

DOSSIER
DE PRESSE

19 • 20 • 21
SEPT
2025



TOQUES & porcelaine

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](https://www.limoges.fr)



/villedelimoges



@VilleLimoges87



7ALimoges



villedelimoges



/ville_de_limoges



Ville de Limoges

SOMMAIRE

3 UN ÉVÉNEMENT QUI RÉGALE

4 UNE PROGRAMMATION QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE

5 Dans le centre-ville

8 Deux potagers géants et gourmands

9 Les démonstrations culinaires gratuites

10 Les ateliers culinaires payants

11 Les duos culinaires

12 Le dîner de gala

13 Le déjeuner

14 Le brunch

15 Les expositions

18 Autour des livres

20 Les animations

23 Pour les scolaires

24 Le concours de création en porcelaine

25 LES CHEFS

26 Le parrain : Jacques Chibois

27 La brigade de chefs étoilés

31 Les chefs locaux

36 LES PORCELAINIERS

43 LES PRODUCTEURS, ARTISANS ET EXPOSANTS

53 NOS PARTENAIRES

54 INFORMATIONS PRATIQUES

Un événement qui régale

Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 19, 20 et 21 septembre 2025 au coeur du centre-ville, la 11^e édition de sa biennale *Toques & Porcelaine*, parrainée par le chef Jacques Chibois. Une brigade de cinq chefs nationaux (Jeffrey Cagnes, Tabata et Ludovic Mey*, Sébastien Vauxion** et Aurélien Véquaud*) prendra part à de nombreuses animations au côté des chefs locaux, des porcelainiers et des producteurs et artisans.

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.

Après avoir accueilli près de 50 000 visiteurs lors de la précédente édition en 2023, Limoges, capitale des arts du feu et terroir de produits d'excellence, investit son centre-ville historique avec un véritable parcours gourmand, des potagers géants et de multiples animations originales.

Démonstrations de chefs gratuites, ateliers culinaires animés par les chefs de la brigade, duos culinaires, dîner de gala exceptionnel signé par la brigade, brunch, déjeuner, marché de producteurs, animations pour enfants... Le week-end sera festif et assurément gastronome !



© Ville de Limoges

UNE PROGRAMMATION QUI DONNE L'EAU À LA BOUCHE



◆ LE VILLAGE GOURMAND ET CRÉATIF place de la République

Vendredi 19 septembre de 11h à 23h, samedi 20 septembre de 10h à 23h et dimanche 21 septembre de 10h à 18h

Ce village se compose :

- d'un potager géant
- des chalets des chefs locaux, des porcelainiers, des artisans, des partenaires
- du marché de producteurs
- des filières agricoles
- de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)
- d'un espace dédié aux animations enfants
- et d'une scène pour les démonstrations et ateliers culinaires

Le public pourra profiter de nouveaux chalets :

● un chalet sucré avec Dorian Pelissier

Après un parcours de formation classique auprès de grandes pointures de la pâtisserie ainsi qu'une expatriation de 3 ans en Asie, il a décidé de mettre ses compétences au service des particuliers en créant en 2022 L'atelier Pâtisserie à Feytiat. Dans un cadre convivial et chaleureux, il ouvre ses portes aux passionnés et amateurs qui souhaitent découvrir et partager un moment au travers de cours et ateliers en s'adaptant à tous les niveaux et toutes les envies.

● un chalet végétarien avec Greenville

Fondateur de Greenville Boutique en juillet 2018, Richard Cessat propose une cuisine à la fois généreuse et savoureuse au cœur du quartier des halles à Limoges. Ses plaisirs, combiner les saveurs autour de produits frais et biologiques, revisiter la finger food, et mettre à l'honneur les légumes de saison.

● un chalet pain/fromage avec Chez Renard et La Laiterie Lachaise

La boulangerie Chez Renard propose ses pains 100 % biologique panifiés « à l'ancienne » et fermentés grâce à « Bob », le levain naturel qui fête cette année ses 30 ans ! Leurs farines sont pures, elles ne contiennent aucun additif ni conservateur et sont écrasées à la meule de pierre dans un petit moulin de Dordogne à Saint-Martin-de-Ribérac.

La fromagerie Lachaise a ouvert en 2017 au cœur de la ville de Limoges. Depuis 2023, en plus de proposer une large gamme de fromages issus d'ici et d'ailleurs, elle fabrique ses propres yaourts et fromages, toujours dans Limoges et avec du lait collecté localement.

● un chalet café et cocktails en soirée avec La Fabrique du café

La Fabrique du café, c'est une torréfaction artisanale de café de spécialité et un



© Julien Tuyeras

Coffeeshop et cela depuis 2012. Présent en 2015 et 2017 à Toques & Porcelaine, notamment avec le Limoges Coffee Festival en 2015, l'établissement est ravi de revenir pour cette nouvelle édition. Seront proposés des cafés en boissons mais aussi en sachet pour ramener à la maison.

♦ **LE POTAGER GÉANT place de la Motte** avec un chalet pour les démonstrations culinaires

♦ **LA HALLE DES SAVEURS ET DES SAVOIR-FAIRE au pavillon du Verdurier**

Vendredi 19 septembre de 11h à 19h, samedi 20 septembre de 10h à 19h et dimanche 21 septembre de 10h à 18h

Le lycée des métiers Jean-Monnet, le lycée professionnel Saint-Jean, le lycée des métiers arts et techniques Le Mas Jambost et l'UIMM Limousin investiront le pavillon du Verdurier afin de faire découvrir au public les voies professionnelles proposées par leurs établissements notamment par le biais de démonstrations et d'animations. Le pavillon du Verdurier accueillera également trois expositions (voir p. 15).



© Ville de Limoges

● Lycée professionnel Saint-Jean

Le lycée professionnel est depuis 1980 un acteur éducatif sur Limoges dans le domaine de l'hôtellerie-restauration et depuis 2007 dans le domaine de l'optique-lunetterie. Le lycée professionnel ne cesse d'évoluer et propose depuis 2015 une formation en fleuristerie. Durant toutes ces années, les professionnels leur accordent leur confiance dans la transmission d'un savoir-faire mais aussi du savoir-être dans leurs formations. Cette reconnaissance les invite à poursuivre la rigueur, l'encouragement, la pugnacité auprès de chaque jeune souhaitant se former à un métier.

● Lycée des métiers Jean-Monnet

Depuis 1988, de la Troisième prépa-métiers au BTS, le lycée des métiers Jean-Monnet forme jeunes et adultes par la voie scolaire, par l'apprentissage ou la formation continue. Le lycée des métiers Jean-Monnet aide les jeunes à relever tous les défis et à entrer dans le monde captivant des métiers de bouche.



● Lycée professionnel arts et techniques le Mas Jambost

Le lycée des métiers arts et techniques le Mas Jambost présentera au pavillon du Verdurier ses filières autour du bois, de la mode, du vitrail, du modelage et de la céramique. Un atelier céramique sera animé par les élèves et enseignants pour l'occasion.



© Ville de Limoges



© UIMM

● UIMM Limousin

Le Pôle Formation UIMM Limousin regroupe sous la même enseigne tous les acteurs du réseau emploi formation de l'UIMM Limousin (Union des industries et métiers de la métallurgie) : AFPI et CFAI Limousin. Présent depuis plus de 40 ans sur le territoire Limousin, le Pôle Formation accompagne les entreprises industrielles pour leur permettre de disposer des compétences dont elles ont besoin (formations en alternance, formation continue (salariés et demandeurs d'emploi), conseil...).

● La Maison de l'Europe

Dans l'Union européenne, les systèmes de qualité concernent plus de 3 300 produits (fromages et produits laitiers, fruits et légumes, vins, spiritueux, ...).

Des symboles et dénominations européennes (AOP/AOC, IGP, STG et agriculture biologique européenne) permettent de garantir qu'un produit de l'UE est un produit authentique et de qualité. De nombreux produits sont présents sur notre territoire tels que la pomme du Limousin (AOP), l'agneau, le veau ou le porc du Limousin (IGP) sans oublier l'agriculture biologique.

La Maison de l'Europe – EUROPE DIRECT Limousin présentera ces labels de qualité avec un stand d'information, des vidéos de chefs cuisiniers. L'occasion de participer à des animations et concours autour de la cuisine en Europe avec des lots à remporter.



© Expliciat

● Limoges Métropole en partenariat avec Suez et Expliciat : une sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis 2023, Limoges Métropole et SUEZ collaborent pour une gestion des déchets plus performante et plus responsable. Au-delà de la collecte, cette collaboration s'inscrit dans une dynamique de sensibilisation et de prévention, avec l'objectif de réduire les déchets à la source.

Dans cette logique, Limoges Métropole, SUEZ et Expliciat s'associent pour proposer un stand dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ce stand pédagogique et convivial mettra en lumière des solutions concrètes :

- dégustations de smoothies réalisés à partir de fruits moches ou destinés à être jetés,
- démonstrations de recettes anti-gaspi,
- présentation du Crumbler, outil innovant qui transforme le pain dur en chapelure destinée à être réutilisée pour de nouveaux produits sucrés ou salés.

Un stand ludique et gourmand, pour sensibiliser tous les publics aux enjeux du gaspillage alimentaire.

Deux potagers géants et gourmands

Le temps de *Toques & Porcelaine*, deux jardins potagers géants sortiront de terre, comme par magie, place de la Motte, devant les halles centrales, mais également place de la République pour la première fois. Des cueillettes de chefs y seront notamment organisées chaque jour pour la réalisation d'une recette « minute » !

