

DOSSIER DE PRESSE

Wit
BIEN QUE DES HITS!
BORDEAUX 100.8.FM

BRASSERIE BORDELAISE

IBAÏA CAFÉ

LE CAFÉ DE LA PLACE

LE RENDEZ-VOUS DES CUISINES NOMADES

les Épicuriales

À PARTIR DU 12 JUIN 2014 **BORDEAUX**

ALLÉES DE TOURNY

RÉSERVATIONS
0810 10 20 50
EPICURIALES.COM

LES ÉTOILES D'ÉPICURIE

François ADAMSKI* Nicolas MASSE*
Jean-Charles DARROZE* Thierry RENO*
Nicolas FRION* Jean-Luc ROCHA**
Christophe GROSJEAN* Jan SCHWITTALLA*
David IBARBOURE* Stéphane TOURNIE*
Xavi IBARBOURE* Benjamin TOURSEL*
Soirée Jeunes Agriculteurs & Chef Surprise

NOÉMIE et QUENTIN TOP CHEF 2014
3 CANDIDATS MASTERCHEF INVITÉS
Rui PAULA JURY MASTERCHEF PORTUGAL 2014

Vinofood Education Création

RESTAURANTS DE BORDEAUX.COM

WATO SITA

LE BRASILE

CHEZ GREG

QUERCY PÉRIGORD

COMPTOIR CUISINE AUX PLAISIRS D'OUTRE-MER

EUSKAL JATEXTE

LES PAINS D'ALFREDO

TRATTORIA DI MARGOT

ORGANISATION : ASSOCIATION LA RONDE DES QUARTIERS DE BORDEAUX WWW.LARONDEDESQUARTIERSDEBORDEAUX.COM

AMG ORGANISATEUR DÉLÉGUÉ : AMG PRODUCTION

FRIMA **NORM CUISINES** **Lacoste** **Club Med** **BADOIT** **BADOIT** **JUNKPAGE** **Club Med** **Office de Tourisme de Bordeaux**

BORDEAUX.TV **TRANS GOURMET** **CADOT BABI** **CHAMPAGNE THIENOT** **STURIA** **DESAGE PAYSAGE** **DESAGE PAYSAGE** **CCJ BORDEAUX** **BORDEAUX**

“La Ronde des Quartiers de Bordeaux et ses partenaires ont le plaisir de vous accueillir pour la 20^e édition des **Épicuriales**. Cette année encore, les allées de Tourny seront le théâtre de pratiques culinaires prestigieuses, novatrices et responsables.

Certains se souviendront du temps où les savoir-faire se passaient de génération en génération. C’est parce qu’aujourd’hui nous accordons moins de temps à cela que les **Épicuriales** campent le rôle de transmetteur. Respect des produits, des saisons et des producteurs sont autant de valeurs que véhiculent nos restaurateurs et chefs invités. Et ils seront nombreux cette année encore !

Sous les Étoiles d’Épicure, nous recevrons : François Adamski, Jean-Charles Darroze, Nicolas Frion, Christophe Grosjean, David Ibarboure, Xabi Ibarboure, Nicolas Masse, Thierry Renou, Jean-Luc Rocha, Jan Schwittalla, Stéphane Tournié, Benjamin Toursel, mais aussi le chef portugais Rui Paula.

Comme l’an passé nous recevions Norbert Tarayre, cette édition sera marquée par la venue des stars du petit écran : Marc Boissieux, Éric Gérona, Philippe Escaich, des candidats de MasterChef, ainsi que Quentin Bourdy et Noémie Honiat de Top Chef 2014. Ils sont la relève de la gastronomie française et partagent avec nous la volonté de mettre une gastronomie responsable et inventive à la portée de tous. Tous travailleront des produits de qualité et assemblés avec talent au sein des Étoiles d’Épicure et de l’Atelier des chefs.

Toujours aussi engagés au-delà de nos frontières, la Ronde des Quartiers de Bordeaux et moi-même soutenons l’organisation Pour un sourire d’enfant, qui aident les enfants défavorisés du Cambodge.

Encore une fois, les **Épicuriales** mettent tout en œuvre et ouvrent les festivités bordelaises dans la convivialité !”

