



## Place à la gourmandise : le Tréipaïs fête ses 20 ans ce lundi 3 octobre à la Maison de la Région à Limoges

**Alain Rousset**, président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, **Christian Charbonnel**, président des pâtissiers limousins, **et Jean-Louis Pradeau**, président des pâtissiers de la Haute-Vienne, célébreront le 20<sup>ème</sup> anniversaire du gâteau emblématique « Le Tréipaïs » ce lundi 3 octobre 2022 à 14h, dans les salons de réception de la Maison de la Région de Limoges.

Une dégustation autour d'un café sera proposée en présence des pâtissiers qui dévoileront l'histoire et les secrets de fabrication de cette pâtisserie.

### Qu'est-ce qu'est le Tréipaïs ?

Le Tréipaïs symbolise les 3 départements du Limousin : la Corrèze, la Creuse et la Haute-Vienne. Chacun de ces départements ont une spécialité spécifique : **la galette corrézienne, le Creusois et le Bourgou**.

Rassemblant ces trois départements, le Tréipaïs est né de l'imagination des pâtissiers locaux qui avaient la volonté commune de **créer un gâteau représentant leur région**.

Après de longs mois de tests, de recettes et de nom, le Tréipaïs (« Trois pays » en patois limousin) est né.

Aujourd'hui, une association, composée d'une **cinquantaine de pâtissiers**, s'est créée pour **protéger et valoriser cette création**.

Le Tréipaïs a été identifié comme Sentinelle du Goût par [l'Institut du Goût de Nouvelle-Aquitaine](#).

### Plaisir gustatif

De forme triangulaire, chaque pointe représente un département du Limousin. Le Tréipaïs a trois parfums toujours pour symboliser les trois départements. Il se compose d'une **mousse aux marrons**, d'une **mousse au chocolat noir**, d'une **dacquoise à la noisette** et d'un **praliné croustillant à la noisette**. Les deux mousses sont disposées sur le praliné, entourées par la dacquoise, le tout est nappé d'un glaçage au chocolat. Chaque bouchée doit révéler les différentes saveurs et texture de ce dessert.