

## 13<sup>ème</sup> Fête de la Framboise Dimanche 12 juillet 2009 à Concèze

THEME de l'édition 2009

**La Framboise du Limousin en production plein champ**

### NOUVEAUTES de l'édition 2009

#### Vente de fruits rouges bio

(Framboises, groseilles, myrtilles, mûres et cassis de la marque D'lice)  
en complément de la vente de fruits rouges traditionnels

#### Animations gratuites sur le thème de la Framboise pour les enfants

Atelier culinaire « le goûter des p'tits chefs »  
Un atelier gourmand animé par **François RAVARY**, chef du Restaurant  
du Musée du Président Jacques Chirac (Sarran)

#### Concours de dessins pour les enfants avec de nombreux lots à gagner

Avec la complicité de **Charlou REYNAL**,  
cuisinier en limousin, coanimateur de l'émission culinaire « autour de samedi midi »  
diffusée le samedi sur France 3 Limousin Poitou-Charentes,  
conseiller technique pour l'organisation de la Fête de la framboise.

#### Contact presse

Comité d'Organisation de la Fête de la Framboise de Concèze  
Mairie de Concèze - 19 350 Concèze  
Tél : 05 55 25 61 51  
Courriel : [mairie.conceze@wanadoo.fr](mailto:mairie.conceze@wanadoo.fr)  
Site Internet : [www.conceze.com](http://www.conceze.com)

Photos des précédentes éditions de la Fête disponibles sur demande



# Sommaire

La Framboise du Limousin en production plein champ.....	3
La 13ème Fête de la Framboise .....	5
Le programme de la 13ème Fête de la Framboise .....	6
Les enfants au cœur de la Fête .....	7
Les chiffres clés de la Fête de la Framboise.....	9
Les partenaires et les organisateurs.....	10
Informations pratiques.....	11





## Les variétés de framboises cultivées à Concèze

- **Glen Lyon et Glen Ample** : framboise précoce
- **Meecker** : framboise non remontante destinée au marché du frais, à la surgélation et à la conserve
- **Héritage et Bliss, Polka, Himbo-Top** : framboise remontante réservée au marché du fruit frais
- **Tulameen** : variété tardive non remontante

## Transformation et commercialisation de la framboise en Limousin

Plusieurs structures de commercialisation et de transformation de la framboise sont présentes en limousin : **Eifel Productions à Vignols, Ponthier à Objat, Jean-François Freyssinet à Uzerche, Gérard Boissieras à Juillac, les adhérents des réseaux Bienvenue à la Ferme et Marché de Producteurs de Pays, le groupement de producteurs ECOLIM qui s'engage pour la défense et la promotion des fruits rouges et des châtaignes sur le Limousin ou encore le Bureau Interprofessionnel des Fruits Rouges du Limousin (BIFROLIM).**

**Les Terres Rouges**, maître liquoriste à Turenne élabore à partir des framboises récoltées sur la commune de Concèze, eau de vie, liqueur et crème de framboises à déguster avec modération.

## La framboise : un fruit de légende

Selon la légende, la framboise, appréciée des dieux de l'Olympe, serait à l'origine blanche. La nymphe Ida, nourrice de Zeus, voulut lui cueillir des framboises pour calmer son chagrin. Elle se piqua sur les ronces de framboisiers et une goutte de sang tomba sur le fruit qui devient rouge. Depuis, la framboise porte le nom latin de « *Rubus idaeus* » qui signifie ronce de l'Ida, en référence à la nymphe de la mythologie.

## Choisir et conserver la framboise

Selon les variétés, les framboises présentent différentes nuances de couleurs. La framboise doit être parfumée, ferme et brillante. Délicat et fragile, ce fruit est à consommer sans attendre et supporte à merveille la congélation, en fruit entier ou en coulis. Son apport calorique particulièrement modéré permet de l'intégrer dans les régimes minceur. Parfaite pour les confitures ou les gelées, la framboise agrmente désormais tous les plats de l'entrée au dessert, aussi bien dans des associations sucré-salé ou doux-acidulé.



# La 13<sup>ème</sup> Fête de la Framboise

Depuis 1997, date de la 1<sup>ère</sup> édition de la Fête de la Framboise au cours de laquelle Concèze a obtenu le **Record Guinness de la plus grande tarte à la framboise circulaire**, la fête de la framboise n'a cessé de rencontrer un vif succès.