Micheline Favreau-Cerrato

Vice-présidente de la Ronde des Quartiers de Bordeaux

“P our leur 20^e anniversaire, les **Épicuriales** ouvrent l’été bordelais, dès le jeudi 12 juin, sur les allées de Tourny. Ce rendez-vous proposé par la Ronde des Quartiers de Bordeaux rassemble une restauration de loisirs et une restauration gastronomique sur les terrasses accueillantes de leurs établissements éphémères.

« Vitrine culinaire bordelaise et meilleure promotion des acteurs bordelais ! »

Voilà comment les restaurateurs participants parlent de cet événement aux retombées tant économiques qu’humaines et qui profitent à tous, exposants comme commerçants du centre-ville. Tous ensemble, nous nous efforçons de faire de ce rendez-vous une des manifestations gastronomiques européennes à la réputation incontournable !

« Cette année encore, les allées de Tourny vont accueillir les **Épicuriales**. Que de chemin parcouru en quelques années grâce à l’engagement de tous les acteurs qui ont compris le caractère unique de cette manifestation. Les **Épicuriales** fédèrent tous les publics, toutes les tranches d’âge, traduisent à leur manière l’évolution des tendances, offrent un cadre unique à l’ouverture des festivités estivales bordelaises.

Pour l’édition 2014, les principaux ingrédients de la fête resteront incontournables, mais rien n’empêche d’en revisiter quelques-uns, comme on le dit beaucoup en cuisine, ne serait-ce que pour y ajouter le piment de la surprise ! »

Alain Aviotte, responsable gastronomique des **Épicuriales**.



LES ÉPICURIALES, UN ÉVÉNEMENT ENGAGÉ

Solidarité, engagement écologique, attitude responsable... L'événement se veut le partenaire des bonnes actions et le gardien des comportements positifs !

ACTION SOLIDAIRE

Chaque année, la Ronde des Quartiers de Bordeaux tient à soutenir l'ONG Pour un sourire d'enfant, et à y associer les consommateurs des Épicuriales.

Coupe du monde et solidarité ! Afin de récolter des fonds, des brassards à l'effigie d'équipes de football soutenues seront mis en vente à l'accueil des Épicuriales.

L'ONG Pour un sourire d'enfant est née, en 1995, d'un voyage au Cambodge. Christian des Pallières est alors un jeune retraité en mission humanitaire. Des enfants lui prennent la main et le conduisent sur leur lieu de travail, une immense décharge, où ils peinent à se nourrir et à trouver de quoi gagner quelques sous. Lui et sa femme, Marie-France, commencent un long combat, mais trouvent des soutiens et des financements. Aujourd'hui, 6 000 enfants sont pris en charge quotidiennement dans 9 écoles, qui les forment à 19 métiers. 6 000 enfants à qui ils offrent tout simplement un avenir...

www.pse.asso.fr et www.pseaquitaine.free.fr

ÉCORESPONSABILITÉ

L'association La Ronde des Quartiers de Bordeaux est composée de commerçants convaincus par les politiques de développement durable initiées par les pouvoirs publics. À ce titre, nos manifestations et leurs vitrines sont placées sous le signe du respect de l'environnement.

Pour respecter les bonnes pratiques environnementales, l'organisation s'inspire de la charte de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) et de la charte Bordeaux écomanifestation.

La Mairie de Bordeaux s'engage à maintenir le site et ses abords dans un état de propreté exemplaire et à gérer les flux et rejets de façon sélective.

L'association La Ronde des Quartiers de Bordeaux s'engage à inciter les restaurateurs et les usagers à respecter leur environnement en faisant usage des moyens techniques mis à leur disposition par nos partenaires.

AMG Production, organisateur délégué, s'engage à se rapprocher autant que faire se peut de la Charte municipale d'écologie urbaine et de développement durable de la ville de Bordeaux.

