650 hectares. Espace protégé, elle abrite de nombreux milieux naturels d'intérêt patrimoniaux tels que les zones de tourbières, les landes tourbeuses, les pelouses ou les landes sèches. Le lieu est idéal pour observer une flore et une faune remarquable avec la minuscule droséra ou l'engoulevent d'Europe. C'est un site Natura 2000 et un espace «Nature et Découverte» du département.

Maison de la réserve (ouverte de juin à septembre de 10h à 18h) Sauvagnac - 87340 St-Léger-la-Montagne Tél : 05 55 39 80 20

rndauges@conservatoirelimousin.com

Mise à disposition des GPtO (GPS prêtés gracieusement), permettant une balade commentée en toute autonomie.

Les spots photo nature de Loïc de la Teamig87

« Depuis plus d'un an je constate sur les réseaux sociaux qu'affluent de magnifiques paysages de grandes contrées mais trop peu pour notre département. C'est pourquoi je me réjouis de pouvoir lui rendre honneur en lui tirant le portrait.

Se lever de bonne heure, voire de très bonne heure et s'émerveiller devant de beaux paysages haut-viennois, les immortaliser et enfin vous les partager, telle est ma motivation...

Aujourd'hui ce dont je suis sûr, c'est que notre belle région a un capital beauté inaltérable car plus j'y randonne et plus je m'en rends compte. Elle regorge de coins à découvrir et ce à toutes les saisons car même si l'on croit connaître un lieu, il change radicalement d'atmosphère d'une saison à l'autre. Je vous invite donc à vous promener sur nos sentiers de randonnée tout au long de l'année pour en admirer sa beauté.»

Retrouvez les photos de Loïc sur son profil Instagram @reikap87



Une journée... du

Pays de Saint-Yrieix



Le coup de cœur de la Teamig87

baylesebastien_limoug_c • Abonné(e)
Coussac-Bonneval



♥ ☐ ☐ @ Aimé par reikap87 et

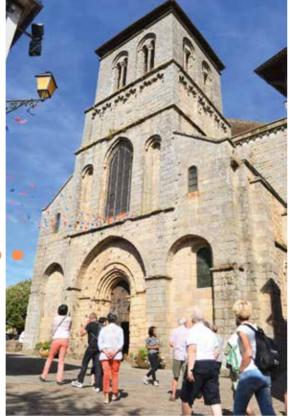
Mon coup de cœur est presque un coup de foudre pour le Château de Bonneval et pour la pétillante et chaleureuse Marta, Marquise de Bonneval. Très présente sur Instagram, la brésilienne d'origine, tombée amoureuse du pays arédien, ne ménage pas ses efforts pour vous faire découvrir le château familial. Vous entrez dans le château par un double pont-levis qui vous amène dans une cour Renaissance magnifiquement conservée. L'intérieur forme un riche écrin pour les œuvres d'architecture, art, meubles et garnitures qui évoquent les 1 000 ans de la résidence familiale. Et parmi les différentes tours du château, la tour du diable haute de 43 m vous offre un panorama exceptionnel sur Coussac-Bonneval et la campagne environnante. Envie de plonger au temps des chevaliers ? La visite du château ravira petits et grands avec des animations tout

■ On craque pour le cœur historique de Saint-Yrieix! Une petite ville animée et dont l'origine remonte au VIe siècle. On peut y voir la tour du Plô du XIIIe siècle classée monument historique, qui domine la ville, et la magnifique collégiale. En suivant le cours du Couchou et le dédale des rues anciennes, on a des très beaux points de vue sur le patrimoine historique de Saint-Yrieix.



depuis 1786 et ce, pendant 200 ans. Fournisseur de la manufacture de Sèvres et des porcelainiers de Limoges, le site(carrières, bâtiments restaurés, outils...) permet aux visiteurs de mettre leurs pas dans ceux des hommes et des femmes qui ont contribué au développement de la porcelaine de Limoges. L'association « Marcognac Terre de Porcelaine » organise des visites guidées ou animées par des artisans (forgeron, menuisier, ...) pour découvrir les conditions d'extraction du kaolin, les conditions de la vie ouvrière, mais aussi les conditions géologiques qui ont favorisé la production du kaolin dans le département.

Marcognac Terre de Porcelaine Marcognac - 87500 Saint-Yrieix-la-Perche - Tél : 05 55 75 06 51





■ Une aventure ludique à vivre en famille le lundi 5 août ! C'est un rallye touristique inédit d'une soixantaine de kilomètres avec énigmes et jeux. Vous découvrirez le Pays de Saint-Yrieix en 9 étapes insolites. La journée se clôturera autour d'une soirée festive et gourmande concoctée avec des produits 100 % terroir. Inscriptions obligatoires par équipage.

Renseignements à l'Office de Tourisme du Pays de Saint-Yrieix



Tél: 07 82 29 08 50

■ Tout près du joli château de Bonneval, le restaurant le Kaolin propose une cuisine traditionnelle agrémentée de produits régionaux. Formule déjeuner du lundi au vendredi.

dont le stage d'orpaillage d'une demi-

Rue du Paladas - 87500 Le Chalard

Chalard Initiatives

Maison de l'Or en Limousin

Hôtel des Voyageurs - Restaurant le Kaolin 21 avenue du 11 novembre 1918 - 87500 Coussac-Bonneval - Tél : 05 55 75 20 24

■ Villa Sport, c'est le lieu idéal pour se détendre! En plus des bassins extérieurs et intérieurs et de la salle de cardio-training, 200 m² sont dédiés au bien-être: hammam, 2 saunas, douches hydro-massantes, douches ludiques nordiques, spa nordique et salle de luminothérapie. Une tisanerie vous accueille également pour un moment de pure relaxation.

Villasport - Rue du Colonel du Garreau de la Méchénie - 87500 Saint-Yrieix-La-Perche Tél : 05 55 58 60 20



Office de Tourisme Intercommunal du Pays de Saint-Yrieix

- Pôle d'accueil de Saint-Yrieix-la-Perche Tél : 05 55 08 20 72
- Bureau d'Information Touristique du Chalard Tél : 05 55 09 99 99
- Bureau d'Information Touristique de Coussac-Bonneval Tél : 05 55 08 45 81 www.tourisme-saint-yrieix.com



42

Portrait...

