



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



LIMOGES

ARTS DU FEU  
ET INNOVATION  
DÉSIGNÉE VILLE CRÉATIVE  
DE L'UNESCO DEPUIS 2017

# TOQUES & PORCELAINE

LIMOGES



17  
18  
19  
SEPT  
2021

**DOSSIER DE PRESSE**

[toquesetporcelaine.limoges.fr](https://toquesetporcelaine.limoges.fr)

Contact presse Ville de Limoges :

**Claire GLÉDEL**

Attachée de presse

05 55 45 60 49 / [claire.gledel@limoges.fr](mailto:claire.gledel@limoges.fr)

Suivez l'actualité de la Ville : [limoges.fr](https://limoges.fr)

 /villedelimoges

 @VilleLimoges87

 7ALimoges

 villedelimoges

 /ville\_de\_limoges

 Ville de Limoges

## SOMMAIRE

### 3 | UN ÉVÉNEMENT QUI RÉGALE

### 4 | UNE PROGRAMMATION QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE

5 | Dans tout le centre-ville

7 | Un potager géant et gourmand

9 | Les démonstrations culinaires gratuites

10 | Les ateliers culinaires payants

12 | Le dîner de gala

13 | Le déjeuner champêtre

14 | Le brunch de *Toques & Porcelaine*

15 | Les expositions

20 | Les conférences

22 | Les animations

26 | Pour les scolaires

27 | Les concours

### 28 | LES CHEFS

29 | Le parrain : Jacques Chibois\*

30 | L'invité d'honneur : Michel Troisgros\*\*\*

31 | Les chefs invités

### 40 | LES PORCELAINIERS

### 47 | LES PRODUCTEURS ET ARTISANS

### 50 | NOS PARTENAIRES

### 51 | INFORMATIONS PRATIQUES

# Un événement qui régale

***Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 17, 18 et 19 septembre 2021, la 9<sup>e</sup> 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 inédit entre produits gastronomiques et arts de la table à travers de nombreux rendez-vous rassemblant des chefs et des porcelainiers de renom international.

Après avoir accueilli près de 50 000 visiteurs lors de la précédente édition en 2019, Limoges, capitale des arts du feu et terroir de produits d'excellence, investit son centre-ville historique avec un véritable parcours gourmand, un potager géant et de multiples animations originales.

Démonstrations de chefs gratuites, ateliers culinaires animés par des chefs nationaux, dîner de gala exceptionnel signé Michel Troisgros\*\*\*, brunch, déjeuner en plein air dans un cadre champêtre, marché de producteurs, animations pour enfants...

Le week-end sera festif et assurément gastronome !



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

# UNE PROGRAMMATION QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE

***Du 17 au 19 septembre, Toques & Porcelaine envahit tout le centre-ville historique de ses saveurs, gourmandises et autres merveilles.***

## ◆ LE PARCOURS GOURMAND

**Vendredi 17 septembre de 11h à 21h, samedi 18 septembre de 10h à 21h et dimanche 19 septembre de 10h à 18h // De la place de la Motte à la galerie des Hospices**

Ce parcours se compose :

- **des chalets des chefs locaux, des porcelainiers et des artisans** place de la Motte, rue des Halles et place des Bancs
- **du marché de producteurs** place Haute-Vienne (voir p. 48)
- **des filières agricoles** place Haute-Vienne (voir p. 48)
- **et du potager géant** place Léon-Betoulle, devant l'hôtel de ville (voir p. 7)

## ◆ LA HALLE DES SAVEURS ET DES SAVOIR-FAIRE

**Vendredi 17 septembre de 11h à 20h, samedi 18 septembre de 10h à 20h et dimanche 19 septembre de 10h à 18h // À la galerie des Hospices**

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), partenaire de *Toques & Porcelaine*, investira la galerie des Hospices aux côtés du lycée des métiers Jean-Monnet, du lycée professionnel Saint-Jean et de l'AFPI Limousin - CFA Céramique. Elle proposera au public de découvrir les produits de qualité de la Nouvelle-Aquitaine par le biais d'animations, concours, démonstrations et ateliers.

La galerie des Hospices accueillera également deux expositions de céramique : une rétrospective des œuvres lauréates du concours "3 Écoles" organisé par l'Université et des créations de l'AFPI Limousin.



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde



© Ville de Limoges - Thierry Laporte

## ♦ La Maison de l'Europe

Dans l'Union européenne, les systèmes de qualité concernent plus de 3 300 produits (fromages et produits laitiers, fruits et légumes, vins, spiritueux...). Des symboles et dénominations européennes (AOP/AOC, IGP, STG et agriculture biologique européenne) permettent de garantir qu'un produit de l'UE est un produit authentique et de qualité. De nombreux produits sont concernés sur notre territoire, tels que la pomme du Limousin (AOP), l'agneau, le veau ou le porc du Limousin (IGP) sans oublier l'agriculture biologique.

La Maison de l'Europe - Europe Direct Limousin sera présente à la galerie des Hospices pour valoriser ces labels de qualité par le biais d'un stand d'information, de vidéos de chefs cuisiniers, d'animations et concours autour de la cuisine avec des lots à remporter.

# Un potager géant et gourmand

***Le temps de Toques & Porcelaine, un jardin potager géant sortira de terre, comme par magie, devant l'hôtel de ville. Des cueillettes de chefs y seront notamment organisées chaque jour pour la réalisation d'une recette "minute" !***

Cette année, les jardiniers municipaux ont relevé un véritable défi en décidant d'appliquer au monde végétal les spécificités de la porcelaine de Limoges. Leur jardin jouera donc sur la blancheur, la translucidité, l'ombre et la lumière. Depuis des mois ils choisissent les variétés de fruits, fleurs et légumes, conçoivent les décors, portent une attention quotidienne à chaque nouvelle pousse.

Au total, plus de 150 espèces prêtes à déguster prendront place dans les allées, accompagnées de porcelaine blanche mise à disposition par les manufactures de Limoges. Deux espaces seront par ailleurs dédiés : l'un aux créations des élèves de l'AFPI - CFA céramique, et l'autre à une intervention de l'artiste céramiste Barbara Schroeder (voir p. 8).

Le public pourra découvrir le potager sous la conduite d'un jardinier, ou assister à la cueillette d'un chef, suivie d'une recette improvisée ! À la fin de la manifestation, les légumes qui n'auront pas été cueillis seront remis à l'épicerie sociale et éducative.



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

# Un potager géant et gourmand

## ♦ LE PROGRAMME DES "CUEILLETES DES CHEFS" (suivies d'une recette improvisée)



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

### Vendredi 17 septembre

- 14h : Emmanuel Bassot (voir p. 34)
- 15h : Philippe Redon (voir p. 39)

### Samedi 18 septembre

- 11h : Grégory Lafargue (voir p. 36)
- 12h30 : Marianne Ladant (voir p. 36)
- 15h : Emmanuel Bassot (voir p. 34)
- 16h : David Boyer (voir p. 34)

### Dimanche 19 septembre

- 11h : Philippe Redon (voir p. 39)
- 12h : Grégory Lafargue (voir p. 36)
- 14h : Martin Dumas (voir p. 35)
- 15h : Didier Palard (voir p. 37)

## BARBARA SCHROEDER, invitée du potager



© Jane Kleiss

Son art germe dans le terreau des potagers, le sable des voyages, la pulsation organique de la terre. Ses peintures font pousser des légumes rois et des fruits souverains qu'une énergie viscérale propulse vers le cosmos. Telle une archéologue, Barbara Schroeder explore les couches géologiques afin d'en révéler les secrets et la beauté.

L'artiste, d'origine allemande, s'approprie des territoires inconnus pour y mettre en mouvement ses formes allégoriques de la féminité et de la fécondité, pleines ou évidées, et célébrer la puissance et la modestie de l'univers végétal. Chevalier des Arts et des Lettres, elle expose dans des musées, centres d'art et galeries en France, Allemagne et Autriche.

# Les démonstrations culinaires gratuites

**Chaque jour, les visiteurs pourront assister gratuitement à de nombreuses démonstrations de chefs qui prépareront en direct l'une de leurs créations culinaires. À découvrir sans modération !**



© Ville de Limoges - Thierry Laporte

Les démonstrations se dérouleront dans trois lieux : les halles centrales, la place des Bancs et la salle Augustoritum (270 places). Certaines seront suivies d'une séance de dédicaces avec la participation de la librairie Page et Plume.

