

DOSSIER DE PRESSE

15^{ème} Fête de la Framboise

Concèze

Dimanche 10 juillet 2011

Organisée par

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

Avec

Charlou REYNAL, conseiller technique de la Fête de la framboise
Cuisinier en Limousin, Co animateur de l'émission culinaire « Autour du samedi midi »
diffusée le samedi sur France 3 Limousin Poitou-Charentes

Et

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

Contacts presse

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

Courriel : mairie.conceze@wanadoo.fr
Site Internet : www.conceze.com



Programme de la 15^{ème} Fête de la framboise

Au programme

- 9h 00 Ouverture et vente des tartes à la framboise
- 10h 30 Inauguration et pose des dernières framboises de la tarte géante par les personnalités
- 12h 00 Vin d'honneur
- 12h 30 Déjeuner avec des plats préparés à base de framboises
- ✓ Repas proposés par les associations de la commune, cuisinés par le Chef Charles MARTEL de l'auberge et servis à la salle polyvalente
 - ✓ Repas à l'auberge « Le Chti Bougnat » (réservation)
- 14h 00 Ouverture de la vente de la tarte géante à la framboise (record Guinness)
- 17h 00 Tirage de la tombola
- 17h 30 Concert à l'église par la Chorale Diapason de Vignols – St Solve

Animations

- Atelier cuisine proposé et animé par Serge VERLHAC, chef des travaux et professeur de cuisine dans un lycée hôtelier de Poitiers
- Dédicace par Charlou REYNAL, conseiller technique de la Fête de la framboise, de ses livres de recettes (sous réserve)
- Fanfare de Juillac
- Groupe folklorique de la Narbonnaise, « *Los Gaveleres* »
- Démonstration de vieux métiers : distillateur avec alambic, boulanger avec cuisson du pain dans le four communal, cordier, tailleur de pierre...
- Musée miniature des vieux métiers
- Tombola

Ventes

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

Parking, entrée et animations gratuites

La reine de la Fête de la framboise

Une tarte géante à la framboise

Record Guinness depuis 1997

3,20 mètres de diamètre

8,04m² de superficie

23 800 framboises

187 kg



Sa confection en photos :



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



La veille vers 17h, les braises sont retirées



La tôle contenant la pâte est posée sur les briques réfractaires



**Le couvercle est posé sur l'ensemble
La tarte cuit toute la nuit jusqu'à l'aube**



**Le jour de la fête dès 6h du matin 25 personnes s'affairent 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 en 800 parts.**

Pour répondre à la demande grandissante, 140 plaques de feuilletage cuites par les pâtisseries du canton et garnies par des bénévoles sont proposées à la vente afin de permettre à tous de 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 DECAJ, 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 par 220 structures familiales. 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 et le premier forum de recrutement dédié à la cueillette des fruits rouges organisé par Pôle Emploi s'est tenu début mars 2011 à Concèze avec le soutien de la municipalité . Il était destiné à favoriser la rencontre cueilleurs – producteurs et plus de 300 personnes y participaient.

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^{ème} 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, ceci en fait 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. Ses feuilles préparées en infusion soulagent les douleurs des articulations...

Une fête de la framboise 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. Puis la halle qui abrite la cuisson verra le jour. Cette année, ce sera la 15^{ème} édition de cette manifestation qui va mobiliser plus de 120 bénévoles et accueillir près de 5 000 visiteurs.

Les 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 Corrèzienne
- Radio PAC
- Canal Bleu
- L'Union Paysanne



Avec la participation de



Charlou REYNAL, conseiller technique pour l'organisation de la Fête de la framboise, Cuisinier en Limousin, Coanimateur de l'émission culinaire « *Autour du samedi midi* » diffusée le samedi sur France 3 Limousin Poitou-Charentes 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.

Serge VERLHAC, professeur de cuisine et chef des travaux dans un lycée hôtelier de Poitiers. Passionné de cuisine depuis son enfance, il travaille dans de nombreux restaurants puis choisit de transmettre son savoir en devenant enseignant. Il aime découvrir des saveurs nouvelles et c'est ainsi que dans le cadre de son métier il partira entre autres au Vietnam pour se familiariser avec ce type de cuisine si particulier. Venu à Concèze au printemps dernier dans le cadre du Printemps des Passionnés, il a présenté son invention : le fumoir à saumon que chacun d'entre nous peut réaliser dans son jardin.

CONCÈZE ■ La framboise est tendance et se fêtera le 11 juillet

Une renommée internatio

Après des périodes difficiles, la framboise tient aujourd'hui une place importante dans le marché du fruit. Concèze a toujours cru en elle, et la célèbre encore.

Aurélia Chatelain

Voilà quatorze ans que Concèze, berceau de la production de la framboise du Limousin, perpétue la tradition et offre, chaque année, une fête à son petit fruit rouge.

