

Les Journées Limousines Or Rouge se sont poursuivies ce dimanche 17 octobre, sur le Champ de Juillet, à Limoges (87), avec trois temps majeurs : le concours des vaches limousines de boucherie, le concours des élèves cuisiniers et la vente aux enchères des taureaux reproducteurs. Ces enchères ont été exceptionnelles, avec une moyenne de 5.679 € et un record à 25.000 € pour RECORD, d'Anthony Guillot, déjà primé 3 fois sur le concours de samedi, acheté par un centre d'insémination Suisse.

Photos concours des génisses et vaches limousines
<https://www.dropbox.com/sh/zr3qiqu6njrfw4r/AAD5H7VSp3p5I7OHh6NeIM4ha?dl=0>

Photos enchères des taureaux reproducteurs
<https://www.dropbox.com/sh/j4xs8glotktizul/AAC8cbjzQewRzufnG9t99oZ6a?dl=0>

Photos concours des jeunes cuisiniers
https://www.dropbox.com/sh/ajkfrv5jfyopqf/AAB2JH2AKf2c_XleiyMb17GPa?dl=0

Le Concours des Génisses et Vaches Limousines de Boucherie réunissait 58 bêtes. Thierry Borde, Directeur Général CV Plainemaison, a souligné « *le niveau exceptionnel des bêtes présentées sur ce plateau qui n'a pas dû avoir d'égal, cette année, en race limousine, au plan national. En ayant laissé leurs animaux à l'herbage en raison des mois de confinement, les éleveurs les ont amenés à une qualité inégalée. On peut espérer que les efforts qui ont été ainsi consentis sur les exploitations contribueront à faire envoler les enchères !* ».

- Génisses lourdes limousines
 34 à 38 mois - 1^{er} prix : Bernard Blanchet (23-Sagnat)
 38 à 45 mois - 1^{er} prix : EARL du Vavret (36-Tilly)

- Jeunes vaches limousines
 45 à 52 mois - 1^{er} prix : GAEC Rouvelaud (87-Saint-Martin Terresus)
 3 à 4 ans - 1^{er} prix : GAEC du Patureau (86-Coulouges)
 4 à 5 ans - 1^{er} prix : Anthony Guillot-Patureau (36-Eguzon)
 5 ans - 1^{er} prix : Fabienne Rougerie (19-Lubersac)
 5 à 6 ans – 1^{er} prix : GAEC du Plessis (36-Argenton sur Creuse)

- Vaches adultes limousines
 6 à 7 ans – 1^{er} prix : JMC (87-Saint Sulpice les Feuilles)
 7 à 8 ans – 1^{er} prix : EARL Vincent Besse (19-Saint Martin Sepert)

- Meilleure jeune vache : GAEC du Plessis (36-Argenton sur Creuse)
 - Meilleure vache adulte : EARL Vincent Besse (19-Saint Martin Sepert)
 - Meilleur animal du concours : GAEC du Plessis (36-Argenton sur Creuse)
 - Meilleur quartier arrière : GAEC Rouvelaud (87-Saint-Martin Terresus)

Les enchères des taureaux reproducteurs

29 taureaux reproducteurs étaient mis aux enchères, pour la première fois, sur ces Journées Limousines Or Rouge, avec un total de 164.700 € enchéri par les acheteurs présents ou représentés et une moyenne de 5.679 €.

RALE,	GAEC	Senejoux-Magnaval	(19),	6.200	€
RIGOLO,	Desassure	(23),	5.400	€	
ROYAL,	Mazaud	(23),	4.500	€	
REFLEX,	Cathy	Patureau	(23),	2.500	€
RICARD,	Gaec	Lathière	(87),	6.200	€ (acheteur : Irlande)
RAMBO,	Desassure	(23),	4.400	€ (acheteur : Espagne)	
REGIS,	Laurent	Bruges	(48),	7.500	€ (acheteur : Corrèze)
RECORD, Anthony	Guillot	(87),	25.000	€ (acheteur : centre irlandais d'insémination)	
ROUDOUDOU,	GAEC	Mazaud	(23),	5.100	€
ROSIER,	Tournier-Gaydak	(16),	5.000	€	
RICHARD,	Richard	d'Autrimont	(08),	8.000	€ (acheteur : Suisse)
ROLAND,	GAEC	Dumont	Frères	(87),	7.000
RECORD	P	Pp,	GAEC	Lebourg	(23), 5.200
ROCK N	ROLL,	GAEC	Crouchet-Plas	(19),	4.900
REED DNC,	GAEC	de	Combas-Nouilhas	(87),	5.000
RIQUET,	EARL	Rouzier	(19),	4.500	€
ROCK	STAR,	Anthony	Guillot	(87),	4.300
REGAIN,	GAEC	Jean	(24),	3.600	€ (acheteurs : jeune couple d'éleveurs de Côte d'Or)
ROSCO DNC,	GAEC	de	Combas-Nouilhas	(87),	3.500
RAMZI,	GAEC	Lapierre	(87),	3.800	€
RAGEUR,	Richard	d'Audimont	(08),	3.100	€
RAGLAN,	EARL	JMC	(87),	3.800	€
REQUIEM,	GAEC	Crouchet	Plas	(19),	3.600
RACK,	Laurent	Bruges	(48),	7.200	€
ROMEO,	GAEC	Le	Bourg	(23),	9.200
RALLYE	MOU,	EARL	Moury	(19),	4.400
RADIS,	GAEC	du	Patureau	(86),	5.000
RASIBUS,	Anthony	Guillot	(87),	3.000	€ (acheteur : Suisse)
REGENT, EARL	du Pré du Cros	(23),	3.800	€	

Le concours des jeunes cuisiniers, parrainé par Hugo Desnoyer, boucher des stars et Jacques Weber, acteur et amateur de viande, s'est déroulé sous le regard avisé de chefs de renom (Thierry Karakachian, chef des restaurants Joël Robuchon, Cédric Erimée, chef de La Table, restaurant emblématique de La Grande Epicerie de Paris et Bruno Guéret, chef exécutif du Fouquet's Paris). Quatre chefs juges ont eu à départager les candidats : Anne Alassane, première gagnante de l'émission MasterChef et cheffe du restaurant Le Lanaud, Ioana Clément, cheffe de l'hôtel Joly, à Dun-le-Palestel, Pierre Bertranet, chef étoilé du Moulin de la Gorce, Jérôme Ivars, chef Le Bouillon Limousin. Cinq binômes se sont affrontés durant 2 heures 30 : quatre en provenance du Lycée Jean Monnet et un en provenance du Lycée Saint Jean.

A l'unanimité des jurés, le binôme composé d'Ali Hadi et de Vladyslav Shetyrod, en 2^e année de baccalauréat professionnel au Lycée Saint Jean, a remporté ce concours doté d'un chèque de 1.000 €. Les BTS garçon de Jean Monnet se sont classés deuxième. A la troisième place, les BTS fille de Jean Monnet devançant d'un point le binôme en formation adulte au GRETA de Jean Monnet. Les apprentis de 1^{ère} année terminent à la 5^e place. Pour les vainqueurs, c'est la sauce à base de produits locaux, notamment la pomme, à travers le cidre, et la châtaigne, à travers sa liqueur, ainsi que l'utilisation du jus de paleron, qui les a faits se démarquer aux papilles du jury.