

10<sup>e</sup>  
édition

# TOQUES & PORCELAINES

DOSSIER DE PRESSE



22 | 23 | 24 SEPT 2023  
LIMOGES

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

Suivez l'actualité de la Ville : [limoges.fr](http://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 le centre-ville

7 | Un potager géant et gourmand

8 | Les démonstrations culinaires gratuites

9 | Les ateliers culinaires payants

10 | Les duos culinaires

11 | Le dîner de gala

12 | Le déjeuner

13 | Le brunch

14 | Les expositions

16 | Les animations

21 | Pour les scolaires

22 | Les concours culinaires

23 | Le concours de création en porcelaine

## **24 | LES CHEFS**

25 | Le parrain : Jacques Chibois

26 | Une brigade 5 étoiles

31 | Les chefs locaux

## **36 | LES PORCELAINIERS**

## **47 | LES PRODUCTEURS ET ARTISANS**

## **55 | NOS PARTENAIRES**

## **56 | INFORMATIONS PRATIQUES**

# Un événement qui régale

*Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 22, 23 et 24 septembre 2023, la 10<sup>e</sup> édition de sa biennale Toques & Porcelaine, parrainée par le chef Jacques Chibois ! Cette nouvelle édition se déroulera au coeur du centre-ville : place de la République, place de la Motte et au pavillon du Verdurier.*

*Autre nouveauté cette année, la participation d'une brigade composée de cinq chefs nationaux étoilés : Nina Métayer\*, Fanny Rey\*, Tom Meyer\*, Alan Taudon\* et Thibaut Spiwack\*. Cette brigade 5 étoiles prendra part à de nombreuses animations au côté des chefs locaux, des porcelainiers et des producteurs et artisans.*

**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 2021, 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 les chefs de la brigade, dîner de gala exceptionnel signé par la brigade 5 étoiles, brunch, déjeuner, marché de producteurs, animations pour enfants... Le week-end sera festif et assurément gastronome !**



# UNE PROGRAMMATION QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE

---

***Du 22 au 24 septembre, Toques & Porcelaine envahit tout le centre-ville historique de ses saveurs, gourmandises et autres merveilles.***



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

## ◆ LE VILLAGE GOURMAND ET CRÉATIF place de la République

Vendredi 22 septembre de 11h à 21h, samedi 23 septembre de 10h à 22h et dimanche 24 septembre de 10h à 18h

Ce village se compose :

- des espaces éphémères des chefs locaux, des porcelainiers et des artisans
- du marché de producteurs
- des filières agricoles
- de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)
- et d'une scène pour les démonstrations et ateliers culinaires



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

## ◆ LE POTAGER GÉANT place de la Motte avec une scène pour les démonstrations culinaires

## ◆ LA HALLE DES SAVEURS ET DES SAVOIR-FAIRE au pavillon du Verdurier

Vendredi 22 septembre de 11h à 19h, samedi 23 septembre de 10h à 19h et dimanche 24 septembre de 10h à 18h

Le lycée des métiers Jean-Monnet, le lycée professionnel Saint-Jean et l'AFPI Limousin-CFA Céramique investiront le pavillon du Verdurier afin de faire découvrir au public les voies professionnelles proposées par leurs établissements notamment par le biais de démonstrations et d'animations.

Le pavillon du Verdurier accueillera également une exposition de céramique créées par les élèves de l'Ensil-Ensci de 3<sup>e</sup> année de céramique industrielle organisée par l'Université de Limoges.

## Animation Crumbler

Le Crumbler est un broyeur anti-gaspillage qui transforme le pain rassis en une fine chapelure qui va être réintroduite dans de nouvelles recettes comme des cookies ou des entremets. Cette démarche permet de revaloriser près de 690 tonnes de



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

# Dans le centre-ville

pain par an, ce qui représente plus de 2,7 millions de baguettes. Venez découvrir le Crumbler et déguster des recettes antigaspi de pain et repartez avec des recettes.



## 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 présents 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 vous présentera ces labels de qualité avec un stand d'information, des vidéos de chefs cuisiniers. Venez participer à des animations et concours autour de la cuisine en Europe avec des lots à remporter.

## Région Nouvelle Aquitaine

La Région Nouvelle-Aquitaine a organisé un concours de réalisation de trophées pour la Coupe du monde de rugby 2023 à travers un projet pédagogique sur l'année scolaire 2022-2023 destiné aux établissements d'enseignement secondaires et supérieurs, de formation initiale et continue des trois Campus des métiers et des qualifications (CMQ) de Nouvelle-Aquitaine dédiés aux savoir-faire : le Campus cuir, textile, mode et luxe ; le Campus forêt bois Nouvelle-Aquitaine ; le Campus céramiques.

À l'occasion de *Toques et Porcelaine*, la Région Nouvelle-Aquitaine présentera une vitrine avec la réalisation des huit trophées des savoir-faire de la Coupe du monde de rugby 2023 agrémentée d'un film qui retrace le projet pédagogique de ces établissements.

# Un potager géant et gourmand

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

Pour cette 10<sup>e</sup> édition, les jardiniers municipaux investiront la place de la Motte pour réaliser un potager qui proposera plus de 150 espèces de végétaux. Depuis des mois, ils choisissent les variétés de légumes, les plantes odorantes, conçoivent les décors et portent une attention quotidienne à chaque nouvelle pousse.

Des pièces de porcelaine, prêtées par les manufactures de Limoges, prendront place parmi les légumes prêts à être dégustés. Certaines créations, véritables œuvres artistiques, se fondront dans le décor pour mieux nous rappeler combien la nature est belle et fragile.

Le public pourra également assister à la cueillette d'un chef qui réalisera ensuite une recette minute improvisée sur scène.



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

# Les démonstrations culinaires gratuites

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

Les démonstrations se dérouleront place de la Motte, place de la République et aux halles centrales.

Programme à découvrir prochainement !



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

# 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 de la brigade 5 étoiles. Des moments uniques et exclusifs à savourer !***



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

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 place de la République (10 participants maximum par atelier).

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

## ◆ LE PROGRAMME

### Vendredi 22 septembre

- 14h : **Tom Meyer\*** - "Autour de la tarte à la tomate" (voir p. 27)
- 15h30 : Nina Métayer\* - Pavlova figue framboise (voir p. 26)



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

### Samedi 23 septembre

- 9h : **Fanny Rey\*** - Tomate green zebra cuisinée aux algues de Méditerranée et peaux de citron (voir p. 28)

### Dimanche 24 septembre

- 9h : **Alan Taudon\*** - Balade entre Terre et Rivière (voir p. 30)
- 10h30 : **Thibaut Spiwack\*** - Gravlax de champignon de Paris, chimichurri de framboise, condiment au poivre (voir p. 29)



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

# Les duos culinaires

***Nouveauté de cette nouvelle édition de Toques & Porcelaine, des duos culinaires qui offriront au public des rencontres uniques entre des chefs locaux et les chefs de la brigade 5 étoiles.***

Ces duos culinaires se dérouleront sur la scène installée place de la République.

Programme à découvrir prochainement !

***Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr)***



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

***Samedi 23 septembre à 20h, un dîner gastronomique sera spécialement imaginé et cuisiné pour l'occasion par les cinq chefs étoilés de la brigade. Une grande première !***



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

Véritable moment d'exception, ce dîner de gala sera servi pour 200 convives dans la plus belle des porcelaines, et dans le cadre atypique, sublimé pour l'occasion, de l'École nationale supérieure d'art et de design.

