



LE RENDEZ-VOUS
DES CUISINES NOMADES

les Épicuriales

BORDEAUX Allées de Tourngy
DU 12 AU 27 JUIN 2015

Réservations
0810 10 20 50
epicuriales.com



ORGANISATION : ASSOCIATION LA RONDE DES QUARTIERS DE BORDEAUX

epicuriales.com

www.larondedesquartiersdebordeaux.com

— Le Signe des Épicuriales
— Le Signe des Étoiles



SOMMAIRE

LES ÉPICURIALES, C'EST...	p. 3
QUI SONT LES RESTAURATEURS ÉPHÉMÈRES DE CETTE ANNÉE ?	p. 4
QUE NOUS RÉSERVE LE RESTAURANT « LES ÉTOILES D'ÉPICURE » ?	p. 6
QUELS CHEFS ÉTOILÉS OU MÉDIATISÉS SERONT PRÉSENTS ?	p. 10
LES ÉPICURIALES : UN ENGAGEMENT HUMAIN.	p. 11
ET LES SÉQUENCES ANIMÉES ?	p. 12
INFORMATIONS PRATIQUES	p. 14
QUELS SONT LES PARTENAIRES ?	p. 15





BORDEAUX : une tradition culinaire bien ancrée !

Les Epicuriales sont une manifestation **unique en son genre**, enviée par d'autres grandes métropoles. **Cette « fête à la bordelaise »** réunira, **du vendredi 12 au samedi 27 juin**, savoir-faire et tendances dans un écrin magique en plein cœur du centre historique : les élégiaques **allées de Tourny**.

Fidèles à leurs aspirations de partage, de convivialité, de raffinement, de gourmandise et de nouveautés aguichantes, **Les Épicuriales 2015** s'annoncent comme un excellent millésime ! Cette **21^e édition** sera orchestrée par la **Ronde des Quartiers de Bordeaux**. Pour un événement 100 % sous le signe de la bonne humeur !

Nous sommes impatients de vous y retrouver !





TOUR DE PISTE DES RESTAURATEURS ÉPHÉMÈRES

À bâbord comme à tribord, le cap est maintenu : un esprit festif pour un horizon varié de saveurs « à la française », et autres voyages culinaires à découvrir. Un déjeuner ou un dîner sur l'esplanade des allées de Tourny ravira familles, amoureux, tablées d'amis ou de touristes.

Le « village éphémère » des restaurateurs est ouvert midi et soir.

LES HABITUÉS

Aux plaisirs d'outre-mer - Cuisine antillaise
Aymeric Traiteur - Cuisine traditionnelle
Le Brasilis - Cuisine et ambiance brésiliennes
La Brasserie bordelaise - Tradition et convivialité
Le Café populaire - Ambiance pop' garantie
Café de la place - Cuisine traditionnelle
Le Carré - Bistrot chic, produits de qualité
Euskal Jatexte - Spécialités basques et tapas
Ibaïa Café - Bistronomie, ambiance lounge
I.Boat - Produits artisanaux, food-truck musical
La Villa Tourny - Carte raffinée, cadre élégant
Le Glacier de Tourny - Crèmes glacées d'excellence
Les Pains d'Alfredo - Boulangerie traditionnelle
Mc Duck - Le canard dans tous ses états
Quercy Périgord - Cuisine périgourdine
Wato-Sita - Cuisine du monde

Liste non exhaustive

LES NOUVEAUX

Al Mounia - Cuisine marocaine de qualité
Atelier de Franck - Bistronomie de saison
Le Bistrot de Capeyron - Bistronomie
Les Jardins de l'Opéra - Produits locaux, grands vins, concerts et DJ sets
Life - « Tapas Finger Food » et plats classiques
L'Olympia - Carte soignée, tapas, pop 80/90's
Maison Mère - Cuisine traditionnelle
Québec Café - Burgers et poutine, brochettes de bison... et l'accent pure souche !

Liste non exhaustive



La Formule du midi / Prix unique : 15 €

Uniquement du lundi au vendredi, cette formule est servie en moins d'une heure dans tous les restaurants. Pour une pause déjeuner dans un cadre agréable et convivial. De multiples saveurs et différentes ambiances décoratives et musicales vous attendent !