## ♦ LE PROGRAMME

### Aux halles centrales

- Samedi 18 septembre à 8h30
- Samedi 18 septembre à 9h30
- Samedi 18 septembre à 10h30 : **Guillaume Muller** (voir p. 32)
- Samedi 18 septembre à 11h30

### Place des Bancs

- Dimanche 19 septembre à 9h30 : **Fabrizio Mantovani** (voir p. 31)
- Dimanche 19 septembre à 10h30
- Dimanche 19 septembre à 11h30 : **Flora Mikula** (voir p. 32)

### Salle Augustoritum

- Vendredi 17 septembre à 18h : **Jacques Chibois\*** (voir p. 29)
- Vendredi 17 septembre à 19h15 : **Michel Troisgros\*\*\*** (voir p. 30)
- Samedi 18 septembre à 14h : **Guillaume Muller** (voir p. 32)
- Samedi 18 septembre à 15h15 : **Flora Mikula** (voir p. 32)
- Samedi 18 septembre à 16h30 : **Nicolas Paciello** (voir p. 32)
- Samedi 18 septembre à 16h45 : **Pierre Rigother** (voir p. 33)
- Dimanche 19 septembre à 14h : **Baptiste Renouard** (voir p. 33)
- Dimanche 19 septembre à 15h15

# Les ateliers culinaires payants

***Pendant les trois jours de Toques & Porcelaine, des visiteurs privilégiés pourront participer à des ateliers culinaires et se retrouver pendant 45 minutes en immersion totale dans la cuisine d'un grand chef. Des moments uniques et exclusifs à savourer !***



© Ville de Limoges - Thierry Laporte

Les chefs invités dévoileront leurs recettes, leurs astuces, répondront à toutes les questions et laisseront les participants mettre la main à la pâte.

Tous les ateliers culinaires se dérouleront salle Augustoritum, au-dessus de la galerie des Hospices (10 participants maximum par atelier).

***Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 40 €.***

## ♦ LE PROGRAMME

### Vendredi 17 septembre

- 14h : Fabrizio Mantovani (voir p. 31)
- 15h30

### Samedi 18 septembre

- 9h : Jacques Chibois\* (voir p. 29)
- 10h30 : Flora Mikula (voir p. 32)
- 12h : Guillaume Muller (voir p. 32)

### Dimanche 19 septembre

- 9h : Pierre Rigother (voir p. 33)
- 10h30 : Nicolas Paciello (voir p. 32)
- 12h : Baptiste Renouard (voir p. 33)

# Les ateliers culinaires payants

## ♦ ATELIER "Éveil des sens" avec Laetitia Roux

**Samedi 18 septembre à 13h // Au Pavillon du Verdurier**



© Julien Depaix

Diplômée de l'École hôtelière de Lausanne en juin 2006, et forte d'une expérience d'une dizaine d'année dans l'hôtellerie de luxe, Laetitia Roux ouvre en 2013 en Limousin sa société de chef à domicile, ainsi qu'un complexe de chambre d'hôtes et gîte de luxe axé sur le tourisme vert.

Épicurienne, passionnée de gastronomie et d'arts de la table, elle se spécialise dans la cuisine à base d'huiles essentielles. Ses recettes audacieuses et goûteuses sont pleines de vie. En 2018, elle rencontre le Dr Couic-Marinier et accepte son offre de coécrire un livre bilingue de cuisine à base d'huiles essentielles, qui voit le jour en décembre 2019.

**Pour Toques & Porcelaine, Laetitia Roux proposera, pour une douzaine de participants, un atelier – dégustation autour de l'éveil des sens.** Il s'agira pour les convives de voyager à la découverte de méthodes de cuisine différentes, le temps d'un repas partagé, à vivre avant tout comme une expérience.

À l'arrivée :

- atelier olfactif et gustatif des huiles essentielles
- recherche de la tomate surprise dans l'arbre aux délices

À table :

- le jardin responsable
- blanc-manger de sole, corail d'oursin, condiment de pois chiche et gelée de saké
- reflet de vigne, meringue mi-figues mi-raisins

*Table éphémère proposée avec le soutien de l'École hôtelière de Lausanne, en collaboration avec Mad Fleur 87 et SG Design-Art.*

**Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](https://toquesetporcelaine.limoges.fr) – Tarif : 50 € (repas et boissons inclus).**



© Felix Ledru

***Samedi 18 septembre à 20h, un dîner gastronomique sera spécialement imaginé et cuisiné pour l'occasion par le chef triplement étoilé Michel Troisgros\*\*\*, invité d'honneur de cette nouvelle édition.***

Véritable moment d'exception, ce dîner de gala sera servi pour 250 convives dans la plus belle des porcelaines, et dans le cadre atypique, sublimé pour l'occasion, des serres municipales de la Vergne.

Spécialement conçu pour *Toques & Porcelaine* par son chef invité d'honneur Michel Troisgros\*\*\* (voir p. 30), ce dîner sera préparé et servi avec l'appui d'une cinquantaine d'élèves des lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet.

***Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](https://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 165 € (champagne et vins compris).***

## À DÉGUSTER

Pièces de cocktail

### ENTRÉE

Nage folle de coquillages à la truffe noire

### PLAT

Pièce de bœuf limousin au fleurie et à la moelle

### DESSERT

Blanc désiré à la rhubarbe et aux fraises des bois

# Le déjeuner champêtre

***C'est l'une des nouveautés de cette 9<sup>e</sup> édition de Toques & Porcelaine à ne manquer sous aucun prétexte !***

Samedi 18 septembre à 12h, un déjeuner champêtre pour 150 personnes autour de produits locaux sera proposé au cœur du jardin de l'Évêché.

***Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 45 €.***

# Le brunch de *Toques & Porcelaine*

***Nouveauté particulièrement appréciée de l'édition 2019 de Toques & Porcelaine, le brunch gourmand sera une nouvelle fois proposé dimanche 19 septembre de 11h à 14h, au pavillon du Verdurier.***

Entre produits régionaux et belles découvertes, il mettra à l'honneur le savoir-faire du chef Maxime Dupiot (restaurant *L'Équilibre*, domaine de Laplaud à Oradour-sur-Glane, voir p. 36).

***Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 25 €.***



© Ville de Limoges - Thierry Laporte

**À l'occasion de Toques & Porcelaine, les visiteurs pourront découvrir plusieurs expositions proposées tout au long des trois jours.**

## ♦ PRÉSENTATION DE PORCELAINE (la table des porcelainiers)

**Du 15 au 20 septembre inclus, de 10h à 12h30 et de 14h à 17h45 (entrée libre le samedi et le dimanche) // Au Musée national Adrien-Dubouché**

En 2010, l'Unesco a inscrit le "repas gastronomique des Français" au patrimoine immatériel de l'Humanité, et en a rappelé les composantes : un menu codifié, des produits de qualité, des recettes choisies avec soin, une certaine façon de déguster et une table décorée. Pour illustrer ce dernier point, les manufactures et ateliers participant à *Toques & Porcelaine* proposeront une présentation de leurs plus beaux services, dressés sur table comme en attente d'un festin, dans le cadre prestigieux de la galerie historique du musée Adrien-Dubouché.

## ♦ PROJET "3 ÉCOLES" : RÉTROSPECTIVE

**Vendredi 17 septembre de 11h à 20h, samedi 18 septembre de 10h à 20h et dimanche 19 septembre de 10h à 18h // À la Galerie des Hospices**

Depuis près de 15 ans, le projet "3 Écoles" permet à une centaine d'élèves issus de l'enseignement secondaire et supérieur d'associer les cultures du designer, de l'ingénieur et du technicien autour d'une action menée tout au long de l'année scolaire. Par cette collaboration, l'École nationale supérieure de céramique industrielle (ENSIL-ENSCI), l'École nationale supérieure d'art (ENSA), le Lycée des Métiers du Mas Jambost et le Lycée Raymond Loewy mettent en partage leur culture et leurs compétences afin de mener les diverses phases de recherche nécessaires à la réalisation d'un objet manufacturé en céramique. Ainsi, ces jeunes gens engagés dans des parcours d'études aux objectifs différents se retrouvent, échangent et élaborent une stratégie commune pour un projet commun.

*À l'occasion de Toques & Porcelaine, le public pourra découvrir, sous forme de rétrospective, les plus belles réalisations issues, année après année, de cette exploration riche et passionnante de la planète céramique.*



© DR

## ♦ EXPOSITION "L'ANGÉLUS SILENCIEUX, SUITE" par Daniel NADAUD

**Jusqu'au 15 octobre // Rue Haute-Vienne**



© DR

Daniel Nadaud naît à Paris au milieu de la Seconde guerre mondiale. Six ans plus tard, il fréquente l'école primaire, sans s'y sentir à l'aise. Rêveur, il hésite déjà entre un avenir de pompier, d'explorateur ou d'artiste... Plus tard, il optera pour la peinture, sous l'influence curieusement conjuguée d'Auguste Renoir et Max Ernst, l'un et l'autre rencontrés dans des livres !

