



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



LIMOGES

ARTS DU FEU
ET INNOVATION
DÉSIGNÉE VILLE CRÉATIVE
DE L'UNESCO DEPUIS 2017

Toques
&
porcelaine
SEPT
20•21•22
LIMOGES
centre-ville

Communiqué de presse

Limoges, le 1^{er} février 2019



Toques et Porcelaine les 20, 21 et 22 septembre avec le chef Juan Arbelaez



Ville créative de l'UNESCO, la Ville de Limoges organise, les 20, 21 et 22 septembre 2019, la 8^e édition de sa biennale *Toques et Porcelaine* avec, comme invité d'honneur, le chef Juan Arbelaez.

Événement gastronomique incomparable, *Toques et Porcelaine* offre au public un dialogue original entre produits gastronomiques et arts de la table, à travers de nombreux rendez-vous qui rythment tout le centre-ville historique.

Pour sa 8^e édition, *Toques et Porcelaine* a choisi le jeune et audacieux Juan Arbelaez en qualité d'invité d'honneur. Il officiera aux côtés de nombreux chefs, porcelainiers et producteurs durant les trois jours de la manifestation.

Juan Arbelaez, une ascension prometteuse

À 18 ans, Juan Arbelaez quitte sa Colombie natale pour réaliser son rêve : cuisiner à Paris. Son audace, son talent, alliés au hasard des rencontres, le propulsent à l'école Cordon Bleu. Il oeuvre par la suite dans les brigades de grands chefs : Pierre Gagnaire*** rue Balzac, Éric Briffard au Georges V** puis Éric Frechon au Bristol***.

En 2012, des amis envoient sa candidature pour participer à l'émission Top Chef sur M6. Une expérience qu'il compare à un tremplin magique puisque l'année suivante il crée avec Enrique Solano sa première table à Boulogne, Plantxa, basée sur une cuisine qu'il qualifie de « salsa-cancan ». En 2015, il s'associe avec Mauricio Zillo et fonde le restaurant A Mère, dans le 10^e à Paris, où la cuisine se veut bistrannique inventive.

Début 2016, il prend les commandes des cuisines de l'Hôtel Marignan Champs-Élysées***** et crée le restaurant Nubé où il prône « une cuisine mouvante et émouvante ». Il ouvre la même année son deuxième restaurant avec Enrique Solano, Maya, à Ville d'Avray, où il propose une cuisine de marché franco colombienne. Septembre 2016, il s'associe avec Sept Monts et Borderline pour ouvrir le restaurant Levain à Boulogne-Billancourt, basé sur le concept : le pain au levain et le vin.

En 2017, il crée avec Pierre-Julien et Grégory Chatzios (fondateurs de l'huile d'olive grecque Kalio) le restaurant Yaya, à Saint-Ouen, qui propose une cuisine aux influences méditerranéennes. Octobre 2017, le Limon succède au Nubé, avec comme fil conducteur : les agrumes.

Plusieurs temps forts avec Juan Arbelaez seront au programme de l'édition 2019 de *Toques et Porcelaine* : démonstrations, rencontres avec le public mais aussi réalisation du dîner de gala !



Juan Arbelaez © Benedetta Chiala.



Contact presse :

Claire GLÉDEL

Attachée de presse

Téléphone : 05 55 45 60 49

Courriel : claire_gledel@ville-limoges.fr

Suivez-nous sur nos réseaux sociaux :



[/villedelimoges](https://www.facebook.com/villedelimoges)



[@VilleLimoges87](https://twitter.com/VilleLimoges87)



[/ville_de_limoges](https://www.instagram.com/ville_de_limoges)



[villedelimoges](https://www.snapchat.com/add/villedelimoges)