AL MOUNIA

51, rue Lafaurie-Monbadon, Bordeaux

ATELIER DE FRANCK

80, quai des Chartons, Bordeaux

AUX PLAISIRS D'OUTRE-MER

AYMERIC TRAITEUR

LE BISTROT DE CAPEYRON

6, place Jean-Jaurès, Mérignac

LE BRASILIS

LA BRASSERIE BORDELAISE

50, rue Saint-Rémi, Bordeaux

LE CAFÉ POPULAIRE

1, rue Kléber, Bordeaux

CAFÉ DE LA PLACE

20, place Gambetta, Le Bouscat

LE CARRÉ

1, place du Marché-des-Chartrons,
Bordeaux

EUSKAL JATEXTE

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

IBAÏA CAFÉ

Quai des Chartons, Bordeaux

I.BOAT

Quai Armand-Lalande,
Bassin-à-flot n°1, Bordeaux

LA VILLA TOURNY

20, allée de Tourny, Bordeaux

LE GLACIER DE TOURNY

LES JARDINS DE L'OPÉRA

Café Opéra, 2, place de la Comédie,
Bordeaux

LES PAINS D'ALFREDO

14 Bis Rue Duffour Dubergier, Bordeaux

LIFE

Prochainement rue du parlement Sainte
Catherine

L'OLYMPIA

5, allée de Tourny, Bordeaux

MAISON MÈRE

4-5, rue de la Maison-Daurade, Bordeaux

Mc DUCK

43, rue des Bahutiers, Bordeaux

QUÉBEC CAFÉ

Auberge québécoise, 93, rue Eugène-
Jacquet, Bordeaux

QUERCY PÉRIGORD

WATO-SITA

8, rue des Piliers-de-Tutelle, Bordeaux





LES ÉTOILES D'ÉPICURE : Un évènement gastronomique !

Pour des dîners d'exception, ce **restaurant unique en son genre** – doté d'une baie vitrée à travers laquelle vous pouvez apercevoir *en direct live* **une orchestration culinaire différente chaque soir** –, vous invite à savourer des recettes élaborées par des **chefs étoilés reconnus ou médiatisés**, dans un cadre décoratif qui flirte avec l'été : « **Le bord de mer** ».

Pour célébrer l'art du « bien manger » et du « bien boire », un cercle de qualité vous garantit une soirée unique sous une bannière gastronomique.

Dès 20 h, vous dégusterez un amuse-bouche au caviar Sturia, accompagné d'une coupe de champagne Thiénot. À 20 h 30, le dîner déroulera ses quatre séquences (entrée, plat, fromages de chez Jean d'Alos, dessert) accompagnées de six grands vins (deux par plat), servis et commentés par un professionnel. Café Soubira et ballotin de chocolats Cadiot Badie, clôtureront la soirée avec, en prime, le menu signé par le « chef Star » de la soirée.

Prix : 95 € TTC par couvert.

Renseignements et réservation :

www.epicuriales.com, rubrique « Les Étoiles d'Épicure / Réservation

Tél. : **08 10 10 20 50** (N° Azur, coût d'un appel local, du lundi au vendredi, de 7 h 30 à 19 h ; le samedi, de 7 h 30 à 12 h)

Le VIP des Étoiles

Espace d'accueil ouvert tous les soirs à la clientèle des Étoiles d'Épicure, avant et après le dîner, dans une ambiance décontractée.

Urban Chef vous propose des « **shows culinaires** » autour d'un produit noble, avec le chef **Jérôme OILLIC** qui vous présentera ses recettes d'amuse-bouches, tous les soirs, de **19 h 30 à 20 h 15**. Pour le plaisir de partager une cuisine inventive de qualité.

Dégustation gratuite de tapas pour la clientèle du restaurant.



LES ÉPICURIALES en 2015

SOIRÉES SPÉCIALES AUX ÉTOILES D'ÉPICURE

(Liste non exhaustive / Réservation conseillée)

Vendredi 12 juin

« Soirée d'ouverture - Grands Crus Classés en 1855 »



Avec le chef **Patrick JEFFROY** ✨ ✨
(Restaurant Patrick Jeffroy, Carantec)

En association avec les « Grands Crus Classés en 1855 »



Grands Crus Classés en 1855
Maison & Terroirs

Le 18 avril 1855, un classement est publié, à la demande de Napoléon III, pour la première Exposition universelle en France qui débute le 15 mai 1855. Cette classification fait autorité dans le monde du vin depuis sa création.