Pour cette 11^e édition, les jardiniers municipaux investiront la place de la Motte et la place de la République pour réaliser deux potagers géants sur le thème du salon de thé avec des légumes qui associeront le salé-sucré tels que des épinards fraises, des melons orange ananas, des aubergines appel green, du basilic cannelle...). Depuis des mois, l'équipe de jardiniers choisit les variétés de légumes et de plantes, conçoivent la scénographie, les décors et portent une attention quotidienne à chaque nouvelle pousse. Une belle occasion pour les jardiniers de dévoiler leur savoir-faire et leur créativité ! Les ateliers municipaux participent à la réfection des structures qui accueilleront les plantations.

Des pièces de porcelaine, prêtées par les manufactures de Limoges, prendront place parmi les légumes prêts à être dégustés. Certaines créations, véritables œuvres artistiques, se fondront dans le décor pour mieux nous rappeler combien la nature est belle et fragile.

Le public pourra également assister à la cueillette d'un chef qui réalisera ensuite une recette minute improvisée dans le chalet place de la Motte.



© Ville de Limoges

Les démonstrations culinaires gratuites



© Ville de Limoges

Chaque jour, les visiteurs pourront assister gratuitement à de nombreuses démonstrations de chefs locaux et nationaux qui prépareront en direct l'une de leurs créations culinaires. À découvrir sans modération !

Les démonstrations se dérouleront place de la Motte, place de la République et aux halles centrales.

◆ LE PROGRAMME

Place de la Motte

- Vendredi 19 sept. à 15h : **Estelle Kuhler-Palard** (voir p. 34)
- Vendredi 19 sept. à 16h : **École Saint-Jean**
- Vendredi 19 sept. à 17h30 : **École Jean-Monnet**
- Samedi 20 sept. à 14h : **Jacques Chibois** (voir p. 26)
- Samedi 20 sept. à 15h : **Arthur Buisson** (voir p. 32)



© Ville de Limoges

Place de la République

- Vendredi 19 sept. à 17h30 : **Jacques Chibois** (voir p. 26)
- Vendredi 19 sept. à 18h30 : **Tabata Mey*** (voir p. 28)
- Samedi 20 sept. à 13h : chef coréenne **Young-Soon Lee**

Halles centrales

- Samedi 20 sept. à 8h30 : **Confrérie du cul noir**
- Samedi 20 sept. à 9h30 : **Martin Dumas** (voir p. 33)
- Samedi 20 sept. à 10h30 : **Jean-Jacques Ganon** (Maître Canardier) et **Didier Marlay** (de la Confrérie des Canardiens de Rouen)
- Dimanche 21 sept. à 8h30 : **Estelle Kuhler-Palard** (voir p. 34)
- Dimanche 21 sept. à 9h30 : **Fabien Boisseau** (voir p. 31)
- Dimanche 21 sept. à 10h30 : **Grégory Lafargue** (voir p. 34)



© Ville de Limoges

Les ateliers culinaires payants



Pendant les trois jours de *Toques & Porcelaine*, des visiteurs privilégiés pourront participer à des ateliers culinaires et se retrouver pendant une heure en immersion totale dans la cuisine d'un grand chef de la brigade. Des moments uniques et exclusifs à savourer !

Les chefs invités dévoileront leurs recettes, leurs astuces, répondront à toutes les questions et laisseront les participants mettre la main à la pâte.

Tous les ateliers culinaires se dérouleront place de la République (10 participants maximum par atelier).

Sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr - Tarif : 40 €.

◆ LE PROGRAMME

Vendredi 19 septembre

- De 11h30 à 12h30 : **Jacques Chibois** (voir p. 26) - "Le carré d'agneau Baronet à la fondue de fenouil, saucisson à l'ail, lardons à la fleur de thym"
- De 14h à 15h : **Ludovic Mey*** (voir p. 28) - "Haricots verts et prunes, vinaigrette à l'huile de persil, crémeux à la noix d'Amazonie"
- De 15h30 à 16h30 : **Jeffrey Cagnes** (voir p. 27) - "Financier confit de fruits rouges"

Samedi 20 septembre

- De 9h à 10h : **Sébastien Vauxion**** (voir p. 29) - "Comment travailler sa créativité autour des fruits et légumes en accord sucré-salé"

Dimanche 21 septembre

- De 9h à 10h : **Tabata Mey*** (voir p. 28) - "Tourte de légumes sans pâte, mayonnaise au pollen"
- De 10h30 à 11h30 : **Aurélien Véquaud*** (voir p. 30) - "Gyoza bœuf et homard"





Des duos culinaires offriront au public des rencontres uniques entre des chefs locaux et les chefs de la brigade.

Ces duos culinaires se dérouleront sur la scène installée place de la République.

◆ LE PROGRAMME

Samedi 20 septembre

- 11h : **Aurélien Véquaud*** (voir p. 30) et **Fabien Boisseau** (voir p. 31)
- 12h : **Ludovic Mey*** (voir p. 28) et **Henri Dudognon** (voir p. 33)
- 14h : **Jeffrey Cagnes** (voir p. 27) et **Dorian Pelissier** (voir p. 5)

Dimanche 21 septembre

- 12h : **Sébastien Vauxion**** (voir p. 29) et **Martin Dumas** (voir p. 33)
- 13h : **Émile Cotte** et **David Boyer** (voir p. 31)





© Ville de Limoges



Venue de Raymond Poincaré en 1913 pour le banquet des Maires qui se tint au manège du 20^e dragons. Entre 1500 et 2000 personnes furent accueillies © DR



Photo du garage en 1960 © DR

Samedi 20 septembre à 20h, un dîner gastronomique sera spécialement imaginé et cuisiné pour l'occasion par les cinq chefs nationaux de la brigade.

Véritable moment d'exception, ce dîner de gala sera servi pour 250 convives dans la plus belle des porcelaines, et 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.

Spécialement conçu pour *Toques & Porcelaine* par Jeffrey Cagnes (voir p. 27), Tabata et Ludovic Mey* (voir p. 28), Sébastien Vauxion** (voir p. 29) et Aurélien Véquaud* (voir p. 30), ce dîner sera préparé et servi avec l'appui d'une cinquantaine d'élèves des lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet.

Sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr - Tarif : 165 € (champagne et vins compris).

À DÉGUSTER

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 : **Tabata et Ludovic MEY***

Artichaut légèrement fumé, crème acidulée à la pistache et menthe fraîche

ENTRÉE 2 : **Aurélien VÉQUAUD***

Le Gambon, vinaigre de thé bergamote, brocoletti et velours de corail

PLAT : **Tabata et Ludovic MEY***

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

TRANSITION SALÉE-SUCRÉE : **Sébastien VAUXION****

Un avant-goût de dessert autour du végétal

DESSERT : **Jeffrey CAGNES**

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

Eau, vin et café compris



© Ville de Limoges

Samedi 20 septembre à 12h, un déjeuner sera spécialement conçu pour l'occasion par le chef David Boyer (voir p. 31).

Ce déjeuner, cuisiné pour 150 personnes autour de produits locaux, sera servi à la Galerie des Hospices.

Sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr - Tarif : 62,50 €.



© Ville de Limoges

À DÉGUSTER

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

Eau et café



© Ville de Limoges

Dimanche 21 septembre à 11h, un brunch gourmand sera proposé à la Bibliothèque francophone municipale du centre-ville.

Ce brunch sera cuisiné spécialement pour l'événement *Toques & Porcelaine* par le chef Philippe Redon (voir p. 35).

Sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr - Tarif : 39 €.



© Ville de Limoges

À DÉGUSTER

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

À l'occasion de Toques & Porcelaine, les visiteurs pourront découvrir plusieurs expositions dans la ville.

♦ ODYSSÉES D'OMAR VICTOR DIOP À LA FONDATION BERNARDAUD

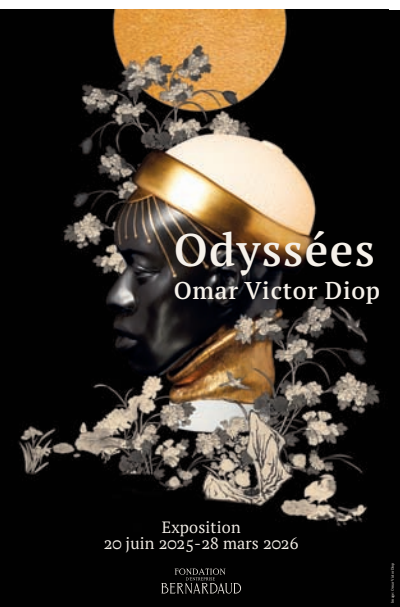
Du 20 juin 2025 au 28 mars 2026 (entrée payante)

La Fondation Bernardaud à Limoges accueille l'artiste sénégalais Omar Victor Diop pour une exposition monographique inédite. Cette collaboration est née d'un dialogue artistique entre la maison Bernardaud et l'artiste, initié autour de Touki, un autoportrait en porcelaine, révélant pour la première fois son travail en trois dimensions.

L'exposition mêle photographies et créations uniques en porcelaine réalisés dans le cadre d'une résidence à la Fondation. À travers cette proposition immersive, l'artiste déploie une odyssee visuelle et symbolique, entre mémoire, identité et mouvement des corps et des peuples. Le commissariat de cette exposition a été assuré par Hélène Huret.

Fondation Bernardaud : 27 rue Pierre-Bernardaud - 05 55 10 21 86 - www.bernardaud.com

Tarifs des visites : 8 € (adultes) / 6 € (groupe de plus de 10 personnes) / Gratuit pour les moins de 18 ans (hors groupes scolaires) et pour les étudiants en écoles d'art.



