

L'épicerie *Saveurs d'ailleurs*, pour concocter vos recettes d'Afrique de l'Ouest.

L'alimentation est une affaire d'échanges

« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. » Il n'est plus besoin de le démontrer mais cette citation de Paul Bocuse l'incarne à la perfection : la cuisine, c'est aussi et peut-être avant tout de l'échange. Le quartier Carnot-Marceau est une véritable mine d'or gastronomique et une porte ouverte sur les modes alimentaires du monde entier.

Entre traditions et métissage

Si le quartier est le lieu parfait pour tester les cuisines venues d'ailleurs dans ce qu'elles ont de plus original, on peut aussi y observer la porosité des cuisines entre elles, élément d'évolution et d'enrichissement constant. Un bœuf mode (plat qui a d'ailleurs inspiré le nom d'un restaurant rue François Chénieux) avec une pointe de piment...

c'est bien plus sympathique. De plus en plus aujourd'hui, la cuisine partagée et manie les saveurs, les techniques ou les modes de cuisson. Certains restaurateurs et restauratrices, comme au Marceau, travaillent leurs menus dans un souci de découverte : plats traditionnels, ingrédients et savoir-faire changent de continents et mélangent nos assiettes. Inversement, si les cuisines s'adaptent parfois au palais français et plus globalement européen, leurs préparations par celles et ceux dont c'est le patrimoine permettent d'éviter les non-sens gastronomiques.

Le partage au cœur des échanges

Nous gardons souvent la nostalgie des odeurs et des goûts liés à la cuisine de notre enfance. Qui n'a pas l'odeur du

poulet grillé en tête ? Retrouver ses amis au marché, comme y préparer ou déguster un plat traditionnel, permet à la fois d'entretenir nos liens entre membres d'une même communauté et de s'ouvrir aux autres. La mémoire perdure aussi grâce aux périodes de fête où les recettes traditionnelles sont la règle. Afin de nourrir ces qualités et accentuer la convivialité, il serait d'ailleurs intéressant de créer un espace pour déguster sur place les achats du marché. La caserne semble toute désignée et au Collectif Marceau, nous n'attendons qu'une chose : pouvoir se réunir à l'occasion d'un repas de quartier, autour des bons plats issus des traditions et des souvenirs culinaires de chacun et chacune.

CUISINE - LA DIVERSITÉ COMME RICHESSE



Carnot-Marceau, vous êtes dans l'un des quartiers de Limoges qui a une offre gastronomique très diversifiée. Avec un marché, des halles couvertes et plus de quarante établissements allant de la cantine de quartier à la bistronomie, en passant par le salon de thé, les gastronomes sont à la fête !

Cette richesse, le quartier la tire des origines géographiques et ethniques de ses habitants et habitantes, du métissage dans le respect des traditions culinaires ancestrales et d'une volonté affirmée de s'attacher à la qualité du service et des produits. Le collectif Marceau vous propose de partir à la découverte de cette gastronomie aussi riche et diverse que ses habitants.

Bienvenue dans les cuisines d'ailleurs

L'une des marques de la culture culinaire de Carnot-Marceau, c'est l'importance de l'immigration dans la qualité des propositions faites. Les cuisines viennent des quatre coins du monde. On y trouve le seul restaurant afghan de Limoges, plusieurs restaurants africains et des balkans. Vous avez envie de manger vietnamien ? Direction O Phô 86 ou, juste en face, le Vietnam express. Italien et plus particulièrement sicilien ? Venez voir Pietro à Marceau, il se fera un plaisir de vous régaler le samedi matin. Maroc, Brésil, Japon, Inde, Pakistan ou Tibet avec les délicieux momos à déguster au marché, les cuisines du monde sont bien représentées dans les nombreux stands du marché. On retrouve aussi la cuisine des îles avec les propositions gourmandes du Coin réunionnais et c'est ici qu'on a découvert le food-truck polynésien Aloha.

Bref, si l'on intègre aussi les épiceries spécialisées à même de fournir les ingrédients de base et les saveurs de ces cuisines, ce sont les plats africains, indiens, pakistanais, italiens, russes et arméniens qui s'offrent ainsi à nos papilles. Nul doute que c'est le meilleur endroit dans Limoges pour retrouver une telle variété de plats à emporter ou à consommer directement sur place où ils sont cuisinés. L'illustration parfaite que l'alimentation est une affaire d'échanges.