Spécialement conçu pour *Toques & Porcelaine* par Nina Métayer\*, Fanny Rey\*, Tom Meyer\*, Alan Taudon\* et Thibaut Spiwack\*, 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](http://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 160 € (champagne et vins compris).**



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

## À DÉGUSTER

PIÈCES APÉRITIVES : Thibault SPIWACK \*

ENTRÉE : Fanny REY \*

**La tomate green zebra cuisinée aux algues de méditerranée et peaux de citron**

PLAT : Tom MEYER \*

**Truite du Limousin, champignons, tapioca, baies de genièvre**

PLAT : Alan TAUDON \*

**Ventrèche de cochon cul noir caramélisée, herbes en impression végétal, jus épice**

DESSERT : Nina MÉTAYER\*

**Le crumbre tatin aux pommes du Limousin**

*Eau, vin et café compris*



© Ville de Limoges - Alexis Bernardet

***Samedi 23 septembre à 12h, un déjeuner sera spécialement conçu pour l'occasion par le chef David Boyer (voir p. 31), qui détient le précieux titre de Meilleur ouvrier de France en 2022.***

Ce déjeuner, cuisiné pour 150 personnes autour de produits locaux, sera servi à la galerie des Hospices.

**Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 57 €.**

## À DÉGUSTER

### Apéritif

*Cocktail à base de liqueur de Sureau préparé par le chef servi en Spritz ou jus de fruits de la Maison Patrick Font*

### Mise en bouche

*Brioche de Foie Gras, confit de Figue et Figue fraîche  
Sablé chèvre et Piment d'Espelette*

### Sashimi de Truite de nos rivières fumé à la Coquille de Noix

**Boeuf du Limousin braisé au Miso et Foie gras, Butternut  
confit aux Shiitakés**

### Assortiment de Fromages affinés

**Entremet à la ganache Chocolat blanc et Reine des Prés,  
Pommes du Limousin caramélisées**

*Eau plate des Abatilles, vin blanc, vin rouge et café*

***Dimanche 24 septembre à 11h, un brunch gourmand sera proposé à l'hôtel de ville, salle Louis-Longequeue.***

Ce brunch sera cuisiné spécialement pour l'événement *Toques & Porcelaine* par le chef Romain Mittaud.

***Sur réservation : [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr) - Tarif : 35 €.***

## À DÉGUSTER

*Bar et service de boissons chaudes, jus locaux, cocktail et vins*

*Assortiment de viennoiseries : croissants, chocolatines, pains aux raisins, brioches, pancakes, crêpes... (confitures et pâte à tartiner maison)*

*Étal de salaisons (charcuteries, jambon « Cul Noir à la découpe... ) et fromages locaux*

*Étal de fruits de mer et saumon*

*Fricassée de boudin aux châtaignes « Laurent Barris », pommes de terres sautées, haricots tomates...*

*Démonstration d'oeufs brouillés aux cèpes et girolles du Pays*

*Madeleines Bébé, fromage blanc, céréales..*

*Fruits frais et salade de fruits frais, jus et miel « Lim d'Or »*

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

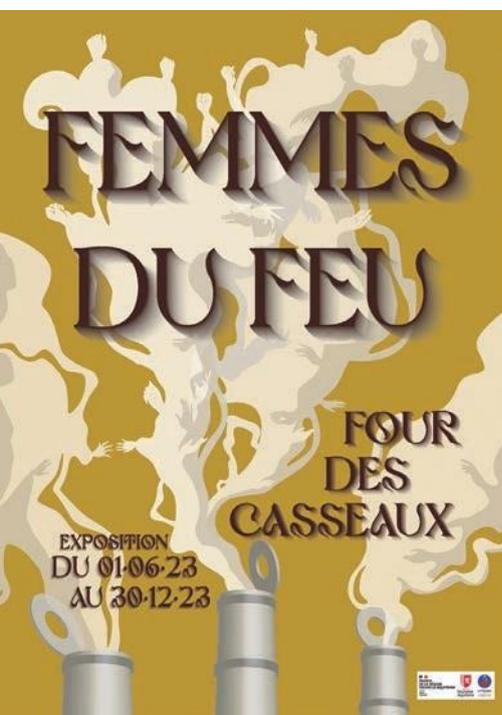


© Musée national Adrien-Dubouché

◆ **PRÉSENTATION DE PORCELAINE (la table des porcelainiers) au musée national Adrien-Dubouché**

**Du 20 au 25 septembre inclus, de 10h à 12h30 et de 14h à 17h45 (entrée payante)**

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.



© Four des Casseaux

◆ **FEMMES DU FEU au Four des Casseaux**

**Jusqu'au 30 décembre, du lundi au samedi (sauf dimanches et jours fériés) de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30 (tarif : 4,50 €)**

Cette année, le musée du four des Casseaux rend hommage aux femmes dans la porcelaine de Limoges.

Ouvrières dans les carrières dès la fin du 18<sup>e</sup> siècle puis ouvrières dans les usines au 19<sup>e</sup>, en passant par les premières artistes de l'E.N.A.D. (École Nationale des Arts Décoratifs de Limoges), toutes sont représentées dans l'exposition. Cette frise historique et artistique démarre avec les outils incontournables des ouvrières des carrières : une paire de sabots de bois et des caissettes, cagettes de bois que ces femmes portaient sur la tête 10 à 12h par jour pour remonter le kaolin.

De nombreuses photographies d'archives témoignent de leur métier et de leurs conditions en 1900. Plusieurs vases somptueux, aux décors géométriques sous émail, sont présentés pour illustrer le grand talent des premières femmes artistes et diplômées de l'E.N.A.D. entre 1880 et la première Guerre mondiale. Des tirages argentiques de ces jeunes femmes issues de la Photothèque Colmar nous permettent de mettre des visages sur leurs noms et leurs créations. Une série

de plats en porcelaine de grande taille, également décorés de couleurs de grand feu et parfois de la technique complexe de la pâte-sur-pâte, nous montrent l'évolution du niveau de l'école, entre la professeure Eva Alexandre (1863-1936) et ses élèves.

La période moderne est illustrée par deux femmes qui ont joué un rôle majeur dans la création artistique des puissantes usines Haviland. Tout d'abord Suzanne Lalique (1892-1989), la fille du célèbre maître verrier, dont le service personnel est présenté d'après l'un de ses dessins. Nous trouvons aussi Marie Bracquemond (1840-1916), grande dame de l'impressionnisme, avec une assiette du service Fleurs et rubans au décor très japonisant, présentée au musée d'Orsay en 2022. Neuf artistes contemporaines (Juli About, Matali Crasset, Julie Decubber, Lorraine Garnier, Anna Haillet, Kamila Majcher, Jessica Lajard, Mathilde Sauce et Kartini Thomas) complètent le sujet des femmes dans la porcelaine, aujourd'hui, avec leurs univers créatifs, différents et complémentaires, qui dialoguent avec cette histoire.

Un livre de photographies est édité par l'association Espace Porcelaine à l'occasion de cette exposition. C'est un ouvrage d'art qui présente une centaine de tirages argentiques et rares cartes postales sur des femmes, ouvrières, artistes, commerçantes qui ont œuvré pour la porcelaine de Limoges.

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

◆ ANIMATION MAISON DE L'EUROPE

Vendredi 22 septembre de 14h à 18h // Pavillon du Verdurier

Jeu, recettes, quizz (voir p. 6).

