

Saveur | Du 17 au 19 septembre : Toques & Porcelaine met les petits plats dans les grands à Limoges



Durant trois jours, Limoges va devenir la capitale française de la gastronomie avec des recettes mitonnées par 22 chefs locaux, nationaux et internationaux. Parrainée par le chef limougeau Jacques Chibois, cette 9^{ème} édition accueillera comme invité d'honneur le chef triplement étoilé Michel Troigros. Il mettra en valeur les produits régionaux délicatement servis dans de la belle porcelaine lors d'un dîner de gala. Un événement très attendu par les gastronomes avides de découvrir de nouvelles saveurs.

Événement gastronomique unique en France, la biennale Toques & Porcelaine organisée par la Ville de Limoges transformera le cœur de la cité bi-millénaire en une cuisine géante où les effluves parfumées attireront des milliers de gourmets. Une vingtaine de chefs locaux, nationaux et internationaux se relayeront derrière le piano pour des ateliers culinaires qui devraient enflammer les papilles de quelques 50 000 visiteurs. Les créations d'une quinzaine de porcelainiers sublimeront leurs délicieuses recettes. Les amateurs de bonne chère sont invités à une déambulation gourmande entre la place de la Motte et la Galerie des Hospices pour déguster les produits locaux préparés sous leurs yeux et servis dans de la belle porcelaine.

Un programme très copieux

Pour ne pas en perdre une miette, les trois journées ne seront pas de trop pour apprécier l'ensemble des animations proposées comme la découverte du potager géant devant l'Hôtel de Ville avec les cueillettes de chefs chaque jour qui réaliseront une recette « minute » avec les 150 variétés de légumes et aromates à leur disposition. Les visiteurs pourront s'inscrire à des ateliers culinaires et se retrouver durant 45 minutes dans la cuisine d'un grand chef qui leur dévoilera ses astuces et tours de main à la salle Augustoritum (sur réservation : toquesetporcelaine.limoges.fr). Un dîner de gala, sera servi samedi 18 septembre à 20h imaginé et concocté par le chef Michel Troigros pour régaler 250 convives dans le cadre atypique des serres municipales. Il sera épaulé par une brigade d'une cinquantaine d'élèves des lycées hôteliers Saint-Jean et Jean-Monnet (sur réservation). Nouveau cette année, un déjeuner champêtre sera proposé à 150 personnes, samedi midi, autour de produits locaux dans les jardins de l'Évêché (sur réservation). Un brunch gourmand sera préparé, dimanche de 11h à 14h, au Pavillon du Verdurier par le chef Maxime Dupiot (sur réservation).



A l'image du chef

limougeaud Jacques Chibois, une vingtaine de chefs prépareront des recettes devant le public

Chaque jour, les visiteurs pourront assister gratuitement à de nombreuses démonstrations de chefs aux halles centrales, sur la place des Bancs et à la salle Augustoritum (270 places). Partenaire de l'événement, l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine présentera, à la Galerie des Hospices, les produits de qualité de notre région avec l'appui du lycée des métiers Jean-Monnet, du lycée professionnel Saint-Jean et de l'AFPI Limousin-CFA céramique avec en prime des animations, des concours, des démonstrations et ateliers. Un marché de producteurs, des animations réservées aux enfants, des expositions et des conférences seront également au menu de ces trois journées festives.

Retrouvez le programme sur toquesetporcelaine.limoges.fr

Corinne Mériqua

Crédit Photo : Laurent Lagarde et Thierry Laporte - Ville de Limoges

Publié sur aqui.fr le 14/09/2010

[Url de cet article](#)