C'est un super champion dont la discipline n'est pas encore très connue en France. Et pourtant, son sport déchaîne les passions au Royaume-Uni et en Nouvelle-Zélande. Rugbyman ? Non, tondeur de moutons ! Christophe Riffaud nous raconte sa Haute-Vienne et son parcours original, de l'agriculture à la compétition de haut niveau.



Ma balade préférée : dans les environs du Dorat, le Saut de la Brame et aussi le Lac de Saint-Pardoux et les Monts de Blond pour leur quiétude.

Mon plat préféré : la viande rouge et limousine de préférence ! Une bonne entrecôte ou un tournedos et je me régale !

La boutique où j'aime faire mes achats : chez Emmanuel Ardillon au Dorat ; sa boutique « Au délice gourmand » rassemble tout ce que j'aime en matière de cuisine et de gourmandise. A découvrir absolument : le macaron du Dorat qui est une de ses spécialités.

La visite que je vous conseille : j'aime bien aller faire un petit tour dans le village de Montrol-Sénard qui est un village charmant où l'on peut voir les métiers et la vie rurale d'autrefois. Enfin, le mémorial d'Oradour-sur-Glane est à conseiller, les émotions ressenties sur place sont très fortes.

Ma saison préférée : c'est le printemps pour le soleil et l'énergie qu'il nous donne.

Le lieu qui m'émerveille à chaque fois : le week-end je prends le temps juste de m'arrêter et de regarder autour de moi, mon exploitation, mes vaches, au Dorat et je suis comblé : profiter de la nature, tout simplement.

Mon adjectif pour qualifier la Haute Vienne: magnifique par sa diversité, à découvrir absolument!



e Dorat sera la première ville française à accueillir le Championnat du monde de tonte de moutons du 4 au 7 juillet prochain. C'est en partie grâce à Christophe Riffaud, compétiteur reconnu qui a porté le projet avec l'association AMTM.

Christophe a toujours vécu en Haute-Vienne. Fils d'agriculteur, il aide un jour à la tonte. Il essaie et vite, se prend au jeu. « L'ambiance, l'esprit, m'ont tout de suite plu. C'est naturel, c'est humain comme activité. Côtoyer les éleveurs, respecter leur travail en exécutant bien la tonte, c'est important ». Pour cela il remercie son mentor Roland Lachaume, agriculteur-tondeur, qui l'a initié. Et puis c'est un sport et pour Christophe qui a toujours eu l'âme d'un compétiteur, c'est une révélation. Il concourt à peine un an après avoir débuté et les premiers titres arrivent (dont Champion de France en 2013!). Les voyages aussi sont au rendez-vous: grâce aux compétitions il découvre le Royaume-Uni, l'Espagne, l'Argentine, l'Australie, la Nouvelle-Zélande...

La tonte à haut niveau nécessite une parfaite condition physique et un mental d'acier: « Si on est stressé, l'animal le ressent : il va stresser lui aussi. Il doit y avoir une sorte de lien entre l'homme et l'animal pour que cela fonctionne. La technique n'est pas le seul paramètre ». Alors pour être au top, pas le choix, en dehors des périodes de compétition, il faut un entraînement de fond régulier: 5 à 7 h par semaine en alternant footing, natation, musculation et yoga. C'est à ce prix que les toisons tombent d'une seule pièce et que les titres s'ajoutent les uns aux autres.

Le reste du temps, notre champion est un agriculteur qui élève des vaches. Pour ce passionné de nature et d'animaux, il ne pouvait y avoir de meilleure alliance avec son sport-passion.

Toutes les informations sur la compétition : https://mondialdetonte-france2019.com/









Intérieur du château de Bonneval par @balletvincent



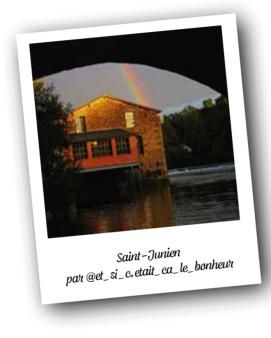
Voie lactée à Chauffailles par @mick87500

Une journée... de

Saint-Junien **à** Rochechouart

Les professionnels du cuir à Saint-Junien vous ouvrent les portes pour vous montrer leur savoir-faire. Et pourquoi pas une visite guidée de la ganterie Agnelle qui travaille pour les plus grands noms de la haute-couture ? Renseignements à l'Office de Tourisme





■ Une île, ça fait toujours un peu rêver. Celle de Chaillac avec ses 48 hectares de nature préservée, est la plus grande île sur la Vienne. Pour la découvrir, il y a un sentier d'interprétation de 5 km de balade facile pour toute la famille.

On a la tête dans les étoiles à la Maison de la Réserve - Espace Météorite à Rochechouart. Vous saurez tout de cette météorite de 1.5 km de diamètre qui est tombée dans la région il y a plus de 200 millions d'années, créant un environnement unique. A ce titre et pour le conserver, la Réserve Naturelle Nationale de l'Astroblème Rochechouart-Chassenon a été créée.

Maison de la Réserve 16 rue Jean Parvy 87600 Rochechouart Tél : 05 55 03 02 70



On rencontre un château et un musée au château de Rochechouart! D'abord, un espace muséographique permet de découvrir l'histoire de ce superbe château de façon ludique et visuelle avec tablette géante et vidéo. Le Musée d'art contemporain est installé dans l'ensemble du château depuis 1985, écrin des œuvres de Raoul Hausmann, l'un des fondateurs du Dadaïsme. A noter également dans la collection, des œuvres d'artistes contemporains internationaux comme Richard Long, Tony Cragg ou Giuseppe Penone. A partir du 1^{er} mars, l'artiste franco-américaine Babette Mangolte y présente une large sélection de ses travaux filmiques et photographiques autour du paysage, de l'imaginaire et de la danse.

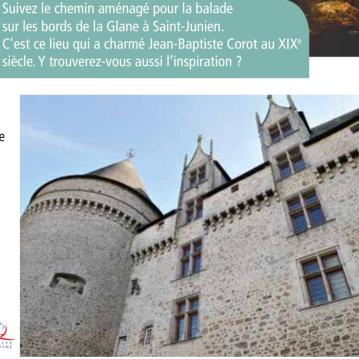
Le Site Corot par Nassir

Musée d'art contemporain de la Haute-Vienne. château de Rochechouart Place du Château - 87600 Rochechouart - Tél : 05 55 03 77 77 www.haute-vienne.fr



Après avoir profité d'une balade dans le centre historique de Saint-Junien, passage obligé au Bœuf Rouge! Derrière l'imposante façade ponctuée de lettres rouges, la salle de restaurant et surtout les spécialités locales... Cuisine gourmande et fait maison dans cet établissement qui porte le label de Maître Restaurateur.