♦ LIMOGES ART DÉCO (1925/2025) AU FOUR DES CASSEAUX

Du 18 avril au 1^{er} novembre (entrée payante)

Limoges Art Déco 1925/2025 célèbre le centenaire de l'Exposition Internationale des Arts Décoratifs et Industriels Modernes qui s'est tenue à Paris d'avril à octobre 1925. La création artistique durant ces années folles confronte les idées d'avant-garde de l'Architecture et des Arts appliqués. Le four des Casseaux réunit environ deux cents pièces exceptionnelles présentées lors de cette exposition. Ces chefs d'œuvre de l'Art Déco remettent au-devant de la scène de nombreux manufacturiers oubliés. Ils confortent la présence des porcelainiers de Limoges parmi les grands acteurs de la vie artistique et culturelle du 20^e siècle tout en ouvrant des perspectives pour la création face aux enjeux du 21^e siècle.

Four des Casseaux : 1 rue Victor-Duruy - 05 55 33 28 74 - museedescasseaux.com

Tarifs des visites : 4,50 € (adultes) / 3 € (tarif réduit) / 2,50 € (étudiants et enfants de 13 à 18 ans) / Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans



♦ TROIS EXPOSITIONS AU PAVILLON DU VERDURIER

Vendredi 19 septembre de 11h à 19h, samedi 20 septembre de 10h à 19h et dimanche 21 septembre de 10h à 18h



- **Exposition sur le thème « *Céramique et développement durable* » par l'Université de Limoges (œuvres des élèves ingénieurs de la spécialité céramique industrielle de l'ENSIL-ENSCI)**

Résistance, durabilité, propriétés thermiques, électriques ou optiques fascinantes... les matériaux céramiques sont omniprésents, du sol au plafond et depuis le tube de dentifrice jusqu'aux composants de nos appareils électroniques, parfois de manière insoupçonnée. Tout cela ne doit pas faire oublier la dimension artistique liée à ces matériaux naturels dont les procédés de mise en forme permettent de réaliser des œuvres d'art originales.

À la fin de leur première année d'études du cycle ingénieur dans la spécialité Céramique Industrielle, les élèves doivent concevoir et réaliser une pièce céramique, répondant à une thématique et un cahier des charges précis. Chaque groupe imagine, dessine puis élabore sa pièce en porcelaine, pour développer les compétences nécessaires à leur futur métier : conception, formulation de matière d'œuvre, mise en forme par différents procédés, traitement thermique, sans oublier la dimension de gestion de projet collectif.

Découvrez ainsi une exposition d'œuvres réalisées par les élèves ingénieurs de la spécialité Céramique Industrielle de l'ENSIL-ENSCI école d'ingénieurs de Limoges dans le cadre de plusieurs projets réalisés ces dernières années. Appréciez les incroyables prouesses techniques de ces futurs ingénieurs qui ont laissé parler leur créativité pour répondre à une problématique essentielle : «Céramique et développement durable» et «La céramique se réinvente».



- **Exposition de l'École nationale supérieure d'art et de design de Limoges (ENSAD)**

Une exposition de Lisa Giraud, étudiante pour le Diplôme national supérieur d'expression plastique mention DESIGN, Céramique, Master ENSAD : « *Fake food - fast food* » : pas d'ingrédients, pas de saveurs. Juste de quoi grignoter votre attention, assez pour réaliser que nous sombrons dans un estomac trop rempli. Un buffet absurde, un festival d'excès, où illusion et bizarrerie servent de filtres à la réalité.

- **Exposition « *L'art du banquet* » du collège Albert-Calmette**

Ce banquet a été réalisé par les élèves de la 6^e et la 5^e CHAAP (classe à horaires aménagés arts plastiques option céramique) du collège Albert-Calmette de Limoges et il a été mené sur deux années. Les élèves de 6^e ont travaillé avec l'artiste Élise Lefebvre pour créer des chandeliers illustrant des douceurs sucrées (boules aux couleurs pastel). Ils ont restitué leurs souvenirs sous forme de bas-reliefs assemblés sur deux pièces montées. Ils ont également modelé des surtouts avec des illustrations de proverbes autour de la nourriture. Par ailleurs, ils ont écrit des haïkus qu'ils ont appris à transférer par chromographie avec l'aide des



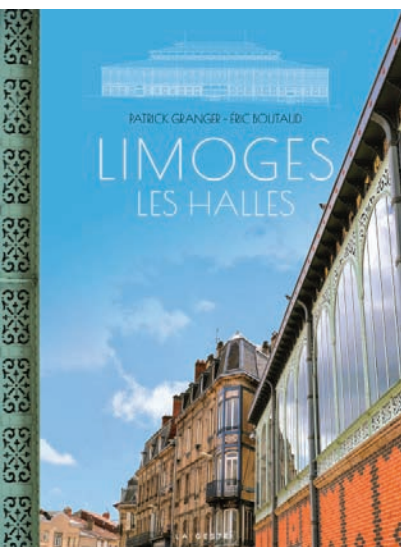
© Collège Calmette

étudiants en CAP décor du lycée du Mas Jambost. Les élèves de 5^e ont travaillé avec l'artiste Chiara Bonato à l'ENSAD. Ils ont créé des chandeliers à partir de coupes de légumes et de fruits. Ils ont également modelé une coupe d'abondance débordant d'objets permettant de restituer leurs différents souvenirs de repas de fête. Enfin, ils ont créé des soupières en barbotines en moulant préalablement des fruits et des légumes.

◆ PRÉSENTATION DE PORCELAINE (LA TABLE DES PORCELAINIERS)

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 17h45 (mais aussi dès le 10 septembre) // Musée national Adrien-Dubouché

Entrée gratuite les 20 et 21 septembre - musee-adriendubouche.fr



◆ LANCEMENT OFFICIEL ET DÉDICACES DU LIVRE *LIMOGES LES HALLES* D'ÉRIC BOUTAUD ET PATRICK GRANGER

Vendredi 19, samedi 20, dimanche 21 septembre de 9h30 à 12h30 aux halles centrales, vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 septembre de 14h à 18h devant la Librairie Page et Plume

Le livre *Limoges les halles* retrace l'histoire des Halles-et du quartier dans ses évolutions urbanistiques- des origines à nos jours. Le patrimoine, la vie dans les Halles /Un chapitre est consacré aux Halles Carnot. À la fois beau livre sur le patrimoine, revue d'art et d'histoire et luxueux guide touristique. Laissez-vous porter par les textes savoureux et fort bien documentés de l'auteur Éric Boutaud, guide conférencier. Découvrez de nombreux documents originaux, des dessins d'architectes, des entretiens jamais réalisés jusqu'alors. Les auteurs vous permettront de découvrir un univers encore méconnu de bien des limougeauds et des touristes. Suivez le guide serait-on tenté de dire, tant la formule convient au style de l'ouvrage. À travers près de trois cents photographies de Patrick Granger et une riche iconographie vous découvrirez les Halles centrales et Carnot comme vous ne les avez encore jamais vues ; de leur création à leur rénovation récente. De l'art, de la matière et surtout des femmes et des hommes remarquables, passionnés par leur métier et leur savoir-faire. Levez les yeux, l'étoile décernée par le *Guide vert* pour les Halles Centrales vous accompagne.

Parution mi-septembre 2025, Geste Éditions.



◆ Chalet LIBRAIRIE ANECDOTES

Vendredi 19 septembre de 11h à 23h, samedi 20 septembre de 10h à 23h et dimanche 21 septembre de 10h à 18h // Place de la République

Anecdotes est une librairie généraliste en cœur de ville de Limoges sur 3 niveaux et 600 m². Plus de 50 000 livres et 37 000 références sont à disposition dans la librairie : ouvrages de la littérature, jeunesse, BD, manga, livres pratiques et d'art, tourisme, sciences humaines, scolaire et universitaire. 11 libraires, spécialisés chacun de leur domaine, sont présents pour accompagner, conseiller et partager leurs coups de cœur. Un espace de 100 m² est consacré à la papeterie de détail, la carterie et le cadeau. Nouveau : service de reprise de livres d'occasion en librairie.

● **Dédicaces du livre *La pâtisserie du Chef Jeffrey Cagnes* en présence de Jeffrey Cagnes (voir p. 27) le samedi 20 septembre à 15h30**

◆ Chalet LES ARDENTS ÉDITEURS

Vendredi 19 septembre de 11h à 23h, samedi 20 septembre de 10h à 23h et dimanche 21 septembre de 10h à 18h // Place de la République

Les Ardents Éditeurs est une maison d'édition basée à Limoges en Limousin, créée en 2007 et dirigée par le chercheur Jean-Marc Ferrer. Les Ardents Éditeurs se sont engagés dans la valorisation éditoriale des thèmes patrimoniaux, artistiques et historiques en région Nouvelle-Aquitaine et dans leur ville d'attache. Leur catalogue est riche de plus de 130 ouvrages dont certains ont déjà été remarqués au niveau national et pour certains ont été primés. Ouvrages de littérature, beaux livres, patrimoine, BD et jeunesse ont fait la réputation de la maison d'édition. Mais leur action est ouverte également à l'édition nationale de titres aux thématiques variées et à la conception d'expositions patrimoniales.

● **Dédicaces du livre *Croq'Vadrouille en Périgord* de Michaël Bettinelli et Hélène Lafaye-Fouhéty**



Boudiou ! La perdrix rouge, ingrédient principal du succulent pâté de Périgueux, est introuvable ! Pour le jeune Louis, noble bien capricieux et égoïste, c'est inacceptable. Ni une ni deux, il part à la recherche de ce petit oiseau au goût exquis. Sa quête bien chaotique à travers le Périgord va le mener à Lina, une fillette surprenante, avec de drôles d'oreilles. Grâce à elle, il va découvrir que la nature à beaucoup plus à lui offrir qu'il ne le pense. Arrivera-t-elle à le convaincre de laisser vivre la toute dernière perdrix rouge, en voie de disparition ? Au cœur de la forêt et de ses secrets, Lina embarque Louis dans une aventure gourmande et enchantée, lui apprenant à respecter l'environnement et ses trésors. Noix, cèpes, truffes noires et fraises des bois se mélangent alors pour créer des recettes périgourdines savoureuses !