Nos engagements :

- Inciter les exposants à installer des décorations non consommatrices d'électricité
- Installer des guirlandes LED solaires zéro énergie
- Limiter la consommation des chalets à 2 kW par stand
- Installer des guirlandes LED solaires zéro énergie en façade des chalets
- Faciliter le recours aux modes de transport doux
- Valoriser les produits locaux



- Valoriser les produits bénéficiant d'un écolabel
- Inciter à limiter l'achat des produits suremballés

ACTE CITOYEN POUR LA CONVIVIALITÉ

Depuis des années, la ville de Bordeaux se mobilise contre la consommation excessive d'alcool, en particulier chez les jeunes. De nombreuses actions ont été menées sur les lieux festifs pour responsabiliser chacun au sujet de sa consommation, de son comportement, et pour que la fête à Bordeaux rime avec convivialité, savoir-vivre et respect des autres. La démarche s'inscrit dans la continuité des actions menées par le Conseil local de sécurité et de prévention de la délinquance de la mairie de Bordeaux, en faveur de la santé et de la tranquillité publique.

Pour que la fête, à Bordeaux, soit réussie !



LES RESTAURATEURS, FIDÈLES ET NOUVEAUX

Habituels ou nouveaux venus, ils vous régaleront tout au long de l'année de leur cuisine et seront rassemblés sur les allées de Tourny. Qui sont les épicuriens de cette édition ?

AUX PLAISIRS D'OUTRE-MER

Envie d'évasion ? Un passage outre-mer pour goûter ses spécialités exotiques s'impose. Dépaysement total assuré... Départ pour les îles ! Embarquement immédiat pour les papilles, direction les spécialités guadeloupéennes !

AYMERIC TRAITEUR

Amateurs de cuisine traditionnelle, ce restaurant ne vous décevra pas ! Venu de Limoux, ce traiteur installe sa terrasse et propose viandes bovines, foie gras, cassoulet, confit de canard... Le Sud dans le cœur et dans l'assiette ! Le café gourmand se déguste dans un espace lounge.

CHEZ GREG

Entrez dans la bistronomie avec des plats tradi et gastro ! Ambiance au rendez-vous dans le stand de cette brasserie hype. C'est un des atouts branchés de l'événement, avec, chaque soir, une cuisine traditionnelle et moderne. Savourez vos grillades accompagnées de vins délicieux.

Adresse : 29, rue Esprit-des-Lois à Bordeaux.

<http://www.chezgreg.fr>

COMPTOIR CUISINE

Située face à l'opéra de Bordeaux, sur la place de la Comédie, cette brasserie est un incontournable bordelais. Pour les Épicuriales 2014, l'enseigne apporte tout son savoir-faire culinaire et ajoute une pincée de glamour avec une sélection musicale chic et romantique.

Adresse : 2, place de la Comédie à Bordeaux.

<http://www.comptoircuisine.com>

CHEZ PIERROT

De la passion dans l'assiette pour ce restaurant régional aux traditions gastronomiques. L'enseigne ravira les amateurs de foie gras, magret – entier ou Rossini –, entrecôte, cèpes... Atmosphère campagnarde et 100 % ripailleuse !

EUSKAL JATEXTE

L'auberge met du Pays basque dans l'assiette : tapas, plancha et piment d'Espelette ! Les amateurs de tables basques y découvriront l'axoa et autres spécialités de l'Euskal Herria, ce doux territoire aux traditions fortes. Egizu bazkari ! Egizu afari !

<http://www.labrasseriebasque.fr/euskal-jatexte>



IBAÏA CAFÉ

En ébullition permanente, ce lieu vous invite à découvrir sur les quais midi et soir une cuisine gourmande et inventive. Transplanté sur les allées de Tourny, il sera l'endroit idéal des Épicuriales pour une pause gourmande et trendy.

Adresse : quai des Chartrons à Bordeaux.

http://ibaia cafe.fr/Ibaia_Cafe/Accueil.html

I.BOAT

Faire escale à l'I.Boat c'est la garantie de déguster une cuisine branchée et concoctée à partir de produits de saison. Pour la première fois sur les Épicuriales, l'équipe du ferry le plus célèbre de Bordeaux s'amarre sur les Allées ! Welcome !

Adresse : bassin-à-flot n° 1, quai Armand-Lalande à Bordeaux.

<http://www.iboat.eu>

LA BRASSERIE BORDELAISE

Le journal Sud-Ouest a qualifié ce lieu de « brasserie comme on l'aime, cordiale, sonore, mélangeant les âges et les styles, où l'on mange de tout ». Une ambiance que l'on retrouvera assurément sur les Allées !

Adresse : 50, rue Saint-Rémi à Bordeaux.

