



Les Epicuriales, le plus grand restaurant à parc ouvert !
-Week-end de Pentecôte, du jeudi 17 au lundi 21 mai-

Chefs Invités d'honneur :

Jean-Philippe Watteyne, ancien lauréat Top Chef 2013,

& Alessandra Montagne, Chef du restaurant « Tempero » à Paris !

Cette année, du 17 au 21 Mai prochain, les Epicuriales prennent à nouveau leurs quartiers dans le superbe écrin du Parc de la Boverie, face au nouveau Musée de la Boverie et au pied de la Passerelle « la Belle Liégeoise », autour d'un concept : « Art & Gastronomie ».

Que pourrait goûter un Picasso, un Gauguin ou un Monet ? Quelle émotion peut inspirer une vue de Rome peinte par l'un des plus grands artistes de l'histoire de la peinture ? Les sensations dégagées par une œuvre d'art peuvent-elles être interprétées par un chef et exprimées dans sa cuisine ? C'est le pari fou de ces nouvelles Epicuriales, qui proposera aux visiteurs de marier les goûts et les couleurs, d'admirer des plats et de déguster des tableaux !

En pratique, chaque restaurateur des Epicuriales parrainera un tableau exposé dans les collections permanentes du Musée de la Boverie, et proposera à sa carte une recette librement inspirée par celui-ci. Cette recette sera clairement identifiée sur la carte du restaurateur, et à l'inverse, les toiles parrainées dans le Musée renverront le visiteur vers le restaurateur inspiré, pour une balade gastronomique inédite dans le parc...

Les visiteurs des Epicuriales pourront également découvrir la très belle exposition temporaire et événementielle se déroulant au Musée de la Boverie : « Viva Roma », qui emmène le visiteur à Rome, s'offrant au travers du regard des plus grands peintres européens, ou à une magnifique rétrospective des œuvres de l'artiste liégeois Fernand Flausch. Une belle opportunité d'agrémenter la visite aux Epicuriales, de mêler art et gastronomie !

Après le succès éclatant de la précédente édition, qui au parc de la Boverie a doublé son nombre de visiteurs, la nouvelle édition des Epicuriales, la quatorzième, affiche des ambitions encore à la hausse : dix-huit restaurateurs animant durant les cinq jours de grandes tentes en forme de pagodes (quatre de plus que l'année précédente), sélectionnés pour leurs qualités et leur talent, ainsi qu'une vingtaine d'autres animant des ateliers ou les repas des grands chefs en soirée, défendront haut et fort la gastronomie du pays de Liège.

Quatre tentes de plus que l'année dernière donc, vingt au total, avec parmi les petits nouveaux, des tentes de qualité et prometteuses comme le restaurant O de Vie à Juprelle, Noir et Rouge du Poivre à Waremme et au Standard de Liège, Jean-Philippe Watteyne et son nouveau concept « Rebelge », Mon Boucher de Philippe Debruge, le Sushi Time et sa touche exotique du Japon, la Fée Pompette et son bar à vins et tapas, ainsi que des retours attendus comme Antichi Saponi et sa cuisine du nord de l'Italie, le Bruit qui Court le long du boulevard de la Sauvenière, le Labo 4 et sa cuisine au caviar et foie gras... Relevons également la présence inspirante, pour la deuxième année consécutive, du restaurant étoilé Philippe Fauchet à Saint Georges, et la présence de valeurs sûres comme le Piccolo Mondo des frères Di Salvo, le restaurant basque de la rue Surlet, les saveurs brésiliennes d'Encontro Brasileiro, l'Echappée Bœuf la nouvelle adresse de Joël Rademaker à Bierset, le Domino Steak House et ses grillades de bœuf, le Mascaron et ses cinq traiteurs se succédant chaque jour, et en guise de dessert, les excellents cafés Masalto et les chocolats de Jean-Philippe Darcis ! Sans oublier la Villa Consulaire qui dans le bâtiment des Sports Nautiques fraîchement acquis en bord de Meuse, proposera un bar à champagne, pour mieux présenter ses projets d'implantation consulaire et de restaurant gastronomique ! Un menu parfaitement alléchant, et de haut niveau, pour ces Epicuriales 2018 !

La viande wallonne sera à nouveau mise à l'honneur cette année. La Fédération belge de la Viande et la Région wallonne (via l'APAQW) souhaitent en effet mettre à l'honneur les éleveurs wallons, ainsi que la qualité et la diversité de la viande produite en Wallonie. Deux tentes spécifiques, animées par des chefs spécialistes de la cuisson parfaite de la viande (Cristian Nistor, Domino Steak House et Philippe Debruge, Mon Boucher), proposeront une carte exclusivement consacrée à la viande wallonne...



