

# 17<sup>ème</sup> Fête de la Framboise

## Dimanche 14 juillet 2013

### DOSSIER PRESSE

*Organisée par*

**La municipalité de Concèze,  
Les associations de la commune,  
Les producteurs de framboises**

*Avec*

Le soutien depuis sa création de **Charlou REYNAL**, célèbre cuisinier limousin, qui a animé plusieurs émissions culinaires sur FR3, auteur de nombreux livres de cuisine mettant en valeur notre terroir et conseiller technique pour l'organisation de cette fête

Et

La participation de **Serge VERLHAC**, ancien chef des travaux et professeur de cuisine au lycée hôtelier Kyoto de Poitiers.



#### Contacts

Sylvie SEBERT	Tél : 06 15 99 68 32
Jean DECAJ, Maire	Tél : 06 99 50 81 46
Mairie de Concèze	Tél : 05 55 25 61 51

Courriel : [feteframboise@conceze.com](mailto:feteframboise@conceze.com)

Site Internet : [www.conceze.com](http://www.conceze.com)

**Entrée, parking et animations gratuites**

# Animations

## Animations gourmandes



**Tarte géante, record Guinness depuis 1997** : 3,20m de diamètre et 23 800 framboises, cuite en un seul morceau, exposée sous la halle. Découpe puis vente à partir de 15h.



**Atelier dégustation proposé et animé par Serge VERLHAC**, ancien chef des travaux et professeur de cuisine dans un lycée hôtelier de Poitiers.



*Distribution gratuite des fiches recettes du chef*

Coulis de framboises au fromage blanc



**Marché aux fruits rouges**

- Vente de fruits : framboises, groseilles rouges, groseilles blanches, groseilles maquereaux, myrtilles, mûres, cassis
- Vente de produits transformés artisanalement à partir de framboises : liqueurs, sirops, vinaigre, confitures, gelée et sorbets
- Vente de tartes à la framboise toute la journée

## Animations festives

**Danse et musique** avec  
*Les « South West Country Dancers »*



et la *Banda « l'Espérance » de Juillac*



**Ecole de danse** de St Bonnet la Rivière

**Exposition « Scènes historiques »** figurines et automates

**Démonstration de vieux métiers**

**Musée miniature des vieux métiers**

**Fournée de la framboise** dans le four communal

**Tombola**

## Organisation de la journée

- 9h 00 Ouverture et vente des tartes à la framboise
- 10h 30 Inauguration avec la banda « *L'espérance* » de Juillac et pose des dernières framboises de la tarte géante par les personnalités présentes
- 11h00 Danse country avec les « *South West Country Dancers* » de Malemort
- 12h 00 Apéritif festif offert par la municipalité, auquel vous êtes cordialement invités
- 12h 30 Déjeuner avec des plats préparés à base de framboises
- ✓ Repas proposé par les associations de la commune, cuisiné par le Chef Charles MARTEL de l'auberge de Concèze et servi à la salle polyvalente
  - ✓ Repas à l'auberge « Le Chti Bougnat » (réservation au 05 55 25 55 84)
  - ✓ Restauration rapide : Kebab frites...devant l'auberge
- 14h 30 Danse country avec les « *South West Country Dancers* »
- 15h 00 Découpe et vente de la tarte géante à la framboise
- 16h Ecole de danse de St Bonnet la Rivière
- 17h Danse avec les « *South West Country Dancers* »
- 18h Tirage de la tombola

*Et toute la journée animation par la banda de Juillac*

# La reine incontestée de la Fête de la framboise

Tarte géante à la framboise, Record Guinness depuis 1997  
3,20 mètres de diamètre, 8,04m<sup>2</sup> de superficie, 23 800 framboises, 187 kg



48h avant la date, les briques réfractaires du four sont montées en température



La veille vers 17h, les braises sont retirées



la pâte est posée sur le moule



Le couvercle descend lentement



Et la tarte va cuire jusqu'à l'aube

Le jour de la fête dès 6h du matin tout le monde s'affaire autour et au-dessus de la tarte pour disposer la crème pâtissière, les 23 800 framboises puis le nappage. Atteindre le centre de la tarte est une prouesse car il s'agit de se tenir en équilibre sur un madrier à 50cm de la tarte. 3 heures après la tarte est prête et sera découpée dans l'après-midi en 800 parts.



