

ÉVÈNEMENT

# /TOP DÉPART À LA CANTINE/

Né à Limoges, le chef étoilé Jacques Chibois est le parrain de la biennale Toques & Porcelaine. Il a réalisé un menu complet pour les restaurants scolaires de la Ville de Limoges : une douceur de carottes au cumin, quenelle de brousse et croutons. Un sauté de volaille avec un caviar de légumes verts et un travail autour de la pomme (utilisée entièrement) pour le dessert. Le tout anti-gaspi. Ce sont près de 6000 convives qui ont pu déguster ce menu.

