



**LES CHEFS NATIONAUX**

**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 de s cuisines des terroirs du Limousin, du Périgord et de la Méditerranée.

Le chef étoilé 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.



/ Vendredi 18h00, **démonstration salle Augustorinum**, associé aux **porcelaines Esprit Porcelaine** : « Le colinot rôti, jus vert de sauge et de riquette, sauté de tagliatelles »

/ Samedi 9h00, **atelier culinaire salle Augustorinum** : « la melba de tomates au thon et à la ricotta »

/ Samedi 11h00, **le potager et la cueillette des chefs**

TOQUES  
&  
PORCELAINE