Un conte initiatique et délicieux à croquer à pleines dents, pour petits gastronomes rêveurs et grands curieux du goût.

Dédicaces vendredi 19 septembre de 11h à 16h et samedi 20 septembre après-midi par Michaël Bettinelli // Dédicaces vendredi 19 septembre après-midi, samedi 20 septembre et dimanche 21 septembre après-midi par Hélène Lafaye-Fouhéty

De nombreux rendez-vous seront organisés pour les petits comme les plus grands durant l'événement.

♦ LA HALLE DES SAVEURS ET DES SAVOIR-FAIRE

Vendredi 19 septembre de 11h à 19h, samedi 20 septembre de 10h à 19h et dimanche 21 septembre de 10h à 18h // Pavillon du Verdurier

Le lycée des métiers Jean-Monnet, le lycée professionnel Saint-Jean, le lycée des métiers arts et techniques Le Mas Jambost et l'UIMM Limousin investiront le pavillon du Verdurier afin de faire découvrir au public les voies professionnelles proposées par leurs établissements notamment par le biais de démonstrations et d'animations (voir p.6). Le pavillon du Verdurier accueillera également trois expositions (voir p. 15).



© Ville de Limoges

♦ ANIMATIONS GRATUITES POUR LES ENFANTS

Vendredi 19, samedi 20 et dimanche 21 septembre de 11h à 13h et de 14h à 19h // Place de la République

● Escape game "À la recherche du trésor de kaolin" pour les 4/6 ans et les 7/12 ans

À travers 4 énigmes et jeux de déduction, les enfants devront trouver un code à 4 chiffres pour ouvrir le coffre rempli de kaolin et de trésors afin de pouvoir relancer la production de l'usine de porcelaine ! Les enfants repartiront avec un petit cadeau !
Durée : 20-30 minutes.

● Atelier pâte à sucre "Pour allier imagination & gourmandise"

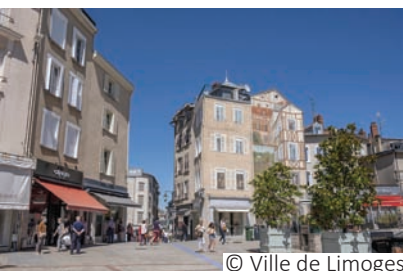
Décoration de sablés avec de la pâte à sucre. Les enfants repartiront avec leurs gâteaux !

● Atelier peinture sur porcelaine "Dans la peau d'un designer"

Les enfants pourront décorer eux-mêmes leur assiette ou tasse avec de la peinture et des feutres spéciaux. Ils pourront repartir avec leurs pièces décorées.

♦ INAUGURATION DE TOQUES & PORCELAINE

Vendredi 19 septembre à 17h // Place de la Motte



© Ville de Limoges

♦ VISITE APÉRITIVE PAR LE SERVICE VILLE D'ART ET D'HISTOIRE DE LA VILLE DE LIMOGES

Vendredi 19 septembre à 18h (durée : 1h30) // Place de la Motte

Vous flânez au cœur de la ville haute et remontez le temps depuis le Xe siècle et le château à motte jusqu'aux aménagements contemporains, en passant par la construction des halles.

Avec la complicité de La Locale. Règlement et réservation auprès de l'Office de Tourisme au 05 55 34 46 87 ou sur www.destination-limoges.com.

Tarif plein : 11 € - Tarif réduit : 9 €.



© Dégustation sensorielle

♦ ATELIER DE DÉGUSTATION SENSORIELLE « CE QUE LE VIN VA DIRE DE VOUS »

Vendredi 19 septembre à 18h30, samedi 20 et dimanche 21 septembre à 11h //
Pavillon du Verdurier

Aurélie Pouget, sophrologue, et Laurent Colombier, conseiller viticole, ont mis au point une approche nouvelle de découverte du vin, rythmée par l'exploration des cinq sens. Le vin est une matière riche qui ne se limite pas à un goût. Il peut être lié à des images, des souvenirs, peut-être des émotions. Cette dégustation, focalisée sur l'espace personnel de chacun, permet de vivre intimement ses ressentis. Ainsi, chaque dégustatrice, chaque dégustateur est amené à accueillir ce que le vin suscite sur le moment présent. Nul besoin d'expertise en la matière, il suffit de se laisser porter par la voix d'Aurélie qui vous guide à chaque étape.

Cet atelier propose la découverte à l'aveugle de deux vins, suivie d'un temps de partage pour les personnes qui souhaitent s'exprimer. Il se clôt par un éclairage sur les aspects techniques, les qualités des vins, leur histoire et celle des passionnés qui ont contribué à leur réalisation, du terroir à la mise en bouteille. C'est Laurent qui anime cette étape et répond à toutes vos questions. Un moment hors du temps, une expérience, où l'on est libre de suivre, d'accueillir ses ressentis. Un moment où le vin prend le goût de l'attention que vous lui portez.

Sur réservation sur toquesetporcelaine.limoges.fr. Durée : 1h30. Tarif : 31 €. Nombre d'inscriptions limité à 10 personnes.

♦ SOIRÉE BLANCHE

Vendredi 19 septembre de 20h à 23h // Place de la République

Concert de LAZCAR VOLCANO de 20h30 à 22h30



© Ville de Limoges

♦ VISITE AU RÉVEIL DES HALLES PAR LE SERVICE VILLE D'ART ET D'HISTOIRE DE LA VILLE DE LIMOGES

Samedi 20 septembre à 8h (durée : 1h30) // Halles centrales

Il est 8h, Limoges s'éveille... L'idéal pour découvrir les halles, cette vaste architecture façon Eiffel parée de porcelaine et terminer par un bon casse-croûte !

Avec la complicité du Bistrot d'Olivier. Règlement et réservation auprès de l'Office de Tourisme au 05 55 34 46 87 ou sur www.destination-limoges.com.

Tarif plein : 11 € - Tarif réduit : 9 €.

♦ ATELIER DE TORRÉFACTION

Samedi 20 septembre à 8h (durée : 1h30) // 20 place d'Aine

Par La Fabrique du café (voir p. 5). Chaque participant repart avec un sachet de



Les animations

250g de café.

Tarif : 31 €

◆ **BATTLE DES CHEFS DU LIMOUZI GOLDEN TROPHÉE**

Samedi 20 septembre de 15h30 à 18h30 (durée : 3h) // Place de la République
Adolescents et adultes.

◆ **SOIRÉE DJ SET**

Samedi 20 septembre de 20h30 à 23h // Place de la République

◆ **INTRONISATION DE NOUVEAUX MEMBRES DES DISCIPLES ESCOFFIER**

Dimanche 21 septembre à 11h // Place de la Motte
Avec René Maury.

◆ **CLÔTURE : BATTLE DE LA BRIGADE DES CHEFS**

Dimanche 21 septembre de 15h à 17h // Place de la République

À l'occasion de *Toques & Porcelaine*, les tout-petits et les écoliers vont eux-aussi se régaler.



© Ville de Limoges

◆ UN DÉJEUNER DE CHEF dans les restaurants scolaires

Depuis 2017, *Toques & Porcelaine* est à l'honneur dans l'ensemble des restaurants scolaires de Limoges, par le biais d'un menu élaboré par le chef Jacques Chibois (voir p. 26). Après avoir proposé en 2021 un repas « zéro déchet », les classiques de la restauration scolaire, en 2023, un « menu local », afin d'exploiter les légumes disponibles par le pôle maraîchage des Espaces verts de la Ville de Limoges, le parrain de *Toques & Porcelaine* propose cette année un menu de sa provenance d'adoption. Éduquer les enfants au goût, promouvoir une alimentation raisonnée et raisonnable, sensibiliser les convives à l'approvisionnement local et en circuit court et privilégier le « fait maison » sont des thèmes auxquels la direction de la Jeunesse de la Ville est très attachée. **Ainsi, le jeudi 18 septembre, les enfants dégusteront un menu spécial : la douceur de tomate au fromage blanc citronné, le pilon de volaille confite aux agrumes de Provençale, le dessert moelleux de framboise, de cerise griotte, abricot.**

◆ UN DÉJEUNER DE CHEF dans les crèches

Et parce que le goût n'attend pas le nombre des années, la direction de la Petite enfance de la Ville de Limoges, séduite par le menu proposé par le chef Jacques Chibois (voir p. 26) en 2023, a souhaité renouveler l'opération en 2025. **Ainsi, le jeudi 18 septembre, les tout-petits des crèches de la Ville de Limoges bénéficieront du même menu gourmand que les « grands ».**

◆ Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et visites du potager

Les vendredi 19, lundi 22 et mardi 23 septembre, des animations seront proposées aux établissements scolaires de Limoges : visites du potager par la direction des Espaces publics de la Ville, mais aussi sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire par Limoges Métropole / Suez / Explicéat (voir p. 7).

Le concours de création en porcelaine



Le jury © Ville de Limoges

Depuis 2017, dans le cadre de *Toques & Porcelaine*, un concours de création en porcelaine "Jeunes talents" est organisé en amont de la manifestation. Cet événement est labellisé Ville Créative Unesco avec l'objectif de valoriser les acteurs céramiques locaux (formations professionnelles, artistes et créateurs, fabricants et manufactures).