Depuis l'obtention du record Guinness 1997 pour la tarte géante, la popularité de la fête de la framboise de Concèze ne cesse de s'accroître. « Nous avons atteint une dimension internationale », se réjouit Georges Macary, membre du comité d'organisation de la framboise. Confirmation de Jean Decay, maire de Concèze : « J'étais au Canada récemment et jusque là-bas, la fête de la framboise est connue ».

Alors, pour satisfaire au maximum les visiteurs de plus en plus nombreux, place cette année à la nouveauté.

Toute la journée, ventes de petits fruits rouges bio, mais aussi de produits en transformation artisanale (liqueurs, sirops, gelées, vinaigres...). Les ateliers culinaires (de 10 heures à 17 heures), animés par le chef du restaurant du musée du Président Jacques Chirac, combleront les



PRODUCTION. Quatre variétés de framboises sont cultivées à Concèze. PHOTO AURÉLIA CHATELAIN

plus gourmets. Pause délicate en clôture, à 18 heures, avec un concert de musique classique en l'église.

Haut de gamme

Amoureux de la framboise, tout particulièrement de la meeker, Georges Macary est intarissable : « Nous produisons de la framboise haut de gamme, produite en plein champs. L'histoire de la framboise est cyclique ; ses débuts ont été difficiles, personne n'y croyait. Aujourd'hui, grâce à Ecolim qui vient d'avoir enfin la reconnaissance des pouvoirs publics en tant que retour-

pement de producteurs, et à la société Eiffel, chargée de la commercialisation, il apparaît un regain. La framboise est à nouveau un fruit demandé ».

La framboise en chiffres

23.800 : nombre de framboises réparties
te record Guinness 1997.
10.000 : nombre de visiteurs en 2009.
120 : nombre de bénévoles participant à
3 : nombre de kilos à l'heure pour le rom
800 : nombre de tonnes produites chaque
220 : nombre de producteurs en Limousin
70 : pourcentage du coût de la main-d'œ
de revient.
20 : nombre de personnes employées à l'f
cueillette.

TRADITION

Comme tous les ans depuis maintenant 1997, une tarte géante a été confectionnée et exposée sous la halle de Concèze. Découpée ensuite en petites parts, elle a ravi le public par son goût authentique et sa fraîcheur. À noter que depuis la première édition, la commune détient le record du nombre de framboises posées sur une tarte (23.800) et se retrouve donc inscrite au Guinness Book. PHOTOS FRÉDÉRIC LHERPINIÈRE



Beaucoup de personnes ont profité de l'événement pour faire le stock de framboises fraîches cueillies la veille. À en voir le sourire étincelant affiché par ces trois dames, elles ne semblent pas mécontentes de leurs achats, et devraient se régaler durant les jours qui viennent.

APPRENTISSAGE

Sous la houlette de François Ravary, chef du restaurant du musée du Président Jacques

DIVERSITÉ

La framboise possède la particularité d'être utilisée de nombreuses façons différentes, tout en gardant sa saveur. Que ce soit en gelée, en vinaigre, en liqueur ou bien en confiture (comme sur la photo), le plaisir du nativ



CONCÈZE ■ Malgré la chaleur, le public est venu en masse pour la 14^e édition de la fête de la framboise

Les gourmands ont répondu présent

La 14^e fête de la framboise, qui se déroulait hier à Concèze, a encore une fois attiré un large public. Petits et grands, il y en avait pour tous les gourmands.

Nicolas Werguin

Avec plus de 220 producteurs en Limousin, la framboise fait partie intégrante de l'agriculture régionale.

« C'est un fruit très adapté au territoire, se félicite Emmanuelle, responsable d'un groupement de producteurs. Elle possède une période de production très large, de juin à octobre, et offre ainsi plusieurs variétés ».

« Un panel de saveurs infini »

De la précoce à la remontante, il y en a pour tous les goûts. Pour Georges Macary, membre du comité d'organisation, elle possède plusieurs atouts : « C'est un fruit qui peut être utilisé de mille façons



TRADITION. Comme chaque année, la tarte à la framboise a été prise d'assaut par les gourmands. PHOTO FRÉDÉRIC LHERPINIÈRE

différentes. Que ce soit en liqueur, en vinaigre, en confiture, ou tout simplement nature, elle possède un panel de saveurs infini.

De plus, elle ne contient que très peu de calories, on peut donc en consommer sans aucune modération ».

