



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

SEPT
20•21•22
LIMOGES
centre-ville

Communiqué de presse

Limoges, le 1^{er} juillet 2019



8^e biennale de Toques & Porcelaine Les inscriptions en ligne sont ouvertes !

Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 20, 21 et 22 septembre prochains, la 8^e édition de sa biennale Toques & Porcelaine avec, comme invité d'honneur, le chef Juan Arbelaez. De nombreux rendez-vous viendront rythmer cet événement gastronomique incomparable.

Dès aujourd'hui, les inscriptions pour le dîner de gala, les ateliers culinaires, les dégustations de vins et le brunch sont ouvertes sur le site internet dédié : toquesetporcelaine.limoges.fr

Manifestation gastronomique unique, *Toques & Porcelaine* rassemble de nombreux chefs de renom mais aussi des manufactures prestigieuses à travers de nombreux rendez-vous dans le centre-ville historique. Place Léon-Betoulle, le public pourra admirer un jardin extraordinaire façon *Alice au pays des merveilles*, agrémenté de 150 espèces de légumes, parfois rares, de plantes aromatiques, de fleurs comestibles... et parsemé de décors féeriques en porcelaine ! Un véritable parcours gourmand investira la rue Haute-Vienne, la place des Bancs et la place Haute-Vienne, avec notamment le marché de producteurs. Sans oublier les démonstrations de chefs gratuites et ouvertes à tous !



Dès aujourd'hui, il est possible de s'inscrire à plusieurs temps forts sur toquesetporcelaine.limoges.fr :

- **Dîner de gala | Samedi 21 septembre à 20h | Musée national Adrien-Dubouché**

Vivez un moment d'exception en dégustant un repas imaginé et cuisiné par le chef invité d'honneur, Juan Arbelaez, servi pour 200 convives dans la plus belle des porcelaines, avec comme écrin les salles historiques du musée national Adrien-Dubouché.

Prix : 125 € par personne, champagne et vins compris.

Entrée : « Iode du Pacifique / Retour de pêche assaisonné aux parfums de ma Colombie natale » (entrée servie dans le plat spécialement créé par Anouk Guichet, lauréate du concours de création en porcelaine organisé avec le lycée professionnel du Mas-Jambost)

Poisson : « Lotte, yaourt grec fumé au foin, poudre d'olives noires, pickles de radis rouge »

Viande : « Jarret de veau du Limousin confit, siphon de pomme de terre, vierge d'herbes fraîches et d'anguille fumée »

Dessert : « Pêche blanche pochée, sorbet basilic, poudre tomate et piment d'Espelette »

- **Ateliers culinaires | Samedi 21 et dimanche 22 septembre | Pavillon du Verdurier**

45 minutes en immersion totale dans la cuisine d'un grand chef qui vous dévoilera ses recettes, ses astuces, répondra à toutes vos questions et vous laissera mettre la main à la pâte. Un moment unique et exclusif à savourer.

Tarif : 40 €. 10 participants maximum par atelier.



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

SEPT
20•21•22
LIMOGES
centre-ville

Communiqué de presse

Limoges, le 1^{er} juillet 2019

Samedi 21 septembre :

- À 12h : « Les tapas de l'auberge » avec Flora Mikula, L'Auberge Flora (Paris)
- À 14h : « Inspiration pâtissière entre été et automne » avec Christophe Felder, pâtissier (Mutzig)
- À 15h30 : « Panier de saison, pour parler cuisine » avec Vivien Durand*, Le Prince Noir (Lormont)
- À 17h : « Le Pithiviers » avec Christophe Hay**, La Maison d'à côté (Montlivaut)

Dimanche 22 septembre :

- À 10h30 : « Chou châtaigne, poire et vanille de Tahiti » avec Johanna Le Pape, pâtissière bien-être (Paris)
- À 14h : « Tartare de bœuf du Limousin, huîtres perles blanches, hollandaise » avec Kevin Kowal, L'Inédit (Pringy)

• **Ateliers de dégustation de vins | Samedi 21 septembre à 16h et 18h | Pavillon du Verdurier**

Dans une ambiance tamisée, deux heures de dégustations de vins et spiritueux en profitant des explications passionnées et conseils éclairés des professionnels de la Vinothèque de Carnot.

Tarif : 25 €. Limité à 50 personnes par session.

• **Le brunch de Toques et Porcelaine | Dimanche 22 septembre de 11h à 14h | Patio de la galerie des Hospices**

L'Amicale des Toques Blanches du Limousin intronise depuis plus de 40 ans des chefs cuisiniers reconnus par leurs pairs. Composé d'une quarantaine de membres, ce groupe avant tout amical a aussi pour but de promouvoir les produits régionaux et la cuisine du terroir. Le dimanche 22 septembre, les Toques blanches seront aux fourneaux, avec l'appui d'artisans locaux, pour un brunch servi à une centaine de convives.

Tarif : 25 €. Limité à 100 personnes.

Programmation et inscriptions sur toquesetporcelaine.limoges.fr

Participez au concours de pâtisserie !

Et si cette année, le chef, c'était vous ? À l'occasion de *Toques & Porcelaine*, laissez s'exprimer toute votre créativité autour d'un produit de la saison et de la région : la pomme AOP du Limousin, à décliner en « flognarde revisitée ». Le principe ? Créez une recette originale et envoyez votre dossier d'inscription avant le 2 septembre. La sélection de trois finalistes se fera sur dossier. Les pâtissiers retenus se retrouveront sur scène, et leur dessert sera évalué par un jury de professionnels. À gagner : des cadeaux gourmands... !

Modalités d'inscription sur toquesetporcelaine.limoges.fr (rubrique « Concours de pâtisserie »).

2



Contact presse :
Claire GLÉDEL
Attachée de presse
Téléphone : 05 55 45 60 49
Courriel : claire.gledel@limoges.fr

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :



/villedelimoges



@VilleLimoges87



/ville_de_limoges



villedelimoges