



**Mardi 14 Octobre Place aux produits Locaux !**

**La Mique** a une origine qui remonte au Moyen Âge. On la retrouve aussi dans le Béarn. On la proposait même jadis en dessert avec de la confiture ou du sucre. La Mique est une sorte de boule de pâte à pain que l'on cuit doucement dans le bouillon odorant de la potée (sorte de pot-au-feu au chou et à la viande de porc).



**La pomme de la Corrèze,** la production se situe au nord de Brive entre Objat et Montgibaud. Ce secteur produit 70 000 tonnes de pommes par an ! Tout les deux ans une fête de la pomme est organisée à Objat.

**La châtaigne** : La Corrèze produit environ 1.500 tonnes de châtaignes par an. Un tiers de cette production est commercialisé localement sur le marché de gros de Cana. Principales variétés : la Marigoule et la bouche de Bétizac. On retrouve la châtaigne dans nos assiettes, en terrine, boudins, en accompagnement de viandes et de volailles en gâteaux ainsi qu'en liqueurs et autres gourmandises.