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 par un des chefs invités lors du dîner de gala. Lors de la première édition du concours, l'École nationale supérieure des arts (ENSA) avait été choisie et avait vu la jeune artiste Myrtille Bouvret récompensée. Pour la deuxième édition, les élèves du Lycée des Métiers d'Arts et Technique du Mas Jambost se sont illustrés dans l'exercice. C'est l'œuvre d'Anouk Guichet qui a remporté le 1^{er} prix en 2021. En 2023, pour la troisième édition, c'est l'École nationale supérieure d'arts et de design (ENSAD), et la création de Jade Klein, Planchette - qui a remporté le 1^{er} prix.



Jeffrey Cagnes © Ville de Limoges

Pour cette nouvelle édition, le lycée des métiers arts et techniques Le Mas Jambost a accepté de participer et a fait le choix d'inscrire ce concours dans le programme pédagogique des élèves qui préparent le brevet métier d'art (niveau bac), prouvant ainsi son engagement total dans le projet. C'est leur professeur, Matthieu Bussereau qui coordonne le suivi du projet et l'accompagnement des élèves. Ce sont douze élèves qui ont ainsi travaillé durant toute leur année scolaire à la réalisation d'un contenant qui servira à accueillir le dessert réalisé par le chef **Jeffrey Cagnes** (voir p. 27) lors du dîner de gala de *Toques & Porcelaine* (qui se déroulera samedi 20 septembre). Les étudiants ont travaillé à un prototype, puis un moule. Devant le jury, chaque élève aura un temps de soutenance pour présenter son œuvre accompagnée d'une planche dessinée. 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 lauréat du concours recevra 750 €, le 2^e prix 500 € et le 3^e prix 250 €. Le maire annoncera les noms des trois gagnants à l'occasion du dîner de gala, le 20 septembre prochain.



LES CHEFS

Le parrain : Jacques Chibois



© DR

Jacques Chibois (*La Bastide Saint-Antoine* à Grasse) est Limougeaud, et c'est non sans émotion qu'il revient dans sa ville, fidèle depuis toujours à *Toques & Porcelaine*. D'origine périgourdine par son père et limousine par sa mère, il propose une synthèse des cuisines des terroirs du Limousin, du Périgord et de la Méditerranée.

Le chef compose une cuisine toute en finesse, avec les produits de son terroir, s'attachant au respect des saisons et à une parfaite maîtrise des cuissons. Parmi ses plats signatures, l'escalope de foie gras poêlée à la crème d'artichaut ou le papillon de langoustine en émulsion de pulpe d'orange à l'huile d'olive et basilic.

Pour cette nouvelle édition, il proposera un "menu de chef" dans les restaurants scolaires et les crèches municipales de la ville le jeudi 18 septembre (voir p. 23).

Plus d'infos sur jacques-chibois.com

OÙ LE RETROUVER PENDANT *TOQUES & PORCELAINE* ?

- Vendredi 19 sept. à 11h30 (place de la République) : atelier culinaire (voir p. 10)
- Vendredi 19 sept. à 17h30 (place de la République) : démonstration culinaire (voir p. 9)
- Samedi 20 sept. à 14h (place de la Motte) : démonstration culinaire (voir p. 9)

La brigade de chefs étoilés

(par ordre alphabétique)



© Kevin Rauzy

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.

OÙ LE RETROUVER

PENDANT *TOQUES & PORCELAINE* ?

- Vendredi 19 sept. à 15h30 (place de la République) : atelier culinaire (voir p. 10)
- Samedi 20 sept. à 14h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)
- Samedi 20 sept. à 15h30 (place de la République - chalet d'Anecdotes) : dédicaces de son livre (voir p. 18)

La brigade de chefs étoilés

(par ordre alphabétique)



© Fabien Breuil

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.

OÙ LES RETROUVER PENDANT *TOQUES & PORCELAINE* ?

- Vendredi 19 sept. à 14h (place de la République) : atelier culinaire avec Ludovic (voir p. 10)
- Vendredi 19 sept. à 18h30 (place de la République) : démonstration culinaire avec Tabata (voir p. 9)
- Samedi 20 sept. à 12h (place de la République) : duo culinaire avec Ludovic (voir p. 11)
- Dimanche 21 sept. à 9h (place de la République) : atelier culinaire avec Tabata (voir p. 10)

La brigade de chefs étoilés

(par ordre alphabétique)



© collection - foudimages

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.

OÙ LE RETROUVER

PENDANT *TOQUES & PORCELAINE* ?

- Samedi 20 sept. à 9h (place de la République) : atelier culinaire (voir p. 10)
- Dimanche 21 sept. à 12h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)

La brigade de chefs étoilés

(par ordre alphabétique)



© Studio Loïc Bisoli

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.

OÙ LE RETROUVER

PENDANT *TOQUES & PORCELAINE* ?

- Samedi 20 sept. à 11h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)
- Dimanche 21 sept. à 10h30 (place de la République) : atelier culinaire (voir p. 10)

(par ordre alphabétique)



© Ginette

Fabien BOISSEAU (*Ginette*)

Ginette est un néo bistrot situé au cœur du quartier des halles centrales de Limoges. Le chef Fabien Boisseau et son équipe proposent une cuisine ludique, bistronomique, savant mélange de plats traditionnels français et techniques gastronomiques innovantes. Une attention particulière est portée au sourcing des produits servis, ainsi qu'à la vaisselle en porcelaine de Limoges. La cave du restaurant compte 250 références de vins et spiritueux. Une adresse populaire, réconfortante et accueillante.

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Samedi 20 sept. à 11h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)
- Dimanche 21 sept. à 10h (halles centrales) : démonstration culinaire (voir p. 9)



© Pixelsstudio

David BOYER (traiteur gastronomique)

Né à Saint-Junien, David a grandi dans la nature préservée et abondante de la Haute-Vienne où il a pu être sensibilisé dès son plus jeune âge à une cuisine généreuse et variée. Des cuisines du *Pavillon Ledoyen* (3* Guide Michelin), au Groupe Taillevent, en passant par la *Maison Pic* à Valence (3* Guide Michelin), le chef n'a eu de cesse de perfectionner son art aux côtés de grands noms de la haute gastronomie française. C'est en 2022 que David décroche le titre tant désiré de « Meilleur Ouvrier de France », un aboutissement pour notre chef aux 28 ans de carrière. Rentré en pays Limousin en période de crise sanitaire, il décide de créer une entreprise de traiteur gastronomique aux multiples services : le service traiteur (pour les cérémonies de mariages, réceptions professionnelles ou privées), le chef à domicile (l'occasion de savourer un dîner gastronomique à la maison tout en profitant pleinement de vos invités), les dîners confidentiels (organisés au sein d'un restaurant éphémère où vous aurez la possibilité de déguster un repas gastronomique en six séquences dans un lieu insolite dont l'adresse est maintenue secrète, tout comme le menu jusqu'au jour-J), et la livraison de plats gastronomiques à domicile (avec un menu chaque semaine en trois ou quatre séquences livré dans des bocaux en verre consignés).

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Dimanche 21 sept. à 13h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)

(par ordre alphabétique)



© Limoges local

Arthur BUISSON (*L'Aparté*)

Après un beau parcours en cuisine, Arthur Buisson reprend le restaurant *L'Aparté* à son ancien mentor pour partager sa passion dans un lieu à taille humaine. Ici tout est fait maison avec des produits de saison et une carte qui évolue souvent.

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Samedi 20 sept. à 15h (place de la Motte) : démonstration culinaire (voir p. 9)



© Romain Ageneau

Ludwik CROSNIER (*L'Attanum*)

Ludwick Crosnier propose une cuisine inspirée par les saisons et au maximum autour de l'offre locale. Après plus de 20 ans auprès de chefs de belles maisons, réaliser sa cuisine lui est apparu comme une évidence.

(par ordre alphabétique)



Henri DUDOGNON (*La Chapelle Saint-Martin*)

Henri Dudognon, né en 1992 à Limoges, est un cuisinier passionné qui puise son inspiration et son exigence dans une tradition familiale profondément ancrée. Depuis 2018, il officie en tant que second de cuisine à *La Chapelle Saint-Martin*, maison Relais & Châteaux, aux côtés de son père, Gilles Dudognon, chef propriétaire reconnu et étoilé au Guide Michelin depuis 1986. C'est à ses côtés qu'Henri affine ses plus belles gammes culinaires, perfectionnant une cuisine à la fois élégante, sincère et ancrée dans le terroir.

Formé dans de grandes maisons comme *Les Prés d'Eugénie*, *La Bastide Saint-Antoine* ou encore *Le Sketch* à Londres avec Pierre Gagnaire, Henri a su forger une solide expérience, mariant savoir-faire traditionnel et ouverture à la modernité. De la cuisine gastronomique à la cuisine de bistrot, il démontre une maîtrise technique rigoureuse, une grande exigence de qualité, et une passion transmise de père en fils. Cette transmission familiale, vivante et exigeante, est aujourd'hui le cœur de son identité culinaire.

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Samedi 20 sept. à 12h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)



Martin DUMAS (*Martin Comptoir*)

Martin Dumas a ouvert en 2020 ce charmant bistro du centre-ville de Limoges avec son épouse Jovana. Formé auprès de Gilles Dudognon à Limoges, puis à *l'Atelier Robuchon*, *Fauchon* et *Les Sources de Caudalie*, ce Limougeaud a choisi en ouvrant son établissement de proposer une cuisine bistronomique axée autour du produit. Dans cette chaleureuse salle aux murs en pierre, le chef a opté pour une totale transparence avec un très long bar ouvert sur la cuisine et sur lequel il est possible de manger. À la carte, des plats à partager comme la côte de veau limousine ou le gigot de lotte cuite à l'arête. Les amateurs ne passeront pas à côté du foie de veau cuit en pavé épais et déglacé au vinaigre de Xérès.