◆ DÉDICACES

Vendredi 22 septembre de 15h à 20h, samedi 23 septembre de 10h30 à 13h et de 15h à 20h, et dimanche 24 septembre de 10h30 à 13h et de 15h-18h // Chalet des Ardents Éditeurs place de la République

En présence de Hélène Lafaye-Fouhéty, Philippe Grandcoing et Jean-Marc Ferrer pour le livre *Savoureux Périgord*, et de René Maury et Jean-Pierre Gourvest pour *Le Cul noir. Cuisiner l'excellence du cochon limousin*.

◆ VISITE APÉRITIVE

Vendredi 22 septembre à 18h (durée : 1h30) // Place de la Motte

Vous flânez au cœur de la ville haute et remontez le temps depuis le X<sup>e</sup> siècle et le château à motte jusqu'aux aménagements contemporains, en passant par la construction des halles.

*Avec la complicité de la Locale. Règlement et réservation auprès de l'Office de Tourisme au 05 55 34 46 87 ou sur [destination-limoges.com](http://destination-limoges.com)*

*Tarif plein : 11 € - Tarif réduit : 9 €.*

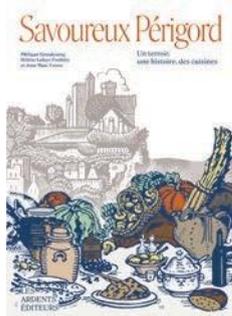
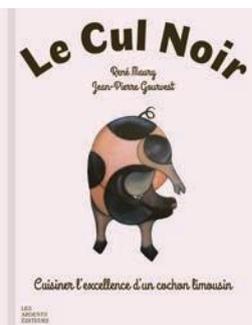
◆ VISITE AU RÉVEIL DES HALLES par le service Ville d'Art et d'Histoire de la Ville de Limoges

Samedi 23 septembre à 7h30 (durée : 1h30) // Halles centrales

Il est 7h30, Limoges s'éveille... L'idéal pour découvrir les halles, cette vaste architecture façon Eiffel parée de porcelaine et terminer par un bon casse-croûte !

*Avec la complicité du Bistrot d'Olivier. Règlement et réservation auprès de l'Office de Tourisme au 05 55 34 46 87 ou sur [destination-limoges.com](http://destination-limoges.com)*

*Tarif plein : 11 € - Tarif réduit : 9 €.*



© Ville de Limoges - Thierry Laporte



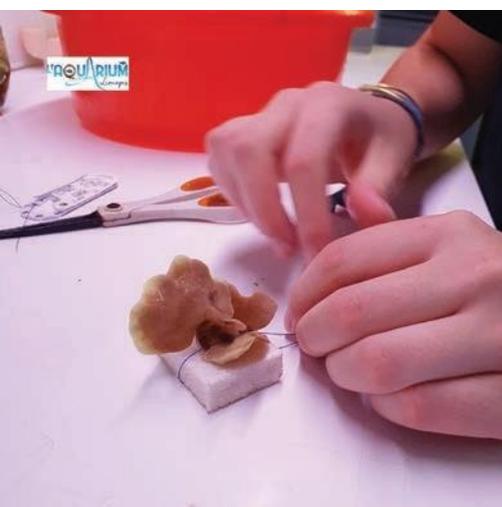
© Ville de Limoges - Julien Dodinet

## ◆ ATELIER PORCELAINE 8-12 ANS : LES HALLES, UNE FRISE QUI DÉFRISE !

**Samedi 23 septembre à 10h (durée : 2h) // Pavillon du Verdurier**

En t'inspirant de la frise des halles, confectionne ton repas dans une assiette en porcelaine à l'aide de décalcomanies représentant les produits du marché.

*Atelier animé par le collectif Peanuts. Sur inscription au 05 55 45 85 26 (nombre de places limité). Gratuit.*



© Aquarium de Limoges

## ◆ ATELIER "BOUTURAGE DE CORAUX"

**Samedi 23 et dimanche 24 septembre à 11h et à 15h30 (durée : 45 minutes) // 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. Participer à la sauvegarde des coraux, qui n'en a jamais rêvé ?

*Sur réservation auprès de l'aquarium au 05 55 33 42 11 (nombre de places limité). Tarif : 10 € en plus du prix de l'entrée.*



© Flora Basthier

## ◆ RUCHE ET CÉRAMIQUE, UN HABITAT D'ART POUR L'ABEILLE

**Samedi 23 septembre de 14h (durée : 1h30) // Potager place de la Motte – Gratuit**

La survie de l'abeille est un sujet majeur face aux enjeux écologiques qui s'imposent à nous. Les membres du réseau Réfractaires ont réfléchi à la conception de ruches en céramique. La céramique est une matière en évolution constante dans l'art ainsi que dans la recherche scientifique. Les artistes du projet sont allés rechercher une forme, un décor propre à leur univers créatif par lequel ils ont amorcé une réflexion autour du bien-être de l'abeille.

*Gratuit.*



© Kilukru

## ◆ ATELIER DE CRUSINE

**Samedi 23 septembre à 14h (durée : 2h) // Pavillon du Verdurier**

Nathalie est la fondatrice de Kilukru, l'école de CRUsine basée à Boisseuil. En découvrant la CRUsine ou Alimentation Végétale Crue, Nathalie a rapidement succombé à cette cuisine saine, naturelle et particulièrement goûteuse. Formée par Cilou de CRUsine Académie et par Marie-Sophie L. de L'Instant Cru, elle a pu maîtriser différentes associations d'ingrédients et techniques culinaires. Par exemple, la lactofermentation ou la déshydratation qui permettent de créer des plats aussi originaux que savoureux en respectant les arômes et les nutriments. À votre tour de découvrir le charme de la cuisine crue. Préparez-vous à un rendez-vous culinaire délicieusement désarmant avec Kilukru.

*Sur réservation sur [toquesetporcelaine.limoges.fr](http://toquesetporcelaine.limoges.fr). Tarif : 30 €.*



© Ville de Limoges - Julien Dodinet

## ◆ VISITE DU QUARTIER DE LA BOUCHERIE par le service Ville d'Art et d'Histoire de la Ville de Limoges

**Samedi 23 septembre à 14h30 (durée : 1h) // Quartier de la Boucherie**

Venez découvrir ce quartier et ses nombreuses maisons à pans de bois, marqué depuis le Moyen Âge par la vie sociale et professionnelle des bouchers de Limoges.

*Règlement et réservation auprès de l'Office de Tourisme au 05 55 34 46 87 ou sur [destination-limoges.com](http://destination-limoges.com)*

*Tarif plein : 6 € - Tarif réduit : 4 €.*

## ◆ ANIMATION DU BIOLOGISTE "LE SECRET DES CORAUX"

**Samedi 23 et dimanche 24 septembre à 15h (durée : 20 minutes) // Aquarium du Limousin**

Un échange avec un biologiste de l'Aquarium autour des caractéristiques du corail. Pourquoi est-il en danger ? Quelles sont les solutions pour le protéger ?

*Sans réservation. Tarif : inclus dans le prix de la visite.*

## ◆ CONCERT EN PARTENARIAT AVEC FRANCE BLEU LIMOUSIN

**Samedi 23 septembre à 19h30 // Place de la République**



© Nicolas Hirel Aquarium Limoges

## ♦ ANIMATION DU BIOLOGISTE "SERVICE 5 ÉTOILES POUR LES POISSONS"

**Samedi 23 et dimanche 24 septembre toute la journée // Aquarium du Limousin**

La porcelaine et les mets raffinés seront mis à l'honneur durant ces deux jours mais pas que pour nous ! Les pensionnaires de l'aquarium auront aussi le droit d'apprécier de bons repas, servis dans une luxueuse vaisselle en porcelaine. Assistez à ces repas des poissons un peu spéciaux durant tout le week-end à l'Aquarium.