<http://www.brasserie-bordelaise.fr>

LA TRATTORIA DI MARGOT

Vous êtes tentés par un voyage au cœur de la Botte, un plat de pâtes qui déchire, des antipasti, des vins bavards : essayez la Trattoria di Margot, en plein cœur de Bordeaux. Pour les Épicuriales en plein air sous le soleil, vous y reviendrez, c'est sûr.

LA VILLA TOURNY

À l'origine sur les très chics allées de Tourny, cette brasserie met les produits de saison à l'honneur avec un esprit fusion food bien négocié, un cadre élégant et une carte raffinée. Cette brasserie hype dédoublera son cadre élégant et son ambiance sur les Épicuriales 2014...

Adresse : 20, allées de Tourny à Bordeaux.

<http://www.lavillatourny.com>

LE BRASILIS

Ce restaurant amène sur les Allées la chaleur de la samba de Janeiro ! La cuisine sud-américaine et l'ambiance brésilienne feront de cet espace un lieu de fête des Épicuriales. Vous découvrirez les churrascos, ces brochettes de viandes latines, et les pudim da Inês...

LE CAFÉ POPULAIRE

Tout le savoir-faire du Café Pop : « ici on boit, on mange, on sympathise », le tout sur de la musique française ! On y savoure des plats traditionnels dans une atmosphère « chaud devant » : les pièces de boucher, la marée et l'Italie ! Un joyeux bazar et une ambiance top !

Adresse : 1, rue Kléber à Bordeaux.

<http://www.cafepop.fr>



LE CARRÉ

Produits de qualité, ambiance bistrot chic et conviviale sont au rendez-vous chez Benoît et Brice ! Tout est mis en place pour que vous puissiez vous régaler ! La succursale éphémère des Épicuriales est du même tonneau.

Adresse : 1, place Marché-des-Chartons à Bordeaux.

<http://lecarre.org/site>

LE CAFÉ DE LA PLACE

Une carte traditionnelle aux accents du Sud-Ouest : généreuse et gourmande. On y déguste de copieuses salades composées. Les spécialités du chef ? Carpaccio de bœuf au parmesan avec ses frites et le tartare de saumon coupé au couteau.

Adresse : 20, place Gambetta au Bouscat.

<http://www.cafe-de-la-place-lebouscat.com>

LE CAFÉ GOURMAND

C'est en 2008 que le Café Gourmand, bistrot à la cuisine franco-américaine, ouvre ses portes en plein cœur des Grands-Hommes. Dès lors, le « family restaurant », en perpétuelle recherche de saveurs, a su trouver sa place et satisfaire au mieux les papilles de ses « chers convives »...

Adresse : 3, rue Buffon à Bordeaux.

LE GLACIER DE TOURNY

Pour remédier à la chaleur estivale ou simplement déguster les meilleures crèmes glacées de la région, rendez-vous chez le glacier de Tourny ! Pour la gourmandise ou la fraîcheur, c'est sûr, vous y trouverez parfum à votre palais !

LES PAINS D'ALFREDO

Cette boulangerie de tradition française, implantée à Bordeaux et sa région, offre le meilleur du savoir-faire artisanal. L'engagement et l'esprit de famille, deux valeurs fondamentales pour Alfredo Julio.

Adresses : 14, rue Duffour-Dubergier / 4, rue Planterose / Mériadeck, niveau 1 / 20, cours de l'Argonne à Bordeaux // 193, avenue Louis-Barthou à Caudéran.

LE THÉÂTRAL

Ce restaurant éphémère marie deux enseignes de qualité : Le Theatro et Lacoste traiteur. Imaginez l'alliance de la boîte de nuit hype de la ville et de la gastronomie créative des maîtres dans l'art de surprendre. Oui, c'est théâtral !

Adresses : Le Theatro : 24, rue de la Faïencerie à Bordeaux / Lacoste traiteur : 47, avenue de la Forêt, ZAC Mermoz à Eysines.

<http://www.theatro-bordeaux.com>

<http://www.lacoste-traiteur.com>

QUERCY PÉRIGORD

Foie gras, cou de canard, rillettes, fromage... Les spécialités périgourdines vous font tourner la tête ? Alors, rendez-vous auprès de la sympathique équipe d'Olivier, qui vous fera partager bonne humeur et saveurs des terroirs !