Hôtel restaurant le Bœuf Rouge 57 Bd Victor Hugo - 87200 Saint-Junien Tél : 05 55 02 31 84





Office de Tourisme Porte Océane du Limousin Place du Champ de Foire - 87200 Saint-Junien Tél: 05 55 02 17 93

- Bureau d'Information Touristique d'Oradour-sur-Glane Tél: 05 55 03 13 73

- Bureau d'Information Touristique de Rochechouart

www.poltourisme.fr

Portrait...

Si l'on ne devait retenir qu'un qualificatif pour décrire Hélène, ce serait hyperactive. Depuis quelques années, elle partage sa passion de l'accueil et de la chine avec ses hôtes qu'elle reçoit dans son gîte et ses deux appartements à Limoges.

Entre deux accueils de touristes, une formation sur la place de marché Elloha et quelques coups de fil, nous l'avons arrêtée quelques minutes pour l'interroger sur son parcours et sur sa Haute-Vienne à elle. Portrait d'une Effrontée passionnée.

> Gîte de La Mazière 87400 Saint-Léonard de Noblat www.gitedelamaziere.com

Les Effrontés 2 rue du Général Cérez - 87000 Limoges 2 boulevard Louis Blanc - 87000 Limoges Tél : 06 43 16 78 00 www.leseffrontes-limoges.com

Ma Haute-Vienne À moi

Ma balade préférée : le Mont Gargan ! Les hêtres y ont forme humaine et on a l'envie irrésistible d'y prendre racine. Mais chut ! Il ne faudrait pas que cela devienne la rue du Clocher le premier mercredi des soldes...

Ma visite préférée: le Parc Zoo du Reynou au Vigen car à chaque fois que mes enfants reviennent à la maison, c'est la visite incontournable même s'ils sont grands.

Mon monument préféré : le musée des Beaux-Arts de Limoges pour les collections et la réhabilitation très réussie du musée.

Ma gourmandise préférée : sans hésitation, le « sarladais » de Franck Piquet à Limoges et le « Paris-Brest » de Steven Piquet à Saint-Léonard de Noblat.

Mon restaurant préféré : « En bas d'la rue » à Limoges, une histoire de table mais aussi de rencontre humaine. Jérôme sait révéler les produits avec une simplicité et une évidence désarmantes. Mais pourquoi n'y ai-je pas pensé avant lui!

Ma saison préférée : le printemps parce que tout recommence avec l'urgence d'écrire une nouvelle page.

Mon adjectif pour qualifier la Haute-Vienne: confidentielle ou « rien que pour vos

Haute-Vienne : confidentielle ou « rien que pour voyeux ».



près des études de droit, rien ne prédestinait véritablement Hélène à cette activité, si ce n'est le besoin de créer, l'amour des histoires et le goût des autres. Elle débute en 2012 sur les conseils de sa fille Marion, qui lui offre l'opportunité d'ouvrir un premier gîte à Saint-Léonard de Noblat. Instantanément, elle prend le projet en main, le rêve, le conduit et le mène à bien. Forte de ce premier succès, l'idée fait son chemin de créer un autre lieu pour une clientèle plus urbaine. C'est là que Limoges s'impose. Le challenge: trouver un bâti qui suscite un coup de foudre, y voir un potentiel, convaincre son entourage puis se lancer. Elle achète un premier bien rue du Général Cérez à l'automne 2015 où tout est à faire. Un an plus tard, très exactement, elle ouvre le premier appartement « Les Effrontés ».

Fin 2016, elle se lance dans une nouvelle aventure, mais en faisant en sorte de ne pas faire un copier/coller du premier appartement, d'écouter les nouveaux lieux et de se laisser guider par son intuition pour raconter une nouvelle histoire. Forte de ces expériences, elle en fait aujourd'hui son métier. Un métier qui suscite, elle l'avoue volontiers, montées d'adrénaline, doutes, stress mais qui lui apporte tant de satisfaction lors de l'exploitation puisqu'elle met un point d'honneur à recevoir comme à la maison ses hôtes, en satisfaisant leurs attentes, voire en les surprenant. Son crédo : séduire, convaincre et fidéliser. Un challenge à part entière !

L'exercice est devenu une addiction car un nouveau projet est en route! Sans doute le besoin irrésistible de remonter sur son échafaudage, de remettre sa charlotte et d'être au bout du rouleau... de peinture! D'ici quelques mois, lorsque « son dernier bébé » situé boulevard Louis Blanc aura fait ses preuves, elle sera donc de nouveau à pied d'œuvre.

En famille







La Cité des Insectes

Nedde:

C'est la bébête qui monte, qui monte, qui monte... et qui a surtout pris ses quartiers à la Cité des Insectes à Nedde. Régine et Jim vous ouvrent les portes du monde fascinant et méconnu des insectes, à travers le cabinet des curiosités, le bureau du naturaliste, la salle des microscopes, de la biodiversité, l'insectarium, le criquet géant et le jardin.

Tél : 05 55 04 02 55 www.lacitedesinsectes.com



Haras du Parc

Nexon:

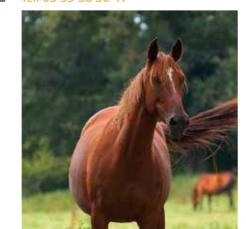
constituant ce réseau... et un peu à leurs enfants aussi!

Toutes les offres dans la rubrique En famille

www.tourisme-hautevienne.com

Situé dans le parc du château de Nexon, à deux pas du chapiteau du Sirgue, le Haras du Parc accueille petits et grands pour des initiations et des balades ludiques. Dès 3 ans, les enfants peuvent s'essayer au baby poney et pour les plus grands, des stages de perfectionnement sont proposés.

Tél· 05 55 58 36 41



Parc Zoo du Reynou

Le Vigen:

Autour d'un château du XIXème siècle et de son parc paysager, venez découvrir le Parc ZOO du Reynou. Ce dernier vous propose de faire un voyage sur les 5 continents à la découverte de 130 espèces animales différentes. Faites connaissance avec les pandas roux, les tigres, les tamarins pinchés ou les loups gris ou avec des espèces plus locales à la ferme des enfants.

