

SEPTEMBRE 2025

Fête de la Pomme 2025

Brive-la-Gaillarde célèbre la 9^e édition de la Fête de la Pomme le Samedi 4 octobre

La Fête de la Pomme revient en plein cœur de la cité gaillarde pour **sa 9^e édition** ! Véritable rendez-vous automnal des Brivistes, elle mettra une nouvelle fois la pomme à l'honneur à travers animations, gourmandises et convivialité... avec une grande nouveauté cette année : **une soirée gastronomique exclusive signée par le Chef Meilleur Ouvrier de France, David Boyer.**

Le Programme :

Une journée festive et gourmande de 10h à 17h30

Tout au long de la journée, la place Charles de Gaulle s'anamera autour de nombreuses activités :

- Petit train
- Dégustations et vente de produits autour de la pomme (cidre, jus, compotes, tartes, pommes locales...)
- La traditionnelle tarte aux pommes géante préparée par les Boulangers Corrégiens
- À partir de midi : repas autour de la pomme (sur place ou à emporter)
- Concours enfants de la plus belle tarte aux pommes (de 6 à 12 ans, inscriptions sur place à 14h00 – remise des prix à 16h30)
- Buvette et ambiance musicale

Nouveauté 2025 : un dîner gastronomique d'exception

Pour marquer cette 9^e édition, la soirée se prolonge avec un dîner autour de la pomme, imaginé par David Boyer, Chef Meilleur Ouvrier de France.

Dès 19h00, le Centre des Congrès de Brive accueillera les convives pour un dîner raffiné autour de la pomme, orchestré par **David Boyer**, sublimant ainsi ce fruit emblématique de la Corrèze :

Pour vous faire saliver, on vous dévoile le menu :

Assortiment de 3 pièces apéritives

Foie gras de Canard au Macis, voile de Pomme, condiment à la Pomme « Golden » et Gentiane

Médailillon de Veau, sauce au Savagnin et Pomme Belchard confite au Miel de Bourdaine

Mousse de Chèvre frais, cœur Pomme - Gingembre et tuile aux Graines de Courge

Pomme caramélisée au Gingembre, mousse légère à la Vanille

Café et Mignardises

Tarifs :

- 100 € menu hors boissons
- 120 € menu avec accords mets et vins

Réservations obligatoires à partir du 9 septembre sur le site [brive-tourisme.com](https://www.brive-tourisme.com). Places limitées. Clôture des réservations le 25 septembre.

Cet événement est organisé avec le soutien de la Ville de Brive, Transgourmet, Perlim et Equipfroid.

Retrouvez toutes nos actualités : <https://www.brive-tourisme.com/fr/>

CONTACT PRESSE : karine.bon@brive-tourisme.com -

Tél : 06 48 60 89 65

Portrait du Chef David Boyer

Meilleur Ouvrier de France – Chef étoilé – Artisan du goût

Originaire de Saint-Junien (Haute-Vienne), David Boyer est un chef ancré dans son terroir et porté par une quête constante d'excellence. Formé au lycée hôtelier de Saint-Yrieix-la-Perche, il débute sa carrière auprès des plus grandes maisons : Pavillon Ledoyen, Taillevent, Maison Pic...

En 2012, il prend la tête des cuisines du Château de la Cazine et obtient une étoile Michelin seulement 18 mois plus tard. Il se distingue ensuite en remportant le championnat du monde du lièvre à la royale (2018), avant d'accéder au titre de Meilleur Ouvrier de France en 2022.

En 2021, il revient sur ses terres limousines pour fonder une activité de traiteur gastronomique haut de gamme, alliant innovation et savoir-faire : menus hebdomadaires livrés, événements sur-mesure, dîners confidentiels dans des lieux insolites.

David Boyer défend une cuisine d'auteur, locale, exigeante et inspirée, en lien direct avec les producteurs de sa région. Son engagement : sublimer le goût, sans jamais trahir le produit.





FÊTE DE LA POMME

Samedi 04 octobre 2025
Brive, cœur de ville

TARTE AUX POMMES GÉANTE
Fédération de la boulangerie et pâtisserie de la Corrèze

CONCOURS ENFANTS
Gratuit – Inscriptions sur place

MIDI : REPAS AUTOUR DE LA POMME
Sur place ou à emporter

SOIR : REPAS GASTRONOMIQUE PAR DAVID BOYER
Réservations sur brive-tourisme.com



 **TOUTE LA JOURNÉE**
vente de produits, petit train, animation musicale, buvette

@brive_tourisme Brive 100% Animations



A propos de Brive Tourisme : Assurant la promotion de 48 communes en Corrèze, Brive Tourisme défend les trésors du Pays de Brive-la-Gaillarde : une gastronomie d'exception, des sites touristiques uniques, des événements culturels et musicaux majeurs et une équipe de rugby fédératrice qui évolue en Pro D2. Site officiel : www.brive-tourisme.com Brive Tourisme sur les réseaux sociaux :

Facebook : Brive 100% Gaillarde - Instagram : @BriveTourisme - YouTube : Brive Tourisme

Retrouvez toutes nos actualités : <https://www.brive-tourisme.com/fr/>

CONTACT PRESSE : karine.bon@brive-tourisme.com -

Tél : 06 48 60 89 65