*Sans réservation. Tarif : inclus dans le prix de la visite.*



© Un Reg'Art sur Vous

## ♦ INTRONISATION DE NOUVEAUX MEMBRES DE LA CONFRÉRIE PORC CUL NOIR

**Dimanche 24 septembre à 11h // Place de la Motte**

Depuis plus d'un demi-siècle, les Disciples Escoffier ont pour objet d'honorer la mémoire d'Auguste Escoffier, Maître de la cuisine française et précurseur dans tous les domaines de celle-ci. Lorsqu'un nouveau Disciple est intronisé, il s'engage alors à respecter l'Esprit Escoffier en prêtant ce serment : « Je fais le serment de transmettre, de servir, et d'honorer la Cuisine, sa culture et son évolution permanente ».

## ♦ ATELIER DE DÉGUSTATION SENSORIELLE

**Dimanche 24 septembre à 11h et à 14h // Pavillon du Verdurier**

Aurélie Pouget, sophrologue et Laurent Colombier, conseiller viticole, professionnels passionnés, vous proposent d'aborder la dégustation de vin autrement, en portant une attention particulière à vos ressentis. Une approche nouvelle de la découverte du vin, rythmée par une exploration de chacun des cinq sens, mis en éveil par cette matière riche qu'est le vin, grâce à la méthode sophrologique.

Dans un premier temps, chaque dégustatrice, chaque dégustateur est amené(e) à accueillir ce que le vin suscite sur le moment présent, dans une approche simple et personnelle, guidée par Aurélie. Cette dégustation, focalisée sur l'espace personnel de chacun, permet de vivre intimement les ressentis, les images, peut-être même les souvenirs et émotions éveillés par le vin. Nul besoin ici d'être expert, il suffit de se laisser porter.



© DR

C'est ensuite, dans un échange mené par Laurent, que vous découvrirez les caractéristiques œnologiques des vins qu'il a sélectionnés pour vous : leur histoire, leur terroir, les vigneronnes et vignerons. Une expérience personnelle et globale donc, à la rencontre du vin.

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

#### ◆ ANIMATIONS POUR ENFANTS

**Vendredi 22 septembre de 11h à 21h, samedi 23 septembre de 10h à 22h et dimanche 24 septembre de 10h à 18h // Place de la République**

Plusieurs animations seront proposées : décoration porcelaine, décoration de cupcakes, plantations...

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



© Ville de Limoges - Thierry Laportet

### ◆ 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. 25). Après avoir proposé en 2021 un repas "zéro déchet", les classiques de la restauration scolaire, le parrain de *Toques & Porcelaine* relève cette année un nouveau défi avec un « menu local », afin d'exploiter les légumes qui seront disponibles par le pôle maraîchage des Espaces verts de la Ville de Limoges. Éduquer les enfants au goût, promouvoir une alimentation raisonnée et raisonnable, sensibiliser les convives à l'approvisionnement local et en circuit court et privilégier le « fait maison » sont des thèmes auxquels la direction de la Jeunesse de la Ville est très attachée. Ainsi, le vendredi 22 septembre, les enfants dégusteront un menu spécial.

### ◆ NOUVEAUTÉ : UN DÉJEUNER dans les crèches

Et parce que le goût n'attend pas le nombre des années, la direction de la Petite enfance de la Ville de Limoges a sollicité **Jacques Chibois** pour la réalisation d'un menu destiné aux tout-petits dans les crèches. Ce beau challenge, que le parrain de *Toques & Porcelaine* a relevé avec générosité, permettra aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs. Le jeudi 21 septembre, les petits auront la chance de déguster un menu très gourmand : fleur de pousse d'épinard aux fins poireaux citronnés, chips de légumes, sauté de cuisse de volaille au lait d'amande et coco au cube de pomme de terre et smoothie de Pêche à l'orange.

### ◆ ANIMATION CRUMBLER, VISITES DU POTAGER, ET DECOUVERTES DE RUCHES EN PORCELAINE

Les vendredi 22, lundi 25 et mardi 26 septembre, des animations seront proposées aux établissements scolaires de Limoges par la direction des Espaces verts de la Ville, le Crumbler et le collectif Réfractaires.

# Les concours culinaires

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

## ◆ CONCOURS DE CUISINE PLAT ET DESSERT

**Samedi 23 septembre à 15h // Place de la République**

Les participants 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.

Ils se retrouveront sur scène le samedi après-midi place de la République pour disputer la finale en direct.

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

## ◆ CONCOURS DE DRESSAGE ENFANT/ADULTE

**Dimanche 24 septembre à 14h // Place de la Motte**

Les participants 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.

Ils se retrouveront sur scène le dimanche après-midi place de la République pour disputer la finale en direct.

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



© Ville de Limoges - Thierry Laporte

# Le concours de création en porcelaine

***En 2017 était lancé le principe d'un concours de création en porcelaine "Jeunes talents" aussi original qu'ambitieux : imaginer le contenant de l'un des plats du chef invité d'honneur, afin qu'il soit utilisé lors du dîner de gala de Toques & Porcelaine.***

Pour cette troisième édition, le concours a concerné l'ENSA (École nationale supérieure d'art) et a mobilisé six étudiants en 2<sup>e</sup> année Céramique et design.

**NOUVEAUTÉ :** contrairement aux éditions précédentes, c'est le chef qui devra s'adapter au contenant ! Et le challenge sera multiplié par six cette année, car les six pièces de porcelaine réalisées par les six étudiants seront utilisées pour l'entrée du prestigieux dîner de gala !

La cheffe Fanny Rey, qui concoctera l'entrée, s'est gentiment prêtée au jeu et a découvert lors d'une visioconférence avec les étudiants les premiers prototypes en céramique.

Le 28 juin dernier, après délibération, les membres du jury ont récompensé deux projets. Les prix seront officiellement remis à l'occasion du dîner de gala, samedi 23 septembre.



Le jury © Ville de Limoges - Laurent Lagarde



# 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 et les crèches municipales de la ville le vendredi 22 septembre (voir p. 21).

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

(par ordre alphabétique)



© Mathieu Salomé

## Nina MÉTAYER

Destinée à la boulangerie, Nina Métayer s'est au départ tournée par dépit vers la pâtisserie. Son CV n'intéressait personne confie-t-elle. Quelle chance pour les gourmands ! Elle est au fil du temps devenue une figure incontournable de la pâtisserie française, et l'une des premières femmes cheffe pâtissière. Avant-gardiste dans l'approche des produits, elle l'est aussi en ayant créé *La Délicatissérie*, première pâtisserie digitale. Ses créations suivent le fil de la saison, guidées par une inspiration débordante, ses pâtisseries sont délicates, légères, les parfums de ses gâteaux, toujours justes, mettent le palais en émoi.

(par ordre alphabétique)



© Paul Stefannaggi

## Tom MEYER

Un apprentissage chez Anne-Sophie Pic, Éric Pras à *Lameloise*, Ronan Kervarec à la *Chèvre d'Or*, Benoit Violier à l'*Hôtel de Ville de Crissier* puis il s'attaque au concours. En 2017 il termine 3<sup>e</sup> au Challenge culinaire du Président de la République, remporte le Prix Culinaire Taittinger et choisi de retourner auprès d'Anne Sophie Pic qui le nomme chef des créations. Fin 2021 il ouvre son restaurant dans le 1<sup>er</sup> arrondissement de Paris, le Michelin le récompense d'une étoile en mars 2022, et cette année il remporte le titre de l'Un des Meilleurs Ouvriers de France. Tom Meyer est un créatif et un technicien hors pair, ses assiettes sont précises, incisives, graphiques et colorées. Dans le petit monde de la cuisine, ils sont nombreux à lui prédire un avenir radieux.

