



## JACQUES CHIBOIS

Un parrain d'exception.

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 déjeuner dans les crèches le jeudi 21 septembre et un "menu de chef" dans les restaurants scolaires de la ville le vendredi 22 septembre.**

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

**TOQUES &  
PORCELAINE**