

# **Les EPICURIALES DE LIEGE**

## **« Le plus grand restaurant à ciel ouvert ! »**

**Le Japon à l'honneur des Epicuriales 2015,  
avec le Chef Nakahara (le Shinano, à Paris)**

**et une pluie de grands chefs :**

**Jean-Philippe Watteyne, Martin Volkaerts et Julien Lapraille (« Top Chefs »),  
Stéphane Jégo, Alexandre Morin, Carlos Gutierrez, Flora Mikula, Sophie Brissaud  
(Paris) rejoignent les douze chefs liégeois des Epicuriales !**



De nombreuses personnalités de la gastronomie et de l'art de la cuisine participeront cette année aux Epicuriales de Liège, dont le concept, rappelons-le, est de mettre à l'honneur la gastronomie sous toutes ses couleurs et les personnalités qui la mettent en œuvre dans leur restaurant ou dans leur activité de traiteur. Seize tentes animeront l'Espace Tivoli au cœur de Liège, au sein desquelles les visiteurs pourront déguster les meilleures spécialités des nombreux chefs présents : la gastronomie en direct dans l'assiette des Liégeois et des visiteurs étrangers !

### **Le Japon : invité d'honneur des Epicuriales 2015, avec le Chef Keiichi Nakahara**



A l'honneur cette année aux Epicuriales, le Japon et sa gastronomie de grande réputation. Au cœur du Pavillon japonais, le Chef Keiichi Nakahara cuisinera avec maestria sous les yeux des convives les meilleures spécialités de la cuisine japonaise, caractérisée par une explosion des saveurs et des arômes, la grande qualité et la fraîcheur des produits... Les célèbres Sushis,

Takoyakis (boulettes de pâtes avec des morceaux de poulpe), Udon (pâtes à base de farine de blé tendre), Donburi (bol de riz avec toutes sortes de garnitures : bœuf, poulet, anguille,...), Bento (boîtes avec rangements contenant toutes sortes d'aliments variés, présentés de manière artistique, utilisées notamment pour l'alimentation des enfants à l'école), seront notamment à l'honneur, sans oublier les indispensables thés et sakés pour les accompagner. Des démonstrations de cuisine, de calligraphie, d'origami (art du pliage du papier) et des ateliers pour enfants seront organisés, dans un pavillon décoré à la japonaise dont il ne faudra manquer la visite sous aucun prétexte !

**Les trois mousquetaires belges de « Top Chefs » également à l'honneur !**



Les Epicuriales accueilleront également les trois mousquetaires belges de l'émission « Top Chefs » : Martin Volkaerts (le samedi midi), Jean-Philippe Watteyne (le dimanche soir) et Julien Lapraille (le lundi). Le traiteur les Cours réalisera durant tout l'événement un menu conçu par les trois Chefs, avec un dessert signé « Jean-Philippe Darcis ». Le jour de leur présence, les anciens lauréats de « Top Chefs » prépareront eux-mêmes leur plat, et le présenteront aux diverses tables...

**Les Epicuriales 2015 : une affiche particulièrement relevée !**

La carte de ces Epicuriales 2015 sera particulièrement alléchante... Le visiteur pourra faire son choix parmi 14 petits paradis gastronomiques, en ayant la possibilité de prendre une entrée dans une première tente, un plat dans une deuxième et le dessert dans une troisième (et pas nécessairement la dernière !). Parmi les quatorze tentes, il convient de relever la présence des valeurs sûres que représentent déjà le « Dix-Huitième », avec sa cuisine créative, originale, et bistronomique, le « Labo 4 », avec un show cooking autour de la viande de qualité grillée devant le public, le « Traiteur Michel » alliant compétence culinaire et créativité, le « Bruit qui Court », grand lieu de toutes les sorties en Sauvenière, « Antichi Saponi » et ses saveurs goûteuses du Frioul et du Piémont... Sans oublier le nouveau concept d'apéronomie, mêlant étroitement le plaisir d'une bière de Leffe et d'une tapas gastronomique !

Les Epicuriales accueilleront également des nouveaux restaurants, d'une qualité telle que la notoriété de l'événement ne pourra que largement en bénéficier : « Terra Terrae » et sa cuisine aux saveurs du Sud, le « Bistro n'Home » et sa cuisine inventive et ... bistronomique, « El Mosquito » et ses chaleureuses grillades sud-américaines, le célèbre « Ecailler » d'Eddy De Ketelaere et ses plaisirs de la mer, et enfin pour la bonne bouche « L'Atelier du Goût » qui cultive l'art de sublimer des produits du sud travaillés avec art ! Que du bonheur pour toutes les papilles !

