

LIMOGES

Les Saints Innocents

La traditionnelle Foire des Saints Innocents, vieille de plus de quatre siècles, se déroule dimanche.



Les bonnes affaires attirent toujours les chaland (photos d'archives).

C'EST en 1566 que les foires de la Saint-Loup (qui se déroule en mai) et la Foire des Saints-Innocents, ont vu le jour, par un édit du roi Charles IX. Ces deux foires ont donc traversé les siècles et si leur importan-

ce a quelque peu diminué, elles n'en attirent pas moins une fréquentation régionale importante.

Le centre-ville est réservé ce jour-là aux camelots et commerçants pour le plus grand marché populaire hi-

vernal. Un des grands moments du calendrier commercial et festif de la ville.

Dimanche 30 décembre, centre ville, de 8 h à 19 h.



LIMOGES

Pour petits et grands

La fête foraine est installée jusqu'au 6 janvier au Champ de Juillet. Plus d'une semaine pour tester les nouveaux manèges, toujours plus «décoiffants» (Photo Valérie Teppe).



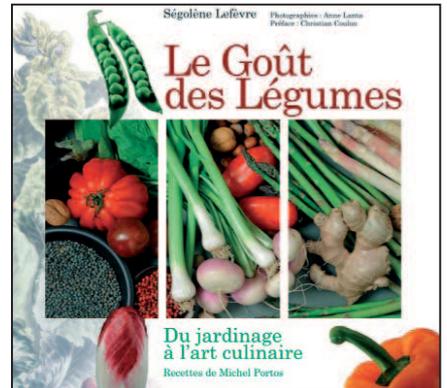
LE VAGABOND DES VIGNOBLES

Etrennes... utiles

VOUS digérez avec (ou sans) méthode les festivités des réveillons, l'esprit encore embrumé des vapeurs d'alcool (faut pas trop le dire, sinon gare !) et le système digestif encombré de bienfaits de la cuisine à l'état de ruines. Et vous vous promettez que «n-i ni» c'est bien fini, on ne vous y reprendra plus à glouglouter sans discernement et à surestimer les viandes au détriment des légumes. Par ailleurs, vous n'êtes pas prêts à renoncer aux plaisirs de la table lesquels, bien compris et figolés avec soin, sont compatibles avec l'équilibre. Deux livres, très bien écrits, présentés avec art, devraient vous conforter dans ces idées.

La Méthode Franck. De son passage à l'École des vins de Beaune où il fut un formateur écouté, Alain Franck a gardé un sens aigu de la didactique. Il y a acquis cette «idée-force» que l'acte qui consiste à faire «passer par l'étamine» tout un ensemble de connaissances, relève presque autant de la manière que du contenu à intégrer. Aussi son livre qui traite des (trop ?) célèbres accords mets-vins n'emprunte-t-il pas à ces phrases incantatoires que dispensent tant de gourous de plateaux télévisés. Cela ne signifie pas pour autant que la seule lecture de cet ouvrage va vous transformer illico en chef étoilé. En bon pédagogue, Alain Franck suscite

Les réveillons ont réveillé nos vieux instincts carnassiers. Difficile, pour l'esprit de résister en effet, aux aubades culinaires de ces fiestas aux connotations religieuses, cé-



lébrant les transports des sens qui s'éourdissent aux rencontres gustatives avec foies, rôtis et volailles parés de belle graisse. L'immense mérite du livre de Ségolène Lefèvre (Le Goût des Légumes), c'est de nous montrer que l'excellence de la cuisine peut s'appuyer sur une riche utilisation des produits du potager. Ce constat peut paraître banal tant semble exister aujourd'hui une gastro-

nomie qui prend en compte l'équilibre alimentaire et la volonté de manger sain, voire écologique. Ségolène Lefèvre ajoute à ce fait de société une dimension culturelle. Non contente de nous faire saliver à la lecture des recettes proposées par Michel Portos, elle exhume de l'histoire botanique tous les secrets de l'arrivée des légumes sur nos tables. L'ouvrage n'en devient que plus séduisant, l'aspect spectacle de la démonstration étant, lui, assuré par de magnifiques photographies



tout simplement le désir de «frotter et limer sa cervelle» cuistancière avec la sienne. Il n'impose pas, il suggère. Ce livre présente pourtant un danger : il est si captivant que vous n'avez plus envie de le lâcher et ce, au détriment de vos fourneaux qui, par voie de conséquence, risquent de somnoler. La remarque vaut aussi compliment.

Alain Franck. La méthode Franck. Pour réussir à coup sûr vos accords plats-vins. 240 pages. Format 25,5 x 13,5. Editions le Muscadier. Prix: 19 €.

d'Anne Lanta.

Ségolène Lefèvre. Le goût des légumes. Du jardinage à l'art culinaire. 171 pages. Format 24x26. Editions Féret. Prix : 33,50 €.

Bonnes lectures !

PIERRE CARBONNIER

Sorties

Brocantes - vide greniers

- ◆ **Sarlat (24).**- Dimanche 30 décembre, brocante. Place des anciens combattants d'AFN. De 8 h à 18 h.
- ◆ **Siorac-en-Périgord (24).**- Samedi 29 décembre, et dimanche 30 décembre, antiquités, brocantes. Salle des fêtes, parking. De 9 h à 19 h.

Marchés

- ◆ **Brantôme (24).**- Vendredi 28 décembre, marché certifié aux truffes. De 8 h à 12 h. Cloître abbaye.
- ◆ **Saint-Yrieix-la-Perche (87).**- Vendredi 28 décembre, marché primé au gras, dit «marché de la Saint-Sylvestre». A partir de 8 h 30, à la salle de la Halle.