(par ordre alphabétique)



© Anthony Luong

## **Fanny REY**

Née en Bourgogne, c'est pourtant en Provence que Fanny Rey a choisi d'ouvrir son restaurant, tombée amoureuse lorsqu'elle rejoint *l'Oustau de Baumanière*, de cette région si riche en ingrédients prêts à inspirer sa cuisine. Finaliste de la promotion 2011 de l'émission *Top Chef*, elle s'installera un an plus tard au cœur du village de Saint-Rémy-de-Provence dans une auberge un charme singulier. Avec Jonathan Wahid, son compagnon, ils composent en cuisine une partition à quatre mains, lui en pâtisserie, elle livrant des plats toujours portés par l'iode et l'harmonie des saveurs.

(par ordre alphabétique)

## Thibaut SPIWACK

Lorsqu'il ouvre son restaurant le 8 mai 2019, Thibaut Spiwack le veut responsable. Ses voyages à travers le monde et ses différentes rencontres l'ont très vite sensibilisé à la préservation et au respect de la nature. Rien d'étonnant à ce que le guide Michelin lui décerne l'une des premières étoiles vertes. Et non seulement il prône le circuit court et les produits de saison, il prête aussi une attention particulière au gaspillage alimentaire et énergétique. Chez *Anona*, l'électricité est verte et issue d'énergies renouvelables, le matériel favorise les économies d'eau, les produits d'entretien sont bio et biodégradables, et le bien-être de l'équipe est une priorité. En cuisine, le chef joue la carte de la surprise et de l'expérience culinaire, ses assiettes séduisent l'œil et surprennent les papilles.



© Jean-Louis Carli

(par ordre alphabétique)



© FourSeasonsParis

## Alan TAUDON

Ce Limougeaud de souche conserve de ses racines cet amour immodéré du produit. Passé par *le Meurice* au temps de Yannick Alléno, puis au *Ledoyen* avec Christian Le Squer, Alan Taudon officie au *Four Seasons George V* depuis 2015. D'abord comme sous-chef et responsable R&D du restaurant *Le Cinq*, avant de prendre en 2018 le poste de chef de *l'Orangerie*, 1 étoile au guide Michelin, l'une des tables du Palace. Dans ce restaurant intimiste d'une vingtaine de couverts, il soigne nos traditions culinaires et fait une large place au végétal, aux produits de la mer et aux produits laitiers.

(par ordre alphabétique)



© La Table des Faubourgs

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

Après un passage chez les chefs étoilés comme Alain Passard, Henri Faugeron et Michel Kayser, c'est à Limoges qu'Emmanuel Bassot se pose durablement depuis 2003. C'est à présent dans son propre restaurant *La Table des Faubourgs* à Bosmie-l'Aiguille que son expérience est mise au service de ses clients dans un esprit "bistrot" depuis trois ans.



© Pixxelsstudio

## **David BOYER (traiteur gastronomique)**

Né à Saint-Junien, David a grandi dans la nature préservée et abondante de la Haute-Vienne où il a pu être sensibilisé dès son plus jeune âge à une cuisine généreuse et variée. Des cuisines du *Pavillon Ledoyen* (3\* Guide Michelin), au Groupe Taillevent, en passant par la *Maison Pic* à Valence (3\* Guide Michelin), le chef n'a eu de cesse de perfectionner son art aux côtés de grands noms de la haute gastronomie française. C'est en 2022 que David décroche le titre tant désiré de "Meilleur Ouvrier de France", un aboutissement pour notre chef aux 28 ans de carrière.

Rentré en pays Limousin en période de crise sanitaire, il décide de créer une entreprise de traiteur gastronomique aux multiples services : le service traiteur, le chef à domicile, les dîners confidentiels organisés au sein d'un restaurant éphémère, et la livraison de plats gastronomiques à domicile.

(par ordre alphabétique)



© Restaurant L'Agape

## **François DURGUEIL et Jérémy TRICARD (restaurant L'Agape)**

François et Jérémy ont la restauration dans le sang. C'est tout naturellement qu'ils ont ouvert un restaurant au cœur de Limoges. En activité depuis janvier 2019, des amis, une famille se créent partageant une passion commune : "Donner de l'amour aux clients à travers une cuisine pleine de saveurs et un service chaleureux".



© 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 arrive sur Limoges. Après quelques années d'expérience dans différents établissements de Limoges, ce sera en 2015 qu'il débutera à l'hôtel-restaurant *Le Golf Saint-Lazare* en tant que second avant de prendre les commandes de la cuisine depuis ce début d'année.

(par ordre alphabétique)

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

Alain Moreau est originaire de Rochechouart. Il effectue sa formation à l'école hôtelière de Saint-Yrieix-la-Perche, puis à Souillac (Lot). Sa vie professionnelle débute par plusieurs saisons à Royan, au Patio à Arcachon, à Megève, à Périgueux, avant de poursuivre durant neuf ans en Bourgogne, au restaurant *Chez Camille* à Arnay-le-Duc puis chez Jean-Pierre Billoux au *Pré-aux-Clercs* (Dijon). Alain Moreau effectue plusieurs stages chez Bernard Loiseau à Saulieu, chez Yves Thuriès à Cordes et à l'École Lenôtre. En juillet 2003, désireux de retrouver sa région natale, il ouvre *La Maison des Saveurs* à Limoges. Alain Moreau est Maître Restaurateur et membre des Toques Blanches du Limousin.



© Fabrice Variéras

## 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.



© Le Cheverny

(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 Miccaze, 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.



© Francis Morlaix

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

À Limoges puis à Paris où il fait ses gammes, Guy Queroix pose ses yeux d'esthète là où le guident ses pas.

D'abord commis de cuisine dans des brasseries de renom où se pressent les artistes (*Le Bœuf sur le toit, Le Procope, La Coupole...*), il intègre assez vite les cuisines d'un palace parisien (*Le Royal Monceau*) avant d'entamer une itinérance culinaire à travers le monde (Londres, Corée du sud et Japon notamment) riche en découvertes (méthodes, travail des aliments...).

Dix ans de voyage et d'initiations avant de renouer avec ses racines. De son enfance en Limousin lui restent le fumet des civets et surtout, surtout, le bon goût des recettes d'antan. Mais Guy Queroix ne se satisfait pas des sentiers battus. Il va plus loin, toujours plus loin dans sa quête. Le chef nous offre une autre vision de la restauration : sa vision.

Respecter la tradition culinaire française en y ajoutant le secret du chef. Un chef qui s'engage : président des Toques Blanches du Limousin et membre du Collège Culinaire de France. Mais aussi Maître Restaurateur. Photographe émérite, il s'amuse, il mijote ses plates et ses projets avec un objectif : créer.

(par ordre alphabétique)



© Philippe Redon

## Philippe REDON (restaurant *Philippe Redon*)

Issu du lycée Saint-Jean de Limoges, Philippe Redon débute sa carrière comme commis de cuisine de plusieurs établissements renommés, notamment *Le Gray d'Albion* à Cannes (chef Jacques Chibois, 2 étoiles Michelin) et *L'Oasis* à la Napoule (chefs Louis Outhier et Jean-Marie Meulien, 3 étoiles Michelin).

En 1990, âgé de 25 ans, Philippe Redon ouvre un restaurant portant son nom rue d'Aguesseau à Limoges. Il obtient une étoile Michelin en 2001, année où il prend également la présidence de l'Association limousine du goût.

