



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



LIMOGES
ARTS DU FEU
ET INNOVATION
DECOUPREE VILLE CREAATIVE
DE L'UNESCO DEPUIS 2017

CommUNIqUÉ DE PREEssE

Toques & Porcelaine 2021

Limoges, le 20 mai 2021

LE CHEF TROIS ÉTOILES MICHEL TROISGROS*** INVITÉ D'HONNEUR DE TOQUES & PORCELAINE

Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les **17, 18 et 19 septembre 2021**, la 9^e édition de sa biennale **Toques & Porcelaine** avec, comme invité d'honneur, le chef triplement étoilé **Michel Troisgros*****.

Événement gastronomique unique en France, *Toques & Porcelaine* offre au public un dialogue original entre produits gastronomiques et arts de la table, à travers de nombreux rendez-vous dans le centre-ville historique de Limoges.

Pour sa 9^e édition, *Toques & Porcelaine* a le privilège d'accueillir, en qualité d'invité d'honneur, **Michel Troisgros*****, l'un des plus grands chefs français. Il officiera aux côtés de nombreux chefs, porcelainiers et producteurs durant les trois jours de la manifestation.

Michel Troisgros*** figure incontournable de la gastronomie française

Michel Troisgros*** a partagé sa jeunesse à Roanne entre le restaurant *La Maison Troisgros* déjà très réputé de ses parents, Pierre et Olympe, et la maison de sa mémé italienne. À 16 ans, il part étudier à l'école hôtelière de Grenoble. Il y rencontre Marie-Pierre, sa future épouse.

Ensemble, ils parcourent la France et le monde pendant des années, se formant auprès des meilleurs grands chefs : Roger Vergé, Alain Chapel, Freddy Girardet, *Taillevent*, *Chez Panisse*, *Comme chez soi*, *The Connaught*, Michel Guérard.

En 1995 et après une longue période de transmission, Michel et Marie-Pierre succèdent aux parents de Michel à la tête de *La Maison Troisgros*.

Ils créent la même année *Le Central* face à la gare de Roanne, puis *La Table du Lancaster* à Paris en 2002, le restaurant *Cuisine(s) Michel Troisgros* dans l'hôtel *Hyatt* de Tokyo en 2006, et enfin en 2008, *La Colline du Colombier*, une auberge de campagne en pays charolais.

C'est en 2017 qu'en famille, ils déménagent l'entreprise familiale dans un magnifique domaine situé à Ouches, à 10 kms de Roanne, et ouvrent le restaurant *Le Bois sans feuilles*.

En 2021, le restaurant reçoit 3 étoiles Michelin pour la cinquante-troisième année consécutive.

Durant les trois jours de Toques & Porcelaine, Michel Troisgros* partagera plusieurs temps forts avec le public : il réalisera une démonstration culinaire et sera aux commandes du dîner de gala !**

©FelixLedru