Tél : 05 55 00 40 00 www.parczooreynou.com

Le coup de cœur de la Teamig87

sophoto87 • Abonné(e) Lac de Vassivière tourisme



♥ Q û

Aimé par reikap87 et

Profiter d'une plage déserte sur les bords du Lac de Vassivière, après une bonne partie de pêche en famille, un vrai bonheur! Notre lieu de week-end privilégié, qui nous donne un petit air de vacances dès qu'on aperçoit le lac et les sommets alentours.

Au programme, baignade, pêche, promenade en bateau, balade à vélo autour du lac ou simplement un pique-nique au bord de l'eau...

En hiver aussi, un petit paradis blanc : profiter du paysage givré en mode reine des neiges ou des premiers flocons sur les hauteurs et laisser les enfants faire leur bonhomme de neige.

Les vacances de la famille Guillet

« Sur les conseils avisés d'un membre de la famille nous présentant le Limousin et plus particulièrement la Haute-Vienne, nous avons décidé de venir explorer Limoges et ses alentours durant l'été 2018. Dès notre arrivée, nous avons été conquis par le charme des petits villages bordés de forêts et inspirant la quiétude.

Limoges est une jolie ville avec un centre historique riche. Pour les gastronomes, le Bœuf à la mode est testé et approuvé, les Tables du Bistrot sont incontournables et mention spéciale au Relais Louis Blanc.

Côté campagne, le Limousine Park a été une très belle découverte, Nous avons particulièrement apprécié le nord du département avec le Lac de Saint-Pardoux et ses aménagements, un véritable coup de cœur.

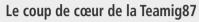
De ce séjour, nous retiendrons l'accueil chaleureux des haut-viennois dans un cadre authentique... au point de quitter la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur pour venir s'installer prochainement! »

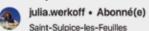


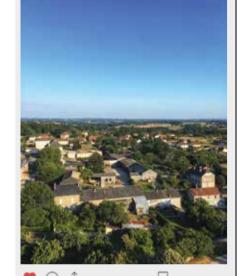


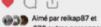
Une journée... dans le

Haut Limousin









Je me suis installée en Haute-Vienne, car je ne supportais plus le stress de la vie parisienne. J'avais déjà eu l'occasion d'y passer quelques week-ends avec des amis et je suis tombée totalement sous le charme du Limousin avec son paysage très diversifié. Je profite parfois de mon temps libre pour découvrir et partager le patrimoine haut-viennois qui gagne à être connu! Ayant créé mon entreprise ici, je pense y rester un bon bout de temps!

■ Attention voyage dans le temps! Bienvenue à Nostalgie Rurale à Montrol-Sénard. Petit village typique du Limousin, on y retrouve l'étable-cellier, le lavoir, le toit à cochon et à poules, l'atelier du sabotier, l'école... Non loin de là se trouve Mortemart un des « Plus Beaux Villages de France ». Construit autour du château des Ducs, il possède un patrimoine remarquable et notamment des stalles sculptées dans l'église.

Vous aimez les villages de caractère, ne manquez pas non plus Le Dorat labellisé « Petites Cités de Caractère » ou Châteauponsac la « Perle de la Gartempe ».

■ Ça mord au Hameau de gîtes des Pouyades. Les amateurs de pêche à la carpe vont se régaler en profitant des pontons de pêche aménagés. Le bon plan : si vous prenez une location en gîte, le droit de pêche est compris. Si vous êtes plutôt adepte de la pêche aux sandres et aux brochets, c'est au Lac de Mondon, situé un peu plus au Nord qu'il faut vous rendre.

Hameau de gîtes des Pouyades - 87190 Magnac-Laval - Tél : 05 55 60 73 45

■ Pour les amateurs de fruits, c'est aux Vergers de l'Aumaillerie qu'il faut se rendre. Prenez votre panier pour la cueillette et délectez vous de fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles, pommes, poires... Et pour les petits creux d'après récolte, dégustez les spécialités fruitières du verger à la crêperie Ma pomme.

Les Vergers de l'Aumaillerie - L'Aumaillerie - 87360 Tersannes Tél : 05 55 60 15 16

■ Sabine vous ouvre les portes de son atelier Madrigal b à la découverte du travail de dentelière de frivolité et de mosaïste de perles. Deux savoir-faire très prisés au XVIII^e et XIX^e siècles. Vous découvrirez l'histoire et les étapes de création de ces bijoux.

Madrigal b - 14 Maillasson 87160 Saint-Sulpice-les-Feuilles Tél : 05 55 47 60 91

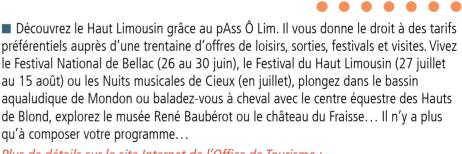


Visitez le Château du Fraisse en compagnie d'un des membres de la famille Des Montiers. Ces derniers vous reçoivent dans leur demeure témoignant de presque 800 ans d'histoire. Flânez dans la galerie des portraits, la grande bibliothèque et ses 6 000 ouvrages, la chambre de la marquise ou l'étage des domestiques...

Château du Fraisse - 87330 Nouic Tél : 05 55 68 32 68

■ On déjeune au Central à Bellac réputé pour sa cuisine (Maître Restaurateur) et sa salle très agréable. Il n'y aura plus que quelques mètres à faire pour découvrir la ville natale de l'écrivain Jean Giraudoux en suivant les panneaux explicatifs dans le bourg ancien ou le long des rives du Vincou. En guise de balade digestive, prenez le «Chemin des diligences» qui a inspiré à La Fontaine «Le coche et la mouche ».