Pour répondre à la demande grandissante, 140 plaques de feuilletage cuites par les pâtisseries du canton et garnies par les bénévoles sont proposées à la vente afin tout le monde puisse goûter ce délice.



C'est donc au total 90 000 framboises qui sont dégustées en tarte ce jour là.



# Une grande tarte pour un petit village ?

*Dans la campagne corrézienne, au cœur des vergers, entre Juillac et Pompadour, le bourg de Concèze avec ses 36 petits villages compte 420 habitants sur 1 344ha. Son terroir s'est orienté dans les années d'après guerre vers la culture fruitière : framboises, groseilles et pommes golden d'altitude.*



## Mais pourquoi Concèze ?

En 1956, Germain DECAY, le père du maire actuel, plante les premiers framboisiers sur la commune de Concèze dans le village de Dignac. Les résultats rapides incitent les autres agriculteurs à s'essayer à cette culture. Un groupement de producteurs « *Concèze Petits fruits* » voit le jour en 1970, sous l'impulsion de Fernand LANGLADE, BIFROLIM a pris le relais depuis. D'abord mise en conserve, puis surgelée, la framboise est désormais vendue en fruits frais. Concèze est devenue le berceau de la framboise mais celle-ci se cultive également sur les cantons de Lubersac et de Juillac.

800 tonnes sont produites chaque année. Fragile et délicate, la framboise est ramassée à la main au rythme de 3kg à l'heure. Cette main d'œuvre intervient pour 70% dans le prix de revient. Plusieurs structures de commercialisation et de transformation sont présentes en Limousin.



## La framboise, un fruit de légende !

La framboise est connue depuis l'antiquité car selon la légende, la nymphe Ida, nourrice de Zeus, en voulant lui cueillir des framboises blanches se piqua. Une goutte de sang tomba sur le fruit qui devint rouge. Depuis la framboise porte le nom latin de **Rubus Idaeus** qui signifie « ronce d'Ida ». Rapportée de Turquie durant les croisades, elle ne connaîtra le succès en Europe qu'au 17<sup>ème</sup> siècle et il faudra attendre encore quelques centaines d'années supplémentaires pour qu'elle arrive à Concèze.



## Les atouts insoupçonnés de ce petit fruit

Si ses qualités gustatives ne sont plus à démontrer, la framboise a des atouts nutritionnels. Seulement **38 calories aux 100 grammes**, c'est donc un des fruits recommandés en cas de régime minceur. Elle est également riche en **potassium, magnésium, fibres et en vitamine C**. Elle est **tonique, utile contre les rhumatismes, apéritive et diurétique** et ses feuilles préparées en infusion soulagent les douleurs articulaires...



## Une fête pour la faire apprécier

Tout a démarré en 1997 sur une idée des producteurs de framboises de la région afin de faire connaître et reconnaître ce petit fruit au plus grand nombre. Dès la première année ils obtiennent le **record Guinness de la plus grande tarte ronde à la framboise cuite en un seul morceau**. Puis la halle qui abrite la cuisson verra le jour. Cette année, ce sera la 17<sup>ème</sup> édition de cette **manifestation** qui va mobiliser plus de **120 bénévoles** et accueillir près de **5 000 visiteurs**.

# Nos partenaires



## Les partenaires institutionnels

- Conseil Régional du Limousin
- Conseil Général de la Corrèze
- Communauté de Communes du Pays de Pompadour
- Chambre d'agriculture de la Corrèze
- Interprofession Fruits Rouges du Limousin

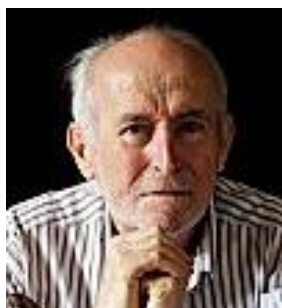


## Les médias partenaires

- France Bleu Limousin
- La Montagne
- La Vie Corrézienne
- Radio PAC
- Canal Bleu
- L'Union Paysanne



## Avec le soutien de



**Charlou REYNAL**, conseiller technique pour l'organisation de la Fête de la framboise, a su par ses livres de recettes : « *Le cochon limousin* », « *La pomme du limousin* », « *La châtaigne du limousin* », mettre en valeur les produits phares de notre terroir. Célèbre cuisinier limousin, aujourd'hui à la retraite, il a animé plusieurs émissions culinaires sur FR3 Limousin Poitou Charente.