**Tout a démarré en 1997**, sur une idée des producteurs de framboises de la région regroupés sous l'Interprofession **Fruits ROuges du Limousin (BIFROLIM)**, de faire connaître et reconnaître ce petit fruit au plus grand nombre.

Pour la 1<sup>ère</sup> édition, les producteurs se sont naturellement tournés vers Concèze en demandant à la municipalité de les aider à organiser cette fête.

L'année d'après, les producteurs ne souhaitant pas poursuivre l'organisation de cette fête, et pour ne pas la voir s'éteindre, **le Maire de Concèze de l'époque, Georges MACARY**, reprend le flambeau avec la création d'un **Comité d'Organisation de la Framboise**.

Grâce à l'obtention du **Record Guinness 1997** pour la tarte géante, Concèze obtient dès la 2<sup>ème</sup> édition une subvention pour la construction d'une halle facilitant sa cuisson.

**Depuis 12 ans, Concèze perpétue la tradition chaque année** et la framboise revient régaler les papilles des petits et grands par son goût rafraichissant et sucré. Pour lui rendre honneur, la Fête de la Framboise est agrémentée par de nombreuses animations autour de la reine de la fête.



## Quelques anecdotes sur la Fête de la Framboise

Depuis sa création, la Fête de la framboise a connu son lot de petites et grandes surprises, ponctuée d'anecdotes en tout genre.

- **Les premières années, avant que la halle ne soit construite**, la cuisson de la tarte géante Record Guinness 1997 prenait des allures de parcours du combattant. Il était nécessaire de débiter la chauffe du four une semaine avant la fête pour que les briques réfractaires soient à température. La chauffe du four mobilisait de 4 à 5 personnes pendant 8 jours, qui veillaient en roulement, nuits et jours pour que le feu ne s'éteigne pas. En cas d'orage, il fallait tout recommencer.
- **Lors de la 1<sup>ère</sup> édition**, l'équipe de bénévoles a dû trouver la bonne technique pour cuire la tarte géante. La tarte fut d'abord posée sur deux rails de chemin de fer au-dessus des braises mais ce premier essai ne fut pas tout à fait concluant. La tarte a alors été directement posée sur les briques réfractaires préalablement chauffées et la cuisson fut parfaite.
- **Lors de la 7<sup>ème</sup> édition**, une des personnes en charge de découper la tarte Record Guinness 1997 est tombée sur la plaque de tôle, fort heureusement à un endroit où la tarte à la framboise avait déjà été découpée. Le bienheureux tout recouvert de nappage a dû revêtir une nouvelle tenue pour finir la journée.

# Le programme

## de la 13<sup>ème</sup> Fête de la Framboise

### Au programme :

9h00	<b>Ouverture et vente des tartes à la Framboise</b>
10h00	<b>Ouverture des animations gratuites pour les enfants sur le stand ECOLIM : atelier culinaire « le goûter des p'tits chefs » et concours de dessins</b>
10h30	<b>Inauguration des stands par les élus</b>
12h00	<b>Vin d'honneur</b>
12h30	<b>Déjeuner</b> avec des plats préparés à base de framboises repas proposés par les associations ou par l'auberge de Concèze
14h00	<b>Ouverture de la vente de la tarte géante à la framboise (Record Guinness 1997)</b>
17h30	<b>Tirage de la tombola</b>
18h30	<b>Vin d'honneur de clôture</b>

### Toute la journée

#### Ventes

- **Vente de fruits rouges bio et traditionnels (marque D'lice) assurée par ECOLIM** : framboises, groseilles blanches, groseilles rouges, groseilles maquereaux, myrtilles, mûres, cassis
- **Vente de produits en transformation artisanale** : liqueurs, sirops et vinaigre de framboises, confitures, gelée de framboises et sorbets à la framboise
- **Vente de tartes à la framboise**

#### Animations

- **Atelier de cuisine pour les enfants**, proposé et animé par **François RAVARY**, chef du restaurant du Musée du Président Jacques Chirac à Sarran et son équipe
- **Concours de dessins pour les enfants** (1er prix : un repas pour 2 personnes au restaurant du Musée du Président Jacques Chirac à Sarran)
- **Dégustation de tartines de pains à la confiture de framboise**, cuites dans le four à pain communal
- **Animation avec la fanfare de Juillac**
- **Dédicace du livre-recettes** par Charlou REYNAL
- **Démonstration de vieux métiers** : feuillardier, tisseur de cordes, forgeron, dentelière au fuseau, distillateur, tailleur de pierre, etc.
- **Musée des vieux métiers miniatures**
- **Exposition d'automates** (vitrines de scènes de la vie)
- **Tombola**