Le Central - 7 rue Denfert Rochereau - 87300 Bellac - Tél : 05 55 68 00 43



Plus de détails sur le site Internet de l'Office de Tourisme : www.tourisme-hautlimousin.com



es pierres à légende des Monts de Blond par @shalimarann

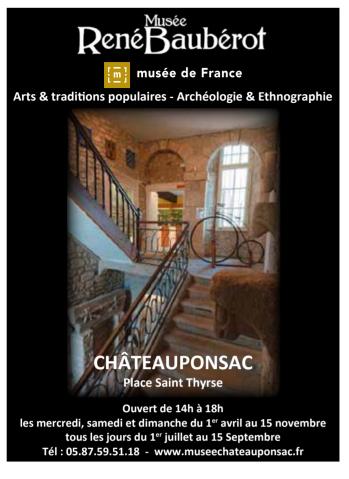


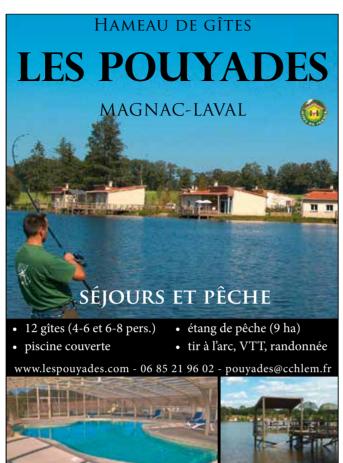
Office de Tourisme du Pays du Haut Limousin

- Pôle d'accueil de Bellac Tél : 05 55 68 12 79
- Pôle d'accueil de Châteauponsac Tél : 05 55 76 57 57
- Pôle d'accueil du Dorat Tél : 05 55 60 76 81
- Pôle d'accueil de Magnac-Laval Tél : 05 55 68 59 15
- Pôle d'accueil de Saint-Pardoux Tél : 05 55 76 56 80
- Pôle d'accueil de Saint-Sulpice-les-Feuilles Tél : 05 55 76 92 66 www.tourisme-hautlimousin.com



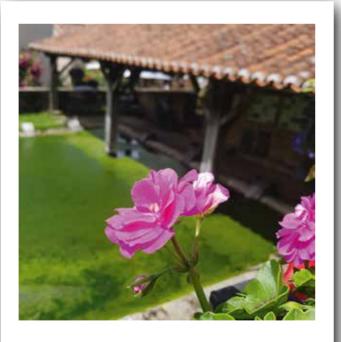








Lussac-les-Eglises par @stefrsh



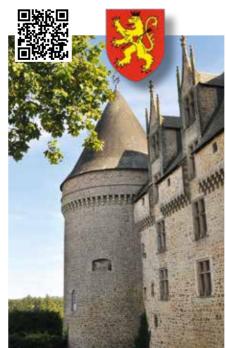
Montrol - Sénard par @balletvincent



La Route Richard Cœur de Lion

C'est une route de près de 180 km qui passe par 22 sites (châteaux, églises, villes et villages de caractère) dont 15 rien qu'en Haute-Vienne. Fils préféré d'Aliénor d'Aquitaine, Richard Cœur de Lion a laissé ici son empreinte. Pour le retrouver un peu, il n'y a qu'à suivre la signalétique du lion couronné au cœur percé d'une flèche.

www.routerichardcoeurdelion.com



Le château de Châlucet

Cette forteresse médiévale du XIIe siècle fait partie du site inscrit de la Vallée de la Briance. En vous promenant dans le « haut Châlucet », vous pourrez admirer l'impressionnante façade ainsi que des vestiges de sa grandeur d'antan. Dans le bas du site, montez au sommet de la tour Jeannette pour découvrir un superbe panorama sur la campagne environnante et le parc forestier du domaine de Ligoure.

Visites guidées d'avril à octobre.
Visites virtuelles via l'application mobile gratuite « Forteresse de Châlucet ».
Site de Châlucet - Maison d'accueil
87260 Saint-Jean Ligoure
Tél: 05 55 00 96 55 - www.chalucet.com

Château de Bonneval

Des châtelains heureux dans un château vivant, Marta et Géraud de Bonneval vous accueillent dans leur demeure pour venir découvrir plus de 1 000 ans d'histoire. Le château a changé de nombreuses fois au cours du temps et il offre des exemples d'architectures et de styles différents, reflétant diverses périodes historiques. Chaque génération de la famille Bonneval a fait des modifications et améliorations, jusqu'à l'époque actuelle. L'intérieur abrite œuvres d'art et meubles pour une visite riche en couleurs et en anecdotes.

Château de Bonneval : 87500 Coussac-Bonneval Tél. : 05 55 08 45 81 www.chateaudebonneval.com

cours d'arch





Le Centre de la Mémoire d'Oradour-sur-Glane

Inauguré en 1999 à l'entrée du village martyr, le Centre de la Mémoire propose un parcours chronologique pour comprendre cette période sombre de l'histoire de France. De la montée du nazisme au procès de Bordeaux, les espaces d'exposition permanente présentent les éléments qui ont amené au massacre d'une partie des habitants du village. Des expositions temporaires viennent également apporter un éclairage supplémentaire sur ces événements. L'Auze - 87520 Oradour-sur-Glane

Tél: 05 55 43 04 30 - www.oradour.org - www.haute-vienne.fr



Robert Hébras, le témoin

Il avait 19 ans quand le massacre d'Oradour-sur-Glane a eu lieu. Et miraculeusement, il a fait partie des 6 survivants. Aujourd'hui, il est le dernier. Il n'a eu de cesse depuis des années de témoigner de cette journée de barbarie. Il a écrit 3 livres et participé à des films et des documentaires. Pour que les consciences n'oublient pas, il est un ambassadeur de la paix et son récit touche les cœurs et rend hommage aux victimes.

Pour en savoir plus, «Avant que ma voix ne s'éteigne », Robert Hebras, Editions Elytel

débarquement en Normandie a eu lieu quatre jours avant et l'armée allemande commence son déclin. L'unité de Waffen SS « Das Reich » remontant vers le front, passera par Oradour-sur-Glane et massacrera 642 hommes, femmes et enfants. Aujourd'hui classées Monument Historique, les ruines du village martyr sont le témoin de la folie de certains hommes. Conservé pour ne pas oublier, il accueille chaque année 300 000 personnes.





Musée de la Résistance de Limoges

Terre

Niché au cœur de la Cité, le musée retrace au fil de ses collections l'organisation et les actions de la Résistance locale. A travers les objets usuels et les documents authentiques, vous plongerez dans l'organisation quotidienne en temps de guerre. La collection d'armes, d'uniformes et de matériel éclaire sur la mise en œuvre des actions de Résistance. Un musée complet dédié aux nombreux résistants et combattants qui se sont sacrifiés pour défendre les valeurs humaines et républicaines.

Musée de la Résistance de Limoges 7 rue Neuve Saint-Etienne - 87100 Limoges - Tél : 05 55 45 84 44 www.resistance-massif-central.fr/site/musee-de-la-resistance-de-limoges



Musée de la Résistance de Peyrat-le-Château

A travers ses salles d'exposition, le musée évoque la naissance, l'expansion et les actions du maquis à travers la narration de faits locaux mais aussi avec la présentation de nombreux objets ayant appartenus à des résistants. Un éclairage sur le rôle des femmes dans la Résistance, les drames de Tulle et d'Oradour-sur-Glane et la libération de Limoges est également abordé.

