



Toques et Porcelaine
 est la quintessence des arts de
 la table et de la gastronomie.
 C'est à Limoges, tous les deux
 ans, que cette alliance qui
 dure depuis des siècles et qui
 illustre le goût français est cé-
 lébrée par de grandes toques,
 souvent étoilées et les meilleurs
 porcelainiers du Limousin.

Pour cette édition 2017, la
 ville et ses partenaires ont mis
 les petits plats dans les grands
 et est avec un plaisir dont
 j'espère que vous le partagerez
 que je vous invite à le décou-
 vrir. Bienvenue à Toques et
 Porcelaine.

Emile Roger Lombertie
 Maire de Limoges



invité d'honneur
 Michel Sarran

20 grands chefs
parcours gourmand
manufactures et
producteurs
démonstrations et
masterclass
ateliers et conférences
dîner de gala
potager géant

Invités 2017

Jacques Chibois* (parrain), Cédric Béchade*,
 Christopher Coutanceau**, Lucas Felzine,
 Jacques Génin, Rafael Gomes, Noémie Honiat,
 Quentin Bourdy, Maxime Laurensou, Flora Mikula,
 Wan Bin (Chine)

Restaurateurs régionaux

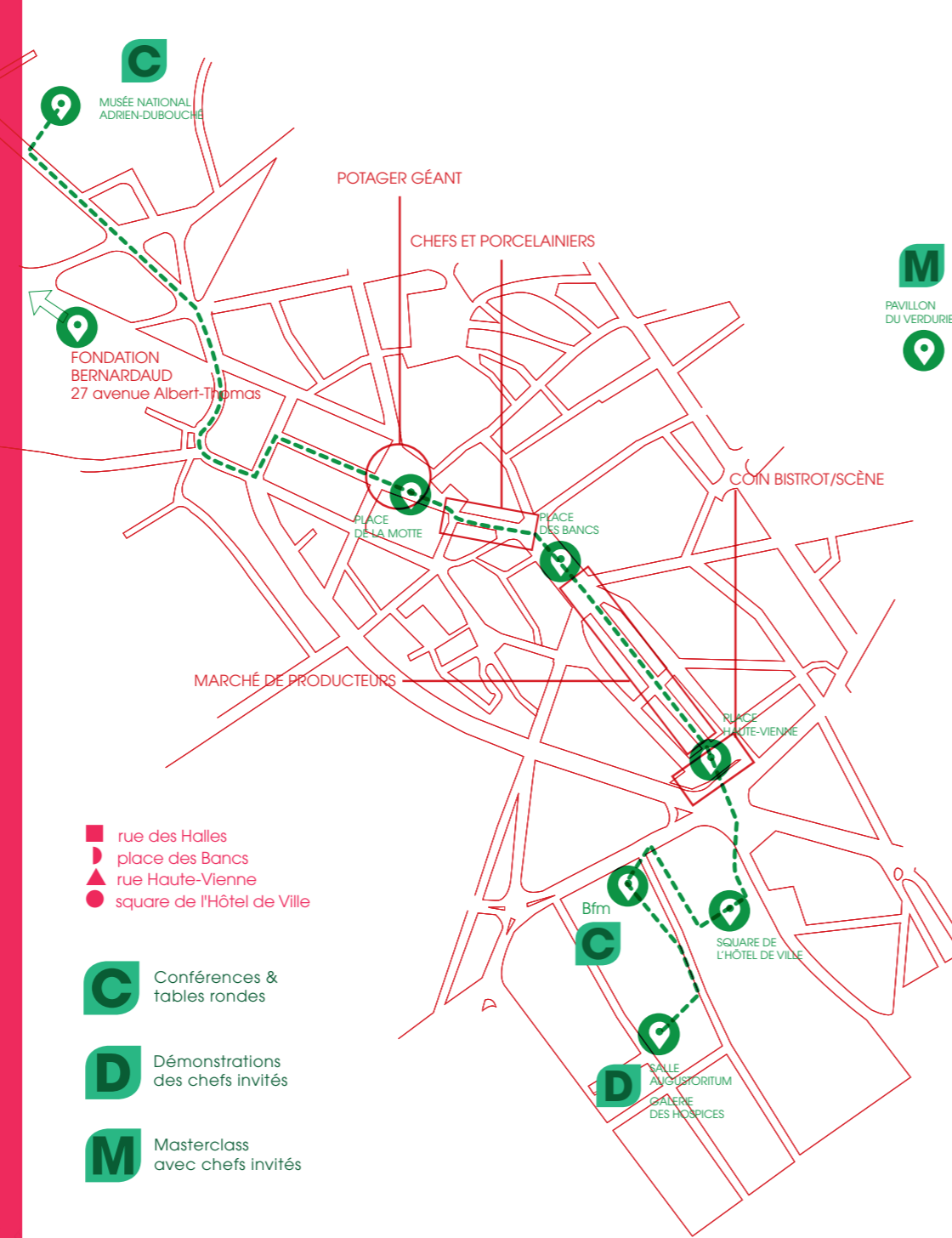
- ▶ L'Amphitryon
- ▶ Laurivian
- ▶ L'escalade au lemosin
- ▶ La Cuisine du cloître
- ▶ La Maison des Saveurs
- Le Cheverny
- ▶ Le Churchill
- Philippe Redon
- Toques Blanches du Limousin (Creuse, Corrèze, Haute-Vienne)