RESTAURANTS DE BORDEAUX.COM

Des produits du marché composent une carte bistrannique chic et inventive. Le restaurant quitte sa bâtisse du vieux Bordeaux pour s'installer sur les Allées. Une spécialité à la carte ? Les raviols de langoustine et de savoureuses déclinaisons autour du homard.

Adresses : 23, rue Neuve et 34, allées de Tourny à Bordeaux.

<http://restaurantsdebordeaux.com>

WATO SITA

Réunion de la musique et des saveurs exotiques pour régaler les amateurs de cuisine du monde. Cette enseigne propose des cocktails de saveurs ! Côté cuisine, les gourmands craquent pour la salade sénégalaise (salade de mangue verte, yassa de pintade)...

Adresse : 8, rue des Piliers-de-Tutelle à Bordeaux.

<http://www.watosita.com>

www.epicuriales.com



SOUS LES ÉTOILES D'ÉPICURE...

Ils ont des noms qui font rêver, ont été élevés au rang de stars de la gastronomie française ou d'ailleurs : les chefs présents sur les Épicuriales mettent l'éclat des astres dans les assiettes !

Durant cet événement devenu un rendez-vous incontournable de la ville, les papilles voyageront à travers des menus uniques proposés par des virtuoses de la gastronomie. Ainsi, les chefs étoilés vous feront partager, chaque soir, leur univers et leur talent avec des mets aussi exquis les uns que les autres.

Ce moment magique commencera, dès 20 h, par une coupe de champagne Thiénot, accompagnée d'un amuse-bouche au caviar Sturia.

Au cours de cet instant voluptueux, le chef du soir dévoilera les secrets d'une œuvre d'art qui n'attend plus que d'être dégustée. Le dîner se verra ensuite proposé en quatre partitions : entrée, plat, fromages (de la maison Jean d'Alos) et dessert, suivi d'un café.

Cette danse des saveurs sera accompagnée de six grands vins, deux par plat, commentés par des professionnels. Ce moment hédoniste sera prolongé par la remise d'un menu dédié par le chef étoilé, accompagné d'un ballotin de chocolats de la maison Cadiot-Badie.

Un chef étoilé ou une star du petit écran, différents tous les soirs, proposeront un menu unique, pour un moment de cuisine éphémère inoubliable accompagné par une dégustation de grands vins.

Ce dîner est fait pour les amateurs de cuisine gastronomique dans un cadre décontracté.

Le concept de la soirée :

Les Épicuriales vous proposent de profiter d'une soirée au contact des noms de la haute gastronomie ou du petit écran. Cette formule, rare, différente chaque soir, vous permettra de déguster un menu unique (entrée, plat, fromages, dessert) spécialement créé par ces grands chefs.

Ces dîners d'exception seront accompagnés de grands vins, dont un porto, commentés par un professionnel. Six dégustations, soigneusement sélectionnées par un chroniqueur gastronomique, vous seront proposées en association mets/vins. Le vin mais aussi les fromages sont assortis à chaque soirée par le réputé fromager affineur bordelais Jean d'Alos, en accord avec les menus des chefs présents.

Le programme de la soirée :

Les Épicuriens seront accueillis, dès 20 h, par une coupe apéritive de champagne Thiénot et un amuse-bouche autour du caviar Sturia

Puis, à 20 h 30, débute le dîner orchestré par quatre séquences (entrée, plat, fromages de la Maison Jean d'Alos, dessert) suivi d'un café accompagné d'un ballotin de chocolats de chez Cadiot-Badie. Cercles de qualité propres à encadrer le travail des chefs

Six grands vins, deux par plat, vous seront servis, et commentés par un professionnel. Enfin, pour terminer en beauté la soirée, les convives repartiront avec un menu dédié par le chef du soir.

Prix forfaitaire : **92 euros TTC** (tout compris)

Soirées spéciales : Pays basque (les 15, 17 et 27 juin), Love Cooking (le 16 juin), avec trois candidats de Masterchef France et jury de Masterchef Portugal (le 19 juin), caviar avec le chef Nicolas Frion (le 26 juin).



LA LOGE VIP D'ÉPICURE

Cet espace VIP vous accueille tous les soirs avant et après vos diners aux Étoiles d'Épicure. Un instant de détente et de gourmandise, orchestré par les équipes LACOSTE TRAITEUR, dans un lieu tout en déco moderne.