Musée de la Résistance - Avenue de la Tour - 87470 Peyrat-le-Château Tél : 05 55 69 40 23

www.cheminsdememoire.gouv.fr/musee-de-la-resistance-de-peyrat-le-chateau

<u> Le Mont Gargan</u>

Culminant à 735m et offrant une vue à 360° sur les paysages haut-viennois et corréziens, ce site exceptionnel est classé monument et site naturel depuis 1983. Ce lieu est surtout chargé d'Histoire. Pendant la Seconde Guerre Mondiale, le Mont Gargan a été le témoin des combats opposant en 1944 les Francs Tireurs et Partisans (FTP) de Georges Guingouin aux forces allemandes épaulées par la Milice française.

Aujourd'hui à son sommet se trouve la pierre de mémoire qui perpétue le souvenir des résistants qui ont perdu la vie au cours de cet épisode. Le Mont Gargan, situé à Saint-Gilles-les-Forêts est la propriété du Conseil Départemental de la Haute-Vienne.

www.haute-vienne.fr



Une journée... dans les

Monts du Limousin



Le coup de cœur de la Teamig87 shalimaranna • Abonné(e)



♥ Q û Aimé par reikap87 et

Tous ceux qui découvrent le Limousin. sont frappés par l'abondance des étangs. L'eau enclose se rencontre partout du sommet des valons jusqu'au plus profond des gorges. Ce phénomène ne date pas d'hier et s'apparente à notre histoire. Si on y regarde de près, on constate que les plus anciens de ces étangs datent du haut Moven-Âge. Et dans le Massif d'Ambazac, tout nous ramène aux moines de Grandmont. Au sommet des collines où les moines vivaient, se trouvent les étangs sommitaux. L'eau s'en échappe pour finir plus bas dans d'immenses étendues recueillant encore de nos jours l'eau des étangs précédents.

L'histoire dit que les ermites y avaient développé la pisciculture afin de fournir en poissons séchés « les celles grandmontaines », car pense-t-on la consommation de viande était incompatible avec leur vie érémitique. Depuis ces temps anciens si les moines de Grandmont ont disparus, les étangs eux sont restés et témoignent silencieusement de notre histoire tout en constituant une part essentielle et émouvante de notre

On voyage entre Bessines et Montmartre sur les traces de Suzanne Valadon. Un espace scénographique retrace la vie de cette peintre de renommée internationale et originaire de Bessines. On plonge dans cet univers artistique où l'on croise Toulouse-Lautrec, Utrillo et les artistes emblématiques de cette époque qui ont compté dans la vie de Suzanne.

1 place de la Liberté 87250 Bessines-sur-Gartempe Tél: 05 55 76 09 28



■ Pour se rassasier lors d'une journée découverte, on fait une halte gourmande au Bellevue à Bessines. Dans la salle au design moderne l'équipe vous propose une cuisine traditionnelle à base de produits régionaux!

Le Bellevue - 2 avenue de Limoges - 87250 Bessines - Tél : 05 55 76 01 99

■ On randonne dans les Monts d'Ambazac à la rencontre des pierres mystérieuses, comme à Saint-Léger-la-Montagne. Juché en hauteur, un groupe de rochers de plus d'un millier de tonnes surplombe la vallée. L'un d'eux oscille et est connu sous le nom de pierre branlante. On peut également voir le site inscrit de la Pierre Millier avec son mont granitique à 615 mètres. Une belle balade avec des ensembles de blocs aux formes arrondies, au milieu d'une forêt de résineux.

Renseignements auprès de l'Office de Tourisme - Tél : 05 55 56 70 70 Topofiche en téléchargement gratuit sur www.tourisme-hautevienne.com



■ Vous serez incollables sur la science des pierres grâce au musée de la minéralogie à Ambazac. Sur 3 niveaux, la muséographie originale présente 3000 échantillons minéralogiques et 500 échantillons pétrographiques vous entraînant dans un voyage aux origines de notre planète. Vous y trouverez également des fossiles et des roches des 5 continents, d'une grandeur et d'une beauté exceptionnelles. Et parce que le sol Limousin est divers et riche, une collection est dédiée à ses productions minières (or, wolfram, uranium, kaolin).

Musée de Minéralogie et de Pétrographie 5 avenue de la Libération - 87240 Ambazac Tél: 05 55 56 59 14

■ On admire l'œuvre des moines de l'Ordre de Grandmont qui développèrent leur influence religieuse au-délà du Limousin entre les XIe et XVIIIe siècles. Leur empreinte reste vive dans les petits villages des Monts d'Ambazac comme à Saint-Sylvestre qui abrite le buste reliquaire de Saint-Etienne de Muret et des sculptures monumentales ou à Ambazac avec la châsse religuaire et la dalmatique qui sont exposées dans l'église.

■ Ambazac a désormais sa base de trail! Déjà connue pour sa célèbre course nature des Gendarmes et des Voleurs de Temps, la base investit un cadre naturel idéal, le relief et la topographie des Monts d'Ambazac s'y prêtant idéalement. On y trouve 4 parcours permanents de 4, 11, 18 et 26 km. Et pour les fans de sensations fortes en VTT, on dévale la piste de descente à La Jonchère-Saint-Maurice. Un site inédit et réservé aux plus intrépides des vététistes (circuit non permanent, descente ouverte sous conditions).

Renseignements auprès de l'Office de Tourisme

Tél : 05 55 56 70 70

Renseignements et réservations Singletracks Bike Park Puy de Sauvagnac 87340 La Jonchère-Saint-Maurice Tel: 06 26 90 71 45 www.singletracks-bike-park.com

Tout Voir, Tout Savoir

Office de Tourisme des Monts du Limousin :

- Bureau d'Information Touristique d' Ambazac : 3 av. du Général de Gaulle - 87240 Ambazac Tél: 05 55 56 70 70

· Bureau d'Information Touristique de Bessines-sur-Gartempe : ¬►-⊹¬ 6 avenue du 11 Novembre 1918 - 87250 Bessines-sur-Gartempe Tél : 05 55 76 09 28

www.tourisme-montsdulimousin.fr

Une journée... au

Lac de Saint-Pardoux

On grimpe d'arbres en arbres au parcours acrobatique. Grimper, sauter et... surfer et pédaler dans les arbres! Curieux non?! C'est l'unique parc de la région possédant des ateliers équipés d'un snowboard et d'un vélo. Le clou du parcours, les tyroliennes au-dessus du lac. 7 parcours - dès 3 ans.

