

Dossier de presse



Contact presse régionale
Claire GLÉDEL
Attachée de presse Ville de Limoges
Téléphone : **05 55 45 60 49**
Courriel : claire.gledel@limoges.fr

Contact presse nationale
Agence **OXYGEN**
Laurie LEUNG & Pauline CALVANO
Téléphone : **05 56 30 36 02**
Courriel : pauline.c@oxygen-rp.com



Un événement qui régale	p. 3
N'en perdez pas une miette !	p. 4
Une programmation qui donne l'eau à la bouche	p. 5
• Dans tout le centre-ville	6
• Plan des animations	9
• Un potager au parfum d' <i>Alice au pays des merveilles</i>	10
• Les démonstrations culinaires gratuites	11
• Les ateliers culinaires	12
• Les ateliers de dégustation de vins ou spiritueux	13
• Le dîner de gala	14
• Le brunch de <i>Toques & Porcelaine</i>	15
• Les expositions	16
• Les conférences	19
• Les animations	23
• Pour les scolaires	27
• Les concours	28
Les chefs	p. 29
• Le parrain : Jacques Chibois*	30
• L'invité d'honneur : Juan Arbelaez	31
• Les chefs invités	32
Les porcelainiers	p. 38
Les producteurs et artisans	p. 44
Nos partenaires	p. 47
Informations pratiques	p. 48
Incidences sur le stationnement et la circulation	p. 49

Un événement qui régale



Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 20, 21 et 22 septembre 2019, la 8^e édition de sa biennale Toques & Porcelaine avec, comme invité d'honneur, le chef Juan Arbelaez.

Événement gastronomique incomparable, *Toques & Porcelaine* offre au public un dialogue unique entre produits gastronomiques et arts de la table à travers de nombreux rendez-vous rassemblant des chefs et des porcelainiers de renom.

Après avoir accueilli 30 000 visiteurs lors de la précédente édition en 2017, Limoges, capitale des arts de la table et terroir de produits d'excellence, investit son centre-ville avec un véritable parcours gourmand, un potager géant inspiré d'*Alice au pays des merveilles* et de multiples animations originales.

Marché de producteurs, démonstrations de chefs gratuites, ateliers culinaires et de dégustation de vins ou spiritueux, dîner de gala exceptionnel, conférences, scène musicale... et nouveauté cette année, un brunch organisé le dimanche matin. Le week-end sera festif et assurément gastronomique !



© Ville de Limoges - Julien Dodinet

N'en perdez pas une miette !



Pour accéder en temps réel à l'ensemble de la programmation, découvrir les différents chefs et porcelainiers présents, réserver des places pour les ateliers / le dîner de gala / le brunch, ou encore géolocaliser les animations, **téléchargez gratuitement l'application « Toques & Porcelaine » sur l'Apple Store ou Google Play.**



Consultez également le site internet dédié : toquesetporcelaine.limoges.fr

| Toques & Porcelaine | Programme | Chefs | Porcelainiers | Infos pratiques | Contact

RÉSERVATIONS

Toques & Porcelaine
SEPT 20-21-22
LIMOGES centre-ville
toquesetporcelaine.limoges.fr

Inauguration : le 20 Septembre 2019 - Limoges centre-ville

Les Porcelainiers

Producteurs

Et retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux : #ToquesEtPorcelaine



*Une programmation qui
donne l'eau à la bouche*





Du 20 au 22 septembre, Toques & Porcelaine envahit tout le centre-ville de ses saveurs, gourmandises et autres merveilles.

• Parcours gourmand

Vendredi 20 septembre de 11h à 21h, samedi 21 septembre de 10h à 21h et dimanche 22 septembre de 10h à 18h - De la rue des Halles à la place Aimé-Césaire (parvis de la BFM centre-ville)

Ce parcours se compose :

> **des chalets des chefs locaux, porcelainiers et artisans** rue des Halles, place des Bancs et place Haute-Vienne

> **du marché des producteurs** rue Haute-Vienne (voir p. 45)

> **des filières agricoles** place Aimé-Césaire, parvis de la BFM centre-ville (voir p. 45)

> **du marché de plein air** rue des Halles et place des Bancs (voir p. 45)

> **et du potager géant** place Léon Betoulle, devant l'hôtel de ville (voir p. 10)



© Ville de Limoges - Thierry Laporte

• Halle des saveurs et des savoir-faire

Vendredi 20 septembre de 11h à 20h, samedi 21 septembre de 9h à 20h et dimanche 22 septembre de 10h à 18h - Galerie des Hospices

L'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), partenaire de *Toques & Porcelaine*, investira la galerie des Hospices aux côtés du lycée des métiers Jean-Monnet, du lycée professionnel Saint-Jean, du lycée des métiers, arts et techniques du Mas-Jambost et de l'AFPI Limousin - CFA Céramique.

Dans un décor placé sous le signe d'*Alice au pays des merveilles*, l'AANA proposera au public de découvrir et de déguster les produits de qualité de la Nouvelle-Aquitaine par le biais de battles, animations, concours, démonstrations et ateliers. Elle aura pour cela le soutien du « chef des enfants » Olivier Chaput (voir p. 8), parrain du lycée Jean-Monnet, qui co-animera avec l'AANA des ateliers du goût.

Le quizz d'Agrobio Nouvelle-Aquitaine (jeu-concours) permettra de remporter un panier garni par jour.

La galerie des Hospices accueillera deux expositions de céramique : « Prix jeune talent végétal » et « Écran total » (voir p. 16), ainsi que des pièces de porcelaine spécialement créées autour de la thématique du jardin par l'AFPI Limousin.



© DR



Vendredi 20 septembre :

> Journée des enfants (accueil de classes de CM1 et CM2 de Limoges, voir p. 27). Le chef Olivier Chaput co-animera avec l'AANA des ateliers du goût : découverte de produits et réalisation avec les jeunes d'une recette à partir de produits du Limousin.

> À 17h30 : devenez goûteur professionnel ! Autour de produits 100 % régionaux, le public pourra participer à un atelier de dégustation pour devenir un ambassadeur du goût. Pendant une quarantaine de minutes, les participants pourront acquérir des notions de dégustation et faire travailler leurs cinq sens, avant de créer leur « association gourmande insolite ». Sur inscription, nombre de places limitées.

Samedi 21 septembre :

> À 10h, 11h, 12h et 15h30 : démonstrations de cuisine, découpe de fruits et légumes, réalisation de cocktails et smoothies par le lycée Jean-Monnet.

> Ateliers de création en porcelaine 3D pour adultes et enfants avec l'AFPI Limousin (en continu).

> Réalisation de compositions florales par le lycée Saint-Jean (en continu).

> À 11h30, 15h30 et 16h30 : battles culinaires – 2 participants par animation : enfants-parents, duo d'amis, etc. Venez comme vous êtes et enfiler votre tablier pour imaginer la recette qui saura sublimer des produits 100% régionaux.

> À 10h30, 12h15, 17h15 : devenez goûteur professionnel ! Autour de produits 100% régionaux, le public pourra participer à un atelier de dégustation pour devenir un ambassadeur du goût. Pendant une quarantaine de minutes, les participants pourront acquérir des notions de dégustation et faire travailler leurs cinq sens, avant de créer leur « association gourmande insolite ». Sur inscription, nombre de places limitées.

> Démonstrations par l'AFPI Limousin – CFA Céramique et le lycée des métiers, arts et techniques du Mas-Jambost.

Dimanche 22 septembre :

> De 9h30 à 12h30 : démonstrations autour du chocolat par le lycée professionnel Saint-Jean

> Démonstrations par le lycée des métiers Jean-Monnet

> Ateliers de création en porcelaine 3D pour adultes et enfants avec l'AFPI Limousin (en continu)

> À 11h30, 15h30 et 16h30 : l'improvisation du chef. Le chef Olivier Chaput passe en cuisine et improvise autour d'un garde-manger riche de près de 400 produits. Quelques fleurons seront cuisinés ce dimanche comme le bœuf du Limousin label rouge, le porc cul-noir du Limousin, le piment d'espelette AOP, le chabichou du Poitou AOP, et tant d'autres.

> À 10h30, 12h15, 14h30 : devenez goûteur professionnel ! Autour de produits 100% régionaux, le public pourra participer à un atelier de dégustation pour devenir un ambassadeur du goût. Pendant une quarantaine de minutes, les participants pourront acquérir des notions de dégustation et faire travailler leurs 5 sens, avant de créer leur « association gourmande insolite ». Sur inscription, nombre de places limitées.

> Démonstrations par l'AFPI Limousin –CFA Céramique et le lycée des métiers, arts et techniques du Mas-Jambost.



Jeudi 19 septembre sera organisé pour la première fois en Limousin le **concours Saveurs Nouvelle-Aquitaine**, qui récompense les meilleurs produits et recettes de la région, issus de l'agriculture, de l'artisanat et de l'agroalimentaire (il s'agit du 1^{er} concours de Nouvelle-Aquitaine et du 2^e concours de France après le concours général agricole de Paris, en nombre de catégories ouvertes).

Il se déroulera salle Augustorinum et portera sur les bières, les spécialités limousines, les pains d'épices, les confitures, les jus de fruits, les « saveurs à découvrir » et les vins du Lot-et-Garonne.

Pour cette session de dégustation, l'AANA recherche des jurés, personnes majeures de tout horizon professionnel, sans limite d'âge maximum, mais pouvant si possible justifier d'expériences dans d'autres concours de dégustation. Disponibilité obligatoire : le jeudi 19 septembre de 9h à 14h. Inscriptions en ligne sur www.saveurs-nouvelle-aquitaine.fr

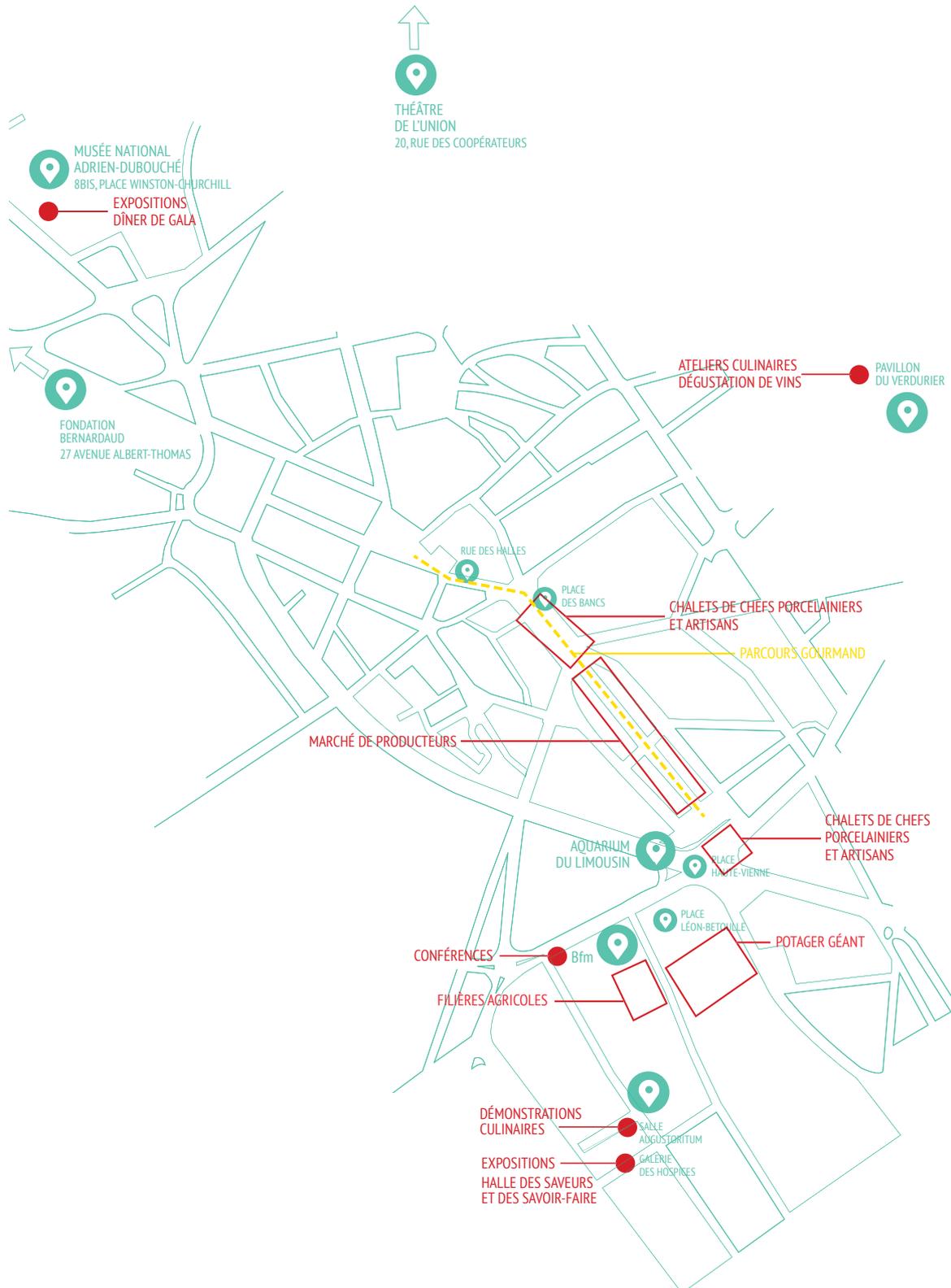
Originaire du Limousin, le chef Olivier Chaput, diplômé du lycée Jean-Monnet de Limoges, rejoint des brigades de restaurants traditionnels et gastronomiques après son apprentissage. Il fait ses classes en Corrèze au Central Hôtel Fournié à Beaulieu-sur-Dordogne récompensé par un « Bib Gourmand » au Guide Michelin, avant de s'expatrier en Angleterre pour découvrir de nouvelles techniques culinaires et rejoindre le restaurant doublement étoilé de Raymond Blanc Le Manoir aux Quat'saisons. En 2001, il dirige les cuisines de son propre restaurant gastronomique La Grimolée, référencé dans plusieurs guides, puis crée sa société de conseils en arts techniques culinaires, Adapt'acarte. En 2011, il s'associe à Nicolas Kalpokdjian en tant que chef exécutif de Restolib', et organise des ateliers et événements culinaires sur-mesure.



