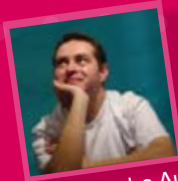


Les chefs limougeaux de Toques et porcelaine



Sylvain Antoni,
Le Pont St-Étienne



Christophe Aubisse,
Le Vanteaux



Gilles Dudognon,
Le 27



Alain Longeval,
L'Abattoir



Alain Moreau,
La Maison des saveurs



Didier Palard,
Le Cheverny



Guy Queroix,
La Cuisine



Stéphane Reix,
Domaine de Faugeras



Pascal Robert,
Paroles de chef

Les invités de Toques et porcelaine



Jacques Chibois,
La Bastide St-Antoine à Grasse,
parrain de la manifestation



Michel Portos,
Le St-James à Bordeaux-Bouliac



Philippe Etchebest,
L'Hostellerie de Plaisance à St-Émilion



Vincent Ferniot,
chroniqueur gastronomique
animateur de la manifestation

Les partenaires de Toques et porcelaine

Toques et porcelaine est une manifestation organisée par la Ville de Limoges avec le concours de l'État, de la Région Limousin et en collaboration avec :

l'Union des fabricants de porcelaine de Limoges (UFPL)
Royal Limoges, Bernardaud, R. Haviland et C. Parlon,
Laplagne, Raynaud, Méricous, Artoria
ainsi que les manufactures Haviland, Medard de Noblat,
Coquet et Cie
le CREPAL et Bienvenue à la ferme
la Distillerie du Centre et la Vinothèque de Carnot
les magasins Agapes et Bo Concept
les sociétés Ercuis, Laliq et Création Châtaignier
l'association des libraires de Limoges Encre vive
les établissements Tout pour le froid et Écotel
des étudiants des lycées hôteliers Jean-Monnet et St-Jean



Toques et porcelaine, c'est aussi...

Exposition *C'est du Limoges!*
La fabuleuse aventure de la porcelaine exposée dans des malles de voyage.

Présentation et dégustation de produits de bouche limousins par les producteurs.

Librairie tenue par *Encre vive* : dédiée au patrimoine, à la gastronomie et à la porcelaine.

Présentation du nouveau Guide Gallimard :
Les patrimoines de France, Villes et Pays d'Art et d'Histoire, villes à secteurs sauvegardés et protégés et ZPPAUP.

Office de tourisme : visites de la Cité et des hauts lieux patrimoniaux et porcelainiers, programme de visites sur 2 jours autour de Toques et Porcelaine.

Conception/photo/impression : Ville de Limoges



Renseignements, séjour touristique, visites,
accueil sur place et réservation du buffet :

Office de tourisme

12 boulevard de Fleurus – 87000 Limoges

tel : 05 55 34 46 87 - fax : 05 55 34 19 12

info@tourismelimoges.com - www.tourismelimoges.com

organisateur Agence Sirventés pour le compte de la Ville de Limoges,
avec le soutien de



www.ville-limoges.fr

Limoges
18, 19, 20
sept. 2009
place de la Motte
accès libre

Toques & porcelaine



démonstrations
expositions
dégustations



Toques & Porcelaine

Limoges et le Limousin, grâce à la créativité des grandes manufactures de porcelaine et à la saveur de produits gastronomiques réputés, sont terres d'excellence. À l'occasion des journées du patrimoine et au travers de la manifestation Toques et Porcelaine, la Ville de Limoges vous convie à les découvrir sous la houlette de Vincent Ferniot.

La place de la Motte, au cœur historique de la ville, à proximité du quartier de la Boucherie et des halles centrales décorées de céramiques, est un haut-lieu gastronomique et populaire. Neuf chefs inventifs de Limoges et de talentueux invités étoilés vous y accueillent aux côtés de porcelainiers créatifs, de professionnels de l'ameublement et de la décoration, et de producteurs du Limousin.

La pomme AOC, le bœuf, le veau ou le porc limousins, l'agneau Baronet portant le Label rouge et de nombreux produits fermiers se conjuguent à l'attrait des services de porcelaine pour des préparations de plats étonnants et des dégustations ouvertes à tous.

Des intérieurs contemporains ou traditionnels décorés devant vous se parent de leurs atours pour mettre en valeur, tel un écrin, les services et décorations en porcelaine dont vous rêvez.

Des artistes inédits vous entraînent, à l'heure de l'apéritif limousin, à déguster la quintessence d'un art de vivre.

Bienvenue à Limoges !

“Ma cuisine est faite de saveurs, de parfums et de légèreté.”



Elle est aussi personnalisée, élégante, simple, précise et laisse une grande place au plaisir, au goût et à la beauté. C'est une cuisine que l'on n'oublie pas, que l'on aime partager et transmettre en tant qu'ambassade d'un certain art de vivre.”