## Et la participation de



**Serge VERLHAC**, professeur de cuisine et chef des travaux dans un lycée hôtelier de Poitiers. Passionné de cuisine, il travaille dans de nombreux restaurants puis choisit de transmettre son savoir en devenant enseignant. Il aime découvrir des saveurs nouvelles et dans le cadre de son métier, il partira au Vietnam pour se familiariser avec ce type de cuisine si particulier. Venu à Concèze dans le cadre du Printemps des Passionnés, il a présenté son *fumoir à saumon*. Il participe pour la 3<sup>ème</sup> année à la fête de la framboise. Son atelier dégustation a connu l'an dernier un vif succès.

16<sup>e</sup> édition

# La framboise

L'édition 2012 de la fête de la framboise se déroulera le samedi 8 juillet et attendra le dimanche 9.

Tout a démarré en 1997 sur l'idée des producteurs de framboise de la région afin de faire connaître et reconnaître ce petit fruit au grand nombre. Dès la première année, ils obtiennent le record Guinness de la plus grande tarte rassemblée de la framboise. Puis la halle qui abrite la cuisson verra le jour.

Cette année, la 16<sup>e</sup> édition de la fête de la framboise de Conçèze va mobiliser plus de 120 bénévoles et accueillir près de 5 000 personnes. Elle aura lieu le samedi 8 juillet et le dimanche 9. La participation de Charline Lacroix, célèbre cuisinier limousin, animera plusieurs émissions sur FR3, auteur de nombreux livres de cuisine et Serge Verhaeghe, chef des travaux et professeur de cuisine au lycée hôtelier de Poitiers.

Les animations de la fête de la framboise de Conçèze sont :

**Record Guinness** : une tarte géante de 3,20 mètres de diamètre et d'une superficie de 8,04 m<sup>2</sup>, constituée de 23.800 framboises puis vendue dans le courant de l'après-midi au prix de 1,50 € la part.

**CONCÈZE** La framboise en fête ce dimanche



**RECORD.** La plus grande tarte rassemblée de la framboise.

**TOURISME** Les Pastourelles de Brive font la promotion de la région



**TERROIR** En accueillant des groupes de danse folkloriques, le groupe de Brive peut montrer les charmes de la Corrèze.

**Les animations de la fête** De nombreuses animations gourmandes sont proposées : la tarte géante, le record Guinness depuis 1997, 3,20 m de diamètre et 23.800 framboises, cuite en un seul morceau, expo-

**CONCÈZE** ■ La framboise célébrée dimanche pour perpétuer le record

# A fruit fragile, sensations fortes

Entre le raffinement des pâtisseries et le piquant des...

## UNE FÊTE EN INSTANTANÉS

**GÉANT !**  
Record Guinness depuis 1997, une tarte à la framboise géante a été réalisée. D'un diamètre de 3,20 mètres et d'une superficie de 8,04 m<sup>2</sup>, la tarte constituée de 23.800 framboises a été découpée puis vendue dans le courant de l'après-midi au prix de 1,50 € la part.

**FOLKLORE**  
Les groupes de danse et de musique folklorique de Saint-Gérons en Ariège et les Pastourelles du pays de Brive ont mis l'ambiance sous la halle et au cœur du marché de producteurs et d'artisans.

**À DÉGUSTER**  
Le cuisinier Serge Verhaeghe, ancien professeur de cuisine à Poitiers, est venu déguster à base de framboises. Mini-tartelettes chocolat-framboise, verrine de caillade au coulis ou petits gratins ont été réalisés sous les yeux des visiteurs qui ont pu goûter et obtenir des fiches recettes pour reproduire l'expérience culinaire chez eux.

**ARTISANAT**  
Vannier, sabotier, brodeuse, tourneur sur bois ou fabricant de chapeaux de paille ont fait partager leur savoir-faire et proposé leurs produits réalisés selon des techniques traditionnelles.