Il fait ses premières apparitions télévisées sur M6 dans « 100 % Mag », « Kid & Toi » et « La Minute facile », avant de devenir en 2012, le « chef des enfants » dans l'émission « Un chef à ma porte » sur Gulli. À la rentrée 2015, Il est chroniqueur cuisine dans l'émission « Les Maternelles » sur France 5. Depuis 2016, il fait des apparitions régulières dans les émissions télé « La Quotidienne » et « La Quotidienne La suite », sur France 5, pour parler produits et gastronomie.

Aujourd'hui il reçoit dans son restaurant Show Devant à Villejuif. Parallèlement il continue de s'investir sur des sujets importants, notamment pour redonner aux jeunes générations des repères alimentaires dans une société où tentations et mauvaises habitudes sont omniprésentes (il crée en 2016 le premier salon de l'alimentation et de la gastronomie pour les enfants). Il agit également dans la lutte contre les cancers féminins, par le biais de l'Agenda des Chefs (recettes et astuces de chefs, dont les bénéfices sont reversés au fonds de dotation « Pour Elles » qu'il préside).

Plan des animations



Un potager au parfum d'Alice au pays des merveilles



Le temps de Toques & Porcelaine, un jardin potager géant inspiré d'Alice au pays des merveilles sortira de terre, comme par magie, devant l'hôtel de ville. Des cueillettes de chefs y seront notamment organisées chaque jour pour la réalisation de recette « minute » !



© Ville de Limoges - Laurent Lagarde

Les agents de la direction des espaces verts, de l'environnement et de la biodiversité de la Ville ont uni leurs talents et leur imagination pour faire éclore un potager géant en plein centre-ville. Choix des variétés de fruits, légumes et autres fleurs, conception des décors, attention quotidienne portée mois après mois à chaque nouvelle pousse... ce potager s'annonce sans nul doute féérique !

Au cœur de l'univers extravagant de Lewis Carroll, 150 espèces de légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles prendront place accompagnées de guéridons végétaux dédiés à chaque manufacture de porcelaine. Tel Alice, chacun pourra parcourir les

allées sous la conduite d'un jardinier ou découvrir la recette d'un chef venu faire de ce jardin extraordinaire son terrain de jeu !

LE PROGRAMME DES « CUEILLETES DES CHEFS » (suivies d'une recette improvisée)

Vendredi 20 septembre

- 11h : lycée Jean-Monnet
- 14h30 : Didier Palard
- 15h30 : Grzegorz Fic

Samedi 21 septembre

- 11h : Jacques Chibois*
- 14h : lycée Jean-Monnet
- 15h : Marianne Ladant
- 17h30 : Michelangelo Mammoliti

Dimanche 22 septembre

- 11h : Emmanuel Bassot
- 14h30 : Didier Palard



© Ville de Limoges - Julien Dodinet

Le potager créé place de la Motte lors de la dernière édition de *Toques & Porcelaine* en 2017 a été récompensé par le « Prix du centre-ville le plus inspirant » lors des dernières Assises nationales du centre-ville à Pau, les 3 et 4 juillet 2019.

Les démonstrations culinaires gratuites



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

Toutes les démonstrations se dérouleront salle Augustoritum (270 places) et seront suivies d'une séance de dédicaces avec la participation de la librairie Page et Plume.

Vendredi 20 septembre (démonstrations d'ouverture)

- **18h : Jacques Chibois*** (parrain de *Toques & Porcelaine*, La Bastide Saint Antoine à Grasse) associé aux porcelaines **Animal Fabuleux**

« Foie de veau au sarrasin, jus de verveine et coriandre, coulis de betterave rouge »

- **19h15 : Juan Arbelaez** (invité d'honneur) associé aux porcelaines **Non sans Raison**

« Jarret de veau confit, piquillos, cresson et olives de Kalamata »



Samedi 21 septembre

- **9h30 : Grzegorz Fic** (L'Albertina à Cracovie, Pologne), associé aux porcelaines **Jacques-Pergay**
« Côtelettes d'agneau du Limousin fumées au romarin frais dans une sauce au vin rouge avec strudel à la farine de châtaigne, aux bolets et sauce au fromage »
- **11h : Christophe Hay**** (La Maison d'à côté à Montlivaut) associé aux porcelaines **Jacques-Pergay**
« La carpe de Loire à la Chambord »
- **12h30 : Kevin Kowal** (L'Inédit à Pringy), associé à **L'Atelier du Blanc**
« Omble chevalier snacké, poireau, aioli »
- **14h : Vivien Durand*** (Le Prince Noir à Lormont) associé à **Esprit Porcelaine**
« Cru de Limousine, caviar et châtaigne »
- **15h30 : Christophe Felder** (pâtissier à Mutzig) associé à **Raynaud**
« Inspiration pâtissière de saison »
- **17h : Flora Mikula** (L'Auberge Flora à Paris) associée à **Bernardaud**
« Veau du Limousin, riz rouge de Camargue et jus de bouillabaisse »
- **18h30 : Johanna Le Pape** (pâtissière bien-être à Paris) associée à **Royal Limoges**
« Éclat, un petit gâteau antioxydant café, chocolat cru, huile d'argan et safran »

Dimanche 22 septembre

- **10h30 : Michelangelo Mammoliti*** (La Madernassa à Alba, Italie) associé aux **Ateliers Arquié**
« Spaghetti cuits dans une extraction de jambon, façon barbecue »
- **12h : Édouard Chouteau** (Anne - Le Pavillon de la Reine à Paris) associé à **Mash Design**
« Tarte fine cèpe et champignon »
- **14h : Toshitaka Homiya*** et **Shawn Joyeux** (Alliance à Paris) associés à **J.L. Coquet**
« Filet de bœuf du Limousin, salade romaine brûlée et crue, anchois à l'huile et jus tranché »
- **15h30** (démonstration de clôture) : **Le Choc des titans** avec **Degrenne**



Samedi 21 et dimanche 22 septembre, des visiteurs privilégiés pourront participer à des ateliers culinaires et se retrouver en immersion totale dans la cuisine d'un grand chef pendant 45 minutes. Des moments uniques et exclusifs à savourer !

Les chefs 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 au Pavillon du Verdurier (10 participants maximum par atelier).

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

Samedi 21 septembre

- **9h : Jacques Chibois*** (parrain de *Toques & Porcelaine*, La Bastide Saint Antoine à Grasse)
« *Le pageot au jus d'oignons sur sa fondue de fenouil* »
- **10h30 : Vivien Durand*** (Le Prince Noir à Lormont)
« *Panier de saison pour parler cuisine* »
- **12h : Flora Mikula** (L'Auberge Flora à Paris)
« *Les tapas de l'auberge* »
- **14h : Christophe Felder** (pâtissier à Mutzig)
« *Inspiration entre été et automne* »
- **15h30 : Michelangelo Mammoliti*** (La Madernassa à Alba, Italie)
« *Risotto « mes racines » : cuit dans une extraction de céleri-rave, émulsion de bagna cauda, cardons de Nice et fèves de Tonka* »
- **17h : Christophe Hay**** (La Maison d'à côté à Montlivaut)
« *Le Pithiviers* »

Dimanche 22 septembre

- **10h30 : Johanna Le Pape** (pâtissière bien-être à Paris)
« *Chou châtaigne, poire et vanille de Tahiti* »
- **12h : Grzegorz Fic** (L'Albertina à Cracovie, Pologne)
« *Perogi* », petits chaussons farcis à la viande de bœuf du Limousin / sauce aux chanterelles avec bacon fumé et herbes fraîches »

Atelier hors inscription - Places à gagner avec *Le Populaire du Centre* – Plus d'infos sur lepopulaire.fr

- **14h : Kevin Kowal** (L'Inédit à Pringy)
« *Tartare de bœuf du Limousin, huîtres perles blanches, hollandaise* »



© Ville de Limoges - Julien Dodinet



© Ville de Limoges - Julien Dodinet

Les ateliers de dégustation de vins ou spiritueux



Samedi 21 septembre, certains visiteurs pourront partir à la découverte des senteurs, des saveurs et des mystères des vins et spiritueux avec un sommelier passionné. Des ateliers de dégustation privilégiés !

Dans une ambiance tamisée, les participants pourront savourer deux heures de dégustation de vins ou de spiritueux tout en profitant des explications et conseils éclairés de Philippe Blanc de la Vinothèque de Carnot.

Les ateliers se dérouleront au Pavillon du Verdurier (50 participants maximum par atelier).

Sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr - Tarif : 25 €.

- **À 16h : Dégustation de quatre belles appellations du sud de la France**

Deux vins blancs : *Palette Château Simone* et *Condrieu Domaine Pierre Gaillard*

Deux vins rouges : *Bandol Domaine Tempier* et *Côtes du Roussillon Villages Domaine du Clos des Fées*.

- **À 18h : Voyage dans le monde des rhums puis des whiskies**

Rhums : *Martinique (Habitation Saint-Étienne)*, *Barbade (Mount Gay)* et *Jamaïque (Hampden)*

Whiskies : *Île d'Islay/Écosse (Bruichladdich)*, *Suède (Mackmyra)* et *Taiwan (Kalavan)*

Philippe Blanc a été sommelier puis chef-sommelier pendant 13 ans dans plusieurs restaurants étoilés : La Villa Strauss à Vichy 1*, L'Hôtel de Paris à Moulins 1*, Le Petit Nice (Passédat) à Marseille 2*, Les Roches (Tarridec) à Aiguebelle 1*, Le Bistrot des Lices (Tarridec) à Saint-Tropez 1*, Troisgros à Roanne 3*.

Depuis sa création en 1995, il est responsable de La Vinothèque de Carnot à Limoges, cave de 230 m² riche de plus de 2500 références. Il est également animateur de clubs de dégustation.