Diffusion des matchs de la Coupe du monde et présence de sportifs célèbres ; espace disponible sur réservation : 05 56 57 59 67 et contact@lacoste-traiteur.com

... DES CHEFS PRESTIGIEUX

Ils sont les gardiens de la gastronomie française, patrimoine immatériel de l'humanité à l'Unesco, et en perpétuent les traditions tout en les sublimant. Ce sont les chefs étoilés qui seront à la fête lors des Épicuriales. Pour la cinquième année de suite, des grandes stars de la gastronomie française et portugaise ont accepté de venir dédier un dîner inoubliable au restaurant Les Étoiles d'Épicure, dès le vendredi 13 juin 2014.

[François Adamski](#), chef étoilé du Gabriel, à Bordeaux, Bocuse d'or et Meilleur Ouvrier de France.

[Quentin Bourdy](#), candidat de Top Chef 2013 et 2014, chef de L'Univers, à Villefranche-de-Rouergue.

[Jean-Charles Darroze](#), chef étoilé de Claude Darroze, à Langon.

[Nicolas Frion](#), chef une étoile au Guide Michelin.

[Christophe Grosjean](#), chef étoilé au Château de Brindos, à Biarritz.

[Noémie Honiat](#), demi-finaliste de Top Chef 2014, chef de L'Univers, à Villefranche-de-Rouergue. Championne de France du dessert 2011.

[David Ibarboure](#), chef étoilé du Briketenia, à Guéthary.

[Xabi Ibarboure](#), chef étoilé des Frères Ibarboure, à Bidart.

[Nicolas Masse](#), chef étoilé de la Grand'Vigne aux Sources de Caudalie à Martillac.

[Thierry Renou](#), chef étoilé du Patio, à Arcachon.

[Jean-Luc Rocha](#), chef doublement étoilé, Meilleur Ouvrier de France, du Château Cordeillan-Bages, à Pauillac.

[Jan Schwittalla](#), chef étoilé du restaurant 7e Péché, à Bordeaux.

[Stéphane Tournié](#), chef étoilé des Jardins de l'Opéra, à Toulouse.

[Benjamin Tourseil](#), chef étoilé de l'Auberge du Prieuré, à Moirax.
Gault & Millau d'or, mention « Grand de demain » Aquitaine.



Organisation : La Ronde des Quartiers de Bordeaux ; www.larondedesquartiers.com

Contact presse : pour toutes informations complémentaires, demande de visuels, merci de vous adresser à Florence Cambon / AMG Production :
06 98 88 16 74 / flcambon@gmail.com

Et... dans le cadre du partenariat Bordeaux-Porto, trois candidats de MasterChef France invitent **Rui Paula**, jury Masterchef Portugal 2014, chef étoilé des restaurants Le Dop et Le Doc, à Porto (Portugal).

Et la venue de trois candidats de MasterChef France 2013 !

Marc Boissieux, le grand gagnant Lyonnais.

Éric Gérona, plusieurs fois coup de cœur du jury.

Philippe Escaich... et l'art de revisiter les classiques.

Mais aussi... chef invité mystère au cours de la soirée dédiée aux Jeunes Agriculteurs !



Les rendez-vous indémorables

Tout au long de cet événement gourmand, les Allées vous proposent de nombreuses activités ! Pour que la fête batte son plein, les traditionnels jeux et animations réjouiront les visiteurs !

La course des garçons de café

Les « Épicuriales de Bordeaux » sont un événement devenu une référence dans le milieu gastronomique. Mais la restauration ne serait rien sans un personnel compétent, minutieux et agréable. Pour la deuxième année de suite, nous allons organiser une course née au XXe siècle, celle des garçons de café ! Les concurrents auront rendez-vous sur les allées de Tourny le jeudi 26 et le vendredi 27 juin, à partir de 16 h.

La braderie aux plantes

Tous les végétaux présents sur les Épicuriales seront vendus, pour le bonheur de tous, lors d'une braderie aux plantes organisée durant la manifestation.

Un voyage à gagner

Cette année, le Grand Jeu du tirage au sort sera au rendez-vous. Modalités et lots en cours de validation.

