



## ALLIER MOUTARDE DE CHARROUX

Inventée par des religieux avant la Révolution, la moutarde de Charroux avait disparu au début du XX<sup>e</sup> siècle. Elle a été remise au goût du jour en 1989 par Claude et Simone Maenner, qui ont relancé sa fabrication dans le plus pur respect du savoir-faire traditionnel. Les graines de moutarde sont écrasées par une meule de pierre et mélangées à du verjus. L'adjonction de vin blanc de Saint-Pourçain, issu du cépage local tressalier, donne à la moutarde de Charroux sa saveur caractéristique. Chaque année, une nouvelle variété sort de l'imagination de la famille Maenner. Des saveurs nouvelles sont aussi imaginées avec l'aide de grands chefs comme Alain Passard. ■ Moutarde aromatisée poivre vert, 4,50 € le pot (de 100 g. Huiles et moutardes de Charroux, rue de la Poulillerie, 03140 Charroux. Tél. : 04 70 56 87 61. [www.huiles-et-moutardes.com](http://www.huiles-et-moutardes.com)



[www.amplitudes-thiers.com](http://www.amplitudes-thiers.com)

## PUY-DE-DÔME COUTEAU DE THIERS

Il y a cinq siècles, l'eau de la Durolle faisait déjà tourner les meules des affûteurs et l'on y trempait les lames. Près de 70 % des couteaux utilisés en France viennent de Thiers. Il existe un « vrai » Thiers, conçu en 1994 par la Confrérie du couté de Tié. C'est un couteau pliant, qui peut être monté en ivoire, en corne, en écaille,

en bois d'amourette. Ici, on ne badine pas avec la qualité : le règlement exige que les mauvais produits soient détruits en public devant les maîtres de la confrérie ! ■

Confrérie du couté de Tié, 1, rue Durolle, BP 02, 63301 Thiers Cedex. Tél. : 04 73 80 39 43. [www.léthiers.fr](http://www.léthiers.fr)

## CANTAL PARAPLUIE D'AURILLAC

À l'origine, à Aurillac, on trouve le parapluie de berger, grand, lourd, fait pour durer. Les bergers s'en servaient autrefois de tente ! Aujourd'hui, il ne reste pas plus de 10 personnes capables de le produire. Pigiagnol, fondé en 1884, en emploie plus de la moitié. Matthieu Pigiagnol, cinquième du nom, qui a repris la société en 2003, a créé un atelier d'impression numérique et mis en place la découpe laser assistée par ordinateur. Pigiagnol, labellisé « entreprise du patrimoine vivant », est aujourd'hui « la Rolis-Royce du parapluie ». ■ Pigiagnol SAS, 9, rue Ampère, 15000 Aurillac. Tél. : 04 71 63 42 60. [www.pigiagnol.fr](http://www.pigiagnol.fr)



## CANTAL LIQUEUR DE GENTIANE

La gentiane est une plante aussi rare que précieuse : il faut attendre vingt ans pour récolter sa racine. Les Auvergnats l'utilisent depuis toujours pour en faire une décoction, appelée « le quinquina du pauvre ». C'est en s'inspirant de cette boisson, préparée en laissant infuser des racines de gentiane dans du vin blanc, qu'Alfred Labouyoux a élaboré, dans les années 1880, sa liqueur dite « La Salers », une formule inchangée jusqu'à aujourd'hui. ■ Distillerie de la Salers, Les Prés-de-la-Gare, 19500 Turenne. Tél. : 05 55 25 44 72. [www.gentiane-salers.com](http://www.gentiane-salers.com)