Les Epicuriales mettent deux chefs à l'honneur pour cette nouvelle édition : Jean-Philippe Watteyne, ancien lauréat de Top Chef en 2013, particulièrement apprécié pour son talent culinaire, son humour et son énergie positive, et Alessandra Montagne, cheffe brésilienne du restaurant le « Tempero » dans le 13^{ème} arrondissement de Paris, qui met son caractère chaleureux au service d'une cuisine populaire et savoureuse. Stéphane Jego (l'Ami Jean, à Paris) et Jean-Marc Notelet (le Caïus, à Paris également), deux anciens chefs invités d'honneur, participeront à nouveau à l'événement, ainsi que le chef liégeois étoilé Philippe Fauchet, déjà présent l'année dernière avec toute sa brigade de Saint Georges. Toutes ces personnalités seront à découvrir dans la Tente des Grands Chefs, à l'occasion d'ateliers sous forme de 'battles' et de repas prestigieux à six mains.

Cette année en effet, comme de tradition... depuis l'année passée, les ateliers gastronomiques des Epicuriales se dérouleront sous forme de 'battles' de chefs : à partir d'un même panier de produits, deux chefs réputés vont s'affronter amicalement dans une joute orchestrée par des animateurs comme le chroniqueur gastronomique Guy Delville ou Sophie Brissaud, journaliste et écrivain, invitée d'honneur en 2012. Le public, après avoir dégusté les deux préparations, devra alors désigner un vainqueur pour chaque combat des chefs (programme et réservations sur www.epicuriales.be)! Parmi les chefs annoncés, outre les personnalités précitées, citons des jeunes chefs liégeois comme Gregory Laeremans (l'Echappée Belle), Maxime Zimmer (Un Max de Goût), Simon Bouille (Carpe Diem), Cédric Broze (le Charmes Chambertin),...

Des repas de haute qualité seront concoctés par les différents chefs invités, au cœur d'une tente (« La Tente des Grands Chefs ») qui leur sera spécialement réservée au centre du site, face au Musée de la Boverie. Chaque soir à 20h, un repas trois services à six mains mettra en valeur le talent fou de ces cuisiniers hors pair. L'opportunité idéale pour découvrir de grands chefs, comme Thomas Troupin (la Menuiserie à Waimes, une étoile !) ou Olivier Massart (Ô de Vie à Rocourt), et bien d'autres encore.... Participer à ces grands moments d'émotion gastronomique est parfaitement possible, en réservant sa place sur le site www.epicuriales.be!

L'entrée sur le site sera gratuite. L'événement a sa propre monnaie, l'« épi », qui équivaut à deux euros. Avec cette monnaie, le visiteur gastronome pourra ainsi aisément déguster plusieurs plats, pour le plus grand bonheur de ses papilles gustatives ! Le comité organisateur, en collaboration avec les différents restaurateurs, veillera à fixer les prix les plus abordables possibles.

Un plan des tentes, véritable menu des Epicuriales, sera donné à l'entrée et permettra une déambulation agréable au long de l'allée unique de l'événement. Le visiteur pourra ainsi faire son choix et se laisser tenter par les cartes des restaurateurs, toutes plus alléchantes les unes que les autres.

Toute information sur la liste des restaurateurs participant, sur le programme des 'battles', sur les repas de prestige des grands chefs invités peuvent s'obtenir sur le site www.epicuriales.be; les réservations peuvent également s'y prendre dès maintenant !

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, Echevinat de la Culture et Echevinat du Développement économique), de Carmel Design (Robert et Antoine Olbrechts) et de l'asbl Enjeu (Pierre Luthers et son équipe), avec le concours du chroniqueur gastronomique Guy Delville, du consultant Michel Cloes, Consul honoraire de France, de Guillaume Troupin (Metro) et de Didier Ruffato (Polymat).

Dates : *Week-end de Pentecôte (du 17 au 21 mai 2018)*

Nouveau Lieu : *Parc de la Boverie, à Liège*

Horaires : *Ouverture à 18h le jeudi et à midi les autres jours.
Fermeture à minuit*

Parking : **Parking de la Médiacité** (*merci d'échanger votre ticket d'entrée au parking, contre un ticket journalier au prix de 6 euros, aux caisses des Epicuriales*) ou dans les rues avoisinantes des quartiers des Vennes & Longdoz, ou Fragnée & Guillemins (accès alors par la Passerelle la Belle Liégeoise).

Possibilité d'accès via la navette fluviale.

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 et à la commande.

Informations supplémentaires :

www.epicuriales.be - <https://www.facebook.com/epicuriales>

Contact : info@epicuriales.be - 04/254.97.97

Téléchargement des photos de presse : <https://www.irista.com/gallery/rzhc9vv9q7ix>