Jacques Chibois, La Bastide St-Antoine à Grasse parrain de la manifestation

Programme par le menu

vendredi 18 septembre



14 h - 18 h Démonstration de décors de tables et d'intérieurs avec porcelaine - sociétés Raynaud et Haviland



Démonstrations culinaires

14 h Croustillant de bœuf Label rouge blason prestige à la bière par Pascal Robert *Paroles de chef* - Limoges / Porcelaine Coquet et C^{ie}

15 h Bœuf du Limousin Label rouge en tartare (algues, wasabi, graines de sésame, gingembre, alfalfa, bouillon de bonite) par Philippe Etchebest *L'Hostellerie de Plaisance* - St-Émilien / Porcelaine Ancienne Manufacture Royale

16 h Cannelloni de bœuf limousin Label rouge blason prestige aux légumes croquants, coriandre fraîche et parmesan par Christophe Aubisse *Le Vanteaux* - Limoges / Porcelaines R. Haviland et C. Parlon

17 h Rognon de veau limousin Label rouge cuit entier aux épices, farcidure de pommes de terre par Stéphane Reix *Domaine de Faugeras* - Limoges / Porcelaine Royal Limoges

18 h Apéritif inaugural autour de produits labellisés du Limousin en présence de Jacques Chibois. Proposé par la Ville de Limoges, le CREPAL, les restaurateurs de Limoges et la Distillerie du Centre. Musique de rue avec la fanfare Graill'oli - Montpellier

samedi 19 septembre



9 h 30 - 12 h 30 Démonstration de décors de tables et d'intérieurs avec porcelaine - sociétés Bernardaud et R. Haviland et C. Parlon

14 h - 18 h Démonstration de décors de tables et d'intérieurs avec porcelaine - sociétés Coquet et C^{ie} et Royal Limoges



Démonstrations culinaires

9 h 30 Pomme AOC du Limousin farcie à la mousse de safran et glacée de vin paillé par Sylvain Antoni *Le Pont St-Étienne* Limoges / Porcelaine Laplagne

10 h 30 Croustillant de bœuf limousin Label rouge blason prestige aux pommes AOC et cèpes du Limousin par Didier Palard *Le Cheverny* Limoges / Porcelaine Coquet et C^{ie}

11 h 30 Kebab d'agneau du Limousin Label rouge par Michel Portos *Le St-James* - Bordeaux-Bouliac / Porcelaine Raynaud



12 h 30 Apéritif limousin autour du veau et du porc limousins proposé par la Ville de Limoges, le CREPAL et la Distillerie du Centre.

Le Solexcitant : théâtre de rue avec la Cie Lilô Théâtre - St-Astier.

14 h Suprême de pintade fermière aux pommes AOC du Limousin par Alain Moreau *La Maison des saveurs* - Limoges / Porcelaine Medard de Noblat

15 h Tartare de bœuf limousin Label rouge blason prestige aux huîtres, algues et épinards par Gilles Dudognon *Le 27* Limoges / Porcelaine Bernardaud

16 h Tartare de canard limousin mousse de betterave et germes de radis par Guy Queroix *La cuisine* - Limoges / Porcelaine R. Haviland et C. Parlon

17 h Nage de “surprise” de bœuf Label rouge blason prestige au parfum de safran et champignons par Alain Longeval *L'Abattoir* - Limoges / Porcelaine Haviland



18 h Apéritif limousin autour du bœuf et de l'agneau limousins proposé par la Ville de Limoges, le CREPAL et la Distillerie du Centre.

Théâtre de rue avec la Cie Tout Samba'L - Forcalquier

dimanche 20 septembre



10 h - 12 h Démonstration de décors de tables et d'intérieurs avec porcelaine avec les sociétés Medard de Noblat et Laplagne



12 h Apéritif proposé par la Ville de Limoges, Bienvenue à la ferme (produits fermiers du Limousin).

Spectacle alliant musique, danse, cirque et théâtre avec la C^{ie} Tutti Frutti - St-Martin-de-Lansuscle

12 h 30 Buffet limousin, proposé par Le Pont-St-Etienne, servi dans une assiette aux couleurs de Toques et porcelaine. Cette pièce unique, réalisée par Royal Limoges, est offerte aux convives à l'issue du repas

Rêves de porcelaine, délices de gourmandise

Menu du buffet limousin - place de la Motte - service jusqu'à 14 h 30

salade limousine :
gésiers, langue d'agneau fumée,
marrons, noix et fromage

chou farci maison au porc cul noir de
Saint-Yrieix et sa galette de pommes
de terre à l'ail

tarte aux pommes

repas : 15 €

réservation à l'Office de tourisme
05 55 34 46 87

boissons et café en sus

Animation et présentation
Vincent Ferniot, critique gastronomique