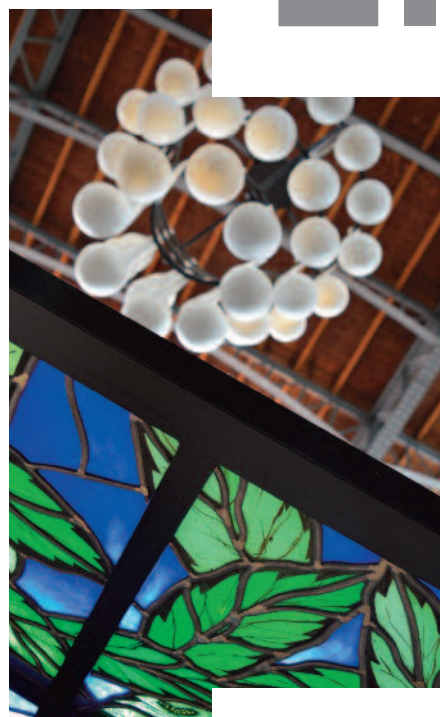




Texte & photos
ELISE CHEVILLARD

LIMOGES



à la ville & aux champs



De Limoges, je ne connaissais pas grand-chose ; seul un lointain souvenir d'enfance me restait en tête. Un de ceux qui naissent sur la route des vacances... Limoges annonçait alors, pour la Nantaise que j'étais, la dernière ligne droite avant les Monts du Cantal. Une ville que l'on s'empressait de traverser, une ville de passage. Il aura fallu attendre plus de 20 ans pour que je m'y arrête et me crée de nouveaux souvenirs. Au programme : faire ripaille dans ses assiettes en porcelaine, remonter le temps à chaque ruelle le nez en l'air, prendre le vert des jolis bords de Vienne et profiter de la campagne aux portes de Limoges.

“

ous êtes arrivé en gare de Limoges-Bénédictins » soufflent les haut-parleurs de la gare. Un soleil encore timide de fin de printemps m'accueille, et passe par les vitraux et verrières de style Art déco et Art nouveau. Pour rejoindre le centre, je traverse le jardin à la française du Champ de Juillet, et fais un petit détour sous les marronniers du jardin d'Orsay qui occupe l'ancien amphithéâtre romain. Place de la Motte, une fresque murale illustre en quelques traits tous les grands faits historiques de la ville, une belle façon d'embrasser 2000 ans d'histoire. On y devine ainsi le château qui siégeait ici au IXe siècle. Ce dernier, détruit au fil des guerres, a laissé sa place à un tout autre temple, celui de la gastronomie.



FAIRE RIPAILLE & BONNE CHÈRE sous les Halles centrales

Il est 10h lorsque je me retrouve devant les Halles, guidée sûrement par l'appel de mon ventre. Inaugurées en 1889, les Halles de style Baltard conjuguent l'acier, le verre, la brique et même la porcelaine. 328 plaques de porcelaine positionnées en frise me renseignent sur les produits que l'on retrouvait en vente ici. Aujourd'hui, on y fait son marché ou on prend place aux comptoirs pour un petit gueuleton sous une



Abonnez-vous sur www.letempsdunvoyage.com



DES PETITES PLACES qui retiennent les voyageurs

Depuis la rue des Bouchers, une étroite ruelle me mène jusqu'à la place de la Barreyrette. Entourée de maisons à pans de bois, elle résonne encore du piétinement sur les pavés des bêtes qui étaient regroupées ici jadis, séparées par des barrières (d'où le nom). J'en profite pour prendre une petite rue qui monte, car on m'a murmuré qu'une jolie vue sur les toits valait ce petit détour. Clic-clac c'est dans la boîte. Plus loin, mes pas me mènent à la place des Bancs. C'est ici que les bouchers devaient abattre le bétail et vendre leurs marchandises. En clin d'œil au passé, des étals de fruits et légumes prennent place certains jours dans un bal de petits charriots et de paniers bien garnis. Quelques pas plus loin, dans la rue piétonne du Temple, j'emprunte un porche sur la gauche qui s'ouvre sur une petite cour intérieure cachée. La cour du Temple est un des rares exemples restant de l'architecture Renaissance avec son escalier et ses colonnes en granit. Une fois dans cette petite cour, le bruit de la ville se met alors en sourdine, alors que je foule un pavement constitué de morceaux de gazette (boite en terre qui servait à la cuisson de la porcelaine) placés sur la tranche. En descendant vers le quartier historique de La Cité, la cathédrale Saint-Etienne,