En 2008, désireux de se tourner vers de nouvelles formes de restauration et de valoriser son savoir-faire en "faire-savoir", il crée la société de formation "Feel Conducteur" et intervient à ce titre auprès de nombreux professionnels de la restauration, ainsi qu'au pôle "restauration" du GRETA. En septembre 2011, Philippe Redon ouvre un nouveau restaurant éponyme dans le centre-ville de Limoges.

## Les Toques Blanches du Limousin

L'Amicale des Toques Blanches du Limousin a été créée en 1965 par Raymond Chaulet, du restaurant de l'Univers à Guéret en collaboration avec ses amis chef cuisinier Pouradier, Jabet père et fils, Guilbault, Sourdille, Lavalie, Dubreuil, Lacroix et Perkowich.

Depuis plus de 40 ans, cette amicale intronise des chefs cuisiniers reconnus par leurs pairs. Notre amicale regroupe aujourd'hui une quarantaine de membres. Comme par le passé, elle a pour but de promouvoir la cuisine limousine avec les produits du terroir, et ses membres se font un devoir de transmettre aux jeunes leurs connaissances et leurs valeurs, afin qu'à leur tour, ils perpétuent l'esprit de notre métier.



© Alika Vallot



# LES PORCELAINIERS

(par ordre alphabétique)



© Julien Tuyeras

## Albas IGNIS

La Galerie n°3, établie à Limoges depuis décembre 2022, est une structure dynamique dédiée à la promotion et à la découverte du talent des artistes céramistes limougeauds émergents. Avec son ambiance contemporaine et son engagement envers l'art de la céramique, la galerie offre un espace unique où les visiteurs peuvent apprécier et acquérir des œuvres uniques. La diversité des styles, des techniques et des visions artistiques représentées dans cette galerie témoigne de la richesse et de la créativité de la scène céramique locale. Que vous soyez un amateur d'art passionné ou simplement curieux, la Galerie n°3 est un lieu incontournable pour découvrir les talents prometteurs de la céramique à Limoges.



© 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, émailage blanc et bleu de four, biscuit, décor main, sertissage.

(par ordre alphabétique)



© 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.



© Degrenne

## DEGRENNE

Véritable emblème de l'art de vivre à la française depuis 1948, la Maison Degrenne révolutionne les arts de la table depuis 1948. Symbole d'excellence et de savoir-faire à la française, Degrenne imagine des collections uniques pour faire de la table un moment dédié aux plaisirs gastronomiques. Ses collections jouent sur les contrastes, les formes, les couleurs et les matières pour que chaque met trouve harmonieusement sa place à table, avec élégance et sobriété. La manufacture Degrenne de Limoges détient aujourd'hui les labels "Entreprise du patrimoine vivant" et indication géographique "Porcelaine de Limoges", qui garantissent l'origine de notre porcelaine mais aussi la qualité et la spécificité du savoir-faire derrière la fabrication de notre vaisselle extra-blanche.

(par ordre alphabétique)



© Matthieu Bussereau

## **ESPRIT PORCELAINE**

Esprit Porcelaine créateurs à Limoges : artistes, artisans d'art, designers, architectes, concepteurs de formes..., œuvrent ensemble dans une approche contemporaine et dans la continuité d'un savoir-faire d'exception.

Véritable vivier de créateurs, Esprit Porcelaine permet à chacun d'expérimenter ses recherches, de développer son style et les savoir-faire qui en découlent, en réalisant des prouesses techniques et technologiques.

Cette dynamique extraordinaire a favorisé son rayonnement sur la scène internationale notamment pour le plus récent en 2019, en organisant l'événement *Blanco & Fuego* dans trois musées de la ville de Guatemala, un *Festival international de la Porcelaine de Limoges*.



© Extranorm

## **EXTRANORM**

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 20<sup>e</sup> siècle.

Sa porcelaine de Limoges réunit la tradition artisanale et un design toujours surprenant. Finesse et originalité font de cette porcelaine un produit haut de gamme.

(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 a le label indication géographique "Porcelaine de Limoges".

Garance Créations est un atelier niché dans la campagne limousine, à Saint-Léonard-de-Noblat, c'est un savoir-faire qui est mis au service des grandes maisons des arts de la table de luxe de France, pour ravir toutes les tables du monde, depuis plus de vingt ans.

Il est proposé de nombreuses créations, toujours dans l'air du temps et surtout disponible pour la création de toutes les envies. 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.



© Matthieu Rousseau

## HAVILAND

Quelle que soit l'époque, la manufacture Haviland a toujours su allier les exigences du modernisme à la créativité artisanale. Toutes les finitions et les travaux artistiques de décoration sont réalisés à la main, de façon artisanale par des artisans hautement qualifiés.

Les Halles de la Gastronomie est un concept pour soutenir les restaurateurs et tous les amateurs d'art de la table en proposant des pièces de haute qualité, de maisons d'exception, à des prix très attractifs, made in Europe. Déstockage ou fin de série, ce nouveau magasin propose de la porcelaine de Limoges et d'ici la fin d'année des couverts, du linge de table, des articles de cuisine.

(par ordre alphabétique)

## J.L. COQUET

Depuis leur manufacture basée à Saint-Léonard-de-Noblat, à quelques kilomètres de Limoges, J.L. Coquet et Jaune de Chrome créent et fabriquent une porcelaine des plus pures, associant originalité des formes, délicatesse des finitions et travail des émaux. Un savoir-faire exceptionnel que nous mettons au service des plus grands chefs comme des particuliers en proposant des produits à la qualité mondialement reconnue.



© J.L. Coquet

## LEGLE

Legle qui fête cette année ses 70 ans d'existence perpétue le savoir-faire issu de sept générations de porcelainier. Son ADN est sa gamme incomparable d'émaux colorés de grand feu, dont les procédés sont soigneusement conservés mais aussi en constante évolution. Ses productions sont exportées dans le monde entier et se retrouvent sur les tables de clients prestigieux et de chefs étoilés.



© Legle

(par ordre alphabétique)

## 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.



© LS Art et Création

## MAISON SAZERAT

Professionnel de la photographie numérique sur porcelaine, la Maison Sazerat propose un large choix d'articles funéraires personnalisés en porcelaine : médaillons, livres, parchemins, assiettes, plaques funéraires... La reproduction de photographies sur porcelaine répond à une démarche rigoureuse, dont le savoir-faire évolue constamment : la Maison Sazerat utilise des techniques numériques pour traiter au mieux les photos et fichiers. Le résultat donnera un objet intime et unique aux couleurs inaltérables.



© Christine Dionnet-Perronneau

(par ordre alphabétique)

## 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'évènements participatifs autour de la porcelaine.



© Nicolas Gaillard

## 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'IG 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.



© Porcelaine Carpenet

(par ordre alphabétique)

## PORCELAINES JACQUES PERGAY

Les Porcelaines Jacques Pergay ou « la passion porcelaine » fêtent leurs 30 ans cette année 2023. Les créations originales de vaisselle prennent formes et textures selon les dessins de Jacques et Aurélie Pergay, le père et la fille. Les inspirations végétales, textiles, et plus récemment insolites contemporaines y sont mises à l'honneur. Toute la fabrication est réalisée entièrement à la main dans la manufacture de Limoges - label indication géographique "Porcelaine de Limoges" et « Entreprise du patrimoine vivant ». Un travail passionné, minutieux et délicat pour sortir un beau blanc fin et transparent dans le respect de la tradition et du savoir-faire limousin.



