



De gauche à droite et de bas en haut : le maire de Lanouaille intronisé, les Masterchefs (ici Pilar Lopez) félicitant les producteurs, Une récolte de truffes et les Masterchefs à l'œuvre. PHOTOS J. GUINE

THIVIERS

Mages et foie gras, une rencontre royale

La formule 2012 de la foire des Rois de Thiviers a dépassé les espérances. Une foule conquise a plébiscité samedi acteurs culinaires et producteurs de la place Foch malgré un crachin qui n'a pas entaché la bonne humeur générale, ni celle des Masterchefs Philippe Mesuron, Bruno Philippe, Pilar Lopez et Émilie Charignon.

En deux heures, ces amoureux de la cuisine des terroirs ont concocté leurs recettes devant un public sous le charme, massé comme au spectacle, avide de goûter. Ce fut un spectacle de qualité, rehaussé par les différentes confréries parcourant les rues de la ville, précédées des Rois mages et des sonneurs du Rallye limousin. Sans oublier les petites mains qui tartinaient les toasts au foie gras et au beurre de truffe, un régal pour tous.

Les démonstrations culinaires furent suivies de la remise des prix aux producteurs en présence du sous-préfet Ludovic Pacaud et des personnalités civiles et politiques. Les animations étaient orchestrées

par le maire Michel Jaccou et Xavier Montet qui se relayaient au micro, pendant que Marité, la directrice de la Maison du foie gras, immortalisait l'événement en photo.

Le maire de Lanouaille, Jean-Pierre Cubertaon, a été intronisé chevalier dans le Docte collège de la truffe et du foie gras par le chancelier Claude Brun. La matinée s'est terminée par un buffet de qualité préparé par Pierre Corre, le chef de l'Auberge de la truffe à Sorges, comme pour illustrer la nouvelle coopération qui s'instaure entre le foie gras de Thiviers et la truffe de Sorges (à quand un mariage entre leur Maison, leur écomusée et peut-être celui de la pomme de Lanouaille ?), dans le cadre d'un rapprochement d'intercommunalités.

Sur le podium

Le concours départemental de gras a donné les résultats suivants. Foie gras de canard : 1^{er} M. Sagne, Saint-Médard-d'Excideuil ; 2^e M^{me} Dupuy, Clermont-d'Excideuil ; 3^e SCA Cornebasse (Brégères), Nantheuil ;

4^e M^{lle} Brouillac, Nanthiat ; 5^e Gaec Lavis, Vergt ; 6^e M. Cluzeau, Naillac ; 7^e M^{me} Dache, Nanthiat ; 8^e M^{me} Deschamps, Saint-Pierre-de-Côle. Canards entiers : 1^{er} Gaec Lavis, Vergt, 2^e M. Cluzeau, Naillac. M. Audebert de Coulaures remporte le 1^{er} prix du foie d'oie et M. Verrouil de Beauregard-et-Bessac celui de l'oie entière. Jacques Guine et Alain Bernard

COURS DU MARCHÉ AU GRAS DE SAMEDI

CANARDS GRAS : entiers, 6,50 € le kg ; foies, 39 à 40 euros le kg ; paletots, 5,50 € le kg ; magrets, 13,50 € le kg ; magrets, 4,50 à 5,50 € la pièce ; cuisse à confire, 2,50 € la pièce ; carcasses, 1,60 € la pièce. **OIES GRASSES** : entières, 9 euros le kg ; foies, 62 euros le kg ; paletots, 5 euros le kg ; magrets, 13 euros le kg ; magrets, 4,50 € la pièce ; cuisse à confire, 3 euros la pièce ; carcasses 1,30 la pièce. **TRUFFES AU KG** : 1^{re} catégorie : 7 kg de 800 à 850 euros ; 2^e catégorie, 4 kg de 700 à 750 euros ; brumales, 1 kg à 350 euros.