

## TOQUES & PORCELAINE

25, 26, 27 septembre 2015  
Limoges



Manifestation gastronomique unique, Toques et Porcelaine permet un dialogue inédit entre contenant et contenu, produits gastronomiques et arts de la table, inventivité des chefs et créativité des porcelainiers.

La 6e édition s'est tenue place de la Motte et place Saint-Michel, dans le centre historique de Limoges, les vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 septembre.

Sous le parrainage du chef étoilé Jacques Chibois, originaire du Limousin, Toques et Porcelaine, manifestation organisée par la Ville de Limoges, a donné lieu à plusieurs temps forts : des démonstrations de recettes en public associant un chef local ou invité, un porcelainier et un producteur...

Une exposition présentant les dernières créations des entreprises de porcelaine de Limoges à l'intention des grandes tables internationales, la remise des prix du Porcelain Coffee Cup, concours international lancé en 2014, une démonstration de « latte art »... ont réuni un public nombreux et curieux.



Espace Jeunes Créateurs :  
 pièces sélectionnées :  
 Assiettes *Arctic Beasts*, Antoine Tes-Ted  
 et *Tatass'*, Jean-Baptiste Couty



Tables de prestige :  
 pièces sélectionnées :  
 Assiettes *Gigi*, Isabelle Poupinel  
 Restaurant le 1947 à La Maison Cheval Blanc  
 à Courchevel dont le chef est Yannick Alléno



Démonstration culinaire avec le chef Philippe Redon :  
recette : «Rigatoni» de poireau et tomates d'ici  
lait de brebis truffé  
pièces sélectionnées :  
Assiettes *Gigi*, Isabelle Poupinel et Pichet *Brocca*  
*Trottola*, Claudia Napoleone





## "RIGATONI" DE POIREAU ET TOMATES D'ICI LAIT DE BREBIS TRUFFÉ



### INGRÉDIENTS

4 PERSONNES

- 1 poireau
- 3 grosses tomates (750 g)
- 1 g de poudre d'agar-agar (1 cuill. à moka)
- 1 truffe d'été (50 g)
- 50 g de beurre
- 4 dl de lait de brebis
- huile de truffe
- fleur de sel
- piment d'Espelette

### PRÉPARATION

Tailler le poireau en tronçons de 10 cm, l'effeuiller et laver les feuilles. Le cuire à l'eau salée puis le refroidir aussitôt afin de stopper la cuisson.

Réaliser une gelée de tomate : monder les tomates et les mixer, passer au chinois pour ôter les pépins. Placer le jus obtenu dans une casserole avec la poudre d'agar-agar et porter à ébullition en remuant, puis placer hors du feu, assaisonner avec un peu de fleur de sel et du piment d'Espelette. Verser dans une gouttière silicone disposant de formes « stick ». Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur.

### MONTAGE

Placer 4 belles feuilles de poireau sur une planche. En leur centre, placer délicatement deux « sticks » de tomate prise. Rouler chaque feuille autour de leurs « sticks » de façon à former un cannelloni. Placer au réfrigérateur.

**PANER** : ramollir le beurre et le fouetter avec une cuillère à café d'eau froide. Hacher menu la truffe. Enduire le poireau de beurre fouetté sur toutes ses faces et le saupoudrer de truffe râpée. Tailler chaque poireau en trois.

### DRESSAGE

Répartir dans 4 assiettes les « rigatoni » de poireau. Chauffer le lait de brebis et l'émulsionner. Répartir sur les poireaux.



### CONSEIL

#### VINOOTHÈQUE CARNOT

Bergerac blanc Château  
TOUR DES GENDRES -  
La CUVÉE des CONTI 2014





CHEF

PHILIPPE  
REDON



Issu du lycée Saint-Jean de Limoges, Philippe Redon débute sa carrière comme commis de cuisine de plusieurs établissements renommés, notamment Le Gray d'Albion à Cannes (chef Jacques Chibols, 2 étoiles Michelin) et L'Oasis à La Napoule (chefs Louis Outhier et Jean-Marie Meullen, 3 étoiles Michelin). En 1990, âgé de 25 ans, Philippe Redon ouvre un restaurant portant son nom rue d'Aguesseau à Limoges. Il obtient une étoile Michelin en 2001, année où il prend

également la présidence de l'Association limousine du goût. En 2008, désireux de se tourner vers de nouvelles formes de restauration et de valoriser son savoir-faire en « faire savoir », il crée la société de formation « Faël Conducteur » et intervient à ce titre auprès de nombreux professionnels de la restauration, ainsi qu'au pôle « restauration » du GRETA. En septembre 2011, Philippe Redon ouvre un nouveau restaurant éponyme dans le centre-ville de Limoges.

**Restaurant Philippe Redon**

14 rue Adrien-Dubouché

87000 Limoges

05 55 79 37 50

[www.restaurant-philipperedon.fr](http://www.restaurant-philipperedon.fr)



**ESPRIT PORCELAINE  
CRÉATEURS À LIMOGES**

42 rue de Bourneville

87000 LIMOGES - 05 55 01 83 28

[espritporcelaine@gmail.com](mailto:espritporcelaine@gmail.com)

[www.espritporcelainecreateurs.fr](http://www.espritporcelainecreateurs.fr)



PORCELAINE

**ESPRIT PORCELAINE**

Esprit Porcelaine est un collectif d'artistes qui imagine les objets d'aujourd'hui et de demain et affirme son goût pour les formes nouvelles issues d'une recherche qui caractérise sa volonté de maintenir l'image d'excellence de la porcelaine de Limoges, à travers des particularités personnelles qui vont toujours dans le sens de l'innovation.

Ancré dans son territoire, Esprit Porcelaine coopère étroitement avec l'industrie porcelainière locale pour la fabrication et l'édition de ses modèles. Fusionnant créativité, design et art du feu, les membres sont issus d'horizons divers : designers, artisans d'art, concepteurs de formes, artistes, etc., un véritable laboratoire d'idées aux multiples sensibilités qui offre un travail riche et contrasté faisant émerger de nouveaux concepts et contribuant ainsi à faire exister Limoges dans la modernité.

Les créateurs sont sensibilisés par un design identitaire spécifique à la porcelaine qui met en valeur sa finesse, sa translucidité et ses qualités exceptionnelles qui lui permettent d'entrer dans l'architecture, la lumière, le design culinaire... « Esprit Porcelaine Créateurs à Limoges » est une marque déposée, qui donne la parole aux jeunes créateurs qui renouvellent les formes, les univers, les décors, atteignant aujourd'hui des objectifs d'envergure et rayonnant sur la scène internationale en participant à de nombreux salons et expositions.