© Jacques Pergay

## ROYAL LIMOGES

En activité depuis 1797, Royal Limoges est la plus ancienne manufacture de Limoges. L'entreprise fonctionne sur son site d'origine en bord de Vienne et s'efforce de continuer à être le digne ambassadeur du luxe français. L'un des bâtiments de l'usine abrite le four des Casseaux, dernier four à globe représentatif de la chauffe au bois ; datant de 1884 cette « cathédrale industrielle » aux proportions spectaculaires est classée Monument historique.



© Royal Limoges

(par ordre alphabétique)



© Sarah Linda

## SARAH LINDA

Sarah Linda est une jeune marque orientée sur les Arts de la Table, ancrée dans la sensualité.

Les produits de la plus haute qualité, aux formes organiques, sont créés à la main en porcelaine de Limoges.

C'est avec une attention particulière pour les détails et un amour pour la beauté de l'imperfection, que les collections de Sarah-Linda célèbrent un luxe revisité, inspiré par la nature.

On retrouve les pièces de Sarah-Linda chez de nombreux chefs internationaux ; Guy savoy, Hélène Darroze, Mauro Colagreco, Yannick Alléno, Christian Le Squer, Arnaud Lallement...



© Tambour Bazar

## TAMBOUR BAZAR

Tambour Bazar propose des créations mobiles et lumineuses en porcelaine sauvage, réalisées grâce à la technique du modelage, pour une approche de la matière spontanée, sensuelle et méditative. Le travail de Tambour Bazar est intimement lié au temps, il a l'ambition d'inventer un autre paysage, éphémère et sauvage, empreint de fragilité, d'érosion, de mémoire, d'enfance. La totalité des créations sont réalisés près de Limoges en Haute-Vienne.

(par ordre alphabétique)



© Louis Vizet

## TOT'

TOT' est une marque de design vivant qui valorisent des plantes d'intérieurs dont les racines sont visibles grâce à un procédé hydroponique, avec des créations en verre et porcelaine de Limoges. TOT' envisage ses produits comme des totems qui interrogent le lien entre nature et artisanat ; révélant l'envers du végétal mais également les savoir-faire qui composent son contenant. Grâce à la l'hydroponie et à un design unique Made In Limoges qui met en valeur le système racinaire des hydroplantes, il n'est pas nécessaire d'avoir la main verte.



© Clémentine Maury

## ZESTE ÉLECTRIQUE

Zeste électrique propose des produits en porcelaine aux couleurs rayonnantes et jouant sur les contrastes et les formes. Clémentine Maury aime travailler la géométrie et proposer un esprit ludique des arts de la table, de la maison et du bijou, en réinventant les codes de la porcelaine classique dans un esprit de liberté et d'insouciance. Elle aime travailler les designs épurés, géométriques et lisibles où seule la couleur et l'harmonie des proportions comptent.

# LES PRODUCTEURS ET ARTISANS



© La ferme de l'Alchimiste

## LA FERME DE L'ALCHIMISTE

La ferme de l'Alchimiste est implantée au cœur du Limousin, à La Geneytouse, dans les bois du Mas le Seuve. Les deux bétuliculteurs de la ferme, Béatrice et Geoffrey, apportent un soin particulier à la récolte, la conservation et la transformation de la sève de bouleau. Geoffrey a trouvé un procédé pour garder la sève fraîche toute l'année et ainsi profiter de ses bienfaits à volonté sans la pasteuriser. C'est unique en France. C'est pourquoi le fil rouge de leur travail est : « De la nature à votre corps ».



© La ferme de Beauregard

## LA FERME DE BEAUREGARD

Producteurs de foie gras depuis 1977, la ferme de Beauregard se situe dans le village de Saint-Priest-sous-Aixe. Reprise par les deux enfants, Pierre-Alexandre et Jean-François, ils s'inscrivent dans la continuité de la maison.

La ferme maîtrise intégralement la chaîne de production puisqu'elle gave, abat et transforme les canards directement sur place. Les canards sont gavés exclusivement au maïs grain entier et ce, pour produire une viande de qualité et un foie gras d'exception.

La ferme a su au fil du temps préserver ses valeurs et son savoir-faire. La transformation est faite de manière artisanale et pour l'essentiel manuellement. La ferme a d'ailleurs été plusieurs fois récompensée au prestigieux concours général agricole.

Elle privilégie les circuits-courts avec la vente directe à la ferme, son stand aux halles centrales de Limoges et les douze marchés hebdomadaires. Directement du producteur au consommateur !



© La ferme Chez Dufour & Cie

## LA FERME CHEZ DUFOUR & CIE

Claire Dufour et Nicolas Chastre producteurs de cochons cul noir Limousins à La Meyze (87).

Élevage traditionnel de 2 ans en plein air, nourris aux céréales de la ferme pour des viandes à cuisiner, charcuteries et salaisons.



© La Safranière de la Châtre

## LA SAFRANIÈRE DE LA CHÂTRE

La Safranière de La Châtre, située à St Jouvent à 15 km au nord de Limoges, produit du safran et des produits safranés. Les *Crocus Sativus* sont cultivés dans des conditions optimales pour obtenir des pistils de safran d'une grande qualité afin de sublimer les plats salés ou sucrés.

Les produits safranés sont élaborés sur place à partir de fruits, de légumes, de miel de la production et de fleurs des cueillettes. Les confitures, gelées, marmelades et sirops sont cuits au chaudron en cuivre, sans conservateur, sans colorant, sans additif.



© L'Atelier de la Châtaigne

## L'ATELIER DE LA CHÂTAIGNE

L'Atelier de la Châtaigne produit et transforme des châtaignes dans le respect de la nature depuis 1983. L'atelier réalise des recettes de crème de marrons, confiture de châtaignes, marrons confits, farine de châtaignes pour les amateurs gourmands.



© Jean-Mage

## LE DOMAINE DE CHIRAC

Claire Dufour et Nicolas Chastre producteurs de cochons cul noir Limousins à La Meyze (87).

Élevage traditionnel de 2 ans en plein air, nourris aux céréales de la ferme pour des viandes à cuisiner, charcuteries et salaisons.



© Le Rucher du Mont Gargan

## LE RUCHER DU MONT GARGAN

Le Rucher du Mont Gargan est une ferme apicole labellisée Agriculture Biologique et située à Surdoux au sud-est de la Haute-Vienne. Le Rucher propose différentes variétés de miels de cru du Limousin (fleurs sauvages, acacia, bourdaine, sarrasin, châtaignier...), de la gelée royale AB ainsi que des pains d'épices.



© Loran-Dherines

## LE VERGER DE LA LUNE

Le Verger de la Lune est un verger de fruits, petits fruits et plantes médicinales. Paysan glacier depuis 2016, Pierrot souhaite concentrer les arômes des petits fruits dans un sorbet. Il les marie également, avec les saveurs des plantes afin de faire découvrir les subtilités de ces mélanges en sorbets crémeux et onctueux, sans aucun ajout de lait.



© Les Escargots de Jade

## LES ESCARGOTS DE JADE

Héliciculteurs depuis 2014 en agriculture biologique, ils élèvent, cuisinent et vendent en circuit court leurs escargots. Outre la préparation traditionnelle d'escargot au beurre persillé, des recettes plus modernes sont proposées comme la gamme de tapas d'escargots.

## LE DOMAINE DES GABIES

Unique vignoble de la Haute-Vienne, le Domaine des Gabies est situé sur les coteaux ensoleillés de la Vienne. Production de vins en agriculture biologique et IGP Haute-Vienne (rouges, rosé, blanc).



