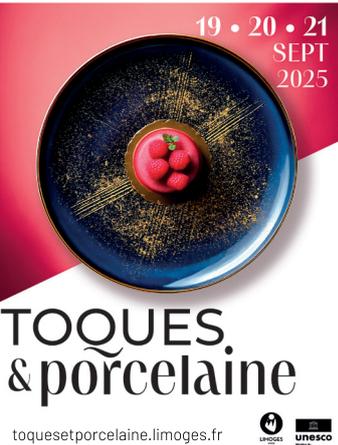


L'événement *Toques & Porcelaine* vous donne rendez-vous du 19 au 21 septembre



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* (un cinquième chef viendra compléter la brigade prochainement).*

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 ainsi que de belles nouveautés à découvrir tout au long de ces trois jours festifs :

◆ Le village gourmand et créatif place de la République avec :

NOUVEAUTÉ 2025 ▪ un potager sur le thème du salon de thé avec le concours créatif des jardiniers de la Ville qui, pour cette édition, ont choisi des légumes associant le salé-sucré.

- des chalets pour les chefs locaux, les porcelainiers et les artisans

NOUVEAUTÉS 2025 Finies les assiettes jetables, les plats des chefs locaux seront servis dans des assiettes en porcelaine blanche non estampillées ! De nouveaux chalets feront également leur apparition : un chalet dédié aux personnes végétariennes, un chalet sucré pour les amateurs de desserts, un chalet pain/fromage/vin et un chalet café/cocktails.

- un marché de producteurs (en collaboration avec la Chambre départementale d'agriculture)
- des filières agricoles avec Blason Prestige et l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

◆ Des démonstrations culinaires gratuites place de la République, place de la Motte et aux halles centrales

◆ Des ateliers culinaires pour partager un moment avec les chefs de la brigade (sur réservation prochainement)

◆ Un potager géant place de la Motte

◆ Des animations pour les enfants et pour les adultes

◆ Un brunch le dimanche matin et un déjeuner le samedi midi concoctés par des chefs locaux (sur réservation prochainement)

◆ Une soirée de gala exceptionnelle le samedi soir avec un dîner gastronomique signé par les chefs de la brigade dans un lieu inattendu (sur réservation prochainement)

NOUVEAUTÉS 2025 ◆ Deux soirées thématiques : une soirée blanche dans une ambiance jazzy le vendredi et une soirée musicale animée par un DJ le samedi soir

◆ La halle des saveurs et des savoir-faire au pavillon du Verdurier

◆ La table banquet des porcelainiers au musée national Adrien-Dubouché

◆ Un concours "Jeunes talents"

Depuis 2017, dans le cadre de *Toques & Porcelaine*, un concours de création en porcelaine "Jeunes talents" est organisé en amont de la manifestation. Le principe de ce concours est de confier à un établissement de Limoges la création d'une pièce en porcelaine servant de contenant à un plat réalisé lors du dîner de gala. Pour cette nouvelle édition, douze élèves du lycée des métiers d'arts et technique Le Mas Jambost ont travaillé durant toute leur année scolaire à la réalisation d'un contenant qui servira à accueillir le dessert réalisé par le chef **Jeffrey Cagnes**. Le projet gagnant sera ensuite confié et reproduit par la manufacture La Fabrique dont le directeur, Daniel Betoule, a accepté gracieusement de soutenir ce projet. Après délibération du jury, trois projets seront récompensés. Le maire annoncera les noms des trois gagnants à l'occasion du dîner de gala, le 20 septembre prochain.



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 place de l'Opéra et 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.



ILS SERONT LÀ EN SEPTEMBRE

DU CÔTÉ DES CHEFS LOCAUX

Fabien Boisseau (*Ginette*)
David Boyer (traiteur gastronomique)
Arthur Buisson (*L'Aparté*)
Ludwik Crosnier (*L'Attanum*)
Martin Dumas (*Martin Comptoir*)
Estelle Kuhler Palard (*Le Cheverny*)
Grégory Lafargue (*Le Golf Saint-Lazare*)
Alain Moreau (traiteur *Cuisines et Météores*)
Philippe Redon (traiteur)
Jérôme Tisserand (*La Place*)

MAIS AUSSI

Philippe Exbrayat (*La Fabrique du café*)
Marion Lachaise (*La fromagerie Lachaise*)
Sylvain Thévenard (*Chez Renard*)
Dorian Pelissier (*L'Atelier pâtissier*)

DU CÔTÉ DES PORCELAINIERS

Ateliers Arquié
L'Atelier du Blanc
Degrenne
Esprit Porcelaine
Extranorm
Garance Créations
J.L. Coquet
Legle
LS Art et Création
Lucas de Rouvray
Non Sans Raison
Outrage Studio
Porcelaine Carpenet
Royal Limoges
Zeste électrique

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.