Samedi 21 septembre à 20h au musée national Adrien-Dubouché, un dîner gastronomique signé par le chef Juan Arbelaez, invité d'honneur de cette édition, sera spécialement imaginé et cuisiné pour l'occasion.

Véritable moment d'exception, ce dîner de gala sera servi pour 200 convives dans la plus belle des porcelaines, au cœur de la galerie historique du musée national Adrien-Dubouché.

Spécialement conçu pour *Toques & Porcelaine* par son chef invité d'honneur Juan Arbelaez, 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 : 125 € (champagne et vins compris).



ENTRÉE

« *lode du Pacifique* » / *Retour de pêche assaisonné aux parfums de ma Colombie natale* »

Entrée servie dans le plat spécialement créé par Anouk Guichet, lauréate du concours de création en porcelaine organisé avec le lycée professionnel du Mas-Jambost

POISSON

« *Lotte, yaourt grec fumé au foin, poudre d'olives noires, pickles de radis rouge* »

VIANDE

« *Jarret de veau du Limousin confit, siphon de pomme de terre, vierge d'herbes fraîches et d'anguille fumée* »

DESSERT

« *Pêche blanche pochée, sorbet basilic, poudre tomate et piment d'Espelette* »



Le brunch de Toques & Porcelaine



C'est l'une des nouveautés de l'édition 2019 de Toques & Porcelaine à ne manquer sous aucun prétexte : un brunch gourmand organisé le dimanche 22 septembre de 11h à 14h dans le patio de la galerie des Hospices.

Produits régionaux et belles découvertes seront à l'honneur pour le brunch de *Toques et Porcelaine*, concocté par le chef Maxime Dupiot (restaurant L'Équilibre, domaine de Laplaud à Oradour-sur-Glane). Sans dévoiler la totalité de ses propositions, voici quelques mises en bouche sucrées ou salées : cake carotte-noisette, salade de quinoa, concombre et cumin, creusois noisette, soupes de fruits froides, mousse de châtaigne au rhum, brioche aux pralines, chaud froid de cochon de lait et condiments, confitures et yaourts maison, thon mariné à la betterave... à déguster bien entendu dans de la porcelaine de Limoges mise à disposition par La Fabrique.

Sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr - Tarif : 25 €.

Originaire du Tarn, Maxime Dupiot effectue son apprentissage en France et aux États-Unis puis se perfectionne auprès des chefs étoilés Dominique Toulousy, Gilles Goujon et Yannick Delpech.

Il officie ensuite durant neuf ans à la Chapelle Saint-Martin (Nieul) comme chef cuisinier, avant d'ouvrir son propre restaurant, L'Équilibre (domaine de Laplaud à Oradour-sur-Glane) en avril 2019.





À l'occasion de Toques & Porcelaine, les visiteurs pourront découvrir plusieurs expositions proposées tout au long des trois jours.

• Présentation de porcelaine (arts de la table)

Vendredi 20 et samedi 21 septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 17h45 - Musée national Adrien-Dubouché

Le musée sera en entrée libre tout le week-end.

En 2010, l'Unesco a inscrit le « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'Humanité, et en a rappelé les composantes : un menu codifié, des produits de qualité, des recettes choisies avec soin, une certaine façon de déguster et une table décorée. Pour illustrer ce dernier point (car que serait le contenu sans le contenant ?), les manufactures et ateliers participant à *Toques & Porcelaine* proposeront une présentation de leurs plus beaux services, dressés sur table comme en attente d'un festin, dans le cadre prestigieux du musée national Adrien-Dubouché.



• ENSA : « Prix jeune talent végétal »

Vendredi 20 septembre de 11h à 20h, samedi 21 septembre de 9h à 19h30 et dimanche 22 septembre de 10h à 18h - Galerie des Hospices

Le prix jeune talent végétal design et gastronomie, initié en 2017 sur le thème « Du dessert à l'assiette », est l'aboutissement d'un partenariat pédagogique entre l'ENSA Limoges et la fondation d'entreprise Le Delas (dont le but est de favoriser le rapprochement entre la gastronomie et la création contemporaine autour d'une réalité vivante : le végétal). Après quelques jours d'immersion au domaine de Toury (Nièvre) puis une rencontre avec les pâtisseries André Stevens (ancien pâtissier du Crillon) et Arthur Fèvre (Le Pressoir d'argent), les 13 étudiants concernés ont imaginé des supports en porcelaine pour une pâtisserie, puisant leur inspiration parmi les paysages et les activités du domaine de Toury.



• 3 Écoles : « Écran total »

Vendredi 20 septembre de 11h à 20h, samedi 21 septembre de 9h à 19h30 et dimanche 22 septembre de 10h à 18h - Galerie des Hospices

Depuis maintenant 12 ans, le projet 3 Écoles permet à une centaine d'élèves issus de l'enseignement secondaire et supérieur d'associer les cultures du designer, de l'ingénieur et celle du technicien autour d'une action menée tout au long de l'année scolaire. Par cette collaboration, l'École nationale





supérieure de céramique industrielle (ENSIL-ENSCI) et le lycée des métiers, arts et techniques du Mas-Jambost mettent en partage leur culture et leurs compétences afin de mener les diverses phases de recherche nécessaires à la réalisation d'un objet manufacturé en céramique. Ainsi, ces jeunes gens engagés dans des parcours d'études aux objectifs différents se retrouvent, échangent et élaborent une stratégie commune pour un projet commun.

L'édition 2019, parrainée par le céramiste Guillaume Descoings (Passage Secret), a réuni 14 équipes, invitées à réfléchir sur le thème : « les écrans aujourd'hui et leurs usages ». C'est par un subtil détournement du propos qu'ils nous conduisent à nous interroger sur la place et l'usage de ce nouveau miroir de nos sociétés et de nos visions du monde.



• Pôle européen de la céramique : « Céramiques techniques et projet Clay »

Aux horaires habituels d'ouverture du musée, de 10h à 12h30 et de 14h à 17h45 - Musée national Adrien-Dubouché (jardin d'hiver)

Le musée sera en entrée libre tout le week-end.

Basé à Limoges et à Toulouse, le Pôle européen de la céramique est reconnu comme expert de référence en France dans le domaine des céramiques. Il fédère 140 adhérents (industriels, organismes de recherche et technologiques, centres de formation). Depuis 2005 il a labellisé 300 projets de recherche et développement.

Pour *Toques et Porcelaine*, il propose au public de découvrir des pièces de céramique technique mettant en avant les multiples propriétés et utilisations du matériau, mais aussi de s'informer sur le projet européen Clay dont il est partenaire

(lancé en 2018, ce projet mobilise six pays européens - France, Espagne, Italie, Finlande, Portugal, Roumanie - soucieux de soutenir et développer ensemble le secteur des céramiques artistiques).





Autour de Toques & Porcelaine :

• « Porcelaine caféinée »

Vendredi 20 septembre de 13h à 18h30, samedi 21 septembre de 13h à 18h et dimanche 22 septembre de 10h à 17h (puis jusqu'au 19 décembre) - Théâtre de l'Union

L'exposition « Porcelaine Caféinée » est l'occasion de découvrir des tasses d'exception en porcelaine de Limoges, nées de la rencontre entre les artistes et designers d'Esprit porcelaine et l'univers du café de spécialité.

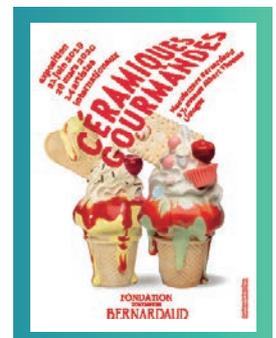
Cette exposition est organisée dans le cadre de *Toques & Porcelaine* par le Fonds de dotation de l'Union avec la participation d'Esprit Porcelaine, de la chocolaterie Borzeix-Besse et de la Fabrique du Café. Le Fonds de dotation de l'Union, dont les membres sont Esprit Porcelaine, les porcelaines La Fabrique, le théâtre de l'Union, Coop Atlantique, le Crédit Coopératif, Ego Deco, Imerys et Néolice, est présidé par Christian Couty ; il a pour objet d'accompagner toute initiative dans le domaine de la création artistique et culturelle, de promouvoir et de développer l'enseignement et la recherche scientifiques en matière de création artistique, culturelle, industrielle des arts de la porcelaine, et enfin de mettre en valeur les savoir-faire de la région.



• « Céramiques gourmandes »

De 9h45 à 16h15 (heures de départs des visites guidées) puis jusqu'au 28 mars 2020 - Manufacture Bernardaud

« Quand l'art devient gourmet, gourmand et complètement baba des plaisirs de la bouche, qu'il invente des mets, des desserts, des pièces montées ou des scènes de banquets, qu'il nous met le nez dans nos assiettes, qu'il interroge notre rapport à la nourriture - coupable, sensuel, problématique –, ça donne Céramiques gourmandes, une exposition imaginée par la fondation d'entreprise Bernardaud, avec quatorze artistes internationaux qui raffolent de la céramique : la crème de la crème ! »



• « Comme un poisson dans l'eau »

De 10h30 à 18h30, jusqu'au 31 décembre 2019 - Aquarium du Limousin

À travers des créations mêlant la porcelaine et les curiosités marines, l'artiste limougeaude Anne Merlet invite les visiteurs de l'aquarium à explorer son univers et à s'interroger sur la beauté fragile du monde aquatique.





Plusieurs conférences seront proposées tout au long de ce week-end gourmand.

• « La céramique autrement »

Avec **David Branthôme**, directeur de l'Aquarium du Limousin, **Éric Denes**, directeur scientifique d'I.Ceram, **Pauline Male**, responsable opérationnelle du CRAFT (Centre de recherche sur les arts du feu et de la terre) et **Florine Boulle**, directrice du Pôle européen de la céramique

Samedi 21 septembre à 10h - Auditorium de la BFM centre-ville

Aujourd'hui, l'image traditionnelle de Limoges comme capitale des arts de la table n'est que la face émergée d'un immense iceberg. Car il existe une « autre » céramique, née en laboratoire ou centre de recherches, présente sur des terrains insoupçonnés grâce à ses qualités de résistance, de magnétisme ou d'isolation ; une céramique qui soigne, que ce soit les malades en attente d'implant ou, bientôt peut-être, les récifs coralliens.

Intervenants :

> **David Branthôme**, directeur de l'Aquarium du Limousin

C'est à 12 ans qu'il rencontre son premier poisson, l'amenant tout droit à la faculté des Sciences de Limoges où il fait un parcours en biologie qu'il terminera bien des années plus tard à la faculté de Nancy dans le département d'aquariologie. Passionné, il entre à l'Aquarium du Limousin en 1996 en effectuant quelques mois de bénévolat avant d'être soigneur animalier. Devenu responsable-capacitaire des quelque 2500 animaux présentés au public, il est aujourd'hui garant de la bonne santé du cheptel de l'Aquarium. Moniteur de plongée et amateur de profondeurs, il a été détaché de 2015 à 2017 en Guadeloupe où il a rejoint un programme de restructuration des récifs coralliens lui permettant à son retour à Limoges de travailler sur le bouturage de coraux.



> **Éric Denes**, directeur scientifique d'I.Ceram

Créée en 2005, la société I.Ceram conçoit, fabrique et commercialise des implants orthopédiques innovants (14 brevets internationaux) et des implants en céramique offrant une bio-compatibilité unique. Matériau inerte, permettant l'ostéo-intégration, capable de résistance mécanique supérieure à l'os naturel, présentant une porosité similaire à celle de l'os spongieux ou encore une résistance remarquable à l'usure, les céramiques présentent en effet des avantages importants pour permettre demain une innovation de rupture dans le domaine des implants orthopédiques. I.Ceram utilise également sa propriété industrielle unique au monde, alliée à ses savoir-faire et secrets de fabrication, pour mettre au point des implants en biocéramique d'alumine capables de révolutionner le traitement des infections osseuses et des métastases osseuses.