Formule midi express

Les Épicuriales se vivent aussi à midi. Tous les midis (du lundi au vendredi), chaque restaurateur proposera une formule à 15 € servie en moins d'une heure, afin de profiter pleinement de ce cadre enivrant.

Formule « dej'Senior'iales »

Comprenant un apéritif et un cours de 15 minutes offert par l'atelier des Chefs aux Étoiles d'Épicure, un déjeuner dans un des restaurants des Épicuriales (formule midi express), un tour de petit train, une boule de glace. Minimum de 10 personnes, du lundi au vendredi. Informations sur le site Internet www.epicuriales.com / rubrique « infos pratiques ».

L'atelier des Chefs !

Tellement plus qu'un cours de cuisine !

Dès le jeudi 12 juin, les chefs partageront leur savoir-faire avec vous !

Au pôle accueil, « Cocktail participatif » : tous les soirs de 18 h à 19 h 40, un cours de 15 minutes pour apprendre une recette d'amuse-bouche.

Participation gratuite (valable une seule fois), limité à 10 personnes par atelier.

Tous les participants seront accueillis par une dégustation de crémant Jaillance.



Aux Étoiles d'Épicure, « Encas » : tous les midis (sauf les 12, 18 et 23 juin) à 12 h 30 et 13 h 15. Pendant une demi-heure, les participants confectionnent un plat, facile à reproduire à la maison, avec une participation de 15 € (plat + dessert offert par l'atelier des Chefs), ou une formule à 19 € vous sera proposée (plat + 1 verre de vin + dessert offert par l'atelier des Chefs + café) – accessible à 20 personnes par atelier.

Tous les participants seront accueillis par une dégustation de crémant Jaillance.

À noter : ce sont des tarifs préférentiels applicables uniquement lors de la première participation. Si les participants souhaitent se joindre à d'autres cours de cuisine, les tarifs seront alors ceux appliqués habituellement par l'atelier des Chefs, soit 17 € et 22 € selon la formule.

Avec L'atelier des Chefs, ils vont aimer cuisiner !

Les chefs professionnels transmettent leur savoir-faire culinaire dans une ambiance conviviale et décontractée !

Formules de cours et thématiques sur : www.atelierdeschefs.fr

L'atelier des Chefs : 25, rue Judaique, Bordeaux / Ouvert du lundi au samedi, de 9 h à 19 h / 05 56 00 72 70.

LA FARANDOLE DE SURPRISES

Que seraient les Épicuriales sans ses invités et ses activités surprises ? En plus de tous les restaurants renommés et des chefs de talent, voici les friandises de l'événement !

Vinofood Education & Creation : un projet éducatif européen, entre Bordeaux et Porto.

Trois candidats de MasterChef France invitent le chef Rui Paula, jury MasterChef Portugal 2014, dans le cadre du partenariat Bordeaux-Porto.

Les villes de Bordeaux et Porto, jumelées depuis 1978, ont obtenu en juillet 2013 un cofinancement de la Commission européenne pour un projet, avec l'agence Comenius Regio, baptisé VEC (Vinofood Education & Creation), qui vise avant tout à développer des actions éducatives à destination des jeunes, pour une durée de deux ans.

VEC porte sur la gastronomie et le vin, deux atouts stratégiques pour les deux villes. Il va permettre à des partenaires de chaque municipalité (CIVB, lycée hôtelier de Gascogne, rectorat, EPLEFPA Bordeaux-Gironde, consulat de France à Porto, École d'hôtellerie et de tourisme de Porto, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto) de se déplacer pour partager expériences, technicités et ouverture sur le marché de l'emploi.

Les instances européennes compétentes ont ainsi reconnu la qualité de ce projet, et en particulier sa valeur non seulement éducative, mais aussi patrimoniale et novatrice.

Le principe de cette soirée est que le chef et jury de MasterChef Portugal, Rui Paula, définisse à l'avance les plats traditionnels portugais que chacun des trois candidats de MasterChef France devra revisiter : l'un en amuse-bouche, l'autre en entrée et le dernier en dessert. Le plat principal sera bien entendu élaboré par notre chef invité portugais.



À l'issue de ce dîner, le chef portugais choisira la meilleure interprétation qui lui aura été proposée par les trois candidats français.