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Samedi 20 sept. à 9h30 (halles centrales) : démonstration culinaire (voir p. 9)
- Dimanche 21 sept. à 12h (place de la République) : duo culinaire (voir p. 11)

(par ordre alphabétique)



© Le Cheverny

Estelle KUHler-PALARD (*Le Cheverny*)

Cheffe du restaurant *Le Cheverny*, Estelle Kuhler Palard pris la suite de son père. Elle sublime les saveurs régionales en y ajoutant une touche gourmande inspiré par les voyages. *Le Cheverny*, une cuisine française, raffinée à deux pas du centre-ville.

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Vendredi 19 sept. à 15h (place de la Motte) : démonstration culinaire (voir p. 9)
- Dimanche 21 sept. à 8h30 (halles centrales) : démonstration culinaire (voir p. 9)



© Le Golf Saint Lazare Le Green

Grégory LAFARGUE (*Le Golf Saint-Lazare*)

Originaire de Seine-et-Marne, Grégory Lafargue découvre la cuisine en apprentissage à l'Hôtellerie de Bas Bréau à Barbizon.

Suite à deux années de perfectionnement effectuées auprès du chef Louis Grondard au restaurant *Drouant* à Paris, puis un an au restaurant *Pride of the Valley* à Farnham (Angleterre), c'est en 2008 qu'il arrive sur Limoges.

Après quelques années d'expérience dans différents établissements de Limoges, ce sera en 2015 qu'il débutera à l'hôtel-restaurant *Le Golf Saint-Lazare* en tant que second avant de prendre les commandes de la cuisine.

Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Dimanche 21 sept. à 10h30 (halles centrales) : démonstration culinaire (voir p. 9)

(par ordre alphabétique)



© Fabrice Varieras

Alain MOREAU (traiteur *Cuisines et Météores*)

Alain Moreau est membre des Toques Blanches du Limousin. Après avoir tenu pendant 20 ans, de 2003 à 2023, le restaurant *La Maison des saveurs* à Limoges, Alain Moreau fonde *Cuisines et Météores* en janvier 2024. Cuisine de marché, cuisine à domicile, Alain Moreau crée aussi le petit four « le Météore », un clin d'œil à la météorite tombée il y a 200 millions d'années à Rochechouart d'où il est originaire.



© Philippe Redon

Philippe REDON (traiteur)

Philippe Redon se définit aujourd'hui comme un chef itinérant dont la liberté culinaire se nourrit de cet accomplissement. Un renouveau émotionnel et sensoriel.



© Jérôme Tisserand

Jérôme TISSERAND (*La Place*)

Pur produit de la formation limougeaude, Jérôme Tisserand a affûté son style lors de ses passages au sein de belles tables parisiennes, de la Côte d'Azur ou des États-Unis. De retour à Limoges, ce chef créatif et engagé a imposé dans les assiettes d'*En bas de la rue* puis, depuis 2022, de *La Place*, une cuisine élégante aux influences méditerranéennes où il s'emploie à valoriser les produits du terroir et de saison.



LES PORCELAINIERS

(par ordre alphabétique)



© Ateliers Arquié

ATELIERS ARQUIÉ

Implantée au cœur de Limoges, la société Ateliers Arquié représente un pôle de compétence et de savoir-faire au service de la création et de la production d'objets en porcelaine. Grâce à ses artisans d'art, elle est en mesure d'offrir à ses clients, designers, professionnels ou particuliers, une gamme élargie de services : modelage, coulage, émaillage blanc et bleu de four, biscuit, décor main, sertissage.



© Claire Brague

L'ATELIER DU BLANC

L'Atelier du Blanc allie fantaisie et délicatesse. Les créations décoratives ou utilitaires présentent un jeu entre les textures, la translucidité, le contraste entre la porcelaine en biscuit et émaillée. Certifié indication géographique «Porcelaine de Limoges», l'atelier du Blanc concilie savoir-faire traditionnel et création contemporaine.



© Degrenne

DEGRENNÉ

Depuis 1948, la Maison Degrenne révolutionne les arts de la table et s'impose comme un véritable emblème de l'Art de Vivre à la Française. De la table au salon, de la cuisine à la terrasse, ses collections aux lignes épurées et à la sobriété joueuse s'invitent sur toutes les tables pour cultiver l'Art du Moment.

(par ordre alphabétique)



© Timour Ay

ESPRIT PORCELAINE

Depuis plus de 40 ans, Esprit Porcelaine est un collectif qui a pour vocation de faire le lien entre la tradition de la porcelaine de Limoges et la création design contemporaine. Présents tant en France qu'à l'international, les créateurs d'Esprit Porcelaine déclinent un savoir-faire d'exception, dans les domaines les plus divers : arts de la table, objets déco, de lumière, d'exception, insolites...

Esprit Porcelaine s'est vu décerner la Palme d'Or du Comité de France 2016 pour l'excellence à la française.



© Extranorm

EXTRANORM

Extranorm est une maison d'édition d'art de la table et d'assises design. Depuis 2012 elle est installée à Limoges, au 41 rue d'Auzette, dans une bâtisse du début 20^e siècle. Sa porcelaine de Limoges réunit la tradition artisanale et un design toujours surprenant. Finesse et originalité font de cette porcelaine un produit haut de gamme.



© Garance Créations

GARANCE CRÉATIONS

Depuis plus de 25 ans, Garance Créations célèbre la porcelaine de Limoges à travers des créations audacieuses et raffinées. Sous l'impulsion de sa présidente et artiste, Laurence Cruveilhaer, l'atelier de Saint-Léonard-de-Noblat façonne, à la main, des pièces uniques où l'excellence artisanale rencontre l'inspiration contemporaine. Chaque trait d'or, chaque motif finement exécuté, chaque décor imaginé redonne souffle et éclat à une tradition séculaire. Maîtrisant les gestes ancestraux, Garance Créations inscrit son art dans une modernité vibrante.

Labellisée par l'Indication Géographique Porcelaine de Limoges, la maison incarne l'authenticité d'un savoir-faire rare et l'exigence du fait-main, promesse d'objets d'exception qui subliment le quotidien comme les instants les plus précieux.

Collections exclusives, créations sur-mesure, collaborations artistiques : Garance Créations insuffle une âme nouvelle à la porcelaine, entre émotion et élégance.

(par ordre alphabétique)

J.L. COQUET

Depuis leur manufacture basée à Saint-Léonard-de-Noblat, à quelques kilomètres de Limoges, J.L. Coquet et Jaune de Chrome créent et fabriquent une porcelaine des plus pures, associant originalité des formes, délicatesse des finitions et travail des émaux. Un savoir-faire exceptionnel que nous mettons au service des plus grands chefs comme des particuliers en proposant des produits à la qualité mondialement reconnue.



© JL Coquet

LEGLE

Legle perpétue les savoir-faire issus de sept générations de porcelainier. Son ADN est sa gamme incomparable d'émaux colorés de grand feu, dont les procédés sont soigneusement conservés mais aussi en constante évolution. Ses productions sont exportées dans le monde entier et se retrouvent sur les tables de clients prestigieux et de chefs étoilés.



© Legle

(par ordre alphabétique)



© LS

LS ART ET CRÉATION - LA SEYNIE

Loin de l'image souvent traditionnelle, voire vieillotte, de la porcelaine, LS Art et Création propose des créations tendance que vous pourrez porter fièrement et mettre en avant dans votre foyer ; de la boucle d'oreille aux pendentifs en passant par les décorations de Noël, toutes nos créations sont originales et réalisées dans la plus pure tradition. La manufacture dispose d'un atelier de décoration sur porcelaine. Deux décoratrices y réalisent des pièces aux décors très variés, allant du petit animal à des vases destinés à la Présidence de la République. Les décors de LS Art et Création sont entièrement peints à la main.



© Studio Bysshe

LUCAS DE ROUVRAY

Lucas de Rouvray explore l'intersection entre art et science, comme à travers son totem végétal en porcelaine de Limoges et verre contenant une plante aux racines apparentes. Artiste-designer passionné par le dialogue entre nature et création, son travail témoigne d'une recherche esthétique distinctive alliant excellence artisanale française et observation poétique du monde naturel, invitant à la contemplation.

(par ordre alphabétique)



© Non Sans Raison

NON SANS RAISON

Fondée en 2008, Non Sans Raison, maison française de création et d'édition de services de table et d'objets design, est devenue en l'espace de 17 ans seulement un acteur majeur et singulier dans le paysage de la porcelaine de Limoges. Elle pose un regard neuf sur les arts de la table et la manière de faire vivre une industrie d'art née il y a 250 ans. Commercialisée dans le monde entier, la maison française est aujourd'hui présente sur le marché haut de gamme de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que dans des concepts stores et galeries. Elle doit son succès croissant à la diversité et à la transversalité de ses collaborations avec des artistes, chefs cuisiniers et designers plasticiens émergents ainsi qu'à la pertinence d'événements participatifs autour de la porcelaine. Plongez au cœur des collections de porcelaine de Non Sans Raison et découvrez des pièces d'exception alliant savoir-faire traditionnel, design avant-gardiste et innovation audacieuse.



© Leah Guillout

OUTRAGE STUDIO

Outrage Studio est un atelier-boutique de création céramique contemporaine qui réalise des pièces uniques pour particuliers et structures publiques. L'atelier propose aussi des moments de transmission à travers des ateliers créatifs. Leurs collections colorées mettent à l'honneur l'art de la table, avec des émaux vibrants et une attention portée aux formes, aux usages et aux matières.



© Porcelaine Carpenet

PORCELAINE CARPENET

Porcelaine Carpenet, manufacture familiale de porcelaine de Limoges, labellisée Indication géographique «Porcelaine de Limoges » et «Entreprise du patrimoine vivant». Présente sur internet et dans deux magasins, à sa manufacture de Saint-Léonard-de-Noblat et à Limoges. Créée en 1963 par Claude Carpenet, l'entreprise se concentre sur la fabrication de porcelaine blanche et décorée. L'entreprise est actuellement gérée par Jacques Carpenet. Les collections se sont diversifiées avec le développement de services de tables, pièces décoratives et designs modernes.