> **Pauline Male**, responsable opérationnelle du CRAFT

Créé en 1993 à Limoges à l'initiative du ministère de la Culture, le CRAFT (Centre de recherche sur les arts du feu et de la terre) est un laboratoire d'idées destiné à donner à la céramique une place singulière dans l'art contemporain tout en dissociant sur image de celle des arts de la table. Il invite des créateurs du monde entier à inventer des projets autour du matériau céramique, en les accompagnant dans leur démarche créatrice et la réalisation de leur projet et en créant une véritable interface entre art et industrie.



> Florine Boule, directrice du Pôle européen de la céramique

Titulaire d'un Doctorat en matériaux et procédés de l'Université de Limoges, ingénieur de l'École nationale supérieure de céramiques industrielles de Limoges (ENSCI), Florine Boule a passé huit ans dans l'industrie en tant que responsable innovation et opération au sein de l'entreprise EMIX, spécialisée dans la production de silicium solaire. Elle a rejoint le Pôle européen de la céramique en septembre 2016 comme responsable des projets, avant d'être nommée directrice adjointe puis directrice en juin 2019.



Le Pôle européen de la céramique est le seul pôle de compétitivité dédié aux céramiques. Basé à Limoges et Toulouse, reconnu comme expert de référence, il réunit 140 adhérents, industriels, organismes de recherche et technologiques, centres de formation. Il intervient par la promotion des savoir-faire et des produits de ses membres, le soutien à des partenariats public-privé, le montage de projets innovants.

• « Manger mieux, comment ? »

Avec Johanna Le Pape, pâtissière bien-être à Paris, et Tania Pacheff, diététicienne nutritionniste

Samedi 21 septembre à 14h - Auditorium de la BFM centre-ville

Pour Tania Pacheff, la notion de « manger mieux » est à double entrée : le contenu de l'assiette (qualité, approvisionnement, saison...), avec toutes les conséquences possibles sur notre santé, mais aussi le contenant lui-même. C'est ainsi qu'elle a été particulièrement sensible à la démarche de la Ville de Limoges qui vient de créer des plateaux en porcelaine, et donc sans perturbateurs endocriniens, pour les crèches municipales... Elle en débattrra avec la talentueuse Johanna Le Pape, championne du monde des arts sucrés 2014, qui défend une pâtisserie bien-être à la fois gourmande, belle et saine.

Intervenantes :

> **Johanna Le Pape**, pâtissière bien-être à Paris - Voir p. 34

> **Tania Pacheff**, diététicienne nutritionniste

Après une formation en biochimie et management des entreprises, elle commence sa carrière en accompagnant des entreprises agro-alimentaires et pharmaceutiques au sein d'un institut d'études marketing. Elle s'est ensuite réorientée vers un métier conciliant sa passion pour la nutrition, la santé et la cuisine. En 14 ans de pratique de la diététique, elle a pu aborder une grande partie des facettes de ce métier : consultation individuelle, développement de repas pour des collectivités, accompagnement de réseaux de santé, animations d'ateliers culinaires, interventions en entreprises.





• « Le duo de la créativité : chef et porcelainier »

Avec Kevin Kowal, chef (L'Inédit à Pringy), Patrick Laffargue, directeur régional des ventes chez Bernardaud, et un journaliste culinaire

Samedi 21 septembre à 15h30 - Auditorium de la BFM centre-ville

Sauf exception, la porcelaine des grandes tables ne se choisit pas sur catalogue. Elle naît d'un échange dense, soutenu, riche et créatif entre le chef et le porcelainier. La belle aventure du contenant et du contenu s'écrit alors à quatre mains et sur-mesure.

Intervenants :

> Kevin Kowal, chef (L'Inédit à Pringy) - Voir p. 33

• « La cuisine du lien »

Avec Fatéma Hal, chef, auteur et ethnologue

Samedi 21 septembre à 18h15 - Auditorium de la BFM centre-ville

Depuis toujours au Maroc, les secrets de l'art culinaire se transmettent oralement de mère en fille. Pendant vingt ans Fatéma s'est consacrée à recueillir ces recettes traditionnelles auprès de celles qui en étaient les gardiennes. Mais pour l'ethnologue, la cuisine ne se limite pas aux recettes, la cuisine symbolise les rencontres, la fusion des cultures. Avec une infatigable curiosité Fatéma s'est donc intéressée aux multiples influences qui ont constitué l'art culinaire de son pays, et finalement toutes les influences que la cuisine représente à travers le monde. Partez avec elle à la découverte d'une passion, de l'histoire, celle des épices notamment, et du poids d'une cuisine riche en saveurs et en odeurs envoutantes.

Intervenante :

> Fatéma Hal, chef, auteur et ethnologue

Fatéma Hal a étudié la littérature arabe et l'ethnologie pour finalement faire de la cuisine son crédo. Militante, féministe, elle se bat pour les droits des femmes et leur reconnaissance dans la société. Par la cuisine, elle crée le lien, s'intéresse à la transmission, pèse le poids économique et politique d'une activité quotidienne nourricière, aujourd'hui mise en scène comme un véritable show à la télévision. En créant son restaurant de gastronomie marocaine, Le Mansouria, à Paris en 1984, Fatéma Hal posait la première pierre d'un édifice. Car plus que de créer un lieu d'échange et de partage, elle initiait les parisiens à la cuisine marocaine en inscrivant cette « cuisine du lien » qui lui est chère. Trente ans plus tard, Le Mansouria est reconnu comme l'un des meilleurs restaurants marocains de Paris et la cuisinière a non seulement écrit plusieurs ouvrages mais a également porté la bonne parole culinaire aux quatre coins du monde. Après des personnalités comme le Prince Charles ou Michel Guérard, elle a été en 2016 la première femme à recevoir le prestigieux prix François-Rabelais pour son œuvre au service de la mise en valeur du patrimoine alimentaire.





- « Porcelaine choco-caféinée »

Animée par Esprit Porcelaine, Bushi Drop, La Fabrique du Café et la chocolaterie Borzeix-Bresse. Organisée avec le Fonds de dotation de l'Union

Dimanche 22 septembre à partir de 14h - Théâtre de l'Union

Accès payant : 10 € - Nombre de places limité - Réservation obligatoire (billetterie@theatre-union.fr, 05 55 79 90 00, accueil du théâtre, ouvert du mardi au vendredi de 13h à 18h30).

À 14h, accueil autour d'un café et de chocolat. Puis à 14h30 : conférence participative sur le thème des liens étroits entre porcelaine, café et chocolat. Elle sera suivie d'une dégustation et d'une visite de l'exposition « Porcelaine caféinée » (voir p. 18).



De nombreux rendez-vous seront proposés aux petits comme aux grands.

- **Démonstrations de sculpture sur chocolat**

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 22 septembre de 15h à 17h - Espace éphémère Borzeix-Besse, rue des Halles

Par la chocolaterie Borzeix-Besse (voir p. 46).

- **Inauguration de *Toques & Porcelaine***

Vendredi 20 septembre à 17h - Place des Bancs

- **Concerts (partenariat avec France Bleu Limousin)**

Vendredi 20 septembre à partir de 19h - Place des Bancs et place Haute-Vienne

→ Place des Bancs à partir de 19h : **Keltas**

Tout droit sorti d'un tronc d'arbre dont les racines trad se perdent dans les âges, le groupe Keltas a su faire bourgeonner une nouvelle musique celtique brassée en Limousin. Violon, guitares, bodhran, contrebasse et flûtes donnent le ton pour une musique acoustique, festive, dansante et moderne, qui a pour ambition de vous faire bouger les pieds et les mains. Tempo rapide, tempo lent, les changements de rythme sont coutume dans ce quatuor multi-instrumentiste. Au fil du spectacle le public pourra aussi apprendre des danses traditionnelles expliquées de façon simple, et découvrir ainsi l'univers celtique que le groupe Keltas aime à faire partager. Pourquoi moderne ? Bien que dans « L'Eire du temps » le répertoire soit issu de la musique traditionnelle, les airs les plus fréquemment joués sont des compositions récentes, soit du groupe Keltas, soit de compositeurs contemporains irlandais ou bretons ! Surprendre est leur motivation et ils revendiquent depuis 10 ans maintenant le plaisir à voyager en musique et la découverte de nouveaux horizons musicaux. Le groupe aime ainsi à se décrire comme faisant une musique populaire, qui peut plaire à tout âge.



→ Place Haute-Vienne à partir de 19h : **Ej-ce Horo**

Ej-ce Horo s'inspire d'un métissage culturel propre à la musique traditionnelle d'Europe de l'Est et dresse un panorama riche à travers un répertoire varié, allant du Klezmer aux musiques des Balkans. Le groupe illustre la migration musicale d'un peuple qui, depuis toujours, est condamné à l'errance pour fuir les persécutions dont il est victime. Un voyage folklorique rythmé par des mélodies festives et déchaînées qui en appellent aux valeurs même du peuple tzigane : partage et convivialité.



Samedi 21 septembre - À 18h30 place des Bancs / À 20h place Haute-Vienne

→ Place des Bancs à partir de 18h30 : **Baptiste Ventadour**

Baptiste Ventadour a commencé son projet en solo et à vivre de la musique dans la rue, pendant l'été 2018. Il a tout juste 20 ans et déjà beaucoup de belles étoiles au-dessus de la tête, et il poursuit patiemment son petit bonhomme de chemin. La guitare et le talent en bandoulière, le petit génie de la folk song a tapé dans l'œil de Jean Fauque (le parolier de Bashung) et de celui du chanteur Soan qu'il accompagne sur sa dernière tournée.





→ Place Haute-Vienne à partir de 20h : **Samaka**

Derrière ce nom de scène se cachent Axelle Perrier et Lenny Demeyer, Corrégiens d'origine et auteurs d'une musique électro-pop aussi énergique que poétique. Armé d'une voix ondoyante, d'une guitare percussive et d'instruments électroniques, le duo s'emploie à réconcilier les quatre éléments en distillant des sonorités plurielles placées au service de paroles entêtantes et de mélodies incantatoires.



• Projections de films documentaires réalisés par France 3 Nouvelle-Aquitaine (partenariat avec France 3 Nouvelle-Aquitaine)

Samedi 21 septembre de 10h à 18h - Petit auditorium de la BFM centre-ville

En alternance :

> **À la recherche du goût perdu en Nouvelle-Aquitaine** de Francis Gillery / Production « Maison fondée en 2010 » - **Avant-première** - 52 minutes

Ce documentaire dans la mémoire des cuisines françaises adopte les codes du polar pour retrouver la trace de trois recettes culinaires de la région Nouvelle-Aquitaine transformées, perdues ou oubliées : nous partirons à la recherche du goût authentique de la jonchée rochefortaise, nous retrouverons la recette originale de l'ortolan désormais interdite et nous découvrirons la légende de l'ambote d'agneau de lait. Un film où le narrateur interroge notre patrimoine culinaire et sa transmission, pour découvrir les polémiques autour de chaque goût unique.

> **Michel Guérard, l'élégance en cuisine** de Jean-Louis André / Armoni Productions - 52 minutes

Bien plus qu'un chef, Michel Guérard est un maître-à-manger qui depuis cinquante ans fait évoluer nos habitudes alimentaires. Installé à Eugénie-les-Bains en 1974, il a changé l'idée que l'on se fait de la gastronomie, de la santé et du plaisir. Comment s'est passée cette révolution ? Aurait-elle été possible si ce personnage à l'élégance surannée n'avait pas, encore et toujours, creusé le même sillon landais ? Alors que nombre de ses confrères ont choisi, pour conquérir le monde, d'implanter des restaurants sur tous les continents, lui a choisi de faire venir le monde entier à Eugénie !

• Ateliers « Jaune acide » - Pour les enfants à partir de 6 ans

Animés par l'association Peanuts

Samedi 21 et dimanche 22 septembre à 10h30, 14h et 16h - Musée national Adrien-Dubouché

Durée : 1h30 - Gratuit - Sur réservation au 05 55 33 08 58

Jaune citron, pamplemousse, de belles couleurs acides animeront un set constitué d'une assiette en porcelaine et d'une serviette en tissu. Autour de ce thème et à l'aide de pochoirs, les enfants sont invités à imprimer quartiers, pépins, miettes, fruits vifs et couleurs piquantes avec une envie de graphisme fruité.