À trente-deux ans, il montre pour la première fois des gouaches, chez Lucien Durand, à Paris, cette galerie l'exposera sept fois en quatorze ans. En 1982-83, la peinture, la sienne, lui semble suspecte, il décide d'y échapper, de briser le châssis, de peindre sur d'autres horizons, et puis de ne plus peindre. Pour construire dans l'espace, avec les matériaux de ses cueillettes. En 1985, il illustre son premier livre, d'autres suivront, sous des formes diverses, en collaboration étroite avec des éditeurs. Parallèlement, il pratique la lithographie, dans son propre atelier afin de concevoir et réaliser à sa guise, de minces ouvrages (coll. "Le doigt dans l'œil jusqu'au coude"). En 1987 avec surprise, il devient enseignant à l'école régionale des beaux-arts de Nantes.

Le monde agricole omniprésent, l'histoire contemporaine bien réelle, auxquels s'ajoutent des fragments d'enfance, constituent la colonne vertébrale de ses projets, rassemblés sous le nom de "La Gricole" avec la complicité de Pierre Giquel. Au cours des ans les constructions s'accumulent, l'atelier déborde, il doit partager son temps entre le Pré Saint-Gervais et la Mayenne. Entêté, il considère toujours le travail de l'homme par l'entremise des outils qui le définissent. Il s'attache particulièrement à ceux qu'on jette. En 2017, "Muet tintamarre", exposition au musée de l'Hospice Saint-Roch à Issoudun, suivie en 2018 par "Chroniques" au Centre de la gravure et de l'image imprimée à La Louvière en Belgique, rassemblent un choix important et rétrospectif de dessins, porcelaines, objets, estampes et publications réalisées depuis 1990.

### "L'Angélus silencieux, suite"

En 2000, au parc de la Courneuve, Daniel Nadaud suspend à 6 mètres de hauteur, dans un bosquet, 150 clarines aux mailles



© DR

d'un filet de pêche. Celles-ci tintinnabulent sous la pression du vent. Il construit là la première ébauche d'un instrument rustique qu'il modifie à chaque occasion, et enrichit depuis par de fines cloches en porcelaine blanche (toutes réalisées, en collaboration avec le CRAFT à Limoges).

En 2004, à l'occasion des 10 ans du CRAFT, il propose "L'Angélus silencieux", qu'il ne cessera d'enrichir et de reconstruire par des éléments nouveaux : ce seront "Partition fantôme" au Château d'Olonne et à l'abbaye Saint Jean de L'Orbestier en 2007, puis "Ligne Rouge" en 2015 au centre d'art contemporain du Luxembourg belge, "Silencieuse et tintinnabulante partition" en 2016 à l'Abbaye de Saint-Riquier, "L'œil du cyclope" en 2018 au musée du four des Casseaux.

*Le public pourra découvrir une nouvelle version de ce poème visuel et sonore, en collaboration avec le CRAFT Limoges.*

## ♦ EXPOSITION "VOYAGE EN PORCELAINE" par Thierry LAPORTE

**Du 17 septembre au 16 décembre (du mardi au vendredi de 13h à 18h30), vendredi 17 septembre de 13h à 18h30, samedi 18 septembre de 14h à 18h et dimanche 19 septembre de 10h à 12h // Au Théâtre de l'Union**

À l'initiative du Fonds de dotation de l'Union, le photographe Thierry Laporte propose un autre regard sur la porcelaine pour nous en révéler les mystères cachés. Un voyage en compagnie des hommes et des femmes qui œuvrent à la transformation de cette matière intemporelle.

Le Fonds de dotation de l'Union, dont les membres fondateurs sont les porcelaines de la Fabrique, le théâtre de l'Union – Centre dramatique national du Limousin, Esprit porcelaine, la Coop Atlantique et le Crédit coopératif, est présidé par Christian Couty. Il a pour objet de réaliser toute initiative dans le domaine de la création artistique et culturelle, de promouvoir et de développer l'enseignement et la recherche scientifique en matière de création artistique, culturelle, industrielle des arts de la porcelaine.



© Thierry Laporte



## ♦ EXPOSITION "BEAUTÉS ÉQUIVOQUES" par la Fondation BERNARDAUD

**Jusqu'au 2 avril 2022, de 9h45 à 16h15 // À la Fondation d'Entreprise Bernardaud**

Chaque année, en plus du circuit de visite permettant de s'initier aux techniques de fabrication et de décoration de la porcelaine, la fondation d'entreprise Bernardaud organise une exposition thématique de céramiques contemporaines afin de montrer à quel point les artistes contemporains utilisent aujourd'hui la céramique comme moyen d'expression.

"Beautés équivoques" réunit douze artistes internationaux qui, à l'heure des pandémies et des questionnements sociétaux, notamment migratoires et environnementaux, s'imprègnent des réalités nouvelles, endossent des responsabilités et des culpabilités, posent des constats et participent à leur façon au vaste concert des lanceurs d'alerte. Les céramiques présentées dans le cadre de l'exposition interrogent la conscience du visiteur face aux questions éthiques qui secouent nos sociétés contemporaines.

*Entrée gratuite pendant Toques & Porcelaine, sur réservation obligatoire au 05 55 10 55 91 ou par mail à [maglimoges@bernardaud.com](mailto:maglimoges@bernardaud.com).*

## ♦ EXPOSITION "LA RACE BOVINE LIMOUSINE, PATRIMOINE VIVANT D'EXCELLENCE"

**Du 3 septembre au 16 novembre // À la Bfm centre-ville**

Si le paysage limousin a été façonné par l'agriculture et l'élevage, la race bovine limousine en est un emblème dans le monde entier. Indispensable pour alimenter les villes à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle a suscité l'intérêt des intendants, préfets et ministres, fait l'objet de traités agronomiques, de recherches génétiques et d'observations scientifiques. Elevées et sélectionnées par des grands propriétaires fonciers et éleveurs au XIX<sup>e</sup> siècle, les vaches limousines sont reconnues pour leurs qualités maternelles, bouchères et leur aptitude au travail. En 1886, le Herd-Book, livre généalogique de la race, en fixe les caractéristiques et exigences. Bousculant parfois préjugés et traditions, des éleveurs, agronomes et propriétaires ont poursuivi cette démarche tout au long du

XX<sup>e</sup> siècle, gagnant les marchés internationaux, adaptant les critères pour perpétuer la sélection. Choisir pour préserver l'élevage de la race limousine et parier sur l'avenir.

Proposée à l'occasion du Concours national limousin, organisé à Limoges le même week-end que *Toques & Porcelaine*, cette exposition explore les ressources de la BFM de Limoges, des archives municipales, des archives du Herd-Book limousin ainsi que des archives privées. Elle présente des Articulée autour de la date clé de 1886, elle retrace l'histoire de la race bovine limousine jusqu'à aujourd'hui et met l'accent sur les concours agricoles, points de réunion entre les éleveurs et le grand public, sur fond de débats professionnels. Ces moments festifs sont aussi l'occasion de questionner l'agriculture au sens large, la société dans laquelle elle s'inscrit. Les portraits des hommes qui ont porté cette histoire, que ce soit au XIX<sup>e</sup> siècle, au XX<sup>e</sup> siècle ou aujourd'hui, complètent le panorama.

**Plusieurs conférences seront proposées tout au long de ce week-end gourmand.**

## ♦ CONFÉRENCES "Table dressée à découvert" et "Histoires de se mettre à table / évolution des rituels de table"

### À la Fondation d'Entreprise Bernardaud

Fleuron du patrimoine français dans les arts de la table, la maison Bernardaud est garante d'un héritage qui contribue au rayonnement d'un art de vivre à la française. À même de transmettre son histoire et son patrimoine, elle souhaite à travers son institut contribuer au réenchancement de ce moment convivial et si précieux du repas. L'occasion pour tout passionné, amateur ou néophyte, de (re)découvrir l'histoire des arts de la table et de l'art de recevoir à travers un programme de formation pluridisciplinaire à l'approche créative et ouverte sur le monde.

À l'occasion de *Toques & Porcelaine*, l'institut Bernardaud proposera deux conférences délivrées par Hélène Huret, directrice de l'institut, et par Lucile Bonneau, responsable du patrimoine de la maison Bernardaud :

#### • "Table dressée à découvert"

Parce qu'une table joliment dressée est la garantie d'un bon repas, convivial et chaleureux, cet atelier familiarisera le public non seulement avec la façon de la dresser mais aussi avec l'histoire des différents éléments qui la composent. Comment disposer les couverts ? Dans quel sens doit-on mettre les pointes des fourchettes ? Des questions qu'il est arrivé à chacun de se poser et qui trouveront leurs réponses, afin de lever toutes les hésitations sur l'art de dresser sa table à la française. À ces questions pratiques s'ajouteront des anecdotes amusantes et historiques.