couronne de louches en céramique. Girots, amourettes, petits ventres, galétous, flognardes... les noms de ces spécialités limougeaues font sourire et attisent ma curiosité. Il m'en faut peu pour commander un galétou, une crêpe de blé noir tartinée de grattons ou de rillettes, puis roulée et coupée en tronçons. Cette tradition tripière et bouchère a écrit son histoire dans le quartier de la boucherie.

MÊME JÉSUS aimait les tripes

Dès le Xe siècle, les bouchers limougeaues se regroupent au sein d'une confrérie, la plus riche de la ville. Ce métier reconnu était bien souvent une affaire de famille, et il fallait avoir le cœur bien accroché dès 7 ans, l'âge où l'on apprend à abattre une bête. À l'époque, les bouchers avaient leur quartier, leur Saint et leur petite chapelle qui abrite d'ailleurs une bien étrange curiosité : une représentation de l'enfant Jésus portant à sa bouche... : un rognon. Aujourd'hui, seule la rue de la boucherie témoigne encore de cette activité avec ses maisons à pans de bois couleur sang de bœuf, ses représentations d'animaux que l'on peut encore voir sur les murs, et les crochets qui servaient jadis à accrocher la viande. Pour faire revivre cette tradition, la ville organise chaque automne, la Frairie des Petits Ventres, pour célébrer et déguster tripes, boudins et autres cochonnailles.



joyau du gothique flamboyant, impose par sa présence. Il aura fallu près de 600 ans pour la construire. Tout autour, le jardin de l'Évêché, surplombant la Vienne, se déploie en terrasses, orné de bassins, d'arbustes et d'un jardin botanique. 1500 essences de plantes ont été classées par famille, depuis les plus anciennes aux plus récentes. Le troisième espace, lui, est dédié au milieu naturel sauvage du Limousin.

2000 ANS D'HISTOIRE au musée des Beaux-Arts

Au pied de la cathédrale, dominant la vallée de la Vienne, le musée des Beaux-Arts de Limoges occupe l'ancien palais épiscopal édifié à la fin du XVIIIe siècle. Depuis la naissance d'Augustoritum jusqu'au début du XXe siècle, l'histoire se raconte, rythmée par une série de maquettes. C'est au pas de course que je traverse 2000 ans d'histoire, car ce qui m'intéresse avant tout c'est la collection d'émaux et de porcelaine qui a assuré la renommée du musée ; sans oublier d'aller saluer deux enfants du pays : Renoir et Valadon. Au troisième étage, au son du parquet type Versailles qui craque à souhait, les vitrines défilent et mettent en lumière des émaux sur cuivre chaplevés du Moyen-âge et des émaux peints de la Renaissance. Midi sonne, et la surveillante gantée de blanc



commence à refermer un à un chaque volet du musée pour la pause, m'indiquant délicatement qu'il est temps de partir. Dehors, en contrebas, les rives de la Vienne sont la promesse de belles promenades entre le pont Saint-Etienne et le pont Saint-Martial. On raconte que la plus belle vue sur Limoges se trouve de l'autre côté, en traversant la Vienne par le pont Saint-Etienne. Ce conseil n'est pas tombé dans l'oreille d'une sourde. Un aviron qui glisse sur la Vienne, la vue sur la cathédrale encadrée par la nature : le décor est planté pour la photo. Un peu plus loin, le port du Naveix recevait jadis le bois qui arrivait des montagnes et servait à alimenter les fours dans lesquels cuisait la porcelaine.