# Les enfants au cœur de la fête

Cette année, les enfants seront particulièrement à l'honneur à la Fête de la Framboise avec des animations gratuites qui leur sont spécifiquement dédiées :

## **Atelier culinaire pour les enfants : « le goûter des p'tits chefs »**

animé par François RAVARY, chef du Restaurant du Musée du Président Jacques Chirac à Sarran

Pour la toute première fois cette année, ECOLIM convie les enfants de tous âges à **participer gratuitement à un atelier culinaire « le goûter des p'tits chefs »**.

Cet atelier culinaire, animé par François RAVARY, chef du Restaurant du Musée du Président Jacques Chirac à Sarran, se déroulera de 10h00 à 17h00, toutes les 20 minutes.

Les enfants pourront apprendre à concocter une recette de cuisine à base de framboises, dans un cadre convivial et ludique, et pourront déguster leur œuvre sur place ou l'emporter avec eux.

François RAVARY a répondu immédiatement présent à l'appel des organisateurs :

*« Patrimoine, terroir, gastronomie et qualité sont autant de termes en commun que partagent les amoureux de la Fête de la Framboise à Concèze et le Restaurant du Musée du Président à Sarran. Toute l'équipe du restaurant, par mon intermédiaire, est ravie de pouvoir apporter sa contribution à la Fête de la Framboise. J'ai eu envie de mettre en avant notre terroir si cher à mon cœur, autour de recettes originales mais simples, accessibles à tous. »*

## **Concours de dessins pour les enfants**

Durant toute la journée, les enfants seront conviés à venir réaliser des « chefs d'œuvre » sur le thème de la Framboise.

Un jury se réunira en fin de journée pour élire et récompenser les trois plus beaux dessins.

# Portrait du chef de cuisine

## François RAVARY



Pour François RAVARY, la cuisine doit être une passion... Cette passion, il l'a reçu en héritage à 10 ans, en côtoyant son père, 45 ans de métier dans la restauration et chef de cuisine pendant 32 ans.

Durant son CAP/BEP de cuisine à Souillac, François RAVARY fait ses armes et son apprentissage auprès de prestigieux établissements : l'international Hôtel\*\*\* à Millau, le Château de Bagnol dans le Beaujolais (4\*\*\*\* Luxe, 1 Macaron Michelin) ou encore le restaurant Michel Bras à Laguiole dans l'Aveyron (4\*\*\*\* Luxe, 3 Macaron Michelin).

Il poursuit ses études en obtenant son BAC Technologique Hôtelier à Souillac puis son BTS Hôtellerie Restauration option gestion marketing.

Durant ce cursus, il réalisera diverses saisons en tant que serveur et réceptionniste à l'Hôtel Kyriad\*\* à Périgueux, à l'hôtel Richelieu à l'île de Ré (4\*\*\*\* Luxe, 1 Macaron Michelin) et au Cévéo Village Vacances à Vassivière.

Son parcours l'a amené à rencontrer un grand nombre de professionnels avec des cultures différentes et des exigences de qualité toujours élevées. « *La qualité est un maître mot que l'ensemble de la profession devrait suivre. Le Client est roi et la Qualité est sa reine ...* ».

Ce jeune chef âgé de 27 ans réalise une cuisine inspirée à la fois de sa formation, des grandes maisons mais aussi des plus modestes, où l'exigence est différente mais où la passion reste la même.

En Juin 2008, François RAVARY revient à ses premières amours et reprend les rênes du Restaurant du Musée du Président Jacques Chirac à Sarran.

Aujourd'hui, François RAVARY a voulu *moderniser les recettes traditionnelles comme l'aumônière de tête de veau pour répondre aux attentes des clients.*

L'influence paternelle du « **goût authentique** » (une crème pâtissière ou des choux fait maison, un fond de veau fabriqué avec de vrais os et pas en poudre !) l'a guidé dans ses choix culinaires.