• Ateliers « Comme un poisson dans l'eau »

Animés par la céramiste plasticienne Anne Merlet

Samedi 21 septembre à 10h30, 14h et 16h - Aquarium du Limousin

Tarif : 16 € pour un tandem 1 enfant/1 adulte - Sur réservation au 05 55 33 42 11

À travers une démarche artistique, il s'agit d'associer, de réinventer, de s'interroger, de recycler nos idées, notre créativité autour de la préservation des océans et de sa faune. Pour cet exercice le médium sera la porcelaine, mais pas que : objets désuets, rebut pour rébus, papiers... Cette proposition s'appuie sur l'exposition d'Anne Merlet présentée à l'Aquarium du Limousin jusqu'au 31 décembre (voir p. 18).



• Ateliers « Recto/verso » - Atelier porcelaine pour les 8-14 ans

Animés par Ville d'Art et d'Histoire

Samedi 21 et dimanche 22 septembre à 15h

Durée : 2h - Gratuit - Sur réservation au 05 55 45 61 60 (dans la limite des places disponibles) - Lieu de rdv communiqué lors de l'inscription

Au pays d'Alice, tout est sens dessus dessous ; avec des assemblages d'éléments porcelaines, venez décorer cette vaisselle à dégustation aux couleurs et graphisme du labyrinthe enchanté.

Et si la porcelaine de Limoges permettait de sauver les coraux ? Cette idée folle (ou pas...) fait actuellement l'objet de tests conduits en étroite collaboration par l'Aquarium du Limousin et la société I.Ceram, spécialisée dans les implants en céramique. En guise de clin d'œil à ce projet qui sera également évoqué lors d'une conférence pendant Toques & Porcelaine, l'Aquarium a souhaité proposer deux animations dédiées aux coraux : « Le secret des coraux » et « Bouturage de coraux ».

• Animations « Le secret des coraux »

Samedi 21 et dimanche 22 septembre à 15h30 - Aquarium du Limousin

Durée : 30 min - Tarif : animation incluse dans le prix d'entrée (9 €/adulte - 5,50 €/enfant)

Lors de votre visite de l'aquarium, venez découvrir toutes les caractéristiques du corail. De sa naissance à sa mort, le biologiste vous permettra de comprendre pourquoi cet animal est aujourd'hui en danger et vous expliquera les expériences déjà mises en place.



• Ateliers « Bouturage de coraux »

Samedi 21 et dimanche 22 septembre à 16h - Aquarium du Limousin

Durée : 45 min - Tarif : 10 €/personne - Sur réservation au 05 55 33 42 11

Que diriez-vous de participer à l'expérience conduite par l'aquarium en bouturant et fixant des coraux vous-même sur de la céramique ? Et si vous deveniez parrain des coraux que vous aurez bouturés ? L'atelier bouturage de coraux permettra aux petits comme aux grands de devenir un biologiste d'un jour.



• Visites des Halles centrales

Animées par Ville d'Art et d'Histoire

Dimanche 22 septembre à 10h, 10h45, 11h30, 14h, 14h45, 15h30, 16h30 et 17h15

Durée : 30 min - Gratuit - Sur présentation d'un ticket à retirer devant le trompe l'œil place de la Motte (dès 9h45 pour les visites du matin et dès 13h45 pour les visites de l'après-midi) - Dans la limite des places disponibles

Laissez-vous tenter par une visite des Halles centrales avant leur prochaine réouverture pour découvrir les restaurations et les nouveaux aménagements.

Ateliers en famille « Graphismes et Arabesques » - Pour les enfants à partir de 4 ans accompagnés d'au moins un adulte

Animés par la céramiste plasticienne Anne Merlet

Dimanche 22 septembre à 10h30, 14h et 16h - Musée national Adrien-Dubouché

Durée : 1h30 - Gratuit - Sur réservation au 05 55 33 08 58 - 20 participants maximum par atelier

Cercles, carrés, zigzags, méandres et spirales sont autant de motifs graphiques à faire rimer avec les formes arrondies tout en courbes et contre-courbes des arabesques. Au feutre ou au pinceau, enfants et adultes sont invités à imaginer leur propre décor, seuls ou à l'aide des œuvres du musée.



• Remise du prix du jeu « Alphaporcelaine »

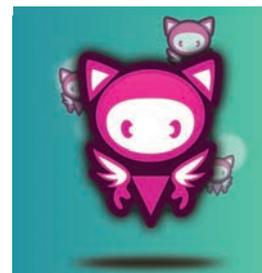
Dimanche 22 septembre à 11h30 - Place des Bancs

Alphaporcelaine est l'aventure d'un limougeaud qui un jour a eu besoin d'écrire en porcelaine et avec des lettres personnalisées pour s'exprimer. Depuis c'est tout un alphabet qui a vu le jour, pour marquer sous une forme unique les mots et pensées de particuliers, entreprises, administrations... Cette année, cette jeune entreprise a souhaité s'associer à *Toques & Porcelaine* par un jeu de piste, à la recherche des lettres constituant le nom de l'évènement. À partir du dimanche 8 septembre, une énigme sera postée chaque jour sur la page Facebook d'Alphaporcelaine. Elle permettra de trouver une lettre dans un lieu historique, un commerce, un restaurant, un espace vert... Chaque quête quotidienne prendra fin lorsque la personne ayant trouvé la lettre postera un selfie de confirmation. Les trois dernières lettres seront à trouver durant le week-end de *Toques & Porcelaine*, sur le site même de la manifestation. Le jeu se refermera sur une « super énigme » récompensée par la grande esperluette remise le dimanche 22 septembre.



• Cache éphémère Terra Aventura

Terra Aventura est un « géocaching », une chasse au trésor grandeur nature qui se pratique en plein air, muni d'un GPS ou d'un smartphone, le long de parcours ponctués d'énigmes. Une façon ludique de découvrir le patrimoine, la nature, les paysages, les savoir-faire... Et en bout de course, le plaisir de trouver la cache et de repartir avec un Poïz, drôle de badge témoin de la réussite du parcours. Terra Aventura, née en Limousin, compte 400 parcours thématiques en Nouvelle-Aquitaine et une communauté de plus en plus importante de « géocacheurs » (720 000 joueurs comptabilisés en 2018). Cette année, Terra Aventura s'invite à *Toques & Porcelaine* : un parcours éphémère d'environ 1h30, spécialement créé pour l'occasion, traversera le centre-ville de Limoges à compter du vendredi 20 septembre pour une quinzaine de jours.



Plus d'infos sur www.terra-aventura.fr



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

• Ateliers

Des animations autour de l'univers d'*Alice au pays des merveilles* et des cinq sens seront proposées aux établissements scolaires de Limoges par la direction des espaces verts, de l'environnement et de la biodiversité de la Ville et le service municipal Ville d'Art et d'Histoire, en partenariat avec l'AANA (Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine) et l'Aquarium du Limousin.

Des visites ludiques et surprenantes pour goûter, sentir, toucher, voir, écouter, entre le monde onirique d'Alice et l'univers des grands chefs et de la porcelaine, accueilleront 300 enfants des écoles de la ville (CM1 et CM2 le vendredi : hôtel de ville, potager géant, galerie des Hospices ; du CP au CM2 le lundi et le mardi : hôtel de ville, potager géant, aquarium).



• Déjeuner de chef dans les restaurants scolaires

En 2017, le conseil municipal des enfants avait souhaité intervenir dans les restaurants scolaires en proposant régulièrement des menus à thème. **Jacques Chibois*** s'était associé à cette initiative par un « menu de chef » proposé à l'ensemble des enfants quelques jours avant *Toques & Porcelaine*. **Pour l'édition 2019 l'initiative a été reconduite avec un nouveau défi lancé au chef Chibois : revisiter des « classiques de la restauration scolaire » en y apportant son tour de main de chef étoilé.**

C'est ainsi que le mardi 17 septembre les élèves dégusteront un steak haché rôti à la sauce Chauron, une purée de pommes de terre aux pépites de sésame noires et blanches grillées au gruyère râpé, et un « rêve d'enfant » au chocolat au lait, fromage blanc en douceur, avec son crémeux de noix de coco, framboises et coulis.

Auparavant ils auront savouré un cocktail et des tapas créés par les chefs des restaurants scolaires.

Le déjeuner officiel en présence de Jacques Chibois, d'Émile Roger Lombertie, maire de Limoges, d'Isabelle Debourg, adjointe au maire en charge de l'international, de Vincent Jalby, adjoint au maire en charge des affaires scolaires et des activités périscolaires, de Thibault Mercier, conseiller municipal délégué à l'accompagnement du Conseil municipal des enfants (CME), et des deux jeunes élus du CME de l'école de Landouge, se déroulera le mardi 17 septembre à 12h30 au restaurant scolaire de Landouge.



Dans le cadre de Toques & Porcelaine, deux concours sont organisés :

• Concours de création en porcelaine

En 2017 était lancé le principe d'un concours de création en porcelaine aussi original qu'ambitieux : imaginer le contenant de l'un des plats du chef invité d'honneur, afin qu'il soit utilisé lors du dîner de gala de *Toques & Porcelaine*. Pour cette première édition le concours avait concerné les étudiants de l'ENSA (École nationale supérieure d'art). Cette année, il a mobilisé une dizaine d'élèves de 1ère année « brevet des métiers d'art » du lycée professionnel du Mas-Jambost, invités à « mettre en porcelaine » un plat de fruits de mer du chef invité d'honneur Juan Arbelaez.

Les trois lauréats ont été désignés fin avril, mais les prix leur seront remis officiellement en public : le samedi 21 septembre à 11h30, place Haute-Vienne.

Les lauréats :

- 1^{er} prix : Anouk Guichet (750 €)
- 2^e prix : Romain Chabrot (300 €)
- 3^e prix : Robin Desbordes (150 €)



• Concours de pâtisserie autour de la flognarde

Cette année, un concours de pâtisserie est organisé autour d'un produit de la saison et de la région : la pomme AOP du Limousin. Le principe ? Les participants devaient créer une recette originale de « flognarde revisitée » et envoyer leur dossier d'inscription avant le 9 septembre.

Après une sélection sur dossier, les trois pâtisseries retenus se retrouveront sur scène pour disputer la finale en direct le samedi 21 septembre à 15h30, place des Bancs.

Leur dessert sera évalué par un jury de professionnels. À gagner : des cadeaux gourmands (valeurs : 200 € pour le 1^{er} prix, 100 € pour le 2^e prix et 50 € pour le 3^e prix).

• Concours photo de Haute-Vienne Tourisme

Haute-Vienne Tourisme a proposé jusqu'au 6 septembre un concours photo sur Instagram sur le thème de la porcelaine. Deux invitations pour le brunch étaient à gagner !

Les chefs



Le parrain : Jacques Chibois*



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 de la ville le mardi 17 septembre.

Plus d'infos sur www.jacques-chibois.com



Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Vendredi 20 septembre à 18h à la salle Augustoritum : démonstration culinaire « *Foie de veau au sarrasin, jus de verveine et coriandre, coulis de betterave rouge* »
- Samedi 21 septembre à 9h au Pavillon du Verdurier : atelier culinaire « *Le pageot au jus d'oignons sur sa fondue de fenouil* »

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

- Samedi 21 septembre à 11h au potager géant : « cueillette de chef » et recette « minute »



En accueillant Juan Arbelaez comme invité d'honneur, *Toques & Porcelaine* se place cette année sous le signe de la jeunesse, de l'originalité, de l'inventivité et de l'ouverture sur le monde.

