

TOQUES & PORCELAINE



© Felix Ledru

LES CHEFS NATIONAUX

MICHEL TROISGROS

Invité(e) d'honneur

Durant les trois jours de Toques & Porcelaine, Michel Troisgros*** partagera plusieurs temps forts avec le public : il réalisera une démonstration culinaire et sera aux commandes du dîner de gala !

Michel Troisgros a partagé sa jeunesse à Roanne entre le restaurant **La Maison Troisgros** déjà très réputé de ses parents, Pierre et Olympe, et la maison de sa mémé italienne. À 16 ans, il part étudier à l'école hôtelière de Grenoble. Il y rencontre Marie-Pierre, sa future épouse.

Ensemble, ils parcourent la France et le monde pendant des années, se formant auprès des meilleurs grands chefs : **Roger Vergé, Alain Chapel, Freddy Girardet, Taillevent, Chez Panisse, Comme chez soi, The Connaught, Michel Guérard.**

En 1995 et après une longue période de transmission, Michel et Marie-Pierre succèdent aux parents de Michel à la tête de La Maison Troisgros.

Ils créent la même année **Le Central** face à la gare de Roanne, puis **La Table du Lancast** à Paris en 2002, le restaurant **Cuisine(s) Michel Troisgros** dans l'hôtel **Hyatt** de Tokyo en 2006, et enfin en 2008, **La Colline du Colombier**, une auberge de campagne en pays charolais.

C'est en 2017 qu'en famille, ils déménagent l'entreprise familiale dans un magnifique domaine situé à Ouches, à 10 kms de Roanne, et ouvrent le restaurant **Le Bois sans feuilles**.

En 2021, le restaurant reçoit 3 étoiles Michelin pour la cinquante-troisième année consécutive.



/ Vendredi 19h15, **démonstration salle Augustoritum**, associée aux **porcelaines Jacques-Pergay** : « Rose des sables et papillon »

/ Samedi 11h00, place Haute-Vienne, rencontre animée par Le Populaire du Centre

/ Samedi 20h00, serres municipales de la Vergne, **dîner de gala** (payant, **sur réservation**)