© Maison Feudon

## LA MAISON FEDON

Les miels Maison Fedon sont récoltés en Limousin, au sein d'un environnement riche, naturel et préservé. N'ayant subi aucune transformation et certifiés bio, ils concilient les notions de plaisir, de gourmandise, d'authenticité, de traçabilité et de bien-être. Reconnus pour leur excellence, leurs miels ont été primés à plusieurs reprises et ils font partie du collège culinaire de France en tant que producteur artisan de qualité.

## LES RUCHERS DE LA COURCELLE

Installée sur la commune de Bersac-sur-Rivalier, cette ferme apicole familiale se situe au cœur des Monts d'Ambazac. Ce territoire naturel et préservé leur permet de proposer des miels de qualité, récoltés avec passion dans le respect des abeilles. Leurs miels, issus de fleurs sauvages, ont été primés à plusieurs reprises et sont le reflet des saveurs de la belle campagne limousine !

## 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 19<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.



© Distillerie du Centre

## LA LAITERIE LES FAYES

La Laiterie Les Fayes a toujours su fabriquer des produits bons, simples, naturels et locaux à l'image du Limousin. La marque valorise le lait de ses producteurs avec des produits fabriqués selon des exigences élevées et dans le respect des recettes et savoir-faire traditionnel.

## BORZEIX BESSE

Créée à Treignac en 1909 par Pierre Borzeix, depuis quatre générations cette famille s'est toujours attachée à construire la renommée de ses chocolats et pâtisseries sur leur présentation, mais aussi sur leurs goûts inimitables. Ils revisitent ainsi leur production pour présenter de nouveaux assemblages et accorder de nouvelles saveurs, mélange de puissance et de douceur. Ceci leur vaut d'être labellisé Entreprise Patrimoine Vivants.

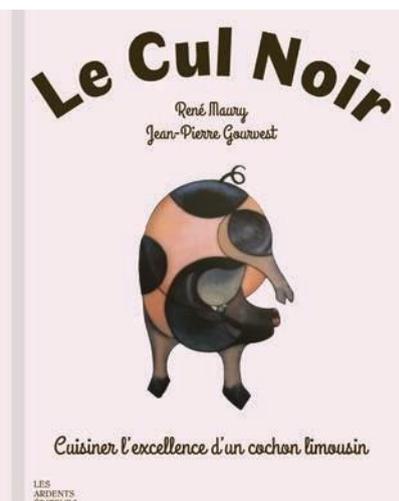
## LES ARDENTS ÉDITEURS

Les Ardents Éditeurs, créée en 2007 et dirigée par le chercheur Jean-Marc Ferrer, est une maison d'édition basée à Limoges en Limousin.

Les Ardents Éditeurs se sont engagés dans la valorisation éditoriale des thèmes patrimoniaux, artistiques et historiques en région Nouvelle-Aquitaine et dans leur ville d'attache.

Leur catalogue est riche de plus de 130 ouvrages dont certains ont déjà été remarqués au niveau national et pour certains ont été primés. Ouvrages de littérature, beaux livres, patrimoine, BD et jeunesse ont fait la réputation de la maison d'édition. Mais leur action est ouverte également à l'édition nationale de titres aux thématiques variées et à la conception d'expositions patrimoniales. À l'occasion de Toques & Porcelaine, ils présenteront deux nouveaux ouvrages :

- *Le Cul Noir, Cuisiner l'excellence d'un cochon limousin* de René Maury et Jean-Pierre Gourvest et Savoureux Périgord
- *Un terroir, une histoire, des cuisines* de Philippe Grandcoing, Hélène Lafaye-Fouhéty et Jean-Marc Ferrer.



## ◆ LES FILIÈRES

Comme pour chaque édition de *Toques & Porcelaine*, **les Viandes Limousines et le Veau sous la Mère** seront présents. Partageant un stand commun avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), ils proposeront au public tout au long du week-end des démonstrations de recettes de Viandes Limousines réalisées par les chefs locaux engagés avec Limousin Promotion :

- Tartare de Bœuf Limousin et Huitre de Marennes Oléron (Charles BERNARD Patron du Restaurant le Relais d'Alsace),
- Corole de Fondant d'Agneau du Limousin façon « Poulidor » (Alain LONGEVAL Chef du Restaurant de l'abattoir),
- Burger de Bœuf Limousin (Tony MINH DAO des restaurant BO' et Jean Burger).

L'évènement sera aussi l'occasion d'échanger avec le public sur les filières et les qualités de l'élevage en Limousin, tant pour ce qui est du bien-être animal, de la préservation de l'environnement, d'une meilleure rémunération des éleveurs que des qualités gustatives des viandes.

Enfin, le public pourra participer à un jeu en ligne. Pour cela, il suffira de répondre à 3 questions autour des Viandes Limousines.

Pour plus de renseignements sur les Viandes Limousines et Le Veau sous la Mère, mais aussi retrouver des conseils de cuisson, des recettes, découvrir des portraits des professionnels des filières, rendez-vous sur [label-viande-limousine.fr](http://label-viande-limousine.fr)

### Limousin Promotion

L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, a été créée en 1988 pour proposer sur le marché une gamme de viandes bovines Limousines identifiées de qualité supérieure garanties par le Label Rouge. Aujourd'hui, elle gère également les productions porcine et ovine sous signes officiels de qualité du Limousin. Organisme de Défense et de Gestion reconnu par l'INAO, Limousin Promotion est détenteur de 8 cahiers des charges Label Rouge et de 3 cahiers des charges Indication Géographique Protégée.

***La manifestation Toques & Porcelaine est organisée par la Ville de Limoges avec le soutien de la Région Nouvelle-Aquitaine.***

## **EN PARTENARIAT AVEC**

### ● **Limoges Métropole**

- 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
- SNCF TER Nouvelle-Aquitaine
- L'École nationale supérieure d'art et de design
- Les Halles centrales
- Les lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet
- Le musée national Adrien-Dubouché / Cité de la céramique Sèvres Limoges
- Les porcelaines La Fabrique
- AFPI Limousin - CFA céramique
- L'Aquarium du Limousin
- La Distillerie du Centre - Vinothèque de Carnot
- Cuisines Cariguel
- De Buyer
- société Marcel Vilatte - Couzeix
- Jardiland

**Ainsi que l'ensemble des porcelainiers, restaurateurs, centres de formation, producteurs, artisans et filières 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](http://toquesetporcelaine.limoges.fr)**

## **LES DIFFÉRENTS LIEUX DE L'ÉVÉNEMENT**

- **Place de la République**
- **Place de la Motte**
- **Halles centrales : place de la Motte**
- **Hôtel de ville : 1 square Jacques-Chirac**
- **Pavillon du Verdurier : place Saint-Pierre**
- **Galerie des Hospices : 2 rue Félix-Éboué**
- **Musée national Adrien-Dubouché : 8 bis place Winston-Churchill**
- **Four des Casseaux : 1 rue Victor-Duruy**
- **Aquarium du Limousin : 2 boulevard Gambetta**
- **École nationale supérieure d'art et de design : 19 avenue Martin-Luther-King**

## **LA NAVETTE GRATUITE**

Des navettes électriques desservent, du mercredi au samedi, gratuitement le secteur piétonnier de l'hypercentre (place de la République, rue Jean-Jaurès, Mairie, rue Banc Léger, quartier des Halles, place d'Aine, rue A.-Dubouché, rue des Combes) et les parkings du centre-ville.

## **RETROUVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX #ToquesEtPorcelaine**

 /villedelimoges

 @VilleLimoges87

 /ville\_de\_limoges

 villedelimoges