

# /L'ÉDITION 2021/

Ville créative de l'Unesco, la Ville de Limoges vous donne rendez-vous les 17, 18 et 19 septembre 2021, pour la 9e édition de sa biennale Toques & Porcelaine : au programme de savoureuses rencontres entre produits d'excellence et arts de la table, gastronomie et design, le long d'une méridienne du goût parcourant son centre historique. Cette nouvelle édition accueillera le chef triplement étoilé Michel Troisgros\*\*\* comme invité d'honneur.

**Manifestation gastronomique unique**, *Toques et Porcelaine* propose un dialogue inédit entre contenant et contenu, produits gastronomiques et arts de la table, inventivité des chefs et créativité des porcelainiers. **Des manufactures de renom international** (Bernardaud, JL Coquet, Degrenne, Carpenet, Non sans raison, Jacques-Pergay, Esprit Porcelaine...) présentent en effet leurs savoir-faire et participent aux animations.

Depuis 2017, la Ville de Limoges a décidé de **donner une nouvelle dimension à cet événement** qui investit désormais tout le centre historique de la Ville, **depuis le musée national Adrien Dubouché, en passant par la place de la Motte, la place Haute-Vienne et jusqu'à la Galerie des Hospices**. En effet, cette **méridienne du Goût** au cœur de la ville propose aux visiteurs de découvrir l'événement à travers de multiples animations originales.

**Après avoir accueilli près de 50 000 visiteurs lors de la précédente édition en 2019, qui avait la capitale des arts de la table transformera une nouvelle fois son centre-ville en véritable parcours sensoriel qui met contenant et contenu sur un même pied d'égalité.**



*Toques et Porcelaine*, c'est aussi des **démonstrations de chefs gratuites** et accessibles à tous, la possibilité de participer à des **masterclass et des ateliers de dégustation** animés par des chefs de renommée nationale.

Sous le parrainage du chef étoilé Jacques Chibois, originaire du Limousin, *Toques et Porcelaine* donne ainsi lieu à chaque édition à de nombreux temps forts, avec entre autres :

- › **Un parcours gourmand au cœur du centre historique** associant les chefs restaurateurs de Limoges, les manufactures et créateurs de porcelaine ainsi que les producteurs de la région, pour proposer **des démonstrations et des dégustations** aux visiteurs
- › **Un potager géant** installé spécialement 1 square Jacques-Chirac devant l'Hôtel de Ville avec des espaces de démonstrations culinaires
- › **Un marché de producteurs** proposé par la chambre d'Agriculture
- › **Des ateliers et des démonstrations de gestes culinaires** aux halles centrales récemment rénovées mais aussi place des Bancs et à la galerie des hospices (salle Augustoritum)
- › **Des ateliers culinaires animés par des chefs nationaux**
- › Un **déjeuner champêtre autour des produits locaux**, le samedi (**nouveauté 2021**)
- › Des visites commentées et ateliers pour les scolaires (400 enfants accueillis en 2019)
- › Un espace de découverte des saveurs et des savoir-faire animé par l'Agence de l'alimentation de Nouvelle-Aquitaine (AANA), les lycées hôteliers et les centres de formation en céramique
- › **Un brunch gourmand le dimanche matin (nouveauté depuis 2019)**
- › **Un dîner de gala exceptionnel signé cette année Michel Troisgros\*\*\*, au sein d'un lieu inattendu (au sein des serres municipales pour cette édition 2021 !)**
- › Une présentation des services de prestige des manufactures de Limoges au sein du musée national Adrien-Dubouché
- › **Des expositions et conférences**
- › **Deux concours à l'attention des cuisiniers amateurs**



Retrouvez **les temps forts** à la une et **le programme compl**  
**et.**



**TOQUES  
&  
PORCELAINE**