De ce fait, petits et grands en sont friands. L'atelier culinaire pour enfants, animé par François Ravary, chef du restaurant

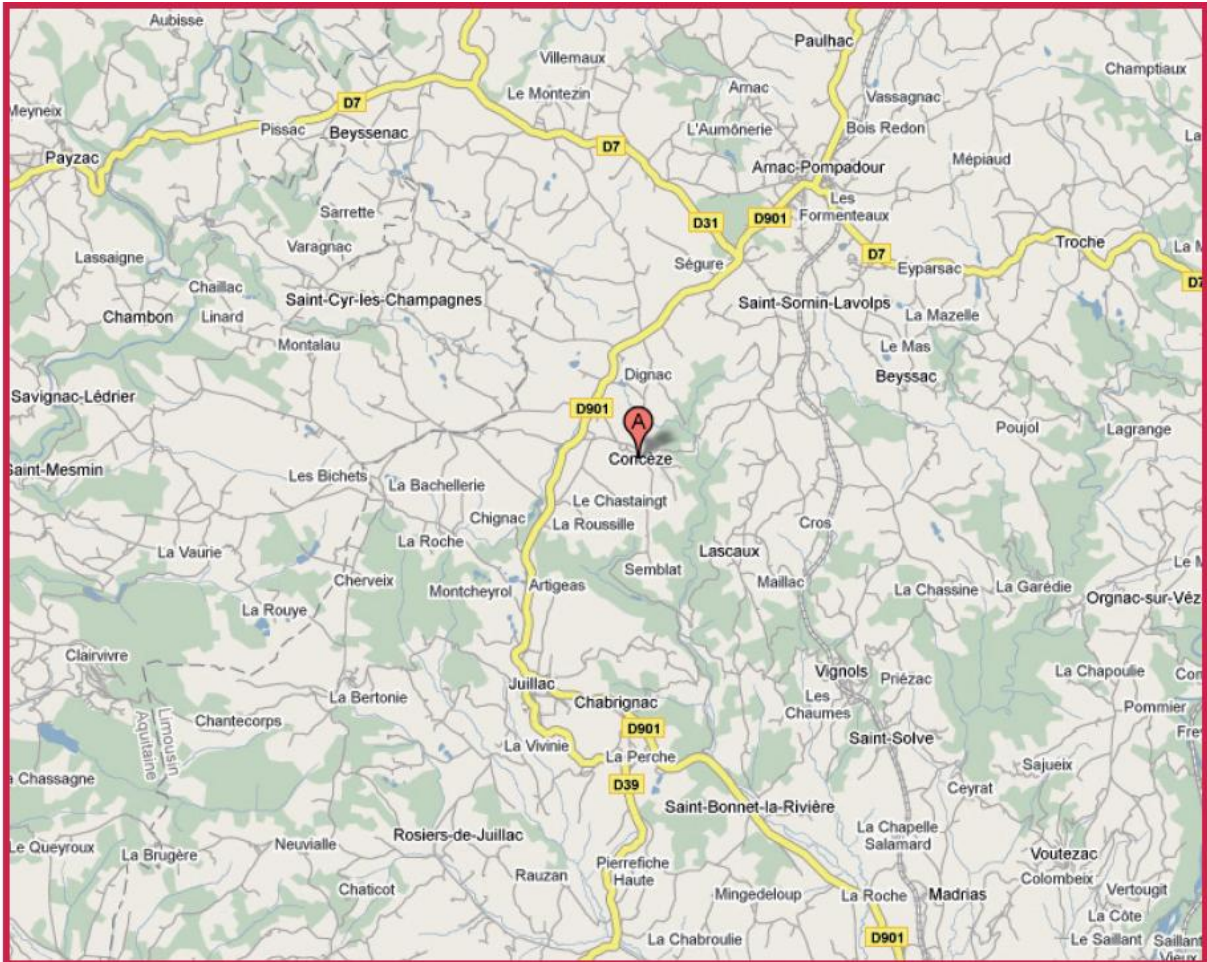
du musée de Jacques Chirac à Sarrazin, a d'ailleurs connu un vif succès. « Notre objectif était de confectionner un mille-

feuille à la framboise. Nous étions venus avec 125 feuilletages, et ils se sont tous écoulés avant midi. Maintenant, nous espérons que les familles réutiliseront cette recette simple à la maison », explique François Ravary.

Un fruit à consommer sans modération

Pendant que les jeunes cuisiniers en herbe se faisaient la main, les parents en profitaient pour s'approvisionner en framboises fraîches et savoureuses. Mais également pour se sustenter avec les parts de la traditionnelle tarte géante (qui détient toujours depuis 1997 le record du Guinness Book avec 23.800 framboises), ou avec l'apéritif à base de framboise.

Le mot de la fin revenait au maire de Concèze, Jean Decay : « Avec les Floralies et le festival Déc'Ouvrir, la fête de la framboise fait intimement partie de la commune. Voir tous ces gens heureux et de plus en plus nombreux chaque année est une réelle satisfaction ». ■



● **Autoroute A20 :**

- En venant de Limoges : prendre sortie Pompadour, Lubersac, traverser les 2 villes et prendre direction Juillac. 4 km après Pompadour sur la gauche : Concèze.
- En venant de Brive prendre la direction Objat, dans le centre d'Objat prendre Juillac, à la sortie de ce bourg se diriger vers Pompadour. Faire 5 km et prendre sur la droite : Concèze.

● **Aéroports :**

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

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