**Le chef incarne une cuisine authentique**, avec des produits simples de la région (la pomme, le jambon du pays de St Yrieix de M. Fonfreyde, la myrtille, la viande limousine...), **pour les marier ensemble, dans la simplicité.**

François RAVARY n'oublie pas ses racines et tout ce qui fait la notoriété de son terroir corrézien, la mique, la flognarde, le tourtou, la farcidure ou encore le pissenlit, ramassé dans les prés pour l'ouverture de la pêche, histoire de ne pas rentrer bredouille ...

Il bannit le modernisme à l'excès, les pâles copies des restaurants gastronomiques ou les assiettes à moitié garnie.

# Les chiffres clés de la Fête de la Framboise

<b>Nombre de visiteurs en 2008</b>	Environ 5 000 personnes du Limousin et des départements limitrophes (Dordogne, Haute-Vienne, Lot, Charente, Creuse) puis les vacanciers français et étrangers, nombreux dans notre région durant la période estivale.
<b>Nombre de bénévoles</b>	120 personnes
<b>Nombre d'exposants</b>	50 exposants (sculpteur sur bois, décor sur ardoise, graveurs sur verre, émaux d'art, cuisson solaire, etc.)
<b>Nombre de framboises pour la fabrication des tartes</b>	90 000 framboises réparties sur la tarte Record Guinness 1997 et les 140 fonds de tarte cuits par les pâtisseries du canton et garnis par les bénévoles.

## LA TARTE GEANTE A LA FRAMBOISE

RECORD GUINNESS 1997 de la plus grande tarte à la Framboise circulaire du monde, jamais égalé à ce jour

3,20 mètres de diamètre

8,04 m<sup>2</sup> de superficie

23 800 framboises

187 kg

### Dans les coulisses de la Fête ...

#### ... les secrets de préparation de la Tarte Géante à la Framboise

**Cuire une tarte géante de 3,20 mètres de diamètre n'est pas une mince affaire.**

Toute l'équipe des bénévoles de Concèze s'y affaire quelques jours avant la Fête pour que tout soit prêt le jour J afin que la star d'un jour présente ses plus beaux atouts aux visiteurs et aux flashes des photographes.

**48 heures avant la date fatidique**, les briques réfractaires du four sont montées en température.

La veille de l'événement, à 17h00, les braises sont retirées, la tôle contenant la pâte est posée sur les briques réfractaires à température et le tout est recouvert d'un couvercle.

**La pâte cuit alors tout doucement pendant toute la nuit jusqu'à l'aube.**

**Le jour de la Fête, à partir de 6 heures du matin**, le compte à rebours est lancé pour préparer la reine de la journée. 25 personnes représentant 50 petites mains s'affairent tout autour et au-dessus de la pâte pour disposer la crème pâtissière, les 23 800 framboises et le nappage.

Pour atteindre le centre de la tarte, un madrier est mis en place à 50 cm au-dessus de la tarte, les bénévoles les plus téméraires se lancent à la conquête du centre de la tarte pour finir de la préparer.

**3 heures après, la tarte est prête** pour le plus grand plaisir des yeux et des papilles.

Durant toute la journée, elle sera découpée en 800 parts pour être vendue à tous les gourmands.

# Les partenaires

## 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

## Partenaires médias

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

# Les organisateurs

- La municipalité de Concèze
- Les 4 associations de la commune
- La commission de fleurissement
- Le groupement de producteurs ECOLIM pour la fourniture des fruits rouges pour la Fête de la Framboise
- Les producteurs de framboises (EIFEL Productions, les producteurs de framboises de la commune pour la fabrication de la tarte)
- Nectar'In Communication & Com'ID

## Avec la complicité de :

- **François RAVARY**, chef du restaurant du Musée du Président Jacques Chirac à Sarran et son équipe, Jean-Louis RAVARY, chef de cuisine et Ludovic MARQUES, responsable de salle et sommelier
- **Charlou REYNAL**, conseiller technique pour l'organisation de la Fête de la framboise, cuisinier en limousin et coanimateur de l'émission culinaire « autour de samedi midi » diffusée le samedi sur France 3 Limousin Poitou-Charentes
- **Des enfants de la commune** pour la fabrication de l'épouvantail qui sera présent à la Fête à proximité du stand de vente de fruits rouges.