LIMOGES

la porcelaine dans la peau

Elle habille des éléments urbains de la ville, se retrouve sur des bancs, se pare de bleu pour devenir une gouttière, un numéro de rue, et même un pavement pour venir sublimer ce que le temps a dégradé. La porcelaine est partout dans Limoges, et se livre seulement au promeneur attentif, à travers un parcours. L'or blanc connaît son âge d'or au XIXe siècle suite à la découverte d'une carrière de kaolin à Saint-Yrieix la Perche, à quelques kilomètres de la ville. Elle connaît ensuite une expansion artistique avec les débuts de fabriques prestigieuses comme celle de la famille Bernardaud. Cette manufacture, installée un peu à l'écart du centre, écrit son histoire en famille depuis 156 ans. Si aujourd'hui les ateliers ont été déplacés à une dizaine de kilomètres de Limoges, à Oradour-sur-Glane, les anciens ateliers se visitent encore. Aussi, j'ai rendez-vous avec Clara pour découvrir tous les secrets (ou presque) de sa fabrication, du coulage à la cuisson en passant par décoration. Dans les anciens séchoirs, les machines hors d'âge et les établis en bois sont recouverts de centaines de pièces de porcelaine. Tout est resté dans son jus. Même l'odeur de craie et de terre brute n'a pas complètement disparu. Derrière une vitre, on peut apercevoir les derniers artisans sur place travaillant au modèle qui servira à faire des moules.

ALCHIMIE DU FEU & finesse du geste

Pour illustrer l'une des techniques de fabrication, Clara se saisit de la pâte liquide ou « barbotine » qu'elle vient couler dans des moules en plâtre. Une première cuisson viendra durcir la pièce pour la transformer en « biscuit » avant d'être enrobée d'un émail blanc crémeux. Au rez-de-

chaussée, les fours encore visibles appartiennent au lieu depuis toujours. Pour rester dans l'air du temps, la maison Bernardaud a su s'appuyer sur la collaboration d'artistes et de chefs qui explorent ce matériau dans un mariage entre gastronomie et arts. Certaines de leurs créations sont visibles au musée national Adrien-Dubouché, Cité de la Céramique qui peut se vanter d'avoir la plus riche collection de porcelaine au monde. Pour m'y retrouver parmi les 12 000 pièces exposées, de l'antiquité à nos jours, j'ai installé l'application du musée qui me guidera d'une porcelaine à l'autre. Le musée s'intéresse d'abord aux techniques de la céramique, comme de la décoration. Un étage au-dessus, l'ancien et le contemporain se répondent, dans des monolithes qui rappellent la céramique et servent d'écrin pour les collections du musée.

LE PARCOURS DE LA FLAMME *au Four des Casseaux*

Installé le long de la Vienne, le Four des Casseaux, aujourd'hui transformé en musée, est l'un des fours les mieux préservés de la ville. De forme ronde, ce four en bois mesure 20 mètres de haut et 8 mètres de large. Fonctionnant à chaleur tournante, la flamme circulait à l'intérieur de façon très ingénieuse pour permettre à la porcelaine de cuire. Si aujourd'hui, on peut pénétrer à l'intérieur du four, c'est grâce à l'association d'anciens industriels qui l'a sauvé de la destruction et restauré. Une fois la porte poussée, on est projeté au XIXe siècle, tout a été laissé dans son jus pour ne pas perturber le voyage dans le temps. Seules quelques images d'archives viennent illustrer et raconter la vie de ceux qui ont fait la porcelaine.



UNE VILLE à la campagne

Et si on partait sillonner les petites routes de campagne en 2CV vintage ? À douze ridicules petites minutes en voiture de Limoges, la Chapelle Saint-Martin, sur la commune de Nieul, est un lieu délicieux baignant dans un parc de 35 hectares qui abrite des arbres séculaires dont de grands séquoias. Gilles Dudognon, propriétaire et Chef étoilé au Guide Michelin, passionné de vieilles voitures (qu'il loue à l'occasion à ses clients), de bonne chère et d'arbres, a repris cette affaire familiale devenue Relais & Châteaux. Il est aidé de son fils Henri, qui lui aussi a la cuisine tatouée dans la peau.