#### • "Histoires de se mettre à table / évolution des rituels de table"

Comment les Français ont-ils pris leur repas au cours des siècles ? Cette conférence permettra de comprendre en quoi consistait le cérémonial du repas dit "à la française" instauré sous Louis XIV et dont le spectacle éblouissant pour tous les sens a fait rayonner

la table du Roi Soleil jusqu'aux confins de l'Europe. Elle évoquera également ce que les souverains suivants ont fait de cet héritage et les raisons pour lesquelles le service à la française a laissé peu à peu la place au service dit "à la russe" qui s'est imposé au XIX<sup>e</sup> siècle et est toujours en vigueur aujourd'hui.

*Sur réservation obligatoire au 05 55 10 55 91 ou par mail à [maglimoges@bernardaud.com](mailto:maglimoges@bernardaud.com).*

♦ **TABLE RONDE "Restaurateurs et producteurs, comment créer le lien" avec Guillaume Muller et Philippe Redon**

**Samedi 18 septembre à 16h // À l'auditorium de la Bfm centre-ville**

Table ronde avec Guillaume Muller (voir p. 33), Philippe Redon (voir p. 40), un producteur et un maraîcher.

*De nombreux rendez-vous seront organisés pour les petits comme les plus grands.*

## ♦ SALON DE THÉ ET DÉGUSTATIONS DE PÂTISSERIES

### Rue Haute-Vienne

Entre les chalets des chefs de la place des Bancs et le marché de producteurs de la place Haute-Vienne, la rue Haute-Vienne constituera un passage obligé, gourmand et créatif.

Sous la voute de porcelaine de "l'Angélus silencieux" de Daniel Nadaud, au cœur d'un verger, prendra place un salon de thé éphémère : le "Comptoir du thé" proposera des dégustations, livrera conseils et recettes à base de thé, le pâtissier Ludovic Pacaille fera déguster ses spécialités, et les passants pourront s'essayer à la confection de smoothies sous une forme ludique et pour le moins inhabituelle.

## ♦ DÉMONSTRATIONS DE SCULPTURE SUR CHOCOLAT

### Place des Bancs

Par la chocolaterie Borzeix-Besse, sur son espace éphémère place des Bancs.

## ♦ CONCERTS

**Samedi 18 septembre // Place des Bancs**

## ♦ LA PORCELAINE À 360 °

**Vendredi 17 septembre de 14h à 17h, samedi 18 septembre de 10h à 12h et 14h à 17h, et dimanche 19 septembre de 10h à 12h et de 14h à 17h // Au Musée national Adrien-Dubouché**

La fabrication de la porcelaine comme si vous y étiez ! Grâce à des casques de réalité virtuelle, vous pourrez découvrir en immersion et à 360° toutes les étapes de l'élaboration d'un objet en porcelaine, depuis la réalisation de la pâte jusqu'aux derniers détails du décor.

## ♦ ATELIER POUR ENFANTS "Crée ton médaillon en porcelaine"

**Vendredi 17 septembre de 14h à 17h, samedi 18 septembre de 10h à 12h et 14h à 17h, et dimanche 19 septembre de 10h à 12h et de 14h à 17h // Au Musée national Adrien-Dubouché**

Pendant tout le week-end de Toques & Porcelaine, les enfants se rendant au musée Adrien-Dubouché seront invités à réaliser le décor de leur choix sur un médaillon en porcelaine. Leur réalisation sera soigneusement conservée par les organisateurs et leur sera remise ou adressée après cuisson.

*Activité gratuite, médaillons offerts par la société Imerys.*

## ♦ VISITES COMMENTÉES au musée national Adrien-Dubouché

**Samedi 18 et dimanche 19 septembre // Au Musée national Adrien-Dubouché**

À l'occasion de *Toques & Porcelaine* mais aussi des Journées du patrimoine, le musée national Adrien-Dubouché proposera plusieurs temps de découverte de ses collections exceptionnelles de céramique.

### • Visites adultes sur "Les arts de la table à Limoges : toute une histoire !"

Samedi 18 et dimanche 19 septembre à 10h30 et 14h30  
Durée : 1h. Tarif : gratuit

### • Visites contées sur "Fables et contes gourmands"

Samedi 18 et dimanche 19 septembre à 16h  
Durée : 1h. Tarif : gratuit

## ♦ ANIMATION "Les secrets des coraux"

**Samedi 18 et dimanche 19 septembre de 10h30 à 11h et de 15h à 15h30 // À l'Aquarium du Limousin**

Découverte des caractéristiques du corail. Pourquoi est-il en danger ? Quelles solutions ?

*Tarif : inclus dans la visite de l'Aquarium. Réservation préalable au 05 55 33 42 11 conseillée. Pas d'âge minimum requis.*



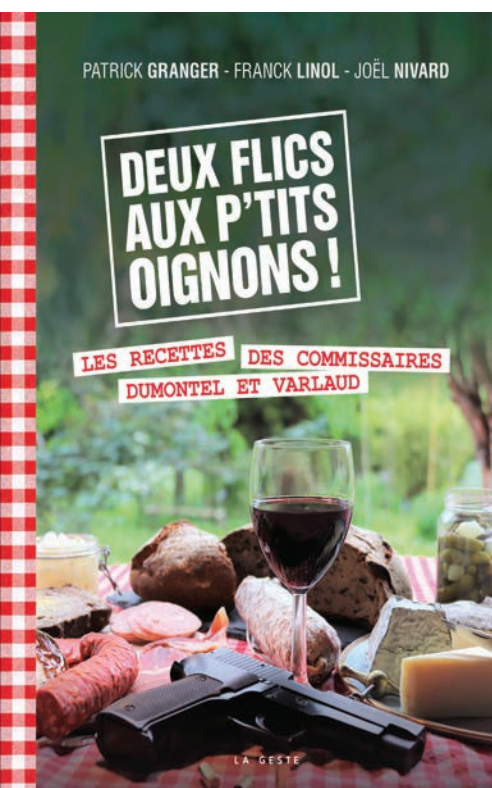
© DR

## ♦ ATELIER "Bouturage de coraux"

**Samedi 18 et dimanche 19 septembre de 11h à 11h45 et de 15h30 à 16h15 // Aquarium du Limousin**

Devenir un biologiste l'espace d'un instant et bouturer un corail. Puis, le parrainer pour qu'il rejoigne l'expérience commencée par l'équipe de l'Aquarium sur la sauvegarde des coraux : fixer le corail sur de la céramique élaborée par l'entreprise de Limoges I.Ceram. Ce procédé pourrait permettre de bouturer les coraux dans leur milieu naturel sur des supports n'émettant aucun déchet polluant, alors qu'aujourd'hui les boutures sont réalisées sur du plastique.

*Tarif : 10 € / personne à partir de 6 ans. Réservation obligatoire au 05 55 33 42 11.*



## ♦ DEUX FLICS AUX P'TITS OIGNONS s'invitent à Toques & Porcelaine : dédicaces de Franck Linol, Joël Nivard et Patrick Granger

**Vendredi 17 septembre de 9h à 12h aux halles centrales - Vendredi 17 septembre de 16h30 à 19h et samedi 18 septembre de 10h à 20h au stand de la librairie Page et Plume**

Nés sous la plume des écrivains Franck Linol et Joël Nivard, les commissaires Dumontel et Varlaud mènent leurs enquêtes en véritables épicuriens. La cuisine et le vin présents en abondance dans leurs romans en attestent. Du polar au livre de recettes il n'y avait qu'un pas que ces deux complices en écriture ont décidé de franchir. À l'occasion de *Toques & Porcelaine*, ils présenteront *Deux Flics aux p'tits oignons !* (éd. La Geste), ouvrage original associant les recettes favorites de leurs héros respectifs, des extraits de romans, des photos de Patrick Granger mettant à l'honneur le quartier des halles, et même une nouvelle inédite écrite à quatre mains.

## ♦ VISITES POUR LES ADULTES "Au réveil des halles" par Ville d'Art et d'Histoire (VAH)

**Vendredi 17 et samedi 18 septembre à 7h // Avec la participation des Bar's Jo**

Limoges, un matin... L'idéal pour passer un bon moment aux halles, cette vaste architecture façon Eiffel parée de porcelaine. Les étals se garnissent et les commerçants vous racontent leur métier. Voici déjà l'heure d'un bon casse-croûte !

*Durée : 1h 15. Tarif : 10 €. Nombre de places limité. Lieu de rdv : place de la Motte devant le trompe-l'œil.*

*Sur réservation auprès de l'Office de tourisme au 05 55 34 46 87.*

## ♦ VISITES "Du potager à la porcelaine" par Ville d'Art et d'Histoire (VAH)

**Samedi 18 et dimanche 19 septembre à 11h, 14h30 et à 16h // Avec la participation des Bar's Jo**

Visites avec la Direction des espaces verts de la Ville et un guide VAH : découverte du jardin potager et des œuvres en porcelaine de l'hôtel de ville.