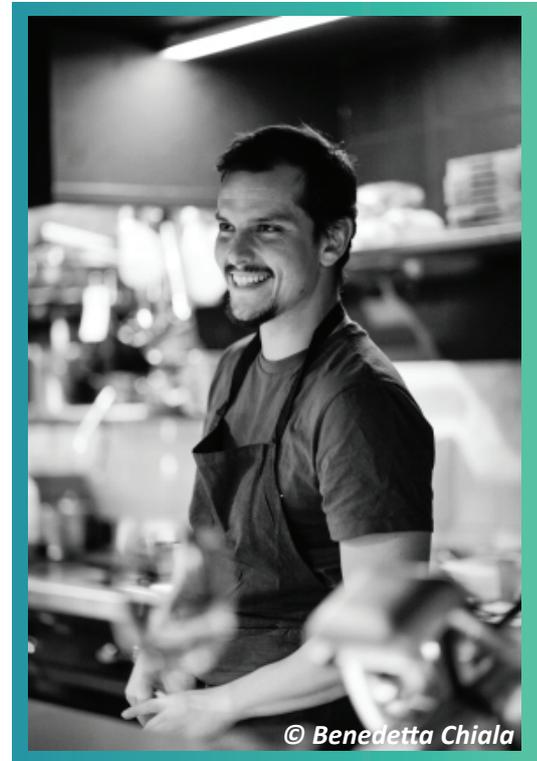
À 18 ans, Juan Arbelaez quitte sa Colombie natale pour réaliser son rêve : cuisiner à Paris. Son audace, son talent, alliés au hasard des rencontres, le propulsent à l'école Cordon Bleu. Il oeuvre par la suite dans les brigades de grands chefs : Pierre Gagnaire*** rue Balzac, Éric Briffard au Georges V** puis Éric Frechon au Bristol***.

En 2012, des amis envoient sa candidature pour participer à l'émission « Top Chef » sur M6. Une expérience qu'il compare à un tremplin magique puisque l'année suivante il crée avec Enrique Solano sa première table à Boulogne, Plantxa, basée sur une cuisine qu'il qualifie de « salsa-cancan ». En 2015, il s'associe avec Mauricio Zillo et fonde le restaurant A Mère, dans le 10^e à Paris, où la cuisine se veut bistronomique inventive.

Début 2016, il prend les commandes des cuisines de l'Hôtel Marignan Champs-Élysées***** et crée le restaurant Nubé où il prône « une cuisine mouvante et émouvante ». Il ouvre la même année son deuxième restaurant avec Enrique Solano, Maya, à Ville d'Avray, où il propose une cuisine de marché franco colombienne. Septembre 2016, il s'associe avec Sept Monts et Borderline pour ouvrir le restaurant Levain à Boulogne-Billancourt, basé sur le concept : le pain au levain et le vin.

En 2017, il crée avec Pierre-Julien et Grégory Chantzios (fondateurs de l'huile d'olive grecque Kalios) le restaurant Yaya, à Saint-Ouen, qui propose une cuisine aux influences méditerranéennes. Octobre 2017, le Limon succède au Nubé, avec comme fil conducteur : les agrumes.

Plus d'infos sur www.juan-arbelaez.com



Où le retrouver pendant *Toques & Porcelaine* ?

- Vendredi 20 septembre à 19h15 à la salle Augustoritum : démonstration culinaire « *Jarret de veau confit, piquillos, cresson et olives de Kalamata* »
- Samedi 21 septembre à 20h au musée national Adrien-Dubouché : dîner de gala
Entrée : « lode du Pacifique » / Retour de pêche assaisonné aux parfums de ma Colombie natale
Poisson : Lotte, yaourt grec fumé au foin, poudre d'olives noires, pickles de radis rouge
Viande : Jarret de veau du Limousin confit, siphon de pomme de terre, vierge d'herbes fraîches et d'anguille fumée
Dessert : Pêche blanche pochée, sorbet basilic, poudre tomate et piment d'Espelette
Sur réservation sur toquesetporcelaine.limoges.fr - Menu à 125 € (vins et champagne compris)



Par ordre alphabétique



Édouard Chouteau (Restaurant Anne - Hôtel Le Pavillon de la Reine - Paris)

Fils de restaurateurs, Édouard Chouteau fût bercé dès son plus âge dans l'ambiance de l'hôtel-restaurant familial. Naturellement il embrasse le métier de cuisinier, glanant au passage les précieux conseils de papa. Passé entre-autres dans les cuisines du Bristol (à l'époque où Juan Arbelaez y travaillait), c'est aujourd'hui en accord avec le chef Mathieu Pacaud qu'il travaille dans les cuisines du restaurant de l'hôtel Le Pavillon de la Reine, place des Vosges à Paris. En une année seulement, il a non seulement créé le restaurant mais également un style de cuisine bien à lui. L'assiette n'arrive ici jamais seule, toujours escortée d'un complément de saveurs, double illustration du savoir-faire et du talent prometteur de ce jeune chef.



Vivien Durand * (Le Prince Noir – Lormont / Gironde)

Originaire du pays basque, Vivien Durand s'est installé dans la région bordelaise, avec sa gouaille et sa générosité. Ce chef aux épaules de rugbyman a fait du Prince Noir un restaurant à son image : ouvert et lumineux. Un lieu atypique dans lequel se sert une cuisine qui ne triche pas. Seuls parlent ici, les produits, la saison et la sincérité du chef.



Christophe Felder (Pâtissier – Mutzig / Bas-Rhin)

Ancien pâtissier de l'hôtel de Crillon, Christophe Felder est devenu avec le temps, l'un de nos auteurs les plus prolifiques. Dans ses ouvrages pâtisseries, il distille son savoir-faire et son talent, mariant, tantôt l'orfèvrerie pâtissière, tantôt des créations plus accessibles aux amateurs de gourmandises. Et s'il excelle dans son art, l'homme marque aussi par son humour, son rire, franc, et sa grande gentillesse.



Grzegorz Fic (L'Albertina – Cracovie / Pologne)

En 2017, Limoges a reçu le très prestigieux label « Ville créative de l'Unesco ». Cette année, elle compte parmi ses invités le chef d'une autre ville créative, Cracovie.

Depuis 15 ans, le chef Grzegorz Fic officie dans les restaurants les plus prestigieux de Cracovie. Désormais à la tête de son propre établissement, L'Albertina, dans le cœur historique de la ville, il propose une cuisine polonaise contemporaine basée sur les produits frais et de saison. Ses inspirations : le gibier, les fruits de mer, mais aussi les saveurs méditerranéennes.



Christophe Hay ** (La Maison d'à côté – Montlivault / Loir-et-Cher)

Doublement étoilé par le guide rouge début 2019, Christophe Hay illustre à lui tout seul ce que le mot « locavore » signifie. Dans ses cuisines, plus de poissons de mer mais des poissons de Loire. Dans ses assiettes, les légumes de son potager... La Maison d'à côté illustre toute une philosophie, un art de vivre, une manière de recevoir qui n'a d'égal que la gentillesse et la simplicité du chef. Un cuisinier en lien direct avec son époque et avec son terroir.



Kevin Kowal (L'Inédit - Pringy / Seine-et-Marne)

C'est non sans émotion que ce Limougeaud revient sur ses terres pour cette nouvelle édition de *Toques & Porcelaine*. Un temps hésitant entre rugby et cuisine, il a finalement choisi les fourneaux. Après s'être formé en Suisse, il passe par le Sud-Ouest avant de rejoindre le chef Émile Cotte, alors responsable des cuisines du 110 Taillevent à Paris. Il travaillera ensuite pour Alain Ducasse, notamment comme chef des cuisines du Champeaux, la brasserie des Halles, avant de se décider à voler de ses propres ailes. Depuis le début de l'année 2018, il reçoit ses hôtes chez lui, au restaurant L'Inédit, à Pringy, en Seine-et-Marne. À sa carte, une cuisine d'inspiration classique, guidée par la saison, la passion du travail bien fait et l'amour des bons produits.



Johanna Le Pape (Pâtisserie bien-être - Paris)

Née à Lorient, en Bretagne, Johanna Le Pape se prend d'intérêt pour la pâtisserie lors d'un séjour en Australie. Elle y découvre alors l'attrait des Australiens pour la pâtisserie française et se laisse séduire. De retour en France, elle passe un CAP à Marseille puis se perfectionne à l'ENSP (École nationale supérieure de pâtisserie) d'Yssingaux. Son parcours est ensuite maillé de belles adresses, comme l'hôtel Le Lutétia à Paris, Le Meurice aux côtés de Cédric Grolet et Maxime Frédéric, l'école de cuisine d'Alain Ducasse, le Marquis de Ladurée. Un titre cependant marque sa carrière, celui de championne du monde des arts sucrés obtenu en 2014. Persuadée que la pâtisserie peut-être un plaisir sain, elle se spécialise dans le « bien-être », optant pour des créations moins sucrées, moins grasses, s'attachant au passage à préserver les vitamines et les minéraux, sans jamais pour autant oublier l'élégance et la gourmandise.



Michelangelo Mammoliti* (La Madernassa - Alba / Italie)

La venue de Michelangelo Mammoliti s'inscrit dans le cadre du réseau Villes créatives de l'Unesco.

Originaire du Piémont, c'est en Lombardie qu'il fait ses premières armes auprès de Gualtiero Marchesi et surtout Stefano Baiocco, chef doublement étoilé de la Villa Feltrinelli. Il se forme ensuite durant plus de cinq ans en France auprès de très grands noms de la gastronomie : Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno et Marc Meneau. Depuis 2014, il a regagné son Piémont natal pour diriger les cuisines de La Madernassa à Guarene, aux portes d'Alba, capitale de la truffe blanche. Il y pratique une cuisine de terroir et d'émotion, alliant produit nobles et racines oubliées, fleurs, pousses et herbes sauvages issues du jardin qu'il a tenu à créer à côté du restaurant. Il a obtenu sa première étoile Michelin en novembre 2016.



Flora Mikula (L'auberge Flora - Paris)

Aubergiste dans l'âme, Flora Mikula aime par-dessus tout le partage, la convivialité et le métissage. Ses assiettes sont colorées, vivantes et toujours diablement savoureuses. Sa cuisine, inspirée par le sud où elle a grandi, respire la joie de vivre, totalement à l'image de cette cheffe généreuse et riieuse qui nous fait l'amitié de venir cette année encore à Limoges.



Toshitaka Omiya* chef et **Shawn Joyeux** directeur de salle (Alliance - Paris)

Venu en France pour apprendre notre cuisine, puis repartir au Japon ouvrir son restaurant, voilà le plan imaginé par Toshitaka Omiya. Vingt ans après il est toujours là, retenu par le travail, les opportunités et les rencontres. Notamment celle avec Shawn Joyeux, à l'Agapé dans le 17^e arrondissement de la capitale. Il est en cuisine, Shawn est en salle, et c'est sur cette complémentarité qu'ils ont ouvert leur propre maison en novembre 2015. Dans chaque assiette un travail exemplaire du produits, une subtilité des accords, une justesse des goûts et des assaisonnements.

LES CHEFS LOCAUX



Anne Alassane (Le Lanaud - Pôle de Lanaud - Boisseuil)

En 2010, Anne Alassane participe à la première saison de l'émission de TF1 « Master Chef », qu'elle remporte, ce qui lui permet d'ouvrir sa première ferme-auberge. Elle anime ensuite l'émission culinaire de France 3 « Pêché Gourmand » de 2012 à 2017, parallèlement à sa carrière de chef. Son attachement au monde agricole lui vaut d'être décorée de l'Ordre du Mérite Agricole en février 2011 par le ministre de l'Agriculture. En 2016 elle quitte son restaurant Chez Olympe, ouvert dans le centre-ville de Montauban, pour rejoindre les cuisines du restaurant « Le Lanaud », au sein du Pôle de Lanaud, berceau de la race bovine limousine. Elle y décline tous les produits qui sont l'essence même du terroir régional, tantôt de façon traditionnelle, tantôt revisités avec une touche de modernité.



Emmanuel Bassot (La Table des Faubourgs – Bosmie-l'Aiguille)

Parisien d'origine, Emmanuel Bassot a notamment officié à la Tour Eiffel, mais aussi chez les chefs de Limoges Philippe Redon et Guy Queroix. Depuis 2016, grâce à un partenariat avec la commune de Bosmie, il est à la tête de son propre restaurant. Il y valorise classiques revisités et produits locaux, autour d'un concept original de « bistrot-culture » basé sur l'échange et le partage.