Parc acrobatique en forêt - 87640 Razès Tél: 05 55 71 04 40



■ On profite des 330 hectares d'eau et de nature du lac pour le découvrir en bateau, en canoë, en ski nautique, en paddle, en vélo et... en pédalo! Une base de voile et une base de ski nautique vous permettent de louer le matériel et/ ou de vous initier à ces pratiques. Une piste cyclable permet de relier les trois sites aménagés de Santrop, Chabannes et Fréaudour.

Nouveauté 2019 : essayez-vous au téléski nautique à partir de cet été. Sensations garanties !



■ On lance sa ligne dans les eaux poissonneuses du lac. Et pour connaître la règlementation, on demande le fascicule édité par la Fédération de Pêche de la Haute-Vienne en collaboration avec la station touristique. Une carte détaillée et toutes les informations indispensables

Renseignements auprès de la Maison du Lac Tél: 05 55 71 04 40

■ On déjeune ou on dîne avec vue sur le lac au restaurant le Saint-Pardoux : l'établissement valorise la gastronomie locale à travers notamment la viande limousine.

Restaurant le Saint-Pardoux - Plage du Lac de Saint Pardoux - 87640 Razès - Tél : 05 55 79 03 95

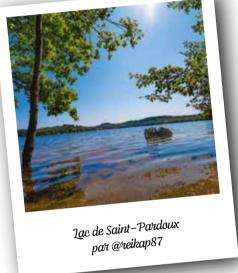


■ La Piscine propose en plus d'un bassin de natation, des activités ludiques et bien-être. L'espace extérieur est composé d'une piscine, de jeux d'eau pour les enfants et de guatre pistes de pentagliss, une toupie à tourbillon d'eau et d'une rivière de bouées. L'espace balnéo-détente, composé d'un hammam et de douches hydro-massantes vous permettra de vous chouchouter. Pour les sportifs, des cours d'aquagym, d'aqua bike et d'aqua trampoline viennent compléter l'offre.

Piscine du Lac de Saint-Pardoux - Site de Santrop - 87640 Razès Tél : 05 55 02 79 79

■ On plonge et on bronze sur les plages des trois sites aménagés de Santrop, Chabannes et Fréaudour qui sont surveillées.

7 jours sur 7 en juillet et août de 12h30 à 19h



C'est une balade de 24 km sur le sentier faisant le tour du lac et offrant des points de vue uniques sur les paysages. Passant de la lande à la forêt limousine, le lac a parfois des airs de Canada. D'autres balades moins longues, comme le circuit des Daumiers (10,5 km) ou le circuit du Champ Communal (9 km), sont aussi possibles pour les petits marcheurs.

Si vous préférez découvrir le lac en mode chasseur de trésors, un parcours de géocaching Terra Aventura de 6 km permet de partir à la rencontre du crocodile du lac. Toute une aventure.

Topofiches en téléchargement gratuit sur www.tourisme-hautevienne.com.



Tout Voir, Tout Savoir

Maison du Lac de Saint-Pardoux Lac de Saint-Pardoux - Site de Santrop

Tél : 05 55 71 04 40 - www.lacsaintpardoux.fr www.haute-vienne.fr

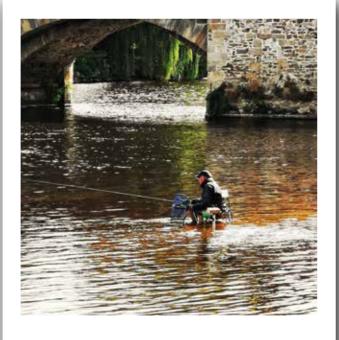




Eymoutiers par @romainpicture



Orangerie jardin de l'Evêché par @agnesszab



Pêcheur à Limoges par @shalimaranna

des objets à shopper absolument

Le plus compliqué dans un voyage ? Choisir un souvenir pour la famille et les amis! Un souvenir qui fera plaisir et qui reflète bien le séjour que l'on a passé...

On vous facilite donc l'affaire en vous proposant 3 idées de cadeau et 2 boutiques incontournables.

La boutique d'artisans-créateurs

Installée au bureau d'information touristique d'Ambazac, cette boutique présente des produits régionaux (pâtés, confitures, bières, miels, biscuits...) mais également de l'artisanat (bijoux en porcelaine, en émail...). Vous allez forcément trouver LE cadeau qu'il vous faut.

La P'tite Boutique

3 avenue du Général de Gaulle - 87240 Ambazac - Tél : 05 55 56 70 70

La boutique du parfait supporter

S'il y a bien une boutique que tout le monde connaît à Limoges, c'est celle-ci. Avec sa devanture verte et blanche, elle ne trompe personne! A l'intérieur, c'est toute la panoplie du parfait supporter qu'on y retrouve (écharpe, maillot, sac...).

On n'a qu'une chose à dire... Allez le CSP!

La boutique du CSP,

7 rue Ferrerie - 87000 Limoges - Tél : 05 55 39 04 07



Pour les amateurs du goût!

Le panier gourmand

Yoann et Nicolas, deux jeunes hautviennois épicuriens, ont décidé de mettre en valeur les saveurs de notre terroir!

Dans cette boutique vous trouverez les incontournables du panier gourmand « made in local » (pâté de porc cul noir, saucisson, miel, confitures, biscuits...). Une vrai caverne d'Ali-Baba.

Et pour ceux qui souhaitent continuer l'aventure gastronomique : après votre séjour vous avez la possibilité de commander via le site internet!

Le Terroir d'Adrien.

45 Avenue Louis de Broglie - 87280 Limoges Tél: 05 55 02 15 98 -www.leterroirdadrien.fr



Pour les fashion lovers! Les boucles d'oreille en émail

Dans cette boutique de créateurs, 3 émailleuses remettent au goût du jour cet art ancestral. Laura Capet-Klere, Delphine Peutour et Lise Rathonie subliment l'émail dans la confection de bijoux et d'objets de décoration.

Vous n'allez pas résister à l'envie de porter ces bijoux 100% fait main à Limoges. Collier, bracelet, baques et boucles d'oreille il y en a pour tous les goûts et toutes les envies!

19 Boulevard Louis Blanc - 87000 Limoges Tél: 05 55 33 85 40



Pour les Limouzi addict!