LA CHAPELLE SAINT-MARTIN *esprit chic & champêtre*

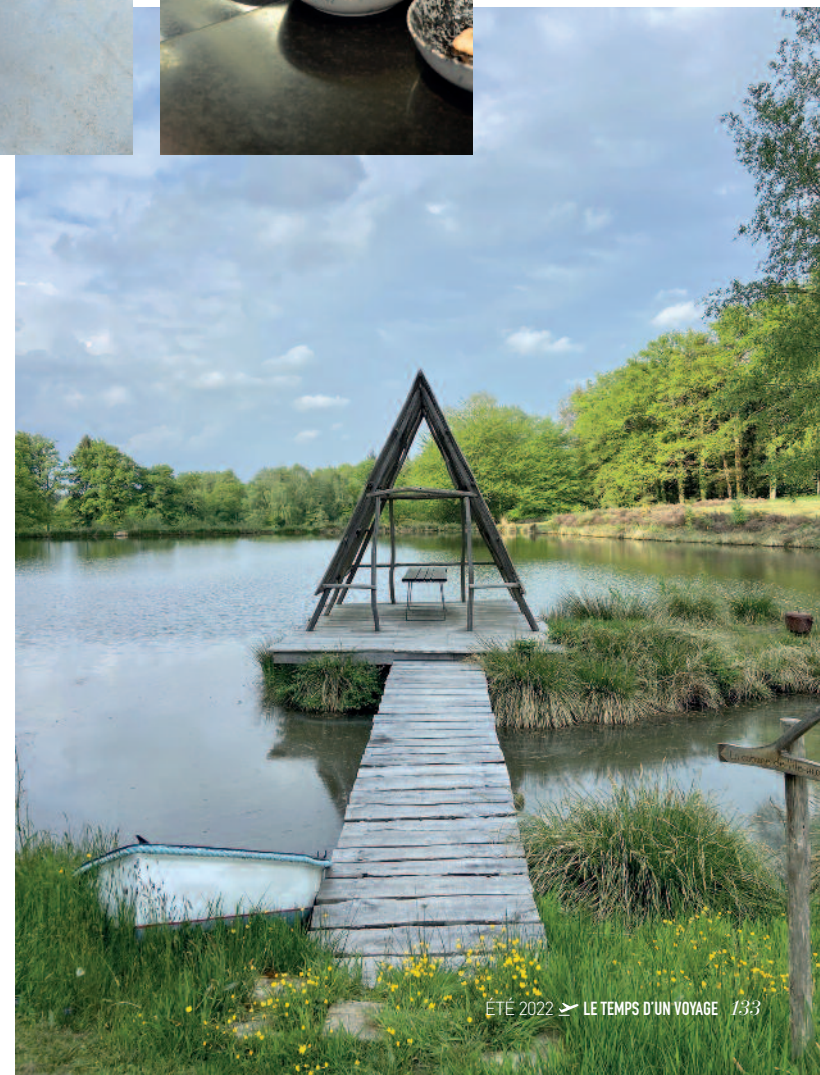
C'est la petite chapelle située à l'entrée du domaine qui a donné son nom au lieu. Aude Bourliataux, compagne du Chef et maîtresse de maison, m'accueille dans cette jolie maison bourgeoise construite au XIXe par des porcelainiers. Un grand salon avec piano et verrière s'ouvre sur le parc de 40 hectares. L'escalier en bois dessert des chambres et des suites, chacune avec son style et un nom qui fait écho à l'art de la porcelaine. La mienne répond au doux nom de « Biscuit », inscrit sur un porte-clé en cuir, un savoir-faire lui aussi limousin. Sur les murs de la chambre, le papier-peint en toile de Jouy rappelle les tapisseries, le lourd rideau de velours dévoile une petite terrasse avec vue sur la campagne. Je m'y sens si bien que je descendrai presque en chaussons quand vient le moment de s'installer à la table du Chef.



ALLIANCE DU VÉGÉTAL & de la porcelaine

Le dîner a lieu dans l'un des trois petits salons intimes, éclairés à la lueur des lithophanies et autres lampes en biscuit. Langoustines à l'unilatérale, pieds de cochon, green mousseline épinard, agneau du Limousin, farciture, jus ail-romarin sont servis dans de la vaisselle en porcelaine. Dans ses recettes, le Chef Gilles Dudognon et sa brigade magnifient les produits du cru, inspirés par la nature. En guise de mignardises, trois petites bouchées posées sur une mousse m'évoquent une promenade dans le sous-bois qui entoure la maison. À la fin du repas, impossible pour l'amoureuse des fromages que je suis de faire l'impasse sur la quarantaine de pâtes dures et molles qui embaume le grand salon.