Porcelainiers

- Ancienne Manufacture Royale / Bernardaud
- ▶ Animal Fabuleux
- ▶ Esprit porcelaine
- Haviland
- ▶ Jacques Pergay
- JL Coquet
- ▶ LS Art et Création
- ▶ Non Sans Raison
- ▶ Raynaud
- ▶ Royal Limoges

Producteurs/artisans

- ▶ Agriculteur | Bonnafous Alban
- ▶ Alcools régionaux | La distillerie du centre
- ▶ Apiculteur | Nicolas Fermond
- ▶ Arboriculteur | Vergers du Limousin
- AOP Pomme du Limousin
- ▲ Bière | Ferme brasserie Bel Air
- Café | La Fabrique du Café
- ▶ Champagne | Les Amis du Champagne
- ▲ Châtaigne et produits dérivés | SARL Châtaigne et Marron du Limousin
- ▶ Émailleur | Les émaux Arédiens
- ▲ Escargots | les escargots de Jade
- ▲ Foie gras et dérivés | La ferme tilleul
- ▶ Foie Gras - Volailles fermières | Ferme de Beaugard
- ▶ Fruits et Légumes Deveix Guy | Ferme de Lanouaille
- ▲ Fruits | SARL le Verger de Verghas
- Galerie Associative | Le Bocal
- ▶ Maraîchage | GAEC Le Potager Coudert
- ▶ Maraîchage biologique | Les Jardins de Fred
- ▲ Miel et dérivés | Au rucher de la Vauzelle
- ▲ Porc cul noir | EARL DUFOUR
- ▶ Produits régionaux | Pascalain
- ▲ Safran et dérivés | Rouges SAFRAN
- ▲ Safran et dérivés | La Safranière de Freyssinet
- ▲ Viandes | GAEC de la Groussie
- Viandes | veau, bœuf, porc, agneau du Limousin
- ▲ Vins | SCEA les vignerons de Verneuil
- ▲ Vins paillés | EARL MAGE



toquesetporcelaine.limoges.fr
toquesetporcelaine@gmail.com
 parking : parkindigo.fr
 Office de tourisme : **05 55 34 46 87**

Téléchargez l'application depuis
 votre smartphone



centre-ville | **22-23-24**
 Limoges | **SEPT 17**
toquesetporcelaine.limoges.fr

VEN 22

Présentation de Porcelaine

(arts de la table)

Musée National Adrien-Dubouché
10h00 – 12h30 | 14h00 – 17h45

Inauguration

Place de la Motte
17h00

Potager géant

Place de la Motte
17h00 – 21h00

Parcours Gourmand

De la rue des Halles au square
de l'hôtel de ville
17h00 – 21h00

Coin Bistrot/Scène ouverte

Place Haute-Vienne
17h00 – 21h00
18h00 – Concert Franck Dettinger

Espace formations, librairie éphémère et espace dédicaces

Galerie des Hospices
17h00 – 20h00

Concert

3 Cafés gourmands
19h00



SAM 23

Visites guidées

«Ville d'Art et d'Histoire»

Centre-ville
6h30 – 18h00

Démonstration de gestes techniques par les filières agricoles

Halles centrales
9h00 – 12h30

Potager géant

Place de la Motte
10h00 – 21h00

La cueillette des chefs

Place de la Motte
14h30 ▶ Wan Bin
15h30 ▶ Guy Queroix
16h30 ▶ Jacques Chibois et Gilles Dudognon
17h30 ▶ David Boyer