(par ordre alphabétique)



© Jacques Pergay

PORCELAINES JACQUES PERGAY

Les Porcelaines Jacques Pergay ou « la passion porcelaine » ont plus de trente ans d'existence.

Les inspirations végétales, textiles, et plus récemment insolites contemporaines y sont mises à l'honneur.

Toute la fabrication est réalisée entièrement à la main dans la manufacture de Limoges- label IG porcelaine de Limoges et Entreprise du Patrimoine Vivant. Un travail passionné, minutieux et délicat pour sortir un beau blanc fin et transparent dans le respect de la tradition et du savoir-faire limousin.

Ouvert toute l'année sur rendez-vous, l'atelier familial permet de mieux comprendre ce qu'à d'extraordinaire la porcelaine artisanale de Limoges.



© Royal Limoges

ROYAL LIMOGES

En activité depuis 1797, Royal Limoges est la plus ancienne manufacture de Limoges. L'entreprise fonctionne sur son site d'origine en bord de Vienne et s'efforce de continuer à être le digne ambassadeur du luxe français. Outre son magasin d'usine, elle propose une visite des différentes étapes de la fabrication des pièces, une projection retraçant son histoire ainsi qu'une maquette du site au XIX^e siècle. L'un des bâtiments de l'usine abrite le four des Casseaux, dernier four à globe représentatif de la chauffe au bois ; datant de 1884 cette « cathédrale industrielle » aux proportions spectaculaires est classée Monument historique. Ce four est ouvert à la visite.



© Clémentine Maury

ZESTE ÉLECTRIQUE

Zeste électrique propose des produits en porcelaine aux couleurs rayonnantes et jouant sur les contrastes et les formes. Clémentine Maury aime travailler la géométrie et proposer un esprit ludique des arts de la table, de la maison et du bijou, en réinventant les codes de la porcelaine classique dans un esprit de liberté et d'insouciance. Elle aime travailler les designs épurés, géométriques et lisibles où seule la couleur et l'harmonie des proportions comptent.

LES PRODUCTEURS, ARTISANS ET EXPOSANTS

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



© Brasserie La 23

BRASSERIE LA 23

Bienvenue chez La 23, la bière artisanale fièrement creusoise ! Brassées à Vallière, leurs bières ont du goût, du caractère et une bonne dose de convivialité. Blonde, blanche, ambrée, IPA, brune... il y en a pour tous les palais. Leurs bouteilles se déclinent en 33 et 75 cl, et leurs fûts sont prêts à faire mousser vos événements (avec tireuse incluse, bien sûr). Ils proposent aussi une gamme de softs artisanaux, dont leur célèbre cola creusois et une limonade bio. Et comme les jours rafraîchissent, leur bière d'hiver se prépare doucement... de quoi réchauffer vos soirées. Venez découvrir leur univers, papoter, déguster, et pourquoi pas craquer pour un bout de Creuse à emporter !



© Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne

L'ATELIER DE LA CHÂTAIGNE

L'Atelier de la Châtaigne produit et transforme des châtaignes dans le respect de la nature depuis 1983. L'atelier réalise des recettes de crème de marrons, confiture de châtaignes, marrons confits, farine de châtaignes pour les amateurs gourmands.



© Aurélien Faurie

AQUAVERDIER

Aquaverdier est une ferme aquaponique installée à Glandon en limite de Dordogne, créée par Aurélien et Marie-Laure Faurie. Nous avons à cœur de créer une pisciculture répondant aux problématiques environnementales (gestion des rejets, économie d'eau). L'aquaponie allie l'aquaculture et la culture maraîchère : les nutriments rejetés par les poissons (sandres) sont assimilés par les plantes, filtrant ainsi naturellement l'eau qui revient aux poissons. Ils cultivent ainsi des légumes et aromates sains et avec du goût, les pieds dans l'eau !

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



© Distillerie du Centre

LA DISTILLERIE DU CENTRE

Fabrique artisanale fondée en 1789, dernière héritière des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900, la Distillerie du Centre perpétue l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan, distillant toujours dans ses alambics du 19e siècle. L'authenticité, l'originalité et la qualité de ses fabrications sont distinguées par de nombreuses médailles au Concours général agricole de Paris, dont l'or en 2018 et 2020 pour la légendaire Gauloise.



© Julia Klag

LA DISTILLERIE DANDELION

La distillerie Dandelion est l'un des deux ateliers d'une petite ferme située à Dournazac (87) au cœur du parc naturel régional du Périgord Limousin. Nous avons à cœur de réaliser l'ensemble des étapes de la fabrication de nos eaux-de-vie et liqueurs. Nous cultivons en Agriculture biologique 2,5 ha de vergers, distillons les fruits et assurons la confection et la mise en bouteilles des liqueurs.



© Chambre d'Agriculture de la Haute-Vienne

LE DOMAINE DE CHIRAC

Domaine viticole et polyculture de la basse Corrèze en agriculture biologique qui produit principalement en AOC Corrèze : vin de paille (rouge, blanc ou ambré), et en petite production IGP Pays de Brive (blanc et rouge). La propriété produit également des noix et de l'huile.

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



© Les Escargots de Jade

LES ESCARGOTS DE JADE

Héliculteurs depuis 2014 en agriculture biologique, ils élèvent, cuisinent et vendent en circuit court leurs escargots. Outre la préparation traditionnelle d'escargot au beurre persillé, des recettes plus modernes sont proposées comme la gamme de tapas d'escargots.



© Loran-Dherines

LES FÉES CUEILLETES / LES VERGERS DE LA LUNE

Les Fées Cueillettes et le Verger de la Lune sont deux entités sur la même ferme. Paysanne herboriste et paysan glacier, ils transforment leurs plantes aromatiques, médicinales, fruits et petits fruits en tisanes, sirops, aromates, huiles et vinaigres aromatisés et en délicieux sorbets ! Toutes leurs productions sont en bio !



© Ferme de l'Alchimiste

LA FERME DE L'ALCHIMISTE

Fabrique artisanale fondée en 1789, dernière héritière des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900, la Distillerie du Centre perpétue l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan, distillant toujours dans ses alambics du 19e siècle. L'authenticité, l'originalité et la qualité de ses fabrications sont distinguées par de nombreuses médailles au Concours général agricole de Paris, dont l'or en 2018 et 2020 pour la légendaire Gauloise.

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



© Ferme de Beauregard

LA FERME DE BEAUREGARD

Producteurs de foie gras depuis 1977, la ferme de Beauregard se situe dans le village de Saint-Priest-sous-Aixe. Reprise par les deux enfants, Pierre-Alexandre et Jean-François, ils s'inscrivent dans la continuité de la maison. La ferme maîtrise intégralement la chaîne de production puisqu'elle gave, abat et transforme les canards directement sur place. Les canards sont gavés exclusivement au maïs grain entier et ce, pour produire une viande de qualité et un foie gras d'exception. La ferme a su au fil du temps préserver ses valeurs et son savoir-faire. La transformation est faite de manière artisanale et pour l'essentiel manuellement. La ferme a d'ailleurs été plusieurs fois récompensée au prestigieux concours général agricole. Elle privilégie les circuits-courts avec la vente directe à la ferme, son stand aux halles centrales de Limoges et ses douze marchés hebdomadaires. Directement du producteur au consommateur !



© Chez Dufour & Cie

LA FERME CHEZ DUFOUR & CIE

Claire Dufour et Nicolas Chastre producteurs de cochons cul noir Limousins à La Meyze (87). Élevage traditionnel de 2 ans en plein air, nourris aux céréales de la ferme pour des viandes à cuisiner, charcuteries et salaisons.



© GAEC de Champagnat

GAEC DE CHAMPAGNAT

Le GAEC de Champagnat est une ferme familiale qui accorde une importance particulière au bien-être de ses vaches, à leur nourriture afin d'obtenir une viande tendre et avec du goût. En viande fraîche ou en conserve rien de tel pour vous faire plaisir.

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



LA LAITERIE LES FAYES

Depuis plus de 80 ans, Les Fayes met son savoir-faire au service de produits gourmands et authentiques, en utilisant du lait collecté dans un rayon de 100km auprès de ses éleveurs Limousins. Aux Fayes, il n'est jamais question d'ajout de protéines, de conservateurs ou autres additifs qui viendraient perturber la qualité nature du lait. Le fromage blanc des Limousins incarne le savoir-faire de notre région. Un fromage blanc d'excellence.



LA MAISON FEDON

Au cœur des terroirs préservés du Limousin, Maison Fedon élève des abeilles et produit des miels d'exception depuis 65 ans, alliant passion et respect de l'environnement. La diversité florale de la région permet de récolter une vingtaine de miels aux saveurs singulières, certifiés bio et primés à plusieurs reprises. Ils font partie du Collège Culinaire de France en tant que Producteur Artisan de Qualité. Reconnus pour leur excellence et très appréciés par les chefs, leurs miels sont présents sur les grandes tables du Limousin et au-delà.



LE MOULIN DE LA VIE CONTÉE

Anne Jaubertie et Cyrille Abonnel sont nuciculteurs - mouliniers en Vallée de la Dordogne corrézienne. Ils ont fondé en 2016 le Moulin de La Vie Contée, pour réinventer l'exploitation familiale et partager leur savoureuse production : noix et huiles sous AOP Périgord, « doréziennes » apéro, vin et farine de noix, ou encore « noillardises » au chocolat...