*Durée : 1h. Gratuit. Nombre de places limité. Lieu de rdv : parvis de l'hôtel de ville.*

*Sur réservation par mail à [reservation.espacesverts@limoges.fr](mailto:reservation.espacesverts@limoges.fr).*

## ♦ ATELIERS POUR LES ENFANTS DE 8 À 12 ANS "Impression de la porcelaine" par Ville d'Art et d'Histoire (VAH)

**Samedi 18 et dimanche 19 septembre de 10h à 12h // Avec l'association Peanuts**

À partir d'encre composée de porcelaine appliquée sur du papier coloré, les enfants créent des silhouettes translucides d'objets de table qu'ils personnalisent à l'aide de tampons colorés.

*Durée : 2h. Gratuit. Nombre de places limité. Lieu de rdv : parvis de la Bfm centre-ville.*

*Sur réservation au 05 55 45 61 60 / 05 55 45 63 24.*

**À l'occasion de Toques & Porcelaine, les écoliers vont eux-aussi se régaler.**

## ♦ ATELIERS

Les vendredi 17, lundi 20 et mardi 21 septembre, des animations seront proposées dans les établissements scolaires de Limoges par la Direction des espaces verts de la Ville et le service municipal Ville d'Art et d'Histoire (VAH), en collaboration avec l'AANA (Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine) et l'Aquarium du Limousin. Des visites ludiques et surprenantes pour éveiller leurs 5 sens et découvrir les savoir-faire des chefs et des porcelainiers. En 2019 les ateliers scolaires de *Toques & Porcelaine* avaient accueilli 400 enfants du CP au CM2.

## ♦ DÉJEUNER DE CHEF dans les restaurants scolaires

Depuis 2017, *Toques & Porcelaine* est à l'honneur dans l'ensemble des restaurants scolaires de Limoges, par le biais d'un menu élaboré par le chef **Jacques Chibois\*** (voir p.29). Après avoir proposé en 2017 un menu revisitant façon "étoilé" les classiques de la restauration scolaire, le parrain de *Toques & Porcelaine* relève cette année un nouveau défi, en lien avec une démarche générale à laquelle est très attachée la direction municipale de la Jeunesse : offrir à l'ensemble des enfants un repas "zéro déchet", autour de recettes permettant de réutiliser des fanes ou épluchures de légumes, du pain de la veille, des fruits toujours aussi bons mais un peu moins présentables...

Ainsi le jeudi 16 septembre, les enfants dégusteront une douceur de carottes au cumin, quenelle de brousse et croûtons, un sauté de volaille aux champignons, caviar de pâtes aux légumes verts, et enfin un fondant de pommes et abricots à la vanille.

## ♦ VISITES COMMENTÉES au musée national Adrien-Dubouché

Le vendredi 17 septembre, le musée national Adrien-Dubouché proposera des visites scolaires sur le thème "À table, à Limoges et ailleurs" (visites d'1 heure à 10h, 11h15, 14h et 15h15, réservations par mail à [mnad@cultural.fr](mailto:mnad@cultural.fr)).

*Dans le cadre de Toques & Porcelaine, deux concours sont organisés à l'attention des cuisiniers amateurs:*

♦ **CONCOURS PARENT/ENFANT** autour du gâteau au chocolat

♦ **CONCOURS INDIVIDUEL** "la joue de bœuf dans tous ses états"

Les participants à chacun de ces deux concours devront présenter une recette originale sur un dossier d'inscription, à retourner pour le 3 septembre au plus tard (règlement et dossier en ligne dans le courant de l'été sur [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr)).

Après une sélection sur dossier, trois finalistes seront retenus dans chaque catégorie.

Ils se retrouveront sur scène **le samedi après-midi place des Bancs** pour disputer la finale en direct :

- finale du concours parent/enfant autour du gâteau au chocolat à 16h
- finale du concours individuel à 18h

Leurs réalisations seront évaluées par un jury de professionnels, et récompensées par des "cadeaux gourmands".

# LES CHEFS

# Le parrain : Jacques Chibois\*



© DR

Jacques Chibois\* (*La Bastide Saint-Antoine* à Grasse) est Limougeaud, et c'est non sans émotion qu'il revient dans sa ville, fidèle depuis toujours à *Toques & Porcelaine*. D'origine périgourdine par son père et limousine par sa mère, il propose une synthèse des cuisines des terroirs du Limousin, du Périgord et de la Méditerranée.

Le chef compose une cuisine toute en finesse, avec les produits de son terroir, s'attachant au respect des saisons et à une parfaite maîtrise des cuissons. Parmi ses plats signatures, l'escalope de foie gras poêlée à la crème d'artichaut ou le papillon de langoustine en émulsion de pulpe d'orange à l'huile d'olive et basilic.

Pour cette nouvelle édition, il proposera un "menu de chef" dans les restaurants scolaires de la ville le jeudi 16 septembre (voir p. 26).

*Plus d'infos sur [www.jacques-chibois.com](http://www.jacques-chibois.com)*

# L'invité d'honneur : Michel Troisgros\*



© Felix Ledru

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

En 2021, le restaurant reçoit 3 étoiles *Michelin* pour la 53<sup>e</sup> année consécutive.

## LES CHEFS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX (par ordre alphabétique)



© Enrico De Luigi

### **Fabrizio MANTOVANI (Faenza, Italie)**

Fabrizio Mantovani représente à *Toques & Porcelaine* la ville de Faenza, capitale italienne de la céramique.

Originaire de Lugo, Fabrizio Mantovani effectue sa formation à l'école hôtelière tout en conservant une place privilégiée pour son autre passion, la musique, au point de poursuivre durant une dizaine d'années une carrière professionnelle de bassiste. En 1999, il décide de se consacrer essentiellement à la cuisine et entame un parcours gastronomique de deux ans dans plusieurs établissements de la Côte d'Azur. En 2001, de retour en Italie, il travaille successivement en Ligurie puis à Turin (restaurant *Tipinifini*). Parallèlement il donne vie au projet "FM sintonizzati con gusto", une agence gastronomique créative qui l'amène à intervenir comme consultant auprès de restaurants de la côte adriatique dont il revisite les menus, ou à accompagner des chaînes culinaires dans l'élaboration de nouveaux plats ou produits. De 2006 à 2010, il est chef de cuisine à l'hôtel *Belvédère* de Riccione. De 2009 à 2010, il fait partie de l'équipe des chefs de l'émission télévisée *L'épreuve du cuisinier*.

Après deux années comme chef privé sur un yacht, il ouvre en décembre 2012 son premier restaurant en tant que chef propriétaire à Faenza. Situé au sein de l'hôtel *Vittoria*, il repose sur un concept original associant café, bistrot et table gastronomique. L'établissement est très vite consacré par les guides gastronomiques, avec notamment deux fourchettes Michelin. Il le dirige jusqu'en 2019, année de sa collaboration avec l'hôtel *Byblos* de Saint-Tropez. En 2015, Fabrizio Mantovani, devenu membre de l'association *Chef to Chef* qui réunit les meilleurs cuisiniers d'Émilie-Romagne, ouvre au cœur de Faenza *FMarket*, dont il est toujours propriétaire. Il s'agit d'un espace urbain jamais encore proposé sous cette forme puisqu'il associe un marché, un café et une "cicchetteria" gastronomique (bar à vin et à tapas typique de Vénétie). Comme lors des précédentes étapes de son parcours, il s'attache à y pratiquer une cuisine basée sur la simplicité et l'esthétique, se réappropriant les traditions avec un esprit de voyageur...

## LES CHEFS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX (par ordre alphabétique)



© DR

### Flora MIKULA

Formée aux côtés de grands chefs tels Christian Étienne à Avignon et Alain Passard à Paris, Flora Mikula fût à l'origine de l'une des premières auberges urbaines dans la capitale. Après cette expérience d'une dizaine d'années dans le quartier de la Bastille, la cheffe conseille aujourd'hui le groupe Millésime, hôtel et restaurant de collection dans toute la France. On peut ainsi manger ses assiettes inspirées du terroir, à Bordeaux, Sacy, Megève ou encore Paris. Et depuis juin 2021, elle signe aussi la carte du nouveau restaurant du Domaine viticole de Campuget près de Nîmes.



© DR

### Guillaume MULLER

Ce fils d'agriculteur limousin pourrait être qualifié de régional de l'étape. Après s'être formé à la sommellerie, il devient restaurateur et ouvre *Garance* dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris... Et quoi de mieux à sa table que de servir les produits de sa propre ferme. Une évidence pour cet amoureux du terroir et des bons produits, bien conscient qu'il est important aujourd'hui de nourrir avec sens en pensant local et ingrédients de saison. Il viendra à *Toques & Porcelaine* parler de sa passion et de l'intérêt de créer des liens entre restaurateurs et producteurs. Et nous prouvera aussi, lors d'une masterclass, que si tout est bon dans le cochon, dans le bœuf aussi !