**CONCÈZE** Une seizième fête de la framboise pleine de saveurs

**CONCÈZE (19)** Près de 5.000 personnes sont attendues demain dans ce village situé entre Juillac et Arnac-Pompadour pour la Fête de la framboise. L'ancien restaurateur briviste Charlou Raynal et Serge Verhaeghe, professeur en lycée hôtelier, seront les invités d'honneur avec Pierre Caron, journaliste et historien québécois. De nombreuses animations sont au programme, notamment une tarte géante dont la dégustation vers 15 heures sera un moment fort de la journée. La culture de la framboise a été introduite à Conçèze et aux alentours à partir des années 1950. PHOTO D'ARCHIVES

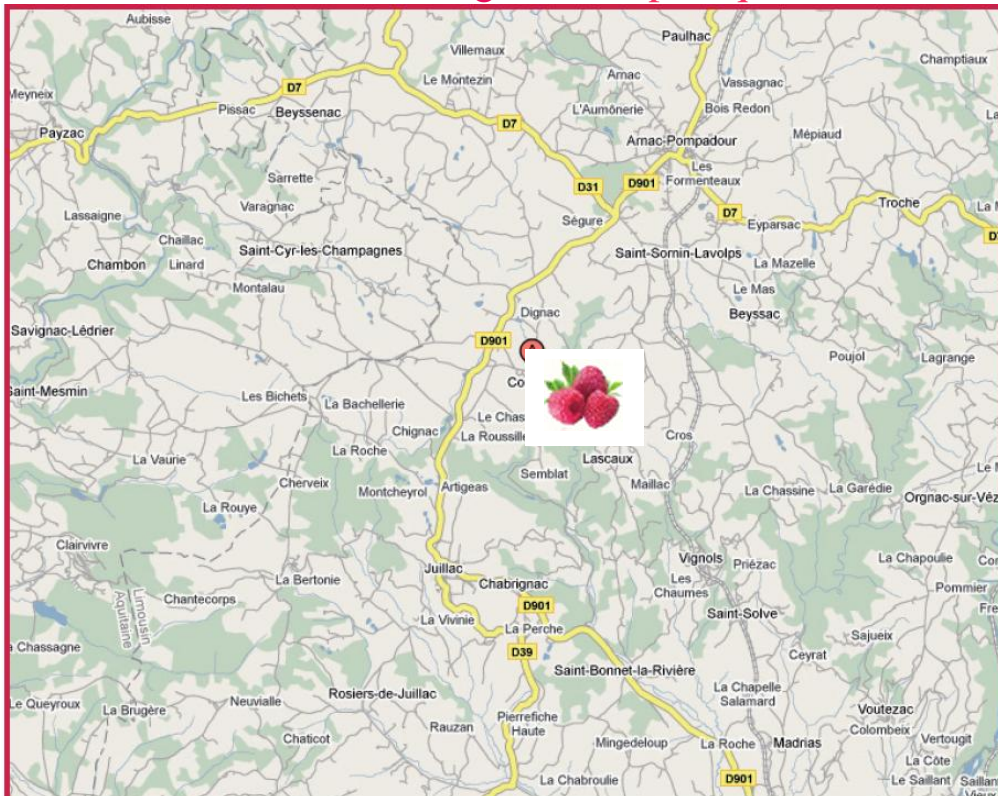


**À VOIR, À FAIRE CE WEEK-END EN LIMOUSIN**

**CONCÈZE (19)** Près de 5.000 personnes sont attendues demain dans ce village situé entre Juillac et Arnac-Pompadour pour la Fête de la framboise. L'ancien restaurateur briviste Charlou Raynal et Serge Verhaeghe, professeur en lycée hôtelier, seront les invités d'honneur avec Pierre Caron, journaliste et historien québécois. De nombreuses animations sont au programme, notamment une tarte géante dont la dégustation vers 15 heures sera un moment fort de la journée. La culture de la framboise a été introduite à Conçèze et aux alentours à partir des années 1950. PHOTO D'ARCHIVES



## Plan d'accès et renseignements pratiques



### Par la route :

- **En venant de Limoges A 20**, prendre sortie Pompadour, Lubersac, traverser les 2 villes et prendre direction Juillac. 4 km après Pompadour, sur la gauche : Concèze. **40mn**
- **En venant de Brive**, prendre direction Objat, puis Juillac, à la sortie de ce bourg se diriger vers Pompadour. Faire 5 km et prendre sur la droite : Concèze. **30mn**
- **En venant de Périgueux**, prendre la N21 direction Trélissac-Limoges. A la sortie de Sarliac prendre D705, direction Excideuil puis prendre Génis et Concèze. **1h**
- **En venant de Tulle**, prendre Naves, Seilhac, Uzerche. **45mn**



### Aéroports :

- **Brive - Vallée de la Dordogne**, Concèze **50km**
- **Limoges - Bellegarde**, Concèze **80km**



### Par le train :

- **A partir de Limoges ou de Brive**, prendre le TER, arrêt Pompadour. Concèze 4km.