### **Une belle brochette de personnalités du monde de la gastronomie....**

Les Epicuriales développent une ambiance à la fois chaleureuse et conviviale, où se communiquent et se partagent le plaisir de la bonne table et de la cuisine authentique et passionnée. Le cercle des amis des Epicuriales s'élargit chaque année : ainsi les Epicuriales peuvent-elles à nouveau compter sur la participation amicale de Sophie Brissaud, invitée d'honneur des Epicuriales 2012, journaliste et auteur d'une quarantaine de livres sur la gastronomie, et de Stéphane Jégo, invité d'honneur de l'année dernière, le chef prestigieux du restaurant l'Ami Jean à Paris, l'élève doué d'Yves Camdeborde (le créateur de la bistronomie), qui, breton d'origine, a repris le plus vieux restaurant basque de Paris pour en faire le temple de la gastronomie dans le cadre d'un bistro. Stéphane sera entouré pour l'occasion de ses amis Flora Mikula (Chef de l'Auberge de Flora, à Paris), de Carlos Gutierrez (importateur de produits ibériques de première qualité !) et d'Alexandre Morin qui avec son enseigne « Nina » est l'une des étoiles montantes de la rive gauche de Paris.

### **Une nouveauté : l'opération « EPISTART »**



Le jeudi 21 mai, avant l'ouverture officielle au public prévue à 18h, sera organisé un grand « Business Network Meeting », une rencontre réservée aux responsables d'entreprises. Plusieurs centaines d'entre eux seront invités à se rencontrer, tout en participant à une balade gastronomique qui les conduira dans six tentes, à la découverte de six spécialités des chefs présents.... Un beau coup d'envoi pour les Epicuriales 2015, auquel se joindra pour l'occasion le restaurant hollandais « Vanille », représentant la gastronomie eurégionale aux Epicuriales !

### **Les ateliers culinaires des Epicuriales, présentés par Noémie Happart !**

Plusieurs grands chefs animeront des démonstrations culinaires, auxquelles le visiteur pourra participer, en s'inscrivant sur le site web des Epicuriales... Les participants assisteront à la préparation de la recette, assortie des commentaires du chef, et pourront ensuite la déguster, accompagnée d'un verre de vin choisi. Ces ateliers culinaires constituent une opportunité exceptionnelle de rencontrer les grands chefs participant aux Epicuriales, et de découvrir leurs secrets dans l'art de cuisiner.... Dans le pavillon des Ateliers, notons également l'enregistrement de l'émission « Qu'est-ce que je vous sers ? » de Sandrine Corman (RTL), qui aura lieu le vendredi matin...

Les Epicuriales vont marier le charme à la gastronomie.... Noémie Happart, Miss Belgique 2013, a accepté d'animer les ateliers des Epicuriales avec le conseiller gastronomique Guy Delville ; elle dialoguera avec les chefs pour mieux percer leurs secrets et invitera le public à poser ses questions....

Lors de ces ateliers culinaires, la société liégeoise Polymat présentera en première exclusivité belge le four Naboo Franstal, conçu pour fonctionner via une connexion dans le « Cloud » : il se pilote en effet à partir d'un écran tactile 10 pouces, d'une tablette ou d'un smartphone ! Chaque utilisateur le personnalise selon ses besoins et va puiser toutes les informations (recettes, origine des produits, processus de cuisson, etc.) directement dans le « Nuage » d'informations mises à disposition des chefs.

Le principe de fonctionnement des Epicuriales est original et amusant... L'entrée sur le site est gratuite. Au sein de l'événement, tout se paie en « épis », la monnaie frappée pour l'occasion. Chaque épi vaut 2 euros ; les épis, se présentant sous forme de jetons, sont vendus au milieu de l'événement, et servent de monnaie unique au sein des Epicuriales, tant pour les mets que pour les boissons. Les prix des divers mets, variant dans une 'fourchette' fixée par le comité organisateur, sont calculés pour rester abordables et permettre à chacun de tester plusieurs plats.

Signalons que les épis seront valables également dans le cadre du deuxième Summer Beer Festival qui se déroulera simultanément à côté des Epicuriales (et inversement, les « houblons » de cet événement dédié à la découverte des bières artisanales seront valables dans les tentes des Epicuriales), et que les épis pourront également être utilisés jusqu'au 31 août dans les trois sièges du partenaire des Epicuriales, Mediamarkt.

Plus que jamais, tous les efforts convergent pour proposer aux visiteurs gastronomes exigeants un événement à la mesure et à la taille de leur appétit gourmand. Le site [www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be) est déjà à leur disposition, pour établir le menu de leur visite et s'inscrire aux diverses démonstrations culinaires des Epicuriales 2015 !

Une page facebook est également accessible [www.facebook.com/epicuriales](http://www.facebook.com/epicuriales).

