

Communiqué de presse



Samedi 7 Janvier 2012
Thiviers

Le foie gras, naturellement !

S'il est une commune du Périgord qui peut s'enorgueillir d'entretenir un rapport étroit avec le palmipède gras, c'est bien Thiviers, aujourd'hui dénommée « Capitale du foie gras ». Voilà des siècles, les anciens piégeaient les oies sauvages et vouaient un culte gourmand à ces migrants.

Dès 1750, les faïences créées dans cette ville du Périgord Vert étaient destinées à valoriser les produits nobles du terroir, dont le fameux foie gras.

Plus récemment, en 1962, naissait le premier marché primé. Thiviers est la première commune de Dordogne à obtenir ce label pour les marchés au gras. Il s'agit à ce moment là d'apporter au consommateur de nouvelles garanties de qualité sur ces productions périgourdines, emblématiques de la gastronomie française (oies, canards, entiers ou détaillés, foies gras, truffes, etc...)

Depuis 2010, la Maison du Foie Gras devient la vitrine départementale de cette filière phare pour l'économie périgourdine. Son espace muséal met en scène le produit, son histoire, sa filière et ses hommes ... en offrant au visiteur une lecture dynamique et originale.

L'architecture du lieu, vaste et claire, incite à parcourir le sujet de fond en comble. Les enfants en raffolent, les parents avouent être également séduits.

Les marchés au gras :

Du samedi 5 novembre 2011 jusqu'en mars 2012, Thiviers accueille ses traditionnels marchés au gras et aux truffes.

Cinq d'entre eux sont primés (récompense donnée aux producteurs présentant les plus beaux foies, magrets, truffes...) et proposeront des animations (démonstrations, dégustations, animations musicales...).

**Le marché du 7 janvier 2012, appelé « Foire des Rois »
prévoit cette année les choses en grand.**

Au-delà d'être le premier marché primé de la nouvelle année, il sera également le plus festif d'entre tous.

Et pour cause !

**Philippe MESURON honorera le produit
avec 3 autres candidats Masterchefs de talent.**

La Foire des Rois du 7 Janvier

Porté sur les devants de la scène avec sa participation au très médiatique jeu télévisé Masterchef (8^{ème} sur près de 18 000 candidats), Philippe Mesuron, périgourdin de cœur et de souche, réalisera avec ses 3 complices, de 9h30 à 13h30, sous chapiteau et devant le public, des recettes "à leur façon".

Ambiance show culinaire garantie !
En effet, 4 temps forts attendent le public.

1. *Le marché*

Dès 9h, les 4 candidats feront leur marché sur place en achetant produits et ingrédients utiles à leurs recettes auprès des producteurs.

2. *L'exécution de la recette « Inspiration libre ».*

De 9h30 à 10h30, chacun, assisté de son marmiton, réalisera sa recette.
Le public pourra suivre simultanément les 4 préparations, et pour ne pas en manquer une miette, un écran géant retransmettra les tours de mains de ces orfèvres de la gastronomie.

3. *L'épreuve de la « boîte surprise »*

De 11h à 12h, les candidats découvriront sous les yeux du public les ingrédients rassemblés dans une boîte surprise.

Cette épreuve imposée est pleine de promesses. Lequel sera le plus inventif tout en élaborant un plat des plus goûteux ?

4. *L'épreuve « Périgord Gourmand »*

De 12h30 à 13h30, 3 candidats seront invités à imaginer une recette avec les produits de saison, emblématiques du Périgord.

Ils nous ont mis dans la confiance : truffe, foie gras, et viande de canard devraient révéler toute leur subtilité.

Pour toutes ces réalisations, le public sera invité à déguster sur place les recettes mises en œuvre.

A noter que toutes ces démonstrations ont lieu bien sûr grâce au talent des Masterchefs mais aussi grâce au matériel professionnel mis à disposition par Initial's Chef à Périgueux.

Parallèlement à ces démonstrations culinaires, le marché au gras battra son plein. Les Cors de chasse de Limoges et la Confrérie du Docte Collège de la truffe et du foie gras animeront les lieux. Cette dernière intronisera comme d'accoutumée de nouvelles personnalités.

France Bleu Périgord animera par ailleurs l'émission gastronomique « Madame est servie » de 11h à 12h. Les invités de David Derhille devraient ne pas tarir d'informations sur la filière gras en présentant ainsi toute la diversité des acteurs de la filière et de leurs productions.

Vers 13h, la remise officielle des prix à la Maison du Foie Gras conclura les festivités.
A cette occasion, Philippe Mesuron prolongera le show culinaire avec une préparation en direct de 2 recettes chaudes.

Les fans de l'émission Masterchef ne seront pas oubliés puisque les acolytes de Philippe Mesuron proposeront une dédicace des cooking books des éditions Masterchef 2010 et 2011.

Si cette fête traditionnelle porte le nom de « Fête des Rois », rien d'étonnant de trouver dans l'assistance une étrange présence, celle des Rois Mages, qui devraient gâter les invités de toasts et autres savoureuses préparations. Ces personnages de circonstance seront campés par les membres de l'association Thiviers Théâtre.

Après cette mise en appétit, les visiteurs pourront prolonger la journée en prenant le temps de pénétrer plus largement dans l'univers des palmipèdes à la Maison du Foie Gras. Un beau moment de détente pour les enfants, les gourmets et gastronomes, et tout simplement les curieux de découverte.

Pratique :

Le marché primé au gras ouvrira dès 8 heures, celui aux truffes à 9 h 15 dans les locaux de l'Office de Tourisme – Maison du Foie Gras.

Les démonstrations de recettes par les 4 chefs sont accessibles à tous. Elles se dérouleront sous chapiteau devant la Maison du Foie Gras.

La remise des prix se fera à la Maison du Foie Gras, vers 13h.

Visite du Musée du Foie Gras : Gratuit pour les enfants de moins de 11 ans ; 5 € pour les plus de 11 ans.

A ne pas manquer cet hiver:

- 17- 12- 2011 : Foire aux truffes
- 7-01- 2012 : FOIRE DES ROIS, animée par Philippe MESURON
- 21-01- 2012 : Foire du Comité Foie Gras
- 04-02-2012 : Foire de la chandeleur.

Renseignements : Office de Tourisme du Pays Thibérien
05 53 55 12 50 www.officedetourismethiviers.com