Soirée Love Cooking

Ayant la chance de recevoir les chefs du restaurant L'Univers de Villefranche-de-Rouergue, anciens candidats de Top Chef France – Noémie Honiat et Quentin Bourdy –, les Épicuriales ont concocté une soirée spéciale.

En couple à la ville comme en cuisine, ces deux chef de talent – Noémie Honiat a été sacrée Sucre d'or, championne de France du Dessert 2011 et championne de Belgique 2013 et Dessert d'or – animeront cette soirée Love Cooking, concoctée pour tous les amoureux de cuisine.

Mais aussi...

Une soirée spéciale caviar pour la venue du chef Nicolas Frion...

Des soirées spéciales Pays basque aux Étoiles d'Épiculture, et bien d'autres rendez-vous gourmands...

NOS PARTENAIRES

Nous tenons à remercier les partenaires qui nous soutiennent et qui vous rendent l'événement toujours plus agréable.

Les partenaires des Épicuriales :

Mairie de Bordeaux / Office de tourisme de Bordeaux / CCI de Bordeaux / atelier des Chefs / Badoit / JunkPage / Wit FM / Desage Paysage / Club Med / Sita Suez

Les partenaires des Étoiles d'Épiculture

Transgourmet / Badoit / Frima / Norm'Cuisines / Champagne Thiénot / Lacoste Traiteur / atelier des Chefs / Caviar Sturia / Fromagerie Jean d'Alos / Club Med / Bordeaux TV / Desage Paysage / Chocolats Cadiot-Badie



INFORMATIONS PRATIQUES

Où ?

Bordeaux-Centre, sur les allées de Tourny.

Quand ?

Dès le jeudi 12 juin 2014

Ouverture tous les jours de 11 h à 1 h du matin.

Quoi ?

- 1 hectare dédié à la gastronomie et à la convivialité
- 300 000 visiteurs attendus
- 3 000 places assises
- Un restaurant gastronomique doté d'une cuisine professionnelle partiellement vitrée servant 80 couverts : Les Étoiles d'Épicure
- Un espace végétalisé
- Plus de 15 jours de fête et de plaisir pour ouvrir l'été
- Une course de garçons de café
- Vente de brassards « Coupe du monde de football » pour soutenir votre équipe fétiche, à l'accueil des Épicuriales, pour récolter des fonds à destination de l'ONG Pour un sourire d'enfant
- Animations à l'atelier des Chefs :

Le midi : formule « [Encas](#) ». Tous les midis (sauf les 12, 18 et 23 juin) à 12 h 30 et à 13 h 15 aux **Étoiles d'Épicure**. 15 € ou 19 € pour la première participation ; 17 € ou 22 € les autres fois.

Le soir : formule « [Cocktail participatif](#) ». Tous les soirs de 18 h à 19 h 40 [au pôle accueil](#) des Épicuriales. Gratuit pour la première participation.

- Restaurant gastronomique [Les Étoiles d'Épicure](#) :
Repas de 20 h à 23 h 30. Programme à partir du 13 juin.
- Formule « [dej'Senior'iales](#) » : comprenant un apéritif et un cours de 15 minutes offert par l'atelier des Chefs aux Étoiles d'Épicure, un déjeuner dans un des restaurants des Épicuriales, un tour de petit train, une boule de glace. Minimum de 10 personnes – du lundi au vendredi. Informations sur le site Internet www.epicuriales.com / rubrique « infos pratiques »

Et bien sûr de nombreuses animations à l'accueil avec Badoit, la Coupe du monde de football et bien d'autres...



Organisation : La Ronde des Quartiers de Bordeaux ; www.larondedesquartiers.com

Contact presse : pour toutes informations complémentaires, demande de visuels, merci de vous adresser à Florence Cambon / AMG Production :
06 98 88 16 74 / flcambon@gmail.com

Informations et réservations sur www.epicuriales.com

et au 08 10 10 20 50 (numéro Azur, coût d'un appel local, appels du lundi au vendredi : 7 h 30 - 19 h ; le samedi :
7 h 30 - 12 h).

Comment s'y rendre ?

En tram : ligne B, arrêt Intendance ; ligne C, arrêt Quinconces.

En voiture : 3 parkings à proximité : Bourse-Jean-Jaurès, Tourny, Quinconces.

À pied : entre la place des Quinconces et la rue Sainte-Catherine, au pied de la place de la Comédie.