En présence de Jean-Charles Chapuzet (auteur) et Guy Charneau (photographe), avec signature des auteurs lors de la vente.

Jeudi 18 juin

« Soirée locavore – La Ferme de Taziet »



Avec le chef **Stéphane TOURNIÉ** ✨
(Les Jardins de l'Opéra, Toulouse)



Consom'acteur et gourmet, c'est possible ! En mangeant des fruits et légumes de saison et des produits locaux dans un rayon de moins de 100 miles ! Présence des producteurs de la Ferme de Taziet et viticulteurs du Sud-Ouest.



Samedi 13 juin

« Soirée Top Chef »



Avec **Olivier STREIFF**
Cuisinier poète, brillant demi-finaliste 2015.

Soirée « Groupe organique des vins blancs de Bordeaux »
Découverte de la diversité des bordeaux blancs

Vendredi 26 juin

« Soirée Caviar Sturia »



Avec **Olivier STREIFF**

Sturia est la marque phare du premier producteur français de caviar, Sturgeon. Pionnière dans l'élevage des esturgeons en France, la société, créée près de Bordeaux, produit environ 12 tonnes de caviar par an qu'elle vend dans le monde entier. Ainsi, Sturgeon contribue au rayonnement de la gastronomie française à l'international.

LES ÉPICURIALES en 2015

Samedi 27 juin

« Soirée de clôture - Battle Cook »



© Alain Maigre

Deux chefs de talent, **Ludovic LE GOARDET** (Le Glouton, Bordeaux) et **Dimitri DUFAUX** (Le Coin Perdu, Montpellier), se défient sous le parrainage d'un chef étoilé : **Julian ALLANO** (Le Clair de la Plume, Grignan) et le jugement du public.

Saveurs françaises au menu, vins des filles Lucien Lurton, groupe de jazz et exposition de Brigitte Lurton : pour une soirée exceptionnelle qui clôturera Les Épicuriales 2015 !





TOUR DE TABLE DES CHEFS ÉTOILÉS

aux commandes du restaurant gastronomique

LES ÉTOILES D'ÉPICURE

Le repas gastronomique des Français – inscrit en 2010 sur la liste Patrimoine immatériel de l'humanité de l'Unesco – se perpétue grâce à ces gardiens étoilés. Ils aiment le plaisir du partage, le goût du bonheur autour de bons mets et de grands vins, les alliances surprenantes et la transmission d'un savoir-faire.

L'excellence des chefs étoilés qui nous font l'honneur, pour cette 6^e édition, de leur présence au restaurant éphémère Les Étoiles d'Épicure révèle un gage de qualité et de confiance pour les fins gourmets et les épicuriens en devenir.

Vous proposer, chaque soir, un dîner d'exception unique : tel est le défi exaltant que ces passeurs d'étoiles relèveront avec talent et inventivité !

« Un chef étoilé (régional ou national) associé à un terroir viticole différent chaque soir »