# Informations pratiques

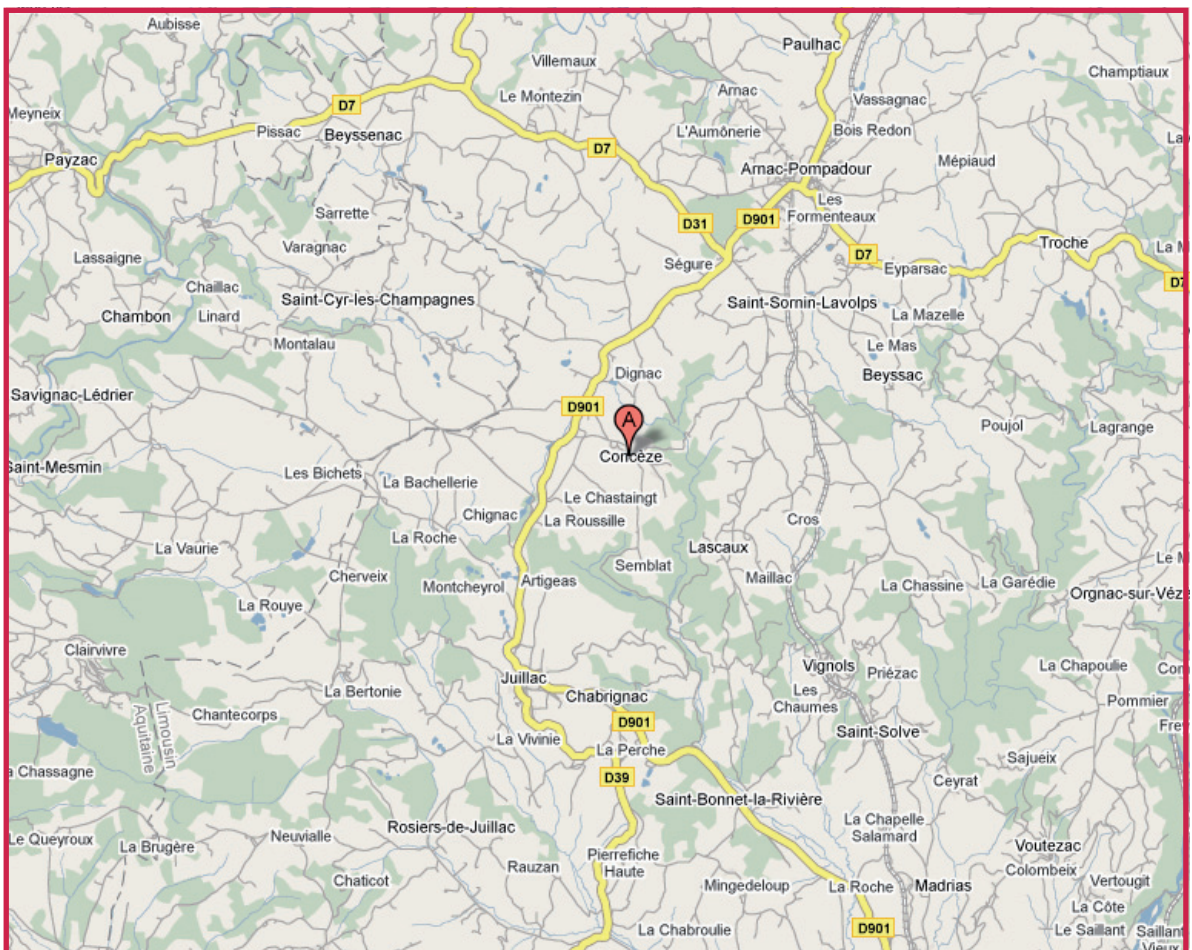
## 13ème Fête de la Framboise

**Dimanche 12 Juillet 2009**  
**de 9h00 à 18h30**  
**à Concèze**

**Vente de fruits rouges bio et traditionnels (marque D'lice) toute la journée**  
**Vente de la tarte géante Record Guinness 1997 de 14h00 à 18h00**  
**Animations gratuites pour les enfants (atelier culinaire, concours de dessins, manèges, etc.)**

**Restauration sur place**  
**Entrée et parking gratuits**

Pour venir :  
Prendre la RD901 par Juillac ou par Pompadour



Renseignements :

Par téléphone au 05 55 25 61 51 ou 05 55 98 52 74  
Sur Internet : [www.conceze.com](http://www.conceze.com)