

Toques & Porcelaine

LES RÉSERVATIONS EN LIGNE SONT OUVERTES !



Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 17, 18 et 19 septembre prochains, la 9^e édition de sa biennale *Toques & Porcelaine* avec, comme invité d'honneur, le chef triplement étoilé Michel Troisgros***. De nombreux rendez-vous viendront rythmer cet événement incomparable qui met en avant l'excellence des arts de la table et de la gastronomie.

Dès aujourd'hui, les réservations pour le dîner de gala, le déjeuner champêtre, le brunch et les ateliers culinaires sont ouvertes sur le site internet dédié : toquesetporcelaine.limoges.fr

Événement unique en son genre, *Toques & Porcelaine* rassemble de nombreux chefs de renom mais aussi des manufactures prestigieuses à travers de nombreux rendez-vous dans le centre-ville historique. Un véritable parcours gourmand investira le centre de Limoges, de la place de la Motte à la galerie des Hospices, avec notamment les chalets des chefs locaux, des porcelainiers, mais aussi le marché de producteurs place Haute-Vienne et un potager géant agrémenté de 150 espèces de légumes

place Léon-Betoulle où auront lieu des cueillettes de chefs, suivies de recettes improvisées.

De nombreux temps forts seront organisés durant les trois jours, dont les démonstrations de chefs gratuites et ouvertes à tous, mais aussi d'autres rendez-vous sur réservation sur toquesetporcelaine.limoges.fr :

► **Ateliers culinaires | Vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 septembre | Salle Augustoritum**

45 minutes 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. Un moment unique et exclusif à savourer.

Plusieurs ateliers seront proposés avec Flora Mikula, Guillaume Muller, Pierre Rigother, Nicolas Paciello, Baptiste Renouard, Jesús "Cucho" Íñiguez et Fabrizio Mantovani.

Tarif : 40 €. 10 participants maximum par atelier.

► **Dîner de gala | Samedi 18 septembre à 20h | Serres municipales de la Vergne**

Vivez un moment d'exception en dégustant un repas imaginé et cuisiné par le chef invité d'honneur trois étoiles Michel Troisgros*** servi pour 250 convives dans le cadre atypique, sublimé pour l'occasion, des serres municipales de la Vergne.

AU MENU

Pièces de cocktail

Entrée : nage folle de coquillages à la truffe noire

Plat : pièce de bœuf limousin au fleurie et à la moelle

Dessert : blanc désiré à la rhubarbe et aux fraises des bois

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

► Déjeuner champêtre | Samedi 18 septembre à 12h | Jardin de l'Évêché

C'est l'une des nouveautés de cette nouvelle édition de *Toques & Porcelaine* à ne manquer sous aucun prétexte : un déjeuner champêtre pour 150 personnes autour de produits locaux sera proposé au cœur du jardin de l'Évêché.

AU MENU

Apéritif : «Panazo» façon mojito, quelques amuses-bouches

Mise en bouche : Capuccino de butternut, salpicon de boudin noir de chez Barris, émulsion aillée

Entrée : Gravelax de fario bio d'Aubazine, crème «Les Fayes» montée à l'aneth

Trou limousin : Granité de cidre de Saint-Yrieix, allumettes de golden infusées à la Gauloise

Plat : Filet de veau label rouge en cuisson douce, belle tranche de côte de boeuf maturée limousine, girolles et cèpes de Bussière-Galant, pommes en écailles, jus court à la moutarde violette

Fromage : Chèvre frais de Flavignac pané façon pain d'épices, tourteau de noix périgourdines

Dessert : La véritable tarte tatin aux pommes AOP du Limousin, pâte façon «madeleine Bijou»

Eau plate et gazeuse de Bussière-Galant, vin blanc (côteaux du Saillant), vin rouge (cave de Branceilles), café Errel torréfié à Limoges

Tarif : 45 €.

► Brunch | Dimanche 19 septembre de 11h à 14h | Pavillon du Verdurier

Nouveauté particulièrement appréciée de l'édition 2019, le brunch gourmand mettra à l'honneur le savoir-faire du chef Maxime Dupiot, entre produits régionaux et belles découvertes.

Tarif : 25 €.

► Atelier "Éveil des sens" avec Laetitia Roux | Samedi 18 septembre à 13h | Pavillon du Verdurier

Laetitia Roux proposera, pour une douzaine de participants, un atelier – dégustation autour de l'éveil des sens. Il s'agira pour les convives de voyager à la découverte de méthodes de cuisine différentes, le temps d'un repas partagé, à vivre avant tout comme une expérience.

À l'arrivée : atelier olfactif et gustatif des huiles essentielles / recherche de la tomate surprise dans l'arbre aux délices

À table : le jardin responsable / blanc-manger de sole, corail d'oursin, condiment de pois chiche et gelée de saké / reflet de vigne, meringue mi-figues mi-raisins

Tarif : 50 €.

Programme complet et réservations sur toquesetporcelaine.limoges.fr