- **Vincent ARNOULD**, 1 étoile, Le Vieux-Logis, Trémolat (24)
- **Philippe ARRAMBIDE**, 1 étoile, Les Pyrénées, Saint-Jean-Pied-de-Port (64)
- **Cédric BÉCHADE**, 1 étoile, Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion (33)
- **Vivien DURAND**, 1 étoile, Le Prince Noir, à Lormont (33)
- **David IBARBOURE**, 1 étoile, Briketenia, Guéthary (64)
- **Patrick JEFFROY**, 2 étoiles, officiant à Carantec (29)
- **Thomas L'HÉRISSON**, 1 étoile, L'Auberge Saint Jean à Saint Jean de Blaignac (33)
- **Nicolas MASSE**, 2 étoiles, La Grand'Vigne, à l'hôtel Les Sources de Caudalie, Martillac (33)
- **Jean-Luc ROCHA**, 2 étoiles, restaurant du château Cordeillan-Bages, Pauillac (33) (Meilleur Ouvrier de France)
- **Éric SAMSON**, Hôtel Koh-I Nor, Val Thorens (73)
- **Olivier STREIFF**, demi-finaliste de *Top Chef 2015*, chef à suivre...
- **Stéphane TOURNIÉ**, 1 étoile, Les Jardins de l'Opéra, Toulouse (31)
- **Benjamin TOURSEL**, 1 étoile, Auberge du Prieuré, Moirax (47) (Gault & Millau d'or, mention « Grand de demain » Aquitaine)
- **Thierry VERRAT**, 1 étoile, La Ribaudière, Bourg-Charente (16)
- **BATTLE COOK**, **Ludovic LE GOARDET** (Le Glouton, Bordeaux) et **Dimitri DUFAUX** (Le Coin Perdu, Montpellier), se défient sous le parrainage du chef étoilé : **Julian ALLANO**, 1 étoile, Le Clair de la Plume à Grignan (26)



LES ÉPICURIALES : un engagement humain, aussi.

Chaque année, **La Ronde des Quartiers de Bordeaux** œuvre pour soutenir **Pour un sourire d'enfant**, une ONG qui s'occupe, depuis 1995, d'enfants en détresse au Cambodge.

En parler, c'est déjà faire un lien entre les visiteurs des Épicuriales et les informations sur cette ONG, qui a besoin d'être soutenue pour mieux résister face à la misère

La Ronde des Quartiers de Bordeaux s'engage en récoltant chaque année des fonds durant Les Épicuriales.

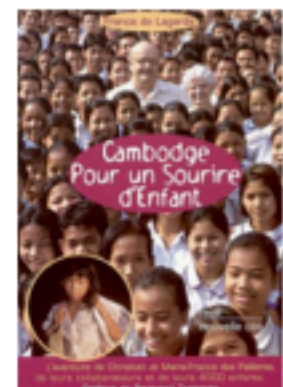
L'association **Pour un sourire d'enfant** a reçu, en 2000, le prix des Droits de l'Homme de la République française.

Elle est également reconnue comme association de bienfaisance. N'hésitez pas à faire un don.

Ses actions principales : distribution de nourriture, accessibilité aux soins médicaux, création de centres de protection, aide à la scolarisation, formation professionnelle – hôtellerie/restauration, mécanique, coiffure, assistance maternelle, métiers du bâtiment, comptabilité, informatique... –, soutien aux familles, etc.

Son slogan : « De la misère... à un métier ! »

Une formidable épopée humaine !



<http://pseaquitaine.free.fr/>

<https://fr-fr.facebook.com/pages/Pour-un-Sourire-dEnfant-Aquitaine/142811679109535>

Le film de Xavier de Lauzanne et d'Antoine Trébouta montre comment l'engagement de seulement deux personnes peut faire la différence et changer positivement la vie de milliers d'enfants.

LES SÉQUENCES ANIMÉES

La course de garçons de café



Le bon rythme et la belle allure... pour un porté - à une main - de plateau, qui devra rester impeccable jusqu'à l'arrivée. Une belle occasion de montrer sa dextérité ! Et de rappeler que, sans serveuses et serveurs compétents, pas de service professionnel !

Course organisée sur **les allées de Tourny** le **samedi 27 juin**.

Les directs de Wit FM



Pour accompagner cette manifestation, Wit FM va s'installer au cœur des Épicuriales pour faire vivre l'événement en direct à ses auditeurs.

18 h-19 h / les jeudis 18 et 25 juin

18 h-19 h / les vendredis 12, 19 et 26 juin

La braderie aux plantes



La braderie, c'est un moment d'échange à petits prix pour vendre le décor végétal des Épicuriales, pour vos jardins ou vos balcons, à la fin de la manifestation. Et si vous repartiez avec un palmier ?

Renseignements : www.epicuriales.com / rubrique « Infos pratiques » ou au Pôle accueil des Épicuriales.



LES ÉPICURIALES en 2015

Urban chef proposera une animation culinaire tous les jours, dans deux lieux distincts :



Au Pôle accueil

12 h-14 h et 17 h-19 h

« **Epi-time** » : session culinaire de 15 min pour apprendre à préparer des recettes de tapas.

