

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

Une renommée internationale

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

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 intraitable : « 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 reour-

nement de producteurs, et à la société Eiffel, chargée de la commercialisation, il apparaît un regain. La framboise est à nouveau un fruit demandé. » En quatorze ans, la framboise contient ce des l'us », c Lionet, té Eiffel du petit

La framboise en chiffre:

- 23.800 : nombre de framboises réparties le 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 ram
- 800 : nombre de tonnes produites chaque
- 220 : nombre de producteurs en Limousin
- 70 : pourcentage du coût de la main-d'œuvre de revient.
- 20 : nombre de personnes employées à la cueillette.

CONCÈZE La Montagne 9/7/10

14^e édition de la Fête de la framboise le programme de la journée

Pour cette 14^e édition, de nombreuses animations tournent autour de la reine de la fête. Dès 9 heures, vente de tartes à la framboise, animation gratuite sur le stand Ecolim, atelier culinaire pour enfants et adultes, à 12 h 30 déjeuner avec des plats à base de framboise, à 14 heures, vente des parts de la tarte géante, tombola, concert de musique classique avec Opus V dans l'église.

Toute la journée, des fruits rouges bio (groseilles blanches, rouges,

maquereaux, myrtilles, mûres, cassis...) seront proposés à la vente par Ecolim, ainsi que des produits transformés de façon artisanale (liqueur, sirops et vinaigre, confitures, gelée, sorbets...). La banda « la Chatelaude » animera la manifestation, Charlou Reynal dédicacera un livre-recettes ; vieux métiers, tombola complèteront cette journée, dont l'entrée est gratuite et ouverte à tous.

L'inauguration de la fête aura lieu à 10 h 30. ■



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 la 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 goûte



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 ».