© Pascal Lattes, Thuries Magazine

### Nicolas PACIELLO

Ce pâtissier lorrain n'aura pas mis longtemps à se faire un nom. Une fois le pied posé dans la capitale, il intègre l'équipe de Fauchon, place de la Madeleine, sous la coupe du médiatique Christophe Adam, et prend alors un aller simple pour la réussite. Travailleur et talentueux, il a su en quelques années se faire un CV doré : chef pâtissier du Prince de Galles, auprès de Stéphanie Le Quellec, et désormais à la tête des créations sucrées du prestigieux hôtel Le Fouquet's sur les Champs-Élysées. Et depuis la fin de l'année 2020, il est aussi l'heureux propriétaire de *Cinq Sens*, dans le 15<sup>e</sup> arrondissement, et à Pantin avec son associé William Assouline.

## LES CHEFS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX (par ordre alphabétique)



© DR

### Baptiste RENOUARD

Piqué par sa curiosité naturelle et les bons plats familiaux, Baptiste Renouard a les papilles bien affûtées. Il aime manger et sait très tôt que sa vie sera vouée à la gastronomie. À 14 ans, sa première expérience professionnelle chez Joël Robuchon, sa référence, sera déterminante. Il intègre la prestigieuse école Ferrandi et effectue des passages remarquables au sein de grandes tables parisiennes : *L'Atelier* (Joël Robuchon), *Lasserre* (Jean-Louis Nomicos), *Le Meurice* (Yannick Alléno), *Le Laurent* (Alain Pégouret), *Restaurant Jacques Faussat*. 14 années de travail intense, où il perfectionne ses connaissances, aiguisé sa technique et affine sa personnalité en cuisine.

En 2019, alors qu'il a déjà le projet d'ouvrir son propre restaurant, il participe à la saison 10 de *Top Chef*, coaché durant six semaines par Jean-François Piège avec qui il est resté en contact pour des conseils réguliers. De cette expérience, il gardera le goût de la compétition et des épreuves à thème qui mettaient sans cesse sa créativité au défi.

Baptiste Renouard officie aujourd'hui dans son propre établissement, *Ochre* à Rueil-Malmaison, qui a obtenu cette année sa première étoile.



© Pascal Lattes, Thuries Magazine

### Pierre RIGOTHER

*Le Ritz*, *Le Laurent*, *Le Vernet* à Paris, puis un passage à Londres avant de prendre, à l'hôtel *Le Burgundy* à Paris, sa première place de chef. Il assurera ensuite l'ouverture de la *Scène Thélème*, table en vue du 8<sup>e</sup> arrondissement de la capitale puis décidera de regagner sa région natale en ouvrant son premier restaurant à Vayres, petite commune entre Libourne et Bordeaux. Cet ancien café de village, épiscène de toutes les fêtes à l'époque où les bals étaient légion, est aujourd'hui, après rénovation, une adorable auberge aux murs de pierre dans laquelle il sert une cuisine de gourmandise et de partage. C'est donc en voisin qu'il viendra distiller sa cuisine, généreuse et savoureuse, au public de *Toques & Porcelaine*.

## LES CHEFS LOCAUX (par ordre alphabétique)



© La Table des Faubourgs

### **Emmanuel BASSOT (restaurant *La Table des Faubourgs*)**

Parisien d'origine, Emmanuel Bassot a notamment officié à la Tour Eiffel, mais aussi chez les chefs de Limoges Philippe Redon et Guy Queroix. Depuis 2016, grâce à un partenariat avec la commune de Bosmie, il est à la tête de son propre restaurant. Il y valorise classiques revisités et produits locaux, autour d'un concept original de "bistrot-culture" basé sur l'échange et le partage.



© Leslie Xifre

### **David BOYER**

L'excellence, la tradition et la modernité sont les valeurs qui le définissent le mieux. Originaire du Limousin, il se perfectionne entre Paris, Nice, Val-Thorens et Valence, aux côtés des grands noms de la gastronomie. En 2007, il est reconnu par le guide *Gault et Millau* comme jeune talent pour le Limousin. En 2014, alors qu'il officie au Château de la Cazine (Creuse), c'est au tour du guide *Michelin* de saluer son travail en lui attribuant une étoile, au bout de seulement dix-huit mois d'activité.

L'année 2018 est marquée par un nouveau défi professionnel : David remporte le championnat du Monde du "lièvre à la royale" à Romorantin et accède à la finale du concours de Meilleur ouvrier de France. En 2019, il rejoint en tant que chef de cuisine la cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic, auprès de qui il découvre une cuisine audacieuse et sensible aux saveurs inédites. Désormais chef accompli et reconnu, David Boyer poursuit aujourd'hui sa quête de perfection en Limousin au travers de ses créations traiteur et de ses missions de consulting et de formation professionnelle.

## LES CHEFS LOCAUX (par ordre alphabétique)



© Fabrice Variéras

### **Martin DUMAS (restaurant *Martin Comptoir*)**

Après un apprentissage avec de grands chefs limousins, Martin Dumas a travaillé avec d'autres grands chefs, cette fois-ci à Paris et Bordeaux. C'est tout naturellement qu'il s'installe à Limoges dans le quartier des halles pour créer le restaurant *Martin Comptoir*. Depuis sa cuisine totalement ouverte sur la salle, il propose une carte courte, de saison, et une cuisine raffinée revisitée au goût du jour.



© L'Équilibre

### **Maxime DUPIOT (restaurant *L'Équilibre*)**

Après des études de cuisine et un apprentissage en France et aux États-Unis, Maxime Dupiot se perfectionne auprès de grands noms de la gastronomie française, notamment les étoilés Dominique Toulousy, Gilles Goujon et Yannick Delpech. Il officie durant neuf ans à la *Chapelle-Saint-Martin* (Nieul) en tant que chef cuisinier, avant d'ouvrir son propre restaurant en avril 2019. Aux côtés de sa compagne Amanda Rooke, il y pratique une cuisine gastronomique mettant à l'honneur les produits frais du terroir, l'équilibre nutritionnel et les saveurs de saison.

## LES CHEFS LOCAUX (par ordre alphabétique)



© DR

### **Marianne LADANT (restaurant *Le Churchill*)**

"Le Tataki de Boeuf Raisonné de Marianne", arrière petite-fille d'un négociant en vins, petite-fille et nièce de boulangers, cousine de pâtissier, Marianne ouvre son premier restaurant *Chez Alphonse* en 1994, derrière les Halles de Limoges, avec son associé et ami, Gilles Dudognon. En 1997, elle reprend l'ancien et unique pubstore de Limoges, et le transforme en brasserie à la mode *Le 7<sup>e</sup> Art* et un bar branché, *Le Gainsbar*. En 2001, Marianne ouvre un nouveau restaurant gastronomique/bar-lounge *La piste aux étoiles*, place d'Aine, qui sera sa scène ! Elle y enchaîne les plats et les tours de chants. En 2003, les Vinaigreries Delouis & Fils lancent le "Vinaigre de Marianne" préparé à partir de la recette originale du chef pour accompagner la tête de veau. Dans la foulée, Michèle Duby lui demande de participer à son livre *Femmes Chefs*, aux côtés d'autres chefs renommées.

Globe-trotter, elle assure en 2007 l'ouverture (recettes, carte, formation, lancement) d'un restaurant méditerranéen dans un palace à Rabat (Maroc), réservé à une clientèle VIP. En 2008, c'est à New-York qu'elle exporte son talent pour l'ouverture du très chic cacao-bar *MarieBelle* (recettes, carte, formation, lancement). En 2010, de retour sur la région, Marianne relance *Le Churchill*, brasserie limougeaude quasi-institutionnelle. Elle choisit ses producteurs et fournisseurs, locaux pour la plupart, et déploie une cuisine traditionnelle et impertinente. Entre défense des bons produits et chansons, Marianne continue à exploiter ses deux pianos, pour la cuisine et pour la musique, pour le plaisir de nos papilles et l'appréhension de nos oreilles... mais toujours avec une bonne humeur communicative !



© Le Golf Saint-Lazare

### **Grégory LAFARGUE (restaurant *Le Golf Saint-Lazare*)**

Originaire de Seine et Marne, Grégory Lafargue découvre la cuisine en apprentissage à l'Hôtellerie de Bas-Bréau à Barbizon. Suite à deux années de perfectionnement effectuées auprès du chef Louis Grondard au *Restaurant Drouant* à Paris, puis un an au restaurant *Pride of the Valley* à Farnham (Angleterre), c'est en 2008 qu'il s'établit à Limoges. Après quelques années d'expérience dans différents établissements de la ville, il fait ses débuts en 2015 à l'hôtel-restaurant *Le Golf Saint-Lazare* en tant que second. Il a pris les commandes de la cuisine en début d'année.