Parcours Gourmand

De la rue des Halles au square
de l'hôtel de ville
10h00 – 21h00

Coin Bistrot/Scène ouverte

Place Haute-Vienne
9h00 – 22h00

16h00 – Concert Swingarden
20h30 – Concert Humeurs cérébrales

Visite de la Manufacture Bernardaud

27 rue Albert Thomas
10h00 | 11h00 | 14h00 | 15h00 | 16h00
accès gratuit au circuit de visite
Inscription obligatoire :
maglimoges@bernardaud.com ou 05 55 10 21 86
Petit-déjeuner réalisé par Jacques Genin et
Marianne Ladant offert à tous les visiteurs
de 9h00 – 11h00

Espace formations, librairie éphémère et espace dédicaces

Galerie des Hospices
9h00 – 19h00

Concours ENSA - Remise de Prix

Place Haute-Vienne
11h30

médiéenne du goût

Présentation de Porcelaine

(arts de la table)

Musée National Adrien-Dubouché
10h00 – 12h30 | 14h00 – 17h45

Atelier gravure laser sur porcelaine

Musée National Adrien-Dubouché
10h00 – 12h00 | 14h00 – 17h00
avec l'entreprise Cerinnov

Atelier dessin sur porcelaine (enfants)

Musée National Adrien-Dubouché
14h30 | 16h00
sur inscription jusqu'au 22/09 au 05 55 45 93 65

Dîner de Gala signé Michel Sarran

Musée National Adrien-Dubouché
20h00 | payant sur inscription
sur toquesetporcelaine.limoges.fr

D

Boudin noir d'encornet à la feuille de
cerisier sakura

Cédric Béchade / Esprit Porcelaine
9h30 | Salle Augustoritum

La sardine de la tête à la queue
Christopher Coutanceau / por. Royal Limoges
11h00 | Salle Augustoritum

Lendemain de rôti de veau du Limousin,
chantilly roquefort, macération de fruits,
tuile de pain de campagne
Noémie Honiat - Quentin Bourdy /
porcelaine Non sans Raison
12h30 | Salle Augustoritum

Bœuf du Limousin mûré 90 jours fumé au
foin, oseille et pomme dauphine
Maxime Laurenson / porcelaine Animal fabuleux
15h00 | Salle Augustoritum

La tarte citron
Jacques Genin / porcelaine Jacques Pergay
16h30 | Salle Augustoritum

Veau du Limousin, risotto d'épeautre, maïs
et maïtaké
Rafael Gomes / porcelaine Raynaud
18h00 | Salle Augustoritum

M

payant sur inscription
sur toquesetporcelaine.limoges.fr

Millefeuille de pommes du Limousin sau-
tées et sauce caramel
Jacques Chibois
9h00 | 12h00 | Pavillon du Verdurier

Filet de bœuf, sauce et brocolis
Wan Bin (Jindezhen, Chine)
10h30 | Pavillon du Verdurier

Gyoza de Veau
Lucas Felzine
14h00 | Pavillon du Verdurier

Lieu jaune, concombre mariné, chou bok
choï, coriandre, yaourt grec
Rafael Gomes
15h30 | Pavillon du Verdurier

Les Tapas de l'Auberge :
Caviar d'aubergine citron vert coriandre,
Pissaladière oignons confits anchois parmesan,
Petits légumes façon grecque rapés de feta
Flora Mikula
17h00 | Pavillon du Verdurier

Atelier dégustation de vins

par Philippe Blanc, sommelier,
Pavillon du Verdurier
11h00 ▶ Vins blancs
13h30 ▶ Vins rouges
15h00 ▶ Vins blancs
16h30 ▶ Vins rouges

C

Céramiques traditionnelles et céramiques techniques : Limoges au cœur des enjeux communs

Jean-Marie Gaillard ancien directeur des études de
l'ENSCI, Martine Lejeune Professeure, département
céramiques industrielles ENSCI/ENSIL, Arnaud Hory
dirigeant Cerinnov, Frédéric Bernardaud membre
du directoire, porcelaines Bernardaud.
10h00 | Musée National Adrien-Dubouché

Les enjeux de l'indication géographique Porcelaine de Limoges

Alain Mouly président de l'UFPL et de l'association
pour l'indication géographique porcelaine de
Limoges, Valérie Farret agence Narrative, un
porcelainier et un chef.
11h00 | Musée National Adrien-Dubouché

L'évolution des ressources marines : le poisson est-il en danger ?