*Liège, comme d'autres grandes villes européennes, regorge d'atouts déjà bien exploités : musées, monuments, événements, culture, folklore, traditions et, bien sûr, sa légendaire convivialité. Dans le tourbillon d'événements qui animent la ville, les Epicuriales prennent leur place, en se distinguant par leur originalité et leur grande qualité, tout en célébrant la place de la gastronomie dans l'art de vivre du pays de Liège.*

*Sous la Présidence d'Honneur du Bourgmestre Willy Demeyer et la Présidence du Premier Echevin Michel Firket, les Epicuriales sont organisées par un comité composé de responsables de la Ville de Liège (Echevinat du Tourisme et Echevinat du Développement économique), de Carmel Design et de responsables de l'asbl Enjeu, avec le concours du chroniqueur gastronomique Guy Delville et du consultant Michel Cloes.*

## Les EPICURIALES DE LIEGE 2015 (11<sup>ème</sup> édition)

Lieu : Espace Tivoli, place du Marché, à Liège  
Dates : jeudi 21, vendredi 22, samedi 23, dimanche 24 et lundi 25 mai  
(Week-end de Pentecôte)  
Horaire ouverture : à partir de 18 h le jeudi et de midi les autres jours  
Horaire fermeture : à 1 h du matin (minuit le lundi)

Entrée libre – Tout achat de nourriture ou de boissons via les épis (valeur = 2 euros pièce), à se procurer aux caisses de la manifestation (cartes de crédit acceptées). Dans les tentes : règlement exclusivement en épis à la commande.

Informations : [www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be) [www.facebook.com/epicuriales](http://www.facebook.com/epicuriales)

### Démonstrations culinaires

(atelier d'une heure, dégustation + 1 verre de vin) : 5 épis (10 euros)

Renseignements et inscriptions aux ateliers culinaires : sur le site [www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be), [www.facebook.com/epicuriales](http://www.facebook.com/epicuriales) ou [info@epicuriales.be](mailto:info@epicuriales.be) - 04/254.97.97

## Les Trois Mousquetaires belges de « Top Chefs »



**Martin Volkaerts**

**24 ans, Genval, Chef à  
"L'Amandier"**

Martin est un jeune chef belge qui travaille dans le restaurant familial aux côtés de son père et de son oncle. Il aime les dressages épurés, la cuisine légère et le travail des légumes. Passionné de cuisine, Martin a travaillé au Danemark, chez Redzepe, le chef du Noma, considéré comme le meilleur restaurant du monde. Martin a reçu le prix de Talent Emergent de la province du Brabant Wallon 2013. À la rentrée, il a rejoint les Jeunes Restaurateurs d'Europe.



**Julien Lapraille**

**Marbehan, Cuisinier à  
domicile**

Passionné par la cuisine depuis son plus jeune âge, Julien s'est réellement mis aux fourneaux à l'âge de 13 ans pour donner un coup de main à une cliente restauratrice de son père. Il a dû rejoindre le garage familial pour des raisons financières, mais n'a jamais abandonné sa passion. Il a depuis développé ses activités et est également chroniqueur sur BEL RTL dans l'émission « Faut qu'on en parle ».



**Jean-Philippe Watteyne**

**Mons  
Chef Propriétaire ICOOK**

Très jeune, Jean-Philippe s'est passionné pour la cuisine grâce à sa grand-mère avec qui il passait son temps à mijoter des plats. Ses parents l'ont autorisé à faire une école hôtelière à la condition d'obtenir un premier diplôme. Aujourd'hui, Jean-Philippe travaille avec sa femme dans son restaurant !



## LISTE RESTAURANTS et PARTICIPANTS AUX EPICURIALES 2015

*Sous réserves de dernières modifications (25 avril 2015)*

1. TERRA TERRAE (Liège)
2. LE XVIIIe (Liège) & CERCLE DES ARTISANS, accueillant  
*Stéphane Jego (L'AMI JEAN, Paris 7<sup>ème</sup>),  
Carlos Gutierrez et Alexandre Morin (Nina, Paris 14<sup>ème</sup>),  
& Flora Mikula (AUBERGE DE FLORA, Paris 11<sup>ème</sup>)*
3. et 4. PAVILLON JAPONAIS : le SHINANO (Paris)  
*avec le Chef Nakahara, Invité d'Honneur des Epicuriales 2015*
5. TRAITEUR MICHEL (Liège)
6. et 7. BISTRO'N HOME (Liège)
8. ANTICHI SAPORI (Liège)
9. LE MOSQUITO (Liège)
10. POMMERY & L'ECAILLER (Liège)
11. LES COURS (Liège) &RTL/BEL RTL, accueillant  
*Jean-Philippe Watteyne, Julien Lapraille et Martin Volkaerts,  
lauréats et participants « Top Chefs »*
12. LE BRUIT QUI COURT (Liège)
13. L'ATELIER DU GOUT (Liège)
14. LE LABO 4 (Liège)
15. ATELIERS CULINAIRES
16. ESPACE LEFFE

