

Toques & Porcelaine 2025 : la brigade des chefs au complet !

La 11^e édition de *Toques & Porcelaine* se déroulera les 19, 20 et 21 septembre prochains. Pour l'occasion, le public pourra profiter de plusieurs rendez-vous avec la brigade composée de chefs nationaux reconnus. Aux côtés de **Jeffrey Cagnes**, **Tabata et Ludovic Mey***, **Aurélien Véquaud***, le cinquième chef à rejoindre l'équipe est **Sébastien Vauxion****.

Tout au long des trois jours de ce festival gastronomique, les cinq chefs de la brigade participeront à de nombreux temps forts : ateliers culinaires (sur réservation prochainement), démonstrations culinaires, duos culinaires, sans oublier le dîner de gala qu'ils réaliseront ensemble !

RENCONTRE AVEC LES CHEFS DE LA BRIGADE...

JEFFREY CAGNES

Jeffrey Cagnes est le chef pâtissier et fondateur de la *Maison Jeffrey Cagnes Paris*. Après avoir notamment redonné ses lettres de noblesse à la plus ancienne pâtisserie de Paris, ou encore après avoir travaillé aux côtés de Jean-François Piège, il décide de lancer son propre établissement, au cœur du 17^e arrondissement de Paris, au 24 rue des Moines. Un an plus tard, il ouvre une deuxième boutique dans son quartier de cœur, le 2^e arrondissement, située rue Montorgueil. S'y exprime une vision sincère, généreuse, multiculturelle et moderne de la pâtisserie, valeurs fondamentales que souhaite véhiculer le chef Jeffrey Cagnes, symbole de cette jeune garde qui allie respect des traditions et expression de sa personnalité, sans ambages. En 2023, il ouvre une boutique unique en partenariat avec la marque Cupra, entre la place de l'Opéra et la place de la Madeleine. Le chef y voit l'opportunité d'y étendre son champ d'expression et illustrer pleinement sa créativité, autour de pâtisseries aux parfums tantôt latins, tantôt orientaux. Une vision qui rend hommage aux créations pâtissières du bassin méditerranéen, si cher à son cœur, de par ses origines. En 2024, le chef Jeffrey Cagnes, se penche sur l'ouverture de sa quatrième boutique, mais la première boutique en banlieue parisienne à Levallois-Perret. En 2025 il y inaugure également son premier atelier de pâtisserie où il transmet son savoir-faire aux passionnés de la pâtisserie.



© Kevin Rauzy

TABATA ET LUDOVIC MEY*

Tabata est brésilienne. Ludovic est né en Savoie. Ils se sont rencontrés dans les cuisines de la brasserie *Marguerite* - du chef Paul Bocuse - à Lyon. Leur complicité en cuisine aura fait naître leur d'amour. Leur premier restaurant *Les Apothicaires* a été récompensé d'une étoile. Trop à l'étroit, ils ont fait le choix de déménager pour créer non pas une mais deux tables. *Ombellule*, une table gastronomique intimiste et la brasserie *Roseaux* qui rend hommage aux grands classiques de la cuisine française. *Ombellule*, leur restaurant gastronomique à l'ambiance Art Déco, ouvert en septembre 2024, est déjà auréolé d'une étoile depuis mars 2025. Leur cuisine est inspirante, gourmande et leurs assiettes empreintes de délicatesse.



© Fabien Breuil

SÉBASTIEN VAUXION**

Sébastien Vauxion est un chef singulier, qui a su au fil du temps créer son propre univers. Car s'il a très tôt baigné dans l'univers de la boulangerie pâtisserie par l'intermédiaire de ses oncles à Orléans, c'est auprès de Philippe Conticini et de Pierre Hermé qu'il touche du doigt les prémices d'une créativité débridée et des associations originales, mais réfléchies. C'est plus tard, en collaborant avec Pierre Gagnaire qu'il développera sa créativité sans limite. Aujourd'hui, chef pâtissier du *K2 Palace* à Courchevel, doublement étoilé au guide Michelin, il est le premier chef à composer un menu entièrement végétal dans lequel salé et sucré n'ont pas de frontière.



© collection - foudimages

AURÉLIEN VÉQUAUD*

Aurélien Véquaud est originaire de Loire-Atlantique, il a pourtant très vite goûté à la douceur de vivre de la Méditerranée. Formé auprès d'Alexandre Couillon à Noirmoutier, ou encore d'Olivier Brulard à *La Réserve* de Beaulieu-sur-Mer, il est depuis 2016 le chef exécutif de l'hôtel Belles-Rives à Juan-les-Pins et de son restaurant étoilé *La Passagère*. La cuisine d'Aurélien s'imprègne de la Méditerranée et de ses richesses halieutiques mais tout autant des productions maraîchères locales. Ses assiettes sont sensibles, réfléchies et ne laissent rien au hasard en matière de goût et de dégustation. Les accords mets et vins proposés par son sommelier Aymeric Averdy sont un autre point fort de cette belle table du sud.



© Studio Loic Bisoli

Un site internet est dédié à l'événement toquesetporcelaine.limoges.fr. Le public pourra y retrouver prochainement tous les participants et la programmation, mais aussi effectuer ses réservations pour les ateliers culinaires, le brunch, le déjeuner et le dîner de gala.