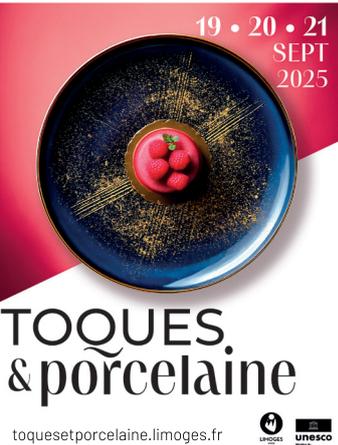


Toques & Porcelaine 2025 : les réservations en ligne sont ouvertes !



Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 19, 20 et 21 septembre 2025, la 11^e édition de sa biennale Toques & Porcelaine, avec la participation d'une brigade composée de chefs nationaux reconnus : **Jeffrey Cagnes, Tabata et Ludovic Mey*, Aurélien Véquaud* et Sébastien Vauxion****. De nombreux rendez-vous viendront rythmer cet événement incomparable qui réunit l'excellence des arts de la table et de la gastronomie. Dès aujourd'hui, les réservations pour le dîner de gala, le déjeuner, le brunch et les ateliers culinaires avec les chefs de la brigade sont ouvertes sur le site internet dédié : toquesetporcelaine.limoges.fr

Événement incomparable en France qui met en valeur les arts de la table et la gastronomie, *Toques & Porcelaine* offrira au public de nombreux rendez-vous et des expériences originales qui réuniront des chefs locaux, nationaux et des porcelainiers de renom international.

Pour cette nouvelle édition, de nombreux temps forts sont attendus :

◆ ATELIERS CULINAIRES | VENDREDI 19, SAMEDI 20 ET DIMANCHE 21 SEPTEMBRE | PLACE DE LA RÉPUBLIQUE

Une heure 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 ! Des moments uniques et exclusifs à savourer avec le parrain Jacques Chibois, et les chefs de la brigade : Jeffrey Cagnes, Tabata et Ludovic Mey*, Aurélien Véquaud* et Sébastien Vauxion**.

Tarif : 40 €. 10 participants maximum par atelier.

◆ DÎNER DE GALA | SAMEDI 20 SEPTEMBRE À 20H | PARC AUTOMOBILE DE LA VILLE

Vivez un moment d'exception en dégustant un repas imaginé et cuisiné pour l'occasion par les cinq chefs étoilés de la brigade. Ce dîner sera servi pour 250 convives dans le cadre atypique, sublimé pour l'occasion, du parc automobile de la Ville. En 1873, le 20^e Dragons s'installe au quartier, dit du « Séminaire » (l'actuelle cité administrative Blanqui). Pour accueillir les chevaux, un manège est construit avec une magnifique charpente en bois qui subsiste encore aujourd'hui.



Au menu :

Pièces apéritives : *Bruschetta de mozzarella à l'huile de truffe - tartare de bœuf du Limousin à l'huître - foie gras poêlé et bouillon thaï - œuf de caille à la mayonnaise de poireaux, oignons crispy - saumon en tartare houmous au citron. Râpé de citron noir.*

Entrée 1 : *Artichaut légèrement fumé, crème acidulée à la pistache et menthe fraîche*

Entrée 2 : *Le Gambon, vinaigre de thé bergamote, brocoletti et velours de corail*

Plat : *Filet de veau rôti, millefeuilles de manioc, herbes fraîches et préservés, jus de concombre et huile de livèche*

Transition salée-sucrée : *Un avant-goût de dessert autour du végétal*

Dessert : *Tarte aux pommes grenadine (sablé breton vanillé, crémeux au cidre, tarte aux pommes, confit pomme grenadine, voile pomme grenadine)*

Tarif : 165 € par personne (champagne et vins compris).

◆ DÉJEUNER | SAMEDI 20 SEPTEMBRE À 12H | GALERIE DES HOSPICES

Spécialement conçu par le chef David Boyer, ce déjeuner, cuisiné pour 150 personnes autour de produits locaux, sera servi à la Galerie des Hospices.

Au menu :

Pièces apéritives + apéritif : *Spritz Fraise et Géranium recette réalisée maison / Roulé de Truite, crème montée au Raifort / Maki à l'encre de Seiche et Anguille fumée / Mousse Burrata à la Vanille et Tomates explosives*

Entrée : *Foie gras de Canard « Beauregard » au Macis, condiment à la Pomme et à la Gentiane / Vin blanc : AOC Jurançon sec, Domaine Bellegarde, cuvée la Pierre Blanche*

Plat principal : *Veau du Limousin aux Girolles, Jus court au Savagnin / Vin rouge : Côtes-du-Rhône, Domaine de la Mordorée*

Assortiment de Fromages / Vin rouge : Côtes-du-Rhône, Domaine de la Mordorée

Dessert : *La Pomme et la Framboise en trompe-l'œil*

Tarif : 62,50 € par personne (vins compris).

◆ BRUNCH | DIMANCHE 21 SEPTEMBRE À 11H | BIBLIOTHÈQUE FRANCOPHONE MUNICIPALE DU CENTRE-VILLE

Un brunch gourmand sera cuisiné spécialement pour l'événement *Toques & Porcelaine* par le chef Philippe Redon.



© Ville de Limoges



© Ville de Limoges



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Limoges, le 24 juillet 2025

Au menu :

Salé : *Saumon gravelax, avocat, bacon, œufs brouillés, jambon blanc à l'os, jambon sec, huitres, compotée de tomates, légumes comme du « tian », salade mesclun et fromage*

Sucré : *Brioche, pain, viennoiseries (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins), pancakes, fruits frais, fromage blanc, coulis de fruits, miel, confitures, pâte à tartiner « avec les noisettes du jardin de mon père »*

Boissons froides : Jus de pomme, vin blanc, vin rouge, eau minérale, jus de fruits (orange, pamplemousse)

Boissons chaudes par La Fabrique du Café : *café, thé, chocolat chaud*

Pain de Chez Renard

Tarif : 39 € par personne (boissons comprises).

Réservez votre repas et /ou atelier et retrouvez la programmation complète de l'événement sur toquesetporcelaine.limoges.fr.

3

Contact presse Ville de Limoges :

Claire PAROT (GLÉDEL)

Attachée de presse

05 55 45 60 49 / claire.parot@limoges.fr

Cliquez pour suivre l'actualité de la Ville : limoges.fr



/villedelimoges



@VilleLimoges87



7ALimoges



villedelimoges



/ville_de_limoges



Ville de Limoges