Tarif : 2 € pour un tapas et un verre de cocktail.



Au VIP des Étoiles

19h30 - 20h15

UrbanChef propose à la clientèle du restaurant son « **show culinaire** » sous forme de découvertes autour d'un produit noble, le chef Jérôme OILLIC présentera des recettes d'amuses-bouches pour s'initier au partager d'une cuisine inventive de qualité.

Dégustation gratuite de tapas pour la clientèle du restaurant.



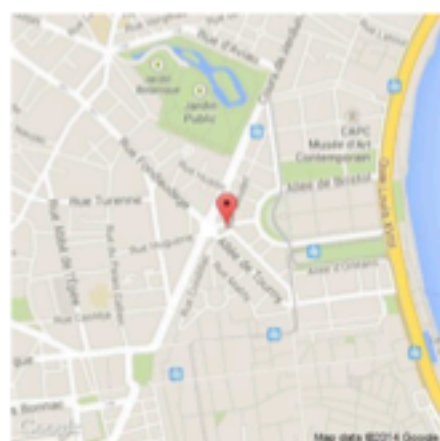
LES ÉPICURIALES en 2015
INFORMATIONS PRATIQUES

Date et horaires

Du vendredi 12 au samedi 27 juin inclus
Ouvert tous les jours, de 11 heures à 1 heure du matin

Lieu

Allées de Tourny, Bordeaux-Centre



Comment s'y rendre ?

Tram, ligne B - Arrêt Intendance
Tram, ligne C - Arrêt Quinconces
En voiture, 3 parkings à proximité :
Bourse-Jean-Jaurès, Quinconces, Tourny
À pied ou en vélo : cf. plan

Quelques références

- **1 hectare** dédié à la gastronomie et à la convivialité
- **16 jours** de festivités pour célébrer l'arrivée de l'été
- **350 000 visiteurs** en moyenne par an
- **24 restaurants** ouverts midi et soir
- Le restaurant gastronomique **éphémère « Les Étoiles d'Épicure »** / **Thème décoratif 2015 « Le bord de mer »** / 80 couverts / Le VIP des Étoiles / **Soirées spéciales** / Ouvert le soir uniquement / Réservation conseillée

- **Animations** : sessions culinaires d'Urban Chef, course de garçons de café, braderie aux plantes, les directs de WIT FM, soutien à l'ONG **Pour un sourire d'enfant**

« Les Étoiles d'Épicure »

Restaurant gastronomique

Ouvert tous les soirs de 20 heures à 23 heures

Renseignements et réservation :

www.epicuriales.com et au **08 10 10 20 50** (N° Azur, coût d'un appel local, du lundi au vendredi, de 7 h 30 à 19 h ; le samedi, de 7 h 30 à 12 h)

Organisation

La Ronde des Quartiers de Bordeaux
102, rue Sainte-Catherine
33000 Bordeaux
www.larondedesquartiers.com



Contact presse

Florence Cambon / AMG Production
Courriel : flcambon@gmail.com



QUI SONT NOS PARTENAIRES ?

Nous remercions chaleureusement nos partenaires, les fidèles et les nouveaux venus, qui, chaque année, soutiennent et accompagnent la réalisation de cet événement festif afin de vous satisfaire au mieux.

Partenaires de cette 21^e édition des ÉPICURIALES



Badoit Rouge

CCI de Bordeaux



Mairie de Bordeaux

IDTGV



Junkpage

Office de tourisme de Bordeaux



Suez Environnement

Urban Chef



Wit FM



LES ÉPICURIALES en 2015

Partenaires de cette 6^e édition des ÉTOILES D'ÉPICURE (Restaurant gastronomique éphémère)



Académie des vins et de la gastronomie française

Badoit Verte



Bordeaux TV

Cadiot-Badie



Cafés Soubira

Caviar Sturia



Champagne Thiénot

Equitacom



Fromagerie Jean d'Alos

Lacoste traiteur



La Ferme de Tauziet

Les Pains d'Alfredo



Norm Cuisines

Rational



Souchon Réception

Transgourmet



Urban Chef

Winterhalter



IGP foie gras du Sud Ouest

www.epicuriales.com