## LES CHEFS LOCAUX (par ordre alphabétique)



© Alain Moreau

### **Alain MOREAU (restaurant *La Maison des Saveurs*)**

Alain Moreau, maître restaurateur et membre des Toques Blanches du Limousin, a ouvert en 2003 *La Maison des Saveurs*. L'occasion de retrouver sa région natale après une vie professionnelle construite de Royan à Arcachon en passant par Périgueux, la Bourgogne (*Chez Camille* à Arnay-le-Duc) ou Dijon (*Le Pré aux Clercs*), sans oublier plusieurs formations chez Bernard Loiseau à Saulieu ou Yves Thuriès à Cordes.



© Le Cheverny

### **Didier PALARD (restaurant *Le Cheverny*)**

En 1986, Didier Palard ouvre *Le Cheverny* aux côtés de son épouse, elle-même fille de restaurateur. Depuis, il ne cesse de pousser toujours plus loin sa passion pour la gastronomie, et glane de nombreux prix dont un diplôme d'honneur de l'Académie nationale de cuisine en 1998. Il est également maître restaurateur et président de la branche "restauration" de l'UMIH 87. En 2012, il a ouvert un *Nouveau Cheverny*, restaurant de cuisine gastro-traditionnelle à base de produits frais, à quelques mètres seulement de son établissement d'origine.

## LES CHEFS LOCAUX (par ordre alphabétique)



© Le Petit Comptoir

### **Philippe POISIER (restaurant *Le Petit Comptoir*)**

Philippe Poisier découvre la cuisine à l'école hôtelière de Paris avant de poursuivre sa carrière dans différents établissements renommés, et notamment *Le Fouquet's Ledoyen* (14 au *Gault et Millau*) où il est chef de cuisine. Il est intronisé "disciple d'Auguste Escoffier" en 2005 par Pierre Miecaze, alors chef du *Fouquet's*. En 2011, il devient chef propriétaire d'un hôtel 4 étoiles avec restaurant bistrannique en Dordogne, établissement qui lui permet d'obtenir le titre de maître restaurateur en 2014. Philippe Poisier est désormais chef propriétaire du restaurant *Le Petit Comptoir* à Limoges. Il y a une nouvelle fois obtenu le titre de maître restaurateur en 2020.



© Guy Queroix

### **Guy QUEROIX (restaurant *La Cuisine du Cloître*)**

Originaire de Limoges, formé au lycée hôtelier Saint-Jean puis à l'École supérieure de cuisine française (Ferrandi, Paris), Guy Queroix a travaillé dans plusieurs établissements parisiens réputés avant d'ouvrir en 1988 le restaurant *La Cuisine*. C'est dans un nouvel établissement, *La Cuisine du Cloître*, niché dans un ancien couvent du XVII<sup>e</sup> siècle au pied de la cathédrale, que le chef, maître restaurateur et membre des Toques Blanches du Limousin, propose désormais sa "cuisine de saison avec un soupçon d'originalité".

## LES CHEFS LOCAUX (par ordre alphabétique)



© Philippe Redon

### **Philippe REDON (restaurant *Philippe Redon*)**

Issu du lycée Saint-Jean de Limoges, Philippe Redon débute sa carrière dans plusieurs établissements renommés (*Le Gray d'Albion* à Cannes avec le chef Jacques Chibois, *L'Oasis* à La Napoule) avant d'ouvrir à 25 ans un restaurant portant son nom, qui lui vaut une étoile *Michelin* en 2001. En septembre 2011 il a ouvert, toujours à Limoges, un nouveau restaurant éponyme.

## Les Toques Blanches du Limousin

L'Amicale des Toques Blanches du Limousin intronise depuis plus de 40 ans des chefs cuisiniers reconnus par leurs pairs. Composée d'une quarantaine de membres, tous professionnels, elle veut être avant tout un groupe amical. Au-delà, elle a aussi pour but de promouvoir la cuisine limousine préparée avec les produits du terroir, ses membres se faisant un devoir de transmettre aux jeunes leurs connaissances et leurs valeurs, afin qu'à leur tour, ils perpétuent l'esprit du métier de cuisinier.



©Alikia Vallot

# LES PORCELAINIERS

*(par ordre alphabétique)*



© Ateliers Arquié

## ATELIERS ARQUIÉ

Implantée au cœur de Limoges, la société Ateliers Arquié constitue un pôle de compétence et de savoir-faire au service de la création et de la production d'objets en porcelaine.

Grâce à ses artisans d'art, elle est en mesure d'offrir à ses clients, designers, professionnels ou particuliers, une gamme élargie de services : modelage, coulage, émaillage blanc et bleu de four, biscuit, décor main, sertissage.



© Photographe Fotocéane

## L'ATELIER DU BLANC

L'Atelier du Blanc allie fantaisie et délicatesse. Les créations, décoratives ou utilitaires, présentent un jeu entre les textures, la translucidité, le contraste entre la porcelaine en biscuit et la porcelaine émaillée. Certifié indication géographique "Porcelaine de Limoges", l'Atelier du Blanc concilie savoir-faire traditionnel et création contemporaine.



© Lily Rose

## BERNARDAUD

Bernardaud, manufacture française de porcelaine, créée en 1863 à Limoges et aujourd'hui encore familiale, a depuis toujours fait le choix de l'excellence, de la qualité et de la précision. Dans un domaine en perpétuelle mutation, à la pointe du design et de l'innovation, la maison développe des technologies repoussant sans cesse les limites techniques des arts du feu.

Chaque collection, chaque meuble, chaque luminaire, chaque objet signé Bernardaud habille le quotidien d'un luxe simple et montre que, deux mille ans après ses débuts, la porcelaine demeure une exception.

(par ordre alphabétique)



© Christine Dionnet-Perronneau

## CHRIS DÉCOR

Après l'obtention de ses diplômes d'État de décoratrice sur porcelaine, Christine Dionnet-Perronneau travaille tout d'abord auprès de diverses entreprises de Limoges. Elle se perfectionne ensuite auprès de Marcel Caffy, peintre sur porcelaine. Cette rencontre déterminante la conduit à fonder son entreprise artisanale en 2006.

Spécialisée dans la fabrication de bijoux en porcelaine, elle est maître artisan métiers d'art depuis 2017, et a obtenu en 2019 l'indication géographique "Porcelaine de Limoges". Elle participera à cette nouvelle édition de *Toques & Porcelaine* aux côtés de la maison Sazerat, spécialiste de la photo numérique sur porcelaine.



© J.L Coquet

## J.L COQUET

Depuis 1963, J.L Coquet crée une porcelaine unique en son genre. Dès l'origine, la manufacture se fit connaître et récompenser pour la créativité de ses formes et la blancheur extrême de sa porcelaine. De nombreuses collections, formes et couleurs sont disponibles ainsi que des pièces sur-mesure. Grâce à son savoir-faire unique, J.L Coquet est devenue la référence incontournable auprès des chefs étoilés et des tables les plus raffinées du monde.

*(par ordre alphabétique)*

## DEGRENNE

Depuis 1948, la Maison Degrenne révolutionne les arts de la table et s'impose comme un véritable emblème de l'art de vivre à la française. En unissant le beau et le bon avec passion, son savoir-faire participe au renouveau de la gastronomie. Ses collections inspirent les professionnels pour mettre en lumière leurs créations et faire naître les plus belles émotions.



© Degrenne

## EGO-DÉCO

Ego-Déco, située à Limoges, est une entreprise de décoration sur porcelaine par personnalisation de petites et moyennes séries ; elle crée ou réalise des décors à la demande, sur de la porcelaine de Limoges principalement (Ego-Déco a reçu en juin la certification indication géographique "Porcelaine de Limoges").

Il s'agit majoritairement d'objets cadeaux, d'objets de représentation pour des institutions telles les mairies, les armées, les préfectures ou les ministères, mais aussi d'objets promotionnels pour les entreprises ou clubs sportifs (par exemple une série de coqs pour le XV de France).

Une autre partie de l'activité d'Ego-Déco consiste à reproduire des décors anciens à la main ou en décalcomanies, et à réaliser des séries limitées de décors d'artistes pour une galerie d'art parisienne.

Sa clientèle se situe à l'International (entre 50 et 60 % du CA, notamment les USA), mais aussi sur l'ensemble du territoire français et ponctuellement dans quelques pays européens.



© Ego-Déco

*(par ordre alphabétique)*

## ELDA CRÉATIONS



© Elda créations

Elda créations, petite entreprise artisanale, perpétue la tradition de la porcelaine de Limoges depuis 1978. Elle donne naissance à des pièces uniques pouvant s'adapter à toutes les demandes, ainsi qu'à des petites séries. Les conceptions très variées vont du service de table aux articles de salle de bain, des petites boîtes aux objets de collection ou de décoration. L'atelier réalise également des pièces et des décors créés spécialement pour célébrer et immortaliser les grands moments de la vie : mariages, baptêmes, etc.

