

Saveur | Du 20 au 22 septembre : Toques et Porcelaine, trois jours pour se régaler



Durant trois jours, Limoges va se transformer en cuisine géante avec des recettes mitonnées par vingt-un chefs locaux, nationaux et internationaux qui rivaliseront d'audace pour préparer de délicieuses recettes histoire de nous mettre l'eau à la bouche. L'occasion de valoriser les produits régionaux et de mettre en avant le savoir-faire des porcelainiers.

Pour ne pas perdre une miette de « Toques et Porcelaine », les amateurs de gastronomie et de bons produits locaux pourront profiter, durant trois jours, du parcours gourmand mis en place dans le centre-ville de Limoges. Organisatrice de cet événement incontournable, la Ville a imaginé une déambulation qui partira de la Galerie des Hospices, en passant par la Bibliothèque Francophone Multimédia, le parvis de la Mairie, la Place et la rue Haute-Vienne pour rejoindre la Place des Bancs, la rue des Halles et le Pavillon du Verdurier pour assister à des démonstrations culinaires, découvrir les filières agricoles, admirer les légumes d'un potager géant façon Alice au pays des merveilles, écouter des conférences, partager quelques secrets avec les chefs invités, s'approvisionner au marché des producteurs et apprécier les créations des porcelainiers et artisans. Le menu de cette nouvelle édition s'annonce riche et varié sous la houlette de l'invité d'honneur Juan Arbelaez, un Colombien débarqué en France à 18 ans qui a participé à « Top Chef ». Fidèle au rendez-vous, Jacques Chibois (la Bastide Saint-Antoine à Grasse) reviendra sur ses terres natales pour parrainer l'événement en concoctant un menu de chef pour les restaurants scolaires et proposant démonstrations et ateliers. « Cette biennale mettra en valeur tout le dynamisme de la porcelaine et de l'art culinaire, tout le pep's de la jeunesse et de l'international se félicite Emile Roger Lombertie, Maire de Limoges, nous aurons l'Amérique du Sud avec Juan Arbelaez et des inspirations méditerranéennes avec le chef italien Michelangelo Mammoliti, c'est génial ! ». Pour la première fois, deux chefs étrangers seront derrière les fourneaux, le Polonais Grzegorz Fic qui officie à Cracovie, Ville créative de l'Unesco tout comme Limoges, fera aussi le déplacement.

30 000 visiteurs attendus

En 2017, plus de 30 000 visiteurs avaient succombé aux mille et une saveurs de Toques et Porcelaine. Tous les ingrédients sont à nouveau réunis pour que ces trois journées gastronomiques soient un nouveau succès. Les manufactures mettront les petits plats dans les grands pour dévoiler leur nouvelle collection à l'instar de

Bernardaud, Degrenne, J. L. Coquet et Jacques Pergay. Un dîner de gala sera mitonné par Juan Arbelaez et servi le 21 septembre à 20 h (125 € sur réservation). Les chefs se succéderont pour des démonstrations gratuites à la salle Augustoritum (270 places), du vendredi 20 septembre à 18 h au dimanche 22 à 15h30. Le parcours gourmand sera ouvert vendredi dès 11 h, de même que la Halle des saveurs et des savoir-faire où les visiteurs dégusteront des produits régionaux de qualité mis en scène par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine avec le concours des lycéens de Jean-Monnet, Saint-Jean, du Mas-Jambost et de l'AFPI Limousin CFA céramique lors de battle, concours, démonstrations et ateliers.

Programme sur www.toquesetporcelaine.limoges.fr

Corinne Merigaud

Crédit Photo : Corinne Méri­gaud

Publié sur aqui.fr le 10/09/2019

[Url de cet article](#)