Christopher Coutanceau chef étoilé, Frédéric
Le Manach directeur scientifique de Bloom, Eric
Beyrand poissonnier.
13h30 | Bfm

Emissions, photos : La gastronomie par l'image

Jean-Pierre Stephan fondateur du festival
international de la photographie culinaire, Martial
Dumas Porcelaines Non Sans Raison, Mathilde de
l'Écolais Photographe culinaire.
14h00 | Musée National Adrien-Dubouché

Les codes, les modes, les goûts et les couleurs : comment les tendances naissent-elles aux tables des chefs ?

David Boyer Chef Lauryvan, Frédéric Bernardaud
Porcelaines Bernardaud, Flora Mikula Chef,
Jean-Claude Mariani président de l'association
professionnelle des journalistes et informateurs de la
gastronomie et du vin,
François Andelkovic sociologue et journaliste.
15h00 | Musée National Adrien-Dubouché

Les arts de la table, recevoir à la française

Katherine Khodorosky sociologue de
l'évolution des goûts,
Loïc Bienassis chercheur, membre de la Mission
française du patrimoine et des cultures alimentaires,
Franka Holtmann directrice générale du Meurice,
présidente du CA de la cité de la céramique
Sèvres-Limoges.
16h15 | Musée National Adrien-Dubouché

DIM 24

Visites guidées « Ville d'Art et d'Histoire »

Centre-ville
11h00 – 18h00

Visite guidée du CRAFT

Centre de recherches sur les arts
du feu et de la terre, espace Gaïa,
142 av. Emile Labussière
11h00

Potager géant

Place de la Motte
10h00 – 15h00
La cueillette des chefs
Place de la Motte
11h00 ▶ Philippe Redon

Parcours Gourmand

De la rue des Halles au square
de l'hôtel de ville
10h00 – 15h00

Coin Bistrot

Place Haute-Vienne
10h00 – 15h00

Démonstration de gestes techniques par les filières agricoles

Halles centrales
9h00 – 12h30

Espace formations, librairie éphémère et espace dédicaces

Galerie des Hospices
10h00 – 15h00

Atelier gravure laser sur porcelaine

Musée National Adrien-Dubouché
10h00 – 12h00 | 14h00 – 15h00
avec l'entreprise Cerinnov

Atelier dessin sur porcelaine

(enfants) par Michel Tanguy
Musée National Adrien-Dubouché
14h30 | 16h00
sur inscription jusqu'au 22/09 au 05 55 45 93 65

médiéenne du goût

D

Ceviche de Cabillaud
Lucas Felzine / porcelaine Raynaud
10h30 | Salle Augustoritum

Porc effiloché, sauce pékinoise et petit pain
chinois
Wan Bin (Jindezhen, Chine) / porcelaine
Jacques Pergay
12h00 | Salle Augustoritum

Démonstration de clôture
**Flora Mikula et Maxime Laurenson
face à Jacques Genin et Lucas Felzine
sous la direction de Michel Sarran**
/ porcelaine Bernardaud
14h00 | Salle Augustoritum

payant sur inscription
sur toquesetporcelaine.limoges.fr

Balade sur les monts d'Auvergne autour du
Saint-Nectaire
Maxime Laurenson
10h30 | Pavillon du Verdurier

Les secrets des caramels
Jacques Genin
12h00 | Pavillon du Verdurier

C

Cuisine et santé, mieux manger aujourd'hui pour demain

Jacques Chibois Chef, parain T&P, Véronique Bail-
lon coordinatrice antenne Limoges pour INTERBIO
Nouvelle Aquitaine, Hervé Robert nutritionniste,
Arnaud Cocaul nutritionniste.
10h30 | Musée National Adrien-Dubouché

Porcelaine et création contemporaine

Pauline Male responsable opérationnelle CRAFT,
Mathieu Bussereau président Esprit Porcelaine, Guy
Meynard enseignant à l'ENSA, Jean Lambert-wild
directeur théâtre de l'Union.
15h00 | Musée National Adrien-Dubouché

Limoges fait sa pub !

Jean-Marc Ferrer
16h00 | Musée National Adrien-Dubouché

D DÉMONSTRATIONS

M MASTERCLASS
ET ATELIERS VINS

C CONFÉRENCES

médiéenne du goût