Quand Dudognon n'est pas en cuisine, il y a de fortes chances de le trouver en train de pousser la chansonnette pour l'anniversaire d'un convive, au jardin en train de cueillir quelques herbes aromatiques, ou bien en promenade sur le domaine considéré comme le berceau de l'agriculture et arboriculture forestières en Limousin.



LE CHÂTEAU DE LA BORIE

cultive la terre et l'esprit

Que ce soit en allant vers l'Ouest, l'Est ou le Nord, Limoges est à portée de pâturages. Des campagnes où se blottissent châteaux, ruines d'un autre temps, anciens manoirs, belles propriétés bourgeoises et charmants villages médiévaux comme celui de Solignac. Cette commune de 1 500 âmes vit au rythme du tintement des cloches de son abbaye installée au bord de la Briance que l'on traverse en empruntant un petit pont médiéval.

À quelques tournants de Solignac, le château et les jardins de la Borie renaissent depuis 5 ans sous l'impulsion de ses nouveaux propriétaires. C'est le hasard qui a mené Ardi et Harry, originaires de Maastricht et aujourd'hui à la retraite, dans ce petit coin de paradis de 14 hectares. Et l'on comprend leur coup de cœur qu'ils me confient, en s'avancant dans l'allée qui mène au château du XVIIe siècle. On vient ici pour une exposition d'art contemporain commentée par Ardi mais aussi pour une balade historique et écologique au jardin guidée par Harry. En réalité, le château cache 3 jardins dont un en permaculture. Au cœur de ce premier jardin à la française poussent légumes et pommes du Limousin. Le second est accessible en descendant une volée d'escalier. Dans ce « jardin en mouvement », la nature a repris ses droits, les pétéasites du Japon tapissent le sol du jardin bas et les saules, hêtres, érables, menthe, chardons vivent ici leur meilleure vie.



AUTRE TRÉSOR DE la campagne limousine

Un château en appelant un autre, il faut seulement rouler 10 kilomètres pour rejoindre le Château de Chalucet à Saint-Jean-Ligoure. Ce qu'il reste de cette forteresse médiévale du XIIe siècle m'apparaît entre les arbres touffus au détour d'un chemin, dressée sur son éperon rocheux à la confluence de la Briance et de la Ligoure. Au sommet, le silence des ruines me cueille alors que le soleil finit sa course. En contrebas, le sentier de la forêt de Ligoure est la promesse de belles escapades entre végétation luxuriante, cours d'eau rafraîchissant et arbres centenaires : de quoi se promettre d'y revenir, tout comme à Limoges, et sans laisser passer 20 ans cette fois ! De simple ville de passage, la capitale des Arts du Feu a pour moi complètement basculé du côté des destinations de voyages, tant j'ai apprécié la parcourir.



Comment y aller ?

→ En train depuis Paris et Toulouse : 3h20

→ Depuis Bordeaux : 2h30.

→ En avion depuis Paris : 1h10

Sur place

Office de tourisme de Limoges Métropole, 12 boulevard de Fleurus 87000 LIMOGES - www.limoges-tourisme.com
La clé magique pour découvrir Limoges : en 24h ou 48h, Limoges City Pass donne accès dès 15 euros à une vingtaine de sites culturels et de loisirs incontournables : musées, transports dont la location d'un vélo électrique.

Où ripailler ?

• **Halles centrales** : on mange sur le pouce au comptoir, ou on s'attable dans l'un des restaurants qui entourent les Halles. Place de la Motte. Ouvertes tous les jours (sauf lundi) : du mardi au mercredi de 7h à 14h, du jeudi au dimanche de 7h à 15h30 et exceptionnellement les soirs de « Nocturne des halles ».
→ leshallescentraleslimoges.fr

• **Martin Comptoir** : non loin de la fameuse rue de la Boucherie, Martin Dumas est revenu au pays après avoir fait ses gammes un peu partout en Eu-



rope pour ouvrir il y a deux ans son restaurant. La carte est rafraîchie toutes les 5 semaines avec des produits frais des Halles. De l'autre côté de la rue, Martin a ouvert une autre adresse, « Le comptoir d'en face » pour proposer, sous forme de tapas, les plats notamment du restaurant.