Marianne Ladant (Le Churchill - Limoges)

Après un itinéraire particulièrement dense et varié (Chez Alphonse, Le 7^e Art, Le Gainsbar, La Piste aux étoiles à Limoges, un restaurant méditerranéen à Rabat, le cacao-bar MarieBelle à New-York...), Marianne Ladant a posé ses bagages au Churchill, brasserie limougeaude quasi-institutionnelle dont elle a su faire une maison impertinente dédiée à la gastronomie française de qualité. Les maîtres-mots : accueil, simplicité, qualité, raffinement, exigence, ambiance.



Alain Moreau (La Maison des Saveurs - Limoges)

Alain Moreau, maître restaurateur et membre des Toques Blanches du Limousin, a ouvert en 2003 La Maison des Saveurs. L'occasion de retrouver sa région natale après une vie professionnelle construite de Royan à Arcachon en passant par Périgueux, la Bourgogne (Chez Camille à Arnay-le-Duc) ou Dijon (Le Pré aux Clercs), sans oublier plusieurs formations chez Bernard Loiseau à Saulieu ou Yves Thuriès à Cordes.



Didier Palard (Le Cheverny - Limoges)

En 1986, Didier Palard ouvre Le Cheverny aux côtés de son épouse, elle-même fille de restaurateur. Depuis il ne cesse de pousser toujours plus loin sa passion pour la gastronomie, et glane de nombreux prix dont un diplôme d'honneur de l'Académie nationale de cuisine en 1998. Il est également maître restaurateur et président de la branche « restauration » de l'UMIH 87. En 2012 il a ouvert un Nouveau Cheverny, restaurant de cuisine gastro-traditionnelle à base de produits frais, à quelques mètres seulement de son établissement d'origine.



© DR

Olivier Polla (L'Amphitryon - Limoges)

À l'issue d'un parcours prestigieux (L'Étoile d'or du Concorde Lafayette, Ledoyen, avec Ghislaine Arabian, Lucas Carton sous la houlette d'Alain Sanderens, La Maison Blanche auprès de José Martinez), Olivier Polla propose sa cuisine inspirée et actuelle au cœur des maisons à colombage du centre historique de Limoges.



© DR

Guy Queroix (La Cuisine du Cloître - Limoges)

Originaire de Limoges, formé au lycée hôtelier Saint-Jean puis à l'École supérieure de cuisine française (Ferrandi, Paris), Guy Queroix a travaillé dans plusieurs établissements parisiens réputés avant d'ouvrir en 1988 le restaurant La Cuisine. C'est dans un nouvel établissement, La Cuisine du Cloître, niché dans un ancien couvent du XVII^e siècle au pied de la cathédrale, que le chef, maître restaurateur et membre des Toques blanches du Limousin, propose désormais sa « *cuisine de saison avec un soupçon d'originalité* ».



© DR

Philippe Redon (Philippe Redon - Limoges)

Issu du lycée Saint-Jean de Limoges, Philippe Redon débute sa carrière dans plusieurs établissements renommés (Le Gray d'Albion à Cannes avec le chef Jacques Chibois, L'Oasis à La Napoule) avant d'ouvrir à 25 ans un restaurant portant son nom, qui lui vaut une étoile Michelin en 2001. En septembre 2011, il a ouvert, toujours à Limoges, un nouveau restaurant éponyme.

Les porcelainiers





Par ordre alphabétique



Animal Fabuleux

Depuis leur première collection en 2010, les fondateurs de la marque, s'attachent « à créer des passerelles entre la culture des arts de la table, l'histoire et aujourd'hui ». Services de table et objets décoratifs puisent leur inspiration dans le registre historique mais sans passéisme mièvre. Une jolie manière de redorer le blason des arts de la table en mariant les références à l'histoire et l'esprit contemporain. L'univers Animal Fabuleux est une « invitation à l'émerveillement » qui ne manque pas d'amateurs.



Ateliers Arquié

Implantée au cœur de Limoges, la société « Ateliers Arquié » constitue 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.



Bernardaud

Bernardaud, manufacture française de porcelaine, créée en 1863 à Limoges et aujourd'hui encore familiale, a depuis toujours fait le choix de l'excellence, de la qualité et de la précision. Dans un domaine en perpétuelle mutation, à la pointe du design et de l'innovation, la maison développe des technologies repoussant sans cesse les limites techniques des arts du feu.

Chaque collection, chaque meuble, chaque luminaire, chaque objet signé Bernardaud habille le quotidien d'un luxe simple et montre que, deux mille ans après ses débuts, la porcelaine demeure une exception.



Chris Décor

Après l'obtention de ses diplômes d'État de décoratrice sur porcelaine, Christine Dionnet-Perronneau travaille tout d'abord auprès de diverses entreprises de Limoges. Elle se perfectionne ensuite auprès de Marcel Caffy, peintre sur porcelaine. Cette rencontre déterminante la conduit à fonder son entreprise artisanale en 2006. Spécialisée dans la fabrication de bijoux en porcelaine, elle est Maître artisan métiers d'art depuis 2017, et vient d'obtenir l'Indication géographique « Porcelaine de Limoges ».



Degrenne

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.



Ego Deco

Située à Limoges, Ego Deco est une entreprise de décoration sur porcelaine spécialisée dans la réalisation de petites ou moyennes séries totalement personnalisées. Elle crée des objets cadeaux, des objets de représentation pour des institutions (mairies, préfectures, armée, ministères), mais aussi des objets promotionnels pour des entreprises ou des clubs sportifs (comme la série de coqs créée pour le XV de France à la demande de la Fédération française de rugby). Une autre partie de son activité porte sur la reproduction de décors anciens à la main ou en décalcomanies, et la réalisation de séries limitées de décors d'artistes pour une galerie parisienne. Ego Deco a reçu en juin 2019 la certification IGP « Porcelaine de Limoges ».



© Quentin Scandela

Esprit Porcelaine

Depuis plus de 30 ans, 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.



© DR

Jacques-Pergay

La haute couture de la Porcelaine faite avec passion depuis 25 ans maintenant. Toutes leurs pièces sont dessinées, fabriquées dans leurs ateliers avec amour et contrôlées avec le plus grand soin dans le respect du plus bel artisanat français.



© DR

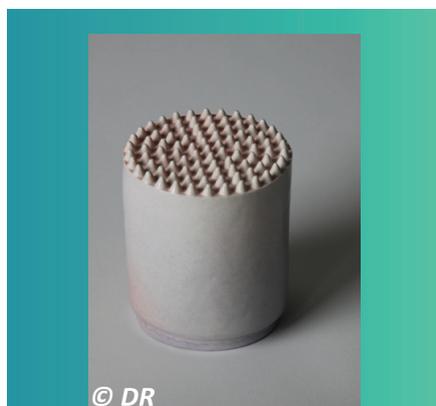
J.L. Coquet / Jaune de Chrome

Depuis 1963, J.L. Coquet crée une porcelaine unique en son genre. Dès l'origine, la manufacture se fit connaître et récompenser pour la créativité de ses formes et la blancheur extrême de sa porcelaine. De nombreuses collections, formes et couleurs sont disponibles ainsi que des pièces sur-mesure. Grâce à son savoir-faire unique, J.L. Coquet est devenue la référence incontournable auprès des chefs étoilés et des tables les plus raffinées du monde.



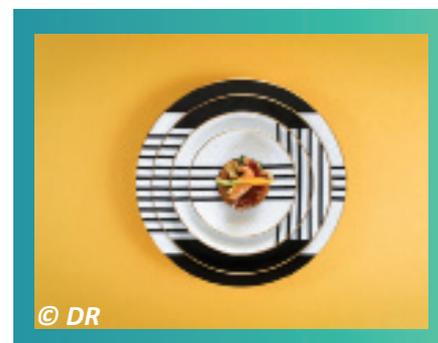
L'Atelier du Blanc

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 la porcelaine émaillée. Certifié Indication géographique «Porcelaine de Limoges », L'Atelier du Blanc concilie savoir-faire traditionnel et création contemporaine.



Mash Design

Après l'obtention d'un diplôme de 5^e année en section design à l'École supérieure d'art de Bordeaux, Marie-Anne Saint-Hubert travaille deux ans dans les ateliers de l'artiste céramiste Armelle Benoît, participant à la création de meubles ou fresques sur-mesure pour des agences d'architecture parisiennes. Depuis un an elle est installée à Limoges où elle a créé son propre atelier. Elle travaille sur de petites séries, des pièces uniques et du prototypage, explorant notamment une nouvelle approche des objets du quotidien. Au-dessus de son atelier elle a aménagé un espace permettant d'accueillir des artistes ou designers en résidence, avec l'espoir qu'il devienne un lieu de recherche, de création et de partage autour du matériau porcelaine.



Non Sans Raison

Créateur et éditeur français d'objets design de haute facture artisanale, commercialisés dans le monde entier, la maison Non Sans Raison renouvelle depuis plus de 10 ans avec audace la porcelaine de Limoges et les arts de la table. Elle s'est aussi fait connaître par la diversité et la transversalité de ses collaborations avec des artistes et designers plasticiens. Attachée à l'idée qu'une création n'a de sens qu'en regard d'une démarche pensée et argumentée, Non Sans Raison voit la porcelaine comme un point de départ vers une expérience multi-sensorielle.



Raynaud

Raynaud perpétue depuis plus d'un siècle la tradition de la porcelaine de Limoges à travers trois générations de passionnés. Aujourd'hui, Bertrand Raynaud continue d'inscrire sa marque dans la modernité en conciliant savoir-faire, innovation et création, en multipliant des partenariats avec des créateurs de mode (Mariela Schwarz Montiel), des décorateurs (Alberto Pinto, Chrisitan Tortu) et des chefs étoilés (Thomas Keller, Anne-Sophie Pic).



Royal Limoges

Fondée en 1797, Royal Limoges est la plus ancienne manufacture de notre ville. Accompagnée de son magasin d'usine, elle vous propose de découvrir son savoir-faire et ses collections. Une visite de ces ateliers vous permettra de vivre les différentes étapes de la fabrication à la décoration. Une maquette et une projection sur la prestigieuse histoire de cette manufacture complètera votre visite de ce site historique majeur de la porcelaine de Limoges. La manufacture abrite le Four des Casseaux datant de 1884. Aujourd'hui monument historique, il est le dernier four représentatif de la cuisson au bois. L'association Espace Porcelaine vous accueille et vous invite à découvrir son fonctionnement ainsi qu'un musée retraçant l'histoire porcelainière.

Les producteurs et artisans





- **Le marché des producteurs** (rue Haute-Vienne)

Proposé par la Chambre départementale d'agriculture

- **Domaine de Chirac** (vin paillé)
- **Les Fleurines** (noix)
- **Alexei Delouis** (châtaignes et marrons du Limousin)
- **Chez Dufour** (porcs, canards)
- **La Ferme du Tilleul** (foie gras, confits, terrines, etc.)
- **Les Escargots de Jade**
- **Ferme des Parettes** (fruits rouges et lait transformés en glaces)
- **Domaine des Gabies** (vin de Verneuil)
- **Maison Fedon** (miels)
- **La Bergère**, Brasserie de Bel-Air (bière)

- **Les filières agricoles** (place Aimé-Césaire, parvis de la BFM centre-ville)

- **L'Écusson noir**
- **IGP Agneau du Limousin/Le Baronet**
- **Label Rouge Veau du Limousin**
- **Limousin junior / Bœuf limousin**
- **Porc du Limousin**
- **Les Fromages fermiers du Limousin**

- **Le marché de plein air** (rue des Halles et place des Bancs)

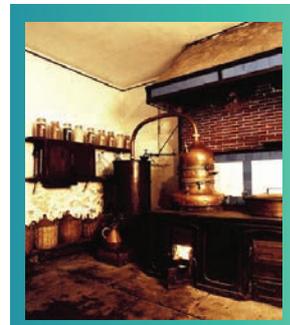
- **Aux couleurs du Sud-Ouest** (fruits et légumes)
- **Ferme de Beauregard** (foie gras, volailles fermières)
- **Guy Deveix** (fruits et légumes)
- **GAEC le Potager** (maraîchage)
- **Pascalain** (produits régionaux)
- **Benny Bissaud** (chef à domicile)
- **Canistrelli de Nieul** (biscuiterie)
- **Éliane Reix** (maraîchage, fleurs, confitures)



• La Distillerie du Centre

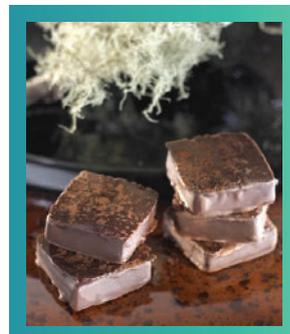
Fabrique artisanale fondée en 1789, dernière héritière des 48 distilleries que comptait Limoges en 1900, La Distillerie du Centre perpétue l'art et les recettes des maîtres liquoristes d'antan, distillant toujours dans ses alambics du XIX^e siècle.