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



© Ô'Cèpes

Ô'CÈPES

La société Ô'Cèpes a été créée en octobre 2022 par des épicuriens qui aiment ce qui est bon, ce qui est fin. Ils ont élaboré une huile parfumée aux cèpes délicate et puissante qui permet de mettre en valeur les préparations culinaires. Ils ont cherché pendant de nombreuses années un protocole de préparation qui permet d'obtenir une huile stable. Ils sont en train de développer des produits dérivés à base de cèpes, comme le cèpe séché, les chips de cèpes, la poudre de cèpes qui permettront d'étoffer les préparations et les recettes. Ils assument toute la ligne de production, de la cueillette des champignons à la vente. Ils cherchent à proposer des produits locaux, respectueux de l'environnement, leurs process sont artisanaux et ils proposent des produits au juste prix. Ils souhaitent apporter aux clients un produit de luxe qui soit à la portée de toutes les bourses. Ils interviennent sur les marchés locaux et régionaux.



© Christian Eymerie

LE ROYAUME DES METS

Producteurs passionnés de plantes aromatiques, le Royaume des Mets sublime vos assiettes et vos apéros avec leurs pestos artisanaux, riches en goût et en fraîcheur. Venez déguster leurs créations uniques, alliant nature et gourmandise, au cœur d'un événement célébrant l'excellence culinaire et le savoir-faire local.



© Les Ruchers de la Courcelle

LES RUCHERS DE LA COURCELLE

Installée sur la commune de Bersac-sur-Rivalier, cette ferme apicole familiale se situe au cœur des Monts d'Ambazac. Ce territoire naturel et préservé leur permet de proposer des miels de qualité, récoltés avec passion dans le respect des abeilles. Leurs miels, issus de fleurs sauvages, ont été primés à plusieurs reprises et sont le reflet des saveurs de la belle campagne limousine !

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)

LE RUCHER DU MONT GARGAN



Le Rucher du Mont Gargan est une ferme apicole labellisée Agriculture Biologique et située à Surdoux au sud-est de la Haute-Vienne. Le Rucher propose différentes variétés de miels de cru du Limousin (fleurs sauvages, acacia, bourdaine, sarrasin, châtaignier...), de la gelée royale AB ainsi que des pains d'épices.

LA SAFRANIÈRE DE LA CHÂTRE



La Safranière de La Châtre est située à Saint-Jouvent à 15 km au nord de Limoges, au cœur des Monts du Limousin. Productrice de safran et de produits safranés, elle cultive dans des conditions optimales les *Crocus Sativus* pour obtenir des pistils de safran d'une grande qualité afin de sublimer les plats salés ou sucrés. Les produits safranés sont élaborés sur place à partir de fruits, de légumes, de miel de sa production et de fleurs de ses cueillettes. Les confitures, gelées, marmelades, confits et sirops sont cuits au chaudron en cuivre, sans conservateur, sans colorant, sans additif.

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)

◆ LES FILIÈRES AGRICOLES

● L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA)

L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) est une agence régionale qui agit pour la qualité et la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires régionaux. Son engagement s'appuie sur l'action collective afin de faire rayonner les savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine et contribuer à créer de la valeur sur nos territoires.

À l'occasion de cette nouvelle édition de Toques & Porcelaine, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) revient à Limoges pour proposer au grand public une véritable immersion dans les saveurs et savoir-faire de notre grande région. En partenariat avec Les Viandes Limousines, l'AANA investira la place de la République avec une présence renforcée et un programme résolument convivial, pédagogique et gourmand.

Au cœur de cette escale gourmande, les visiteurs pourront découvrir :

- Des ateliers pédagogiques pour les scolaires, pour éveiller les plus jeunes au bien manger et à l'origine des produits.
- Des animations quotidiennes orchestrées par des chefs locaux, mettant à l'honneur les filières régionales et les produits emblématiques comme la Pomme du Limousin AOP, le Bœuf Limousin Label Rouge, le Beurre Charentes-Poitou AOP, le Piment d'Espelette AOP, le Sel de l'Île de Ré IGP...
- Le Challenge "Manger ou Mieux Manger", un jeu de piste connecté pour (re) découvrir Limoges et les trésors gastronomiques de Nouvelle-Aquitaine.
- Une démonstration culinaire «spéciale Saveurs de Nouvelle-Aquitaine» sur la grande scène, avec une recette créative réalisée à partir d'un panier 100 % Nouvelle-Aquitaine, véritable vitrine des produits emblématiques de la région.

Cette programmation offrira un parcours de découverte entre goût, terroir et transmission. Une occasion unique de plonger dans l'univers des 311 produits sous signes officiels de qualité ou d'origine de la Nouvelle-Aquitaine et de (re)découvrir le plaisir de mieux manger, en circuit court et en toute convivialité. Retrouvez plus de détails sur www.produits-de-nouvelle-aquitaine.com

● Les Viandes Limousines

Comme pour chaque édition de *Toques & Porcelaine*, les Viandes Limousines seront présentes. Partageant un stand commun avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), ils proposeront au public tout au long du week-end des



© AANA

Les producteurs, artisans et exposants

(par ordre alphabétique)



© Limousin Promotion

démonstrations de recettes de Viandes Limousines réalisées par les chefs présent sur l'espace de l'AANA et de Limousin Promotion : tartare de bœuf limousin, veau du Limousin élevé sous la mère mariné avec les épices sélectionnées par l'équipe de France de Boucherie, grillades d'agneau du Limousin, burger de bœuf limousin... autant de préparations qui régaleront tous les gourmand.

L'événement sera aussi l'occasion d'échanger avec le public sur les filières et les qualités de l'élevage en Limousin, tant pour ce qui est du bien-être animal, de la préservation de l'environnement, d'une meilleure rémunération des éleveurs que des qualités gustatives des viandes.

Enfin, le public pourra participer à un jeu en ligne. Pour cela, il suffira de répondre à 3 questions autour des Viandes Limousines.

Pour plus de renseignements sur les Viandes Limousines et le veau sous la Mère, mais aussi retrouver des conseils de cuisson, des recettes, découvrir des portraits des professionnels des filières, rendez-vous sur label-viande-limousine.fr

● Limousin Promotion

L'Association Limousine de la Qualité et de l'Origine, dite Limousin Promotion, a été créée en 1988 pour proposer sur le marché une gamme de viandes bovines Limousines identifiées de qualité supérieure garanties par le Label Rouge. Aujourd'hui, elle gère également les productions porcine et ovine sous signes officiels de qualité du Limousin. Organisme de Défense et de Gestion reconnu par l'INAO, Limousin Promotion est détenteur de 8 cahiers des charges Label Rouge et de 3 cahiers des charges Indication Géographique Protégée.

(par ordre alphabétique)

La manifestation Toques & Porcelaine est organisée par la Ville de Limoges avec le soutien du Conseil régional de la Nouvelle-Aquitaine et le Département de la Haute-Vienne.

EN PARTENARIAT AVEC

- La Région Nouvelle-Aquitaine avec le Conseil de l'Europe
- La Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne
- L'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine
- Limoges Métropole
- L'Office de tourisme intercommunal de Limoges
- Haute-Vienne tourisme
- UIMM
- Les lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet
- L'ENSA
- Le musée national Adrien-Dubouché / Manufactures nationales - Sèvres et Mobilier national
- Les porcelaines La Fabrique
- Atmos'Fer - ferronnerie d'art
- AFPI Limousin - CFA céramique
- La Distillerie du Centre - Vinothèque de Carnot
- La librairie Page et Plume
- La librairie Anecdotes
- Dalkia
- Cuisines Cariguel
- société Marcel Vilatte - Couzeix
- Matfer Bourgeat
- Jardiland
- Halles centrales
- LG Limoges
- Tout pour le froid
- SNCF TER Nouvelle-Aquitaine
- SNCF Intercités

Ainsi que l'ensemble des porcelainiers, restaurateurs, centres de formation, producteurs, artisans et filières agricoles présents.

NOS PARTENAIRES MÉDIAS

- Le Populaire du Centre
- ICI tv radio digital

(par ordre alphabétique)

➤ Retrouvez tout le programme et réservez votre place pour le dîner de gala, le déjeuner, le brunch, un atelier culinaire sur toquesetporcelaine.limoges.fr

LES DIFFÉRENTS LIEUX DE L'ÉVÉNEMENT

- Place de la République
- Place de la Motte
- Halles centrales : place de la Motte
- Pavillon du Verdurier : place Saint-Pierre
- Musée national Adrien-Dubouché : 8 bis place Winston-Churchill

SIMPLIFIEZ-VOUS LE TRAJET !

• **NAVETTE GRATUITE** : Des navettes électriques desservent, du mercredi au samedi, gratuitement le secteur piétonnier de l'hypercentre de Limoges, en passant par place de la République, rue Jean Jaurès, Mairie, bd Gambetta, place d'Aine, rue A. Dubouché, rue des Combes, et les parkings du centre-ville.

• **EN BUS** : réseau de bus TCL : www.stcl.fr ou 05 55 32 46 46

• **EN TRAIN** :

Voyagez en TER Nouvelle-Aquitaine et réservez dès maintenant vos billets sur www.ter.sncf.com/nouvelle-aquitaine

Au départ de Paris, INTERCITÉS assure des liaisons quotidiennes à destination de Limoges, avec des arrêts aux Aubrais, Vierzon, Châteauroux, et La Souterraine. Et également à destination de Toulouse, avec des arrêts à Brive la Gaillarde, Souillac, Gourdon, Cahors, Caussade et Montauban. 10 allers-retours par jours à partir de 15 € en 2^{nde} classe. Renseignements et réservations sur www.sncf-voyageurs.com.

RETROUVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

#ToquesEtPorcelaine

 /villedelimoges

 /ville_de_limoges

 @VilleLimoges87

 villedelimoges