→ 13 rue Lansecot - 87000 Limoges

→ T. 05 55 34 25 53

→ martincomptoir.fr

• **L'Amphitryon** : au cœur du quartier de la Boucherie, à l'ombre de la chapelle Saint-Aurélien, l'Amphitryon est une belle adresse pour manger à midi avec un menu intitulé « Retour de Marché ».
→ 26 rue de la Boucherie 87000 Limoges



→ T. 05 55 33 36 39

→ amphitryon-limoges.fr

• **Philippe Redon** : depuis 11 ans, Philippe Redon propose une cuisine bistro-nomique et chine de bons produits auprès de producteurs locaux. Le soir, la lumière tamisée réserve un moment de dégustation feutrée. La carte, selon la saison, annonce des asperges vertes rôties et sauce mousseline, des Goujonnettes de sole, polenta crémeuse ou une



pièce d'un bœuf de la ferme d'Olivier, à l'échalote et ses gnocchis.

→ 14 rue Adrien Dubouché - 87000 Limoges

→ T. 05 55 79 37 50

→ philippe-redon.com

Autres adresses pour ripailler dans le centre de Limoges : Le Bistrot 1900, La Place et sa petite terrasse cachée, Les Petits Ventres pour ses spécialités tripières, La Table du Couvent pour sa cuisine réalisée dans l'ancienne cheminée du couvent, La Cuisine du Cloître, au cœur du quartier de la cité, à deux pas de la cathédrale.

Où dormir ?

• **L'Hôtel de Paris** : c'est à 300 mètres de la gare, que vous accueillent Thierry et Marie Verhoustraeten dans cette élégante demeure du XIXe siècle aux 24 chambres. En devenant la troisième génération d'hôteliers de cet hôtel en 2010, le couple avait envie de faire venir les touristes à Limoges le temps d'un week-end et en finir avec cette image de ville de passage. Et le pari est réussi. C'est depuis l'une des chambres donnant sur la place que vous aurez la



plus belle vue sur la gare de Limoges.

→ 5 cours Vergniaud - 87000 Limoges

→ T. 05 55 77 56 96

→ hoteldeparis-limoges.com

• **La Chapelle Saint-Martin** : Relais & Châteaux qui propose 14 chambres dont 3 suites et une villa qui se loue entièrement.
→ 33 Route Saint-Martin du Fault 87510 Nieul
→ chapellesaintmartin.com/fr

• **Le Clos Colombiers** : à mi-chemin entre maison de famille et hôtel 5 étoiles, le Clos Colombier peut accueillir une famille ou un groupe de 16 per-



sonnes. Cette bâtisse du XIIe siècle entièrement rénovée par des artisans locaux est nichée dans un parc privé avec une piscine de 18m de long. Les 2 chambres et 3 suites sont toutes plus belles les unes que les autres, avec un goût certain pour la décoration et l'équilibre des matières.

→ 29 Rue du Cheval Blanc, 87520 - Veyrac

→ T. 05 55 75 66 04

AGENDA EN BREF

- > **Impertinente**, le grand RDV de l'Email & Métal en 2022, expo, ateliers, conférences ...
En ce moment et jusqu'en novembre 2022.
- > **Festival Urbaka d'arts de rue**, gratuit et accessible à tous les publics, dans les rues et jardins de la ville, du 29 juin au 2 juillet 2022
- > **Festival 1001 Notes en Limousin**, du 23 au 30 juillet.
- > **Festival Urban Empire**, du 25 au 28 août.
- > **Les Francophonies en Limousin-Zébrures d'Automne**, Festival international des écritures à la scène, du 21 septembre au 1er octobre
- > **Le Salon International de la Caricature**, du dessin de Presse et d'Humour à Saint-Just le Martel, du 24 septembre au 2 octobre
- > **La Fratrie des Petits ventres**, 21 octobre.
- > **Festival Jazz éclats d'email**, du 17 au 27 novembre.
- > **Noël à Limoges**, marché, animations et fête, pendant tout le mois de décembre 2022

45° 50' 7" N
1° 15' 52" E