Le T-shirt de la CRIL

Laurent est le créateur de cette marque 100% Limousine, la CRIL «Communauté Révolutionnaire Indépendantiste Limousine ». Ce haut-viennois pure souche et fier de l'être a développé une large gamme de vêtements et de produits dérivés. C'est sûr vous ne pouvez pas repartir sans!

CRIL Boutique, Place Saint-Pierre - 87000 Limoges Tel: 05 87 75 55 50

La CRIL c'est aussi un café avec des produits made in Limousin! 4 Place Denis Dussoubs - 87000 Limoges

Les recettes de nos chefs étoilés

Le Moulin de la Gorce vous accueille à quelques kilomètres de Saint-Yrieix, dans le sud de la Haute-Vienne.

A La Roche-l'Abeille on cultive l'art de prendre le temps, de profiter du calme absolu dans un cadre bucolique au charme authentique. Une belle bâtisse du XVI^e siècle, un étang : le cadre idéal pour profiter d'un repas d'exception.

Le chef Pierre Bertranet, offre une cuisine classique française revue au gré de sa poésie et des saisons.

Moulin de La Gorce

87800 La Roche-l'Abeille

Tél : 05 55 00 70 66 - www.moulindelagorce.com



Œufs brouillés aux truffes

Pour 4 Personnes

12 œufs frais - 100 gr de beurre - 50 gr de crème épaisse - Truffes fraîches "Mélano" à volonté (10 gr minimum) - Sauce Périgueux ou jus de viande truffé (10cl) - Sel, Poivre, muscade, quelques gouttes d'huile de truffes.

Première étape

Battre les œufs dans un saladier, bien les faire mousser, ajouter la truffe réduite en brisures à l'aide d'une fourchette. Saler, poivrer, et ajouter un peu de muscade.

Deuxième étape

Mêlez-leur environ 70 gr de beurre coupé en petits dés et les verser dans une russe à fond épais beurré avec les 30 gr restants. Cuire à feu modéré de préférence sur une plaque électrique à l'aide d'un fouet en battant énergiquement pour donner du volume aux œufs comme pour réaliser un sabayon.



Troisième étape

Cuire jusqu'à ce que l'appareil soit lié et bien lisse comme une crème pâtissière, sans grain, ajouter la crème fraîche pour stopper la cuisson et quelques gouttes d'huile de Truffes.

Quatrième étape

Dresser dans 4 petits bols ou remettre dans les coquilles d'œufs que vous aurez cassées à l'aide d'un coupe œuf ou d'un toc œuf et lavées dans de l'eau vinaigrée. Napper de la sauce Périgueux et servir.

Le truc du chef :

Pour les œufs brouillés quelque soit l'accompagnement choisi, truffes, ciboulette, asperges, tomates, champignons, la réussite ne tiendra qu'à la technique de cuisson. Entraînez-vous avec des oeufs natures si vous avez un doute!



Les recettes de nos chefs étoilés

A deux pas de Limoges, le chef Gilles Dudognon propose dans son établissement une expérience culinaire inattendue et raffinée. On retrouve à sa table les produits du Limousin sublimés et l'idée du partage, de la découverte. Aude Bourliataux la directrice des opérations vous préparera des séjours d'exception dans cette maison membre des Relais & Châteaux et nichée au cœur d'un parc de 30 hectares. En 2019, la Chapelle Saint-Martin offre à sept minutes de la maison principale une annexe « Villas Relais & Châteaux ». A Veyrac cette bâtisse du XVIIe siècle compte 3 chambres et 2 suites.

La Chapelle Saint Martin - 33 Saint-Martin du Fault - 87510 Nieul (près Limoges) Tél : 05 55 75 80 17 - www.chapellesaintmartin.com



Le Pigeon Soja-Arachide, Epinards et Navets au Snack

Pour 4 Personnes

4 Pigeons -1 Navet long - 400 g de Pousses d'Epinards - 300 g de Soja frais -150 g d'Arachide fraîche.

1 Citron - Pour faire le Fond : 1 carotte - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 10 g Gingembre - 1/4 Tige de Citronnelle - 1 Brin de Thym - 4 Feuilles de Cerfeuil - Cognac - Vin Blanc - Pour faire une laque : 1 oignon - 3 gousses d'ail - Un peu de gras de Jambon cul noir - Un peu de couenne - Sauce soja 50 g - Miel 100 g.

Première étape

Désosser les pigeons. Séparer les cuisses et les suprêmes. Assaisonner et réserver - Farcir avec la pâte d'arachide.

Deuxième étape

Faire un fond classique avec les carcasses concassées et colorées et tous les légumes. Flamber avec du vin blanc, puis du Cognac. Mouiller avec de l'eau. Cuire durant 4 heures.

Troisième étape

Faire une laque : faire suer l'oignon et l'ail. Ajouter jambon et miel. Déglacer avec un peu de soja et la moitié de la sauce du fond de pigeon. Faire réduire, filtrer et amener à consistance.

MICHEL

Quatrième étape

Découper les navets en cercles réguliers. Cuire à l'eau salée. Laver les épinards. Poêler doucement les navets. Passer les pigeons à la poêle en opérant une demie cuisson. Réserver.



Cinquième étape

Laquer les suprêmes et les cuisses avec un pinceau. Passer les pigeons sous le grill du four. Faire chauffer les légumes. Passer les arachides émincées et le soja frais dans le jus de pigeon. Citronner. Dresser à convenance.





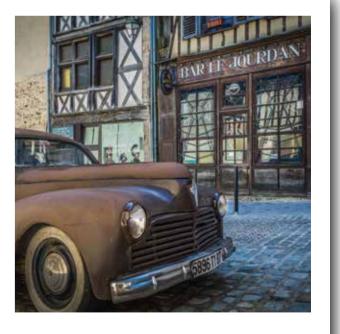








Chalucet
par @__coco_boheme



Old Limoges par @yvan.pualic_photographies



LE CHEVERNY





Venez profiter de notre tevrasse

Didier PALARD
Maitre restaurateur
& Marie-Christine PALARD

Estelle PALARD-KUHLER Maitre restaurateur

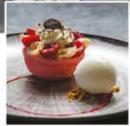
57 avenue Baudin 87000 Limoges

Tél : 05 55 34 50 01 lecheverny@gmail.com









Déjeuner Dîner

12h00 - 14h00 19h30 - 22h00



Réservation sur lecheverny.fr

Ouvert du mardi au vendredi, samedi soir et dimanche midi.