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 pour la légendaire Gauloise.



• La chocolaterie Borzeix-Besse

Créée à Treignac en 1909 par Pierre Borzeix, la chocolaterie Borzeix-Besse s'attache depuis quatre générations à construire la renommée de ses chocolats et pâtisseries sur leur présentation, mais aussi sur leurs goûts inimitables. La production est régulièrement revue afin de proposer de nouveaux assemblages et accorder de nouvelles saveurs, mélange de puissance et de douceur. Cet engagement lui vaut d'être labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.



• La Laiterie Les Fayes

Née en 1942, La Laiterie Les Fayes est une coopérative laitière historique du Limousin qui emploie actuellement 45 personnes. C'est une filiale de la coopérative Terra Lacta de Surgères, qui, en valorisant le lait de ses producteurs avec des produits de haute qualité, défend l'ancrage de la production laitière sur ses territoires et soutient le développement socio-économique de la région. Tous les produits de La Laiterie Les Fayes sont fabriqués avec les mêmes exigences, dans le respect des recettes originelles et du savoir-faire traditionnel.





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

En partenariat avec :

- La Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne
- L'Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine
- L'Office de tourisme intercommunal de Limoges
- Haute-Vienne tourisme
- Les lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet
- Le musée national Adrien-Dubouché / Cité de la céramique Sèvres Limoges
- Le lycée professionnel du Mas-Jambost
- La Distillerie du Centre – Vinothèque de Carnot
- Le théâtre de l'Union et le Fonds de dotation de l'Union
- L'Aquarium du Limousin
- Cooplim, coopérative fruitière du Limousin
- Les planchas Eno
- La librairie Page et Plume
- Les cuisines Didier Cariguel
- Le groupe Patrick Launay
- EDF
- De Buyer, ustensiles de cuisine

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

Partenaires médias :

- Le Populaire du Centre
- France Bleu Limousin
- France 3 Nouvelle-Aquitaine
- L'Homme en Bleu



> Retrouvez toutes les informations sur le programme de *Toques & Porcelaine* sur toquesetporcelaine.limoges.fr

sur l'application « *Toques & Porcelaine* » téléchargeable gratuitement sur l'Apple Store ou Google Play.

> Réservez votre place pour le dîner de gala, le brunch, un atelier culinaire ou un atelier de dégustation de vins ou de spiritueux (animations payantes) sur toquesetporcelaine.limoges.fr

Les adresses des différents lieux de la manifestation

- **Salle Augustoritum** : 2 rue Félix-Éboué
- **Pavillon du Verdurier** : place Saint-Pierre
- **Galerie des Hospices** : 6 rue Louis-Longequeue
- **BFM centre-ville** : 2 place Aimé-Césaire
- **Musée national Adrien-Dubouché** : 8 place Winston-Churchill
- **Aquarium du Limousin** : 2 boulevard Gambetta
- **Théâtre de l'Union** : 20 rue des Coopérateurs
- **Manufacture Bernardaud** : 27 avenue Albert-Thomas

Le petit train

Il circulera gratuitement entre le musée national Adrien-Dubouché et la galerie des Hospices, avec des arrêts place d'Aine et le long du boulevard Gambetta.

- Le vendredi 20 septembre de 14h à 18h.
- Le samedi 21 septembre de 10h à 12h et de 14h à 18h.

Pour les médias

Une salle de presse sera mise à disposition des médias à La Giraffe (31 rue Haute-Vienne).

Et retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux : #ToquesEtPorcelaine



/villedelimoges



@VilleLimoges87

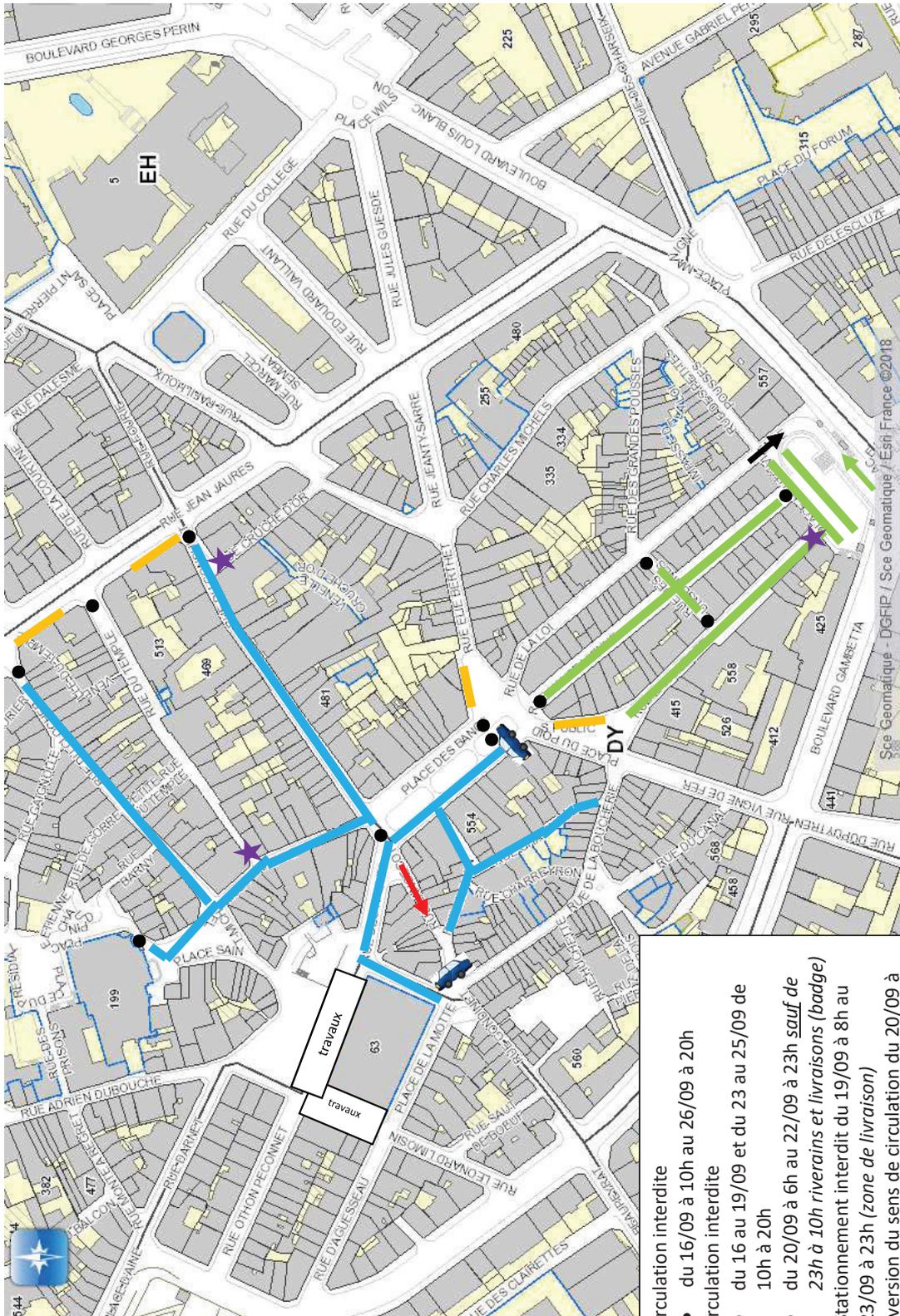


/ville_de_limoges



villedelimoges

Incidences sur le stationnement et la circulation



- Circulation interdite
- du 16/09 à 10h au 26/09 à 20h
- Circulation interdite
- du 16 au 19/09 et du 23 au 25/09 de 10h à 20h
- du 20/09 à 6h au 22/09 à 23h sauf de 23h à 10h riverains et livraisons (badge)
- Stationnement interdit du 19/09 à 8h au 23/09 à 23h (zone de livraison)
- ↑ Inversion du sens de circulation du 20/09 à 6h au 22/09 à 23h
- Bloc béton
- ★ bornes

Incidences sur le stationnement et la circulation



À l'occasion de Toques & Porcelaine, le stationnement des véhicules sera provisoirement interdit :

- du 16 septembre 2019 à 8h au 24 septembre 2019 à 18h : rue du Collège, sur la totalité des emplacements de stationnements situés au droit du Pavillon du Verdurier
- du 16 septembre 2019 à 6h au 25 septembre 2019 à 20h : place des Bancs, rue des Halles et place de la Motte (dans la portion comprise entre la rue des Halles et la rue Gondinet)
- du 16 septembre 2019 à 6h au 26 septembre 2019 à 20h : place Haute-Vienne, rue Banc-Léger et rue des Ursulines
- du 19 septembre 2019 à 8h au 23 septembre 2019 à 23h : rue Jean-Jaurès (au droit des n°21 à 23 sur 6 emplacements de stationnement), rue Jean-Jaurès (au droit des n°27 à 29 sur 4 emplacements de stationnement), rue Élie-Berthet (au droit des n°38 à 40 sur 6 emplacements de stationnement), place du Poids Public (au droit des n°4 à 8 sur 6 emplacements de stationnement, hors PMR)
- du 20 septembre 2019 à 8h au 22 septembre 2019 à 23h : rue de la Loi (sur 2 emplacements de stationnement au droit du n°30), esplanade Blanqui (sur 6 emplacements de stationnement en épi en face de la salle Jean-Pierre Timbaud)

À cette même occasion, la circulation des véhicules sera provisoirement interdite du 16 septembre 2019 à 10h au 26 septembre 2019 à 20h : place Haute-Vienne, rampe Villepreux-Power dans le sens boulevard Gambetta → place Haute-Vienne, rue Haute-Vienne, rue des Ursulines et rue Banc-Léger

À cette même occasion, la circulation des véhicules sera provisoirement interdite durant les phases de montage/démontage, du 16 septembre au 19 septembre 2019 et du 23 au 25 septembre de 10h à 20h : place des Bancs, rue Jauvion, rue Chaignaud, rue des Halles, place de la Motte (dans la portion comprise entre la rue des Halles et la rue Gondinet), rue du Clocher, rue du Consulat, rue Ferrerie et place Saint-Michel.

À cette même occasion, la circulation des véhicules sera provisoirement interdite durant la manifestation, du 20 septembre 2019 à 6h au 22 septembre 2019 à 23h : place des Bancs, rue Jauvion, rue Chaignaud, rue des Halles, place de la Motte (dans la portion comprise entre la rue des Halles et la rue Gondinet), rue du Clocher, rue du Consulat, rue Ferrerie et place Saint-Michel, à l'exception des riverains et des livraisons qui pourront circuler de 23h à 10h uniquement.

Le sens de circulation rue Jauvion sera inversé dans le sens place des Bancs → rue Gondinet du 20 septembre 2019 à 6h au 23 septembre 2019 à 23h.

La rue Cruche d'Or sera mise en impasse à son débouché avec la rue du Consulat du 16 septembre 2019 à 10h au 25 septembre 2019 à 20h.

La rue du Temple sera mise en impasse à son débouché avec la rue Ferrerie du 16 septembre 2019 à 10h au 25 septembre 2019 à 20h.

Le stationnement de véhicules sera provisoirement interdit sur le parking situé à l'angle de la rue Jean-Pierre Timbaud et de l'avenue Georges-Dumas sur 4 places de stationnement du 19 septembre 2019 à 14h au 22 septembre 2019 à 23h.