

# SAINTE FORTUNADE

Sainte Fortunade est un petit village de Corrèze à 8km au sud de Tulle sur la D940 en direction de Beaulieu-sur-Dordogne

## La légende par Jean-Marie Courteix

Il est attesté que la paroisse de Saint-Martial-le-Noir changea de nom au IX<sup>e</sup> siècle pour devenir Sainte-Fortunade. Tous les écrits plus ou moins légendaires relatent un transfert de reliques d'une jeune martyre provenant de la région d'Agen en direction de la Bourgogne.

Le porteur des reliques s'étant arrêté au bord de la grand-route pour boire à une fontaine n'aurait pu, à son départ, soulever son précieux fardeau. La sainte aurait ainsi manifesté sa volonté de rester là.

L'arrêt du porteur peut s'expliquer par l'arrivée à cette époque des Normands dans les vallées de la Dordogne et de la Vienne. Les habitants du bourg, prévenus par le frère porteur, accoururent chercher les reliques pour les abriter dans leur église.

Une petite chapelle a été construite autour de la source. Elle est datée de 1853 mais de nombreux écrits décrivent une construction antérieure.

Une statue du XVI<sup>e</sup> siècle en bois polychrome habillée y figurait sainte Fortunade. Il s'est avéré lors d'une restauration récente qu'il s'agissait d'une Vierge à l'Enfant mutilée (trésor de l'église).

Le territoire de la commune fut un lieu de passage dès avant le néolithique puis à l'âge du bronze et à l'âge du fer comme en témoignent la très vieille route proto-historique joignant l'Armorique à la Méditerranée, le dolmen disparu de Clairfage et les nombreux silex recueillis à Embesse.

Les gallo-romains y laissèrent aussi d'importantes traces à Boussac, les Torts, Ampinat...

Sainte Fortunade est un village de 1800 habitants où il fait bon vivre, avec de nombreux commerces, médecin, pharmacie, maison médicale...

Le parc du château du XIV<sup>e</sup> siècle et de l'église du XV<sup>e</sup> siècle, endroit magnifique, se prête à de nombreuses manifestations (marché de Noël, marchés de pays en juillet et août, fête local, chapitre de la confrérie, concours de pétanque, vide grenier...).

Les 2 restaurants de la communes vous proposeront certains jours un repas farcidures.

Sainte Fortunade est aussi dotée d'une aire de camping car.

Vous retrouvez toutes les informations concernant la commune de Sainte Fortunade sur le site:

[www.sainte-fortunade.fr](http://www.sainte-fortunade.fr)

## La farciture selon Guy Bossoutrot

### Ingrédients :

(Pour 4 personnes)

- 5 kg de pommes de terre (Spunta et Monalisa)
- 1 kg de petit salé
- 500 g d'andouille de viande
- 10 lardons salés (1 cm<sup>2</sup>)
- 10 boulettes de farce d'herbes fines (oignon, ail, verdure, un peu de lard salé gras et maigre)
- sel, poivre

### Préparation :

- Peler et râper les pommes de terre, égoutter en faisant attention de garder la féoule déposée au fond de la bassine.
- Pendant ce temps, on aura fait cuire le salé et l'andouille dans suffisamment d'eau, 1 heure. Puis retirer les viandes du bouillon avec une écumoire et les garder au chaud.
- Après avoir salé légèrement les pommes de terre râpées, faire des boules avec au centre, soit un lardon, soit une boulette de farce.
- Les mettre ainsi faites dans le bouillon en ébullition où on a cuit le salé et l'andouille.

Au bout d'une heure de cuisson, vous pouvez déguster avec le salé et l'andouille, mais aussi avec un civet, quel qu'il soit, le mariage est fort réussi.

La farciture peut aussi se manger coupée en tranches grillées à la poêle avec une salade ou une caillade (fromage blanc).

## Le Millassou

### Ingrédients :

- 1kg de pommes de terre
- 1 persillade
- 150 g de lard de jambon (facultatif)
- une pincée de sel
- 1 œuf

### Préparation :

Épluchez les pommes de terre, râpez-les. Hachez le lard, le persil, l'ail, une échalote et mélangez bien avec l'œuf et la pomme de terre râpée. Faites chauffer l'huile dans une poêle et versez votre millassou en prenant soin de former une grosse crêpe plus ou moins épaisse selon son goût, mais régulièrement. Laissez cuire une vingtaine de minutes, retournez et laissez cuire encore vingt minutes à feu doux.

Le grand maître vous conseille

Pour accompagner: Vous pouvez le servir avec une salade, de la caillade (fromage blanc) ou en garniture d'une viande.

**Bon appétit !**