## ESPRIT PORCELAINE



© La Villalonga

Esprit Porcelaine créateurs à Limoges, est un collectif qui a pour vocation de faire le lien entre la tradition de la porcelaine de Limoges et la création design contemporaine. Présents tant en France qu'à l'international, les créateurs d'Esprit Porcelaine déclinent un savoir-faire d'exception dans les domaines les plus divers : arts de la table, décoration, lumière, objets d'exception...

## EXTRANORM



© Patrick Knoch

Extranorm est une maison d'édition d'art de la table et d'assises design. Depuis 2012 elle est installée à Limoges, au 41 rue d'Auzette, dans une bâtisse du début du XX<sup>e</sup> siècle.

Elle propose une porcelaine de Limoges haut de gamme placée sous le double signe de la finesse et de l'originalité, qui associe la tradition artisanale à un design toujours surprenant.

*(par ordre alphabétique)*



© Garance créations

## **GARANCE CRÉATIONS**

Garance créations est un atelier qui peint entièrement à la main, exclusivement sur de la porcelaine de Limoges puisque l'atelier bénéficie du label indication géographique "Porcelaine de Limoges".

Niché dans la campagne limousine, à Saint-Léonard-de-Noblat, l'atelier met son savoir-faire au service des grandes maisons françaises d'arts de la table de luxe, pour ravir toutes les tables du monde, depuis plus de vingt ans. Tout en restant dans le respect de la tradition des décorateurs de Limoges, les techniques anciennes sont revues au goût du jour dans un style plus contemporain.



© LS Art et Création

## **LS ART ET CRÉATION**

Loin de l'image souvent traditionnelle, voire vieillotte, de la porcelaine, LS Art et Création propose des créations tendance, des boucles d'oreille aux pendentifs en passant par les décorations de Noël. Toutes ces pièces sont originales et réalisées dans la plus pure tradition. La manufacture dispose d'un atelier de décoration sur porcelaine où deux décoratrices réalisent des pièces aux décors variés, allant du petit animal à des vases destinés à la présidence de la République. Les décors de LS Art et Création sont entièrement peints à la main.

*(par ordre alphabétique)*



© Nicolas Gaillard

## NON SANS RAISON

Fondée en 2008, Non Sans Raison, maison française de création et d'édition de services de table et d'objets design, est devenue en l'espace d'une décennie seulement un acteur majeur et singulier dans le paysage de la porcelaine de Limoges. Elle pose un regard neuf sur les arts de la table et la manière de faire vivre une industrie d'art née il y a 250 ans. Commercialisée dans le monde entier, la maison française est aujourd'hui présente sur le marché haut de gamme de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que dans des concepts stores et galeries. Elle doit son succès croissant à la diversité et à la transversalité de ses collaborations avec des artistes, chefs cuisiniers et designers plasticiens émergents ainsi qu'à la pertinence d'événements participatifs autour de la porcelaine.



© Jacques Pergay

## JACQUES PERGAY

La haute couture de la Porcelaine faite avec passion depuis 25 ans maintenant. Toutes leurs pièces sont dessinées, fabriquées dans leurs ateliers avec amour et contrôlées avec le plus grand soin dans le respect du plus bel artisanat français.



© Porcelaine Carpenet

## PORCELAINE CARPENET

Créée en 1963 par Claude Carpenet, cette manufacture familiale se consacre à la fabrication de porcelaine blanche et décorée. Labellisée "Entreprise du patrimoine vivant" et détentrice de l'indication géographique "Porcelaine de Limoges", elle est présente sur internet et dans deux magasins, sur le site de la manufacture à Saint-Léonard-de-Noblat et à Limoges. Actuellement gérée par Jacques Carpenet, elle présente des collections diversifiées associant services de table, pièces décoratives et créations design.

# LES PRODUCTEURS ET ARTISANS

## ♦ LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS proposé par la Chambre départementale d'agriculture (place Haute-Vienne)

- La Ferme de Beauregard (foies gras, volailles, conserves)
- Les Escargots de Jade (escargots)
- Les Pigeonneaux du Moulin (volailles et ovins)
- Chez Dufour (porc cul noir limousin)
- Domaine des Gabies (vin)
- De la Terr'Eau Miel (miels, produits de la ruche)
- La Terre en partage (légumes)
- Apibio Limousin (miels)
- La Ferme du tilleul (canards gras)
- Safranière de la Châtre (safran, produits safranés)
- Lou Gabissou (farines, pâtes, huiles)
- Les Ruchers de la Courcelle (miel)

## ♦ LES FILIÈRES AGRICOLES

### ♦ LA DISTILLERIE DU CENTRE

Fabrique artisanale fondée en 1789, dernière héritière des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900, La Distillerie du Centre perpétue l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan, distillant toujours dans ses alambics du XIX<sup>e</sup> siècle.

L'authenticité, l'originalité et la qualité de ses fabrications sont distinguées par de nombreuses médailles au Concours général agricole de Paris, dont l'or en 2018 et 2020 pour la légendaire Gauloise.

### ♦ LA CHOCOLATERIE BORZEIX-BESSE

Créée à Treignac en 1909 par Pierre Borzeix, la chocolaterie Borzeix-Besse s'attache depuis quatre générations à construire la renommée de ses chocolats et pâtisseries sur leur présentation, mais aussi sur leurs goûts inimitables. La production est régulièrement revue afin de proposer de nouveaux assemblages et accorder de nouvelles saveurs, mélange de puissance et de douceur. Cet engagement lui vaut d'être labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

## ♦ LA LAITERIE LES FAYES

Née en 1942, La Laiterie Les Fayes est une coopérative laitière historique du Limousin qui emploie actuellement 45 personnes. C'est une filiale de la coopérative Terra Lacta de Surgères, qui, en valorisant le lait de ses producteurs avec des produits de haute qualité, défend l'ancrage de la production laitière sur ses territoires et soutient le développement socio-économique de la région. Tous les produits de La Laiterie Les Fayes sont fabriqués avec les mêmes exigences, dans le respect des recettes originelles et du savoir-faire traditionnel.

La méridienne de *Toques & Porcelaine* accueillera également la librairie Page et Plume, librairie généraliste indépendante de référence (label LIR), qui proposera dans son chalet une sélection d'ouvrages autour de la gastronomie et des arts de la table.

*La manifestation Toques & Porcelaine est organisée par la Ville de Limoges avec le soutien du Conseil régional de la Nouvelle-Aquitaine et du Conseil départemental de la Haute-Vienne.*

## EN PARTENARIAT AVEC

- La Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne
- L'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine
- L'Office de tourisme intercommunal de Limoges
- Haute-Vienne tourisme
- Les lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet
- Le musée national Adrien-Dubouché / Cité de la céramique Sèvres Limoges
- Les porcelaines La Fabrique
- Imerys Ceramics
- Atmos'Fer - ferronnerie d'art
- AFPI Limousin - CFA céramique
- La Distillerie du Centre - Vinothèque de Carnot
- Le théâtre de l'Union et le fonds de dotation de l'Union
- L'Aquarium du Limousin
- La librairie Page et Plume
- Cuisines Cariguel
- De Buyer
- société Marcel Vilatte - Couzeix
- SNCF TER Nouvelle-Aquitaine
- SNCF Intercités

Ainsi que l'ensemble des porcelainiers, restaurateurs, centres de formation, producteurs, artisans et filières agricoles présents.

## NOS PARTENAIRES MÉDIAS

- Le Populaire du Centre
- France Bleu Limousin
- France 3 Nouvelle-Aquitaine

➤ Retrouvez tout le programme et réservez votre place pour le dîner de gala, le déjeuner, le brunch, un atelier culinaire sur **[toquesetporcelaine.limoges.fr](https://toquesetporcelaine.limoges.fr)**

## LES DIFFÉRENTS LIEUX DE L'ÉVÉNEMENT

- Salle Augustoritum : 2 rue Félix-Éboué
- Pavillon du Verdurier : place Saint-Pierre
- Galerie des Hospices : 6 rue Louis-Longequeue
- BFM centre-ville : 2 place Aimé-Césaire
- Musée national Adrien-Dubouché : 8 place Winston-Churchill
- Aquarium du Limousin : 2 boulevard Gambetta
- Théâtre de l'Union : 20 rue des Coopérateurs
- Fondation d'Entreprise Bernardaud : 27 avenue Albert-Thomas
- Serres municipales de la Vergne : rue du Coudert

## LE PETIT TRAIN

Il circulera gratuitement entre le musée national Adrien-Dubouché et la galerie des Hospices, avec des arrêts place d'Aine et le long du boulevard Gambetta : le vendredi 17 septembre de 14h à 18h et le samedi 18 septembre de 10h à 12h et de 14h à 18h.

## RETROUVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

#ToquesEtPorcelaine



/villedelimoges



/ville\_de\_limoges



@VilleLimoges87



villedelimoges