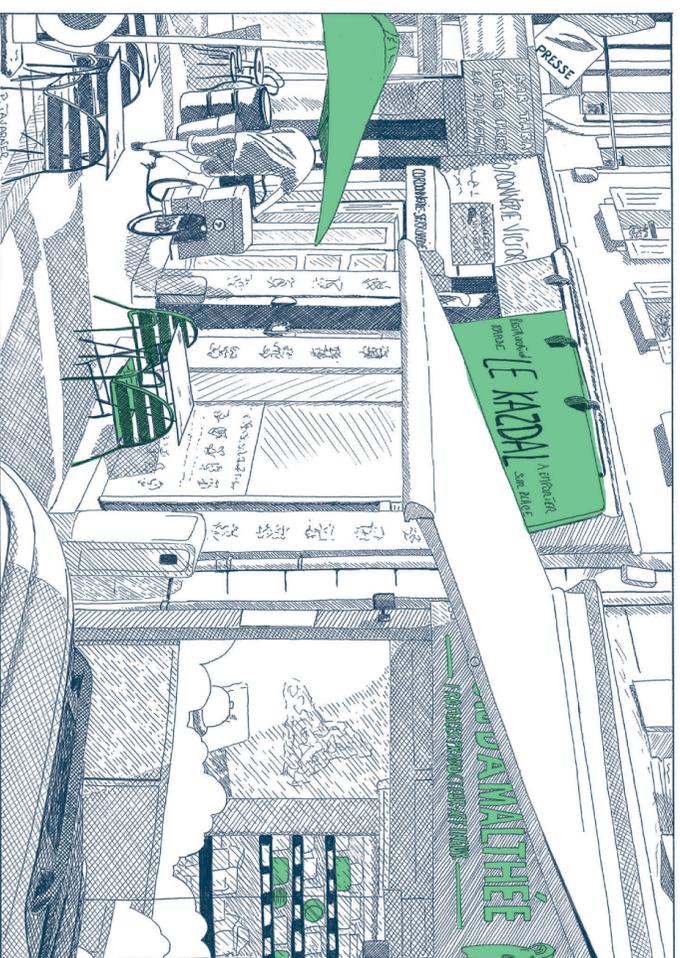
Les adresses sont si nombreuses et si variées qu'il est impossible de toutes les citer. Mille excuses par avance.

La qualité au rendez-vous

Si, dans les restaurants, les plats sont préparés avec amour et bien souvent en famille, c'est par l'offre remarquable de produits frais et de qualité que se démarque aussi le quartier. Côté Carnot, l'avenue Garibaldi ne cesse de se renouveler avec les installations récentes d'un fromager,

d'une épicerie corse et bientôt d'un second caviste dans le quartier. On les retrouve aux côtés d'une pâtisserie dont la renommée n'est plus à faire et de l'une des deux meilleures poissonneries de Limoges. l'autre étant dans les petites halles. Des halles qui concentrent, depuis leur rénovation, l'ensemble des commerces nécessaires à la réalisation d'un bon repas. Côté Marceau, Le carré bio du marché s'agrandit chaque année. Nous notons également la présence de nombreux étals de produits de saison. Ils sont en provenance directe de leur terroir d'origine comme les melons de Charente, les fraises du Périgord, les huîtres de Marennes-d'Oléron, les asperges du Poitou, les raisins de Moissac, les fromages du Cantal, la charcuterie du Pays basque, les pâtés de pommes de terre du Limousin, et bien sûr, les pâtisseries orientales complètent cette offre abondante.

Planète Nature complète la liste des épiceries en Bio, et, en local, Saveurs fermières n'est pas si loin.



Le Bois d'Amalthee au côté du Kazda, illustration parfaite du renouveau de l'avenue Garibaldi.



Marceau au carrefour des continents, avec le restaurant turc *Melis Gözleme*.

Tout nous invite à inventer

toutes et tous nous amerrons dire « soyez ouverts aux découvertes, aux initiatives originales, soignez vos rassemblements amicaux et familiaux ». En cuisine, le métier et l'invention nourrissent la culture du goût, jusqu'à l'excellence.

Aux côtés des manifestations culinaires existantes à Limoges comme Trogues et porcelaine, Vins noirs ou La Frèche des ponts, nous souhaiterions que Carnot-Marceau accueille une initiative singulière. Certains professionnels et amateurs ne seraient-ils pas en mesure de s'associer ?

Plaisir ultime, on pourrait aller jusqu'à la création d'un plat original, cuisiné à toutes les sauces possibles. Il serait

lancé, médiatisé, produit et diffusé par plusieurs artisans de bouche. La qualité du maraîchage et de l'élevage place notre espace en position privilégiée pour des productions de proximité et de qualité, fraîches et authentiques, prétables essentiels à cette réinterprétation des terroirs.

Enfin, nous connaissons certes les difficultés spécifiques du secteur de la restauration mais ne faudrait-il pas étudier comment retrouver des plages d'ouverture en happy hours et en restauration du soir ?