

EP!KURIUM

DOSSIER DE PRESSE

Deuxième édition du
salon de l'excellence

27 au 30 mars 2026



Brive-la-Gaillarde

Espace des Trois Provinces

LA 19 •
AGENCY

BR!VE

WWW.EPIKURIUM.FR



EP!KURIUM

Une première édition au succès retentissant.



17 000

Visiteurs

82,3%

Satisfaction
des participants

85,3%

des exposants
souhaitent participer
à la prochaine édition

150

Exposants

86,1%

Satisfaction
des exposants

73,4%

des acteurs de l'événement
ont apprécié la couverture
médiatique

À quoi s'attendre en 2026 ?

Les visiteurs pourront profiter d'un large programme d'animations tout au long du salon : démonstrations culinaires, ateliers interactifs, temps d'échange... Épikurium sera aussi une occasion unique de rencontrer des chefs reconnus, de découvrir leur univers et de partager avec eux leur passion. Entre savoir-faire, découvertes et moments de convivialité, chacun pourra vivre une expérience riche et inspirante. Le salon restera fidèle à son esprit d'origine : un lieu d'échange privilégié entre artisans, producteurs, chefs et visiteurs.

Les nouveautés

Cette nouvelle édition proposera un véritable espace de restauration avec des food trucks soigneusement sélectionnés, pour permettre aux visiteurs de faire une pause gourmande sur place. Ils auront également l'opportunité de s'installer en terrasse pour déguster.

Un espace scénique dédié aux animations, équipé de gradins, permettra aussi de suivre les démonstrations dans les meilleures conditions. Un plateau TV sera mis en place pour diffuser des émissions en direct sur le site internet de l'événement.

Autre nouveauté : le salon s'organisera autour de deux zones distinctes, l'une orientée vers le grand public (B to C), l'autre réservée aux professionnels (B to B), afin de favoriser des rencontres ciblées et efficaces.

Un pays étranger sera également mis à l'honneur lors de cette édition 2026. Les visiteurs auront l'occasion de découvrir sa gastronomie, son art de vivre et ses traditions œnologiques à travers des animations, des dégustations et des stands dédiés. Le pays invité sera révélé prochainement...

L'édition 2026 a encore bien des secrets à vous révéler...



Food trucks



Espace scénique



**Ciblage
B to B & B to C**



**Pays étranger
à l'honneur**

La nouvelle configuration



Espace des Trois Provinces

Qui dit évènement exceptionnel, dit configuration exceptionnelle. Epikurium sera un véritable lieu de vie le temps d'un week-end. Un prolongement sera installé à côté de l'Espace des Trois Provinces, pour mettre en place un autre espace distinct, dédié aux professionnels.

Espace **Grand public** B2C

Pensé pour le grand public, l'espace B to C invite les visiteurs à vivre une expérience immersive autour des plaisirs de la table. Découvertes, dégustations, rencontres avec les artisans et animations rythmeront cet espace convivial et accessible. Que l'on soit fin gourmet, curieux ou amateur de bons produits, chacun pourra y trouver de quoi éveiller ses papilles et repartir avec de belles inspirations.

Espace **Professionnels** B2B

En 2026, un espace sera dédié aux rencontres entre professionnels de la gastronomie, de l'œnologie, de l'artisanat et de la restauration. Conçu comme un véritable lieu d'échanges, il permettra de développer son réseau, de découvrir de nouveaux partenaires, fournisseurs ou produits, et de participer à des rendez-vous ciblés dans un cadre propice aux affaires. Un lieu stratégique pour ceux qui souhaitent allier inspiration et opportunités concrètes.

Entrée
B2C

Terrasse food-truck

Espace
Grand public

Entrée
B2B

Espace
Professionnels



Norbert Tarayre

Parrain du salon Epikurium

Après avoir adoré découvrir le salon Épikurium et rencontrer le public lors de la première édition, Norbert Tarayre revient cette année pour une seconde participation !



Présent lors de l'inauguration et de retour le samedi, il viendra à nouveau échanger avec les visiteurs autour de sa passion pour la cuisine. Une occasion unique de le (re)découvrir, d'échanger sur son univers culinaire et d'obtenir une dédicace de son dernier ouvrage. Ne manquez pas ce moment privilégié avec un chef au grand cœur et à l'énergie inépuisable !

Une carrière médiatique

Norbert Tarayre, chef talentueux et médiatique, est connu pour son énergie débordante et sa passion communicative pour la gastronomie. Révélé par **Top Chef** en 2012, il a fait ses classes auprès de grands noms tels que Bernard Loiseau et Marc Veyrat.

Depuis le 12 octobre 2023, il est à la tête du prestigieux restaurant 19.20 du Prince de Galles à Paris, où il officie en cuisine à chaque service.

En 2012, Norbert se fait connaître lors de la saison 3 de **Top Chef** sur M6, où il termine troisième derrière Jean Imbert. Il rejoint ensuite la chaîne pour co-animer **Norbert et Jean : Le Défi**, puis présente en solo Norbert, commis d'office en 2015.

De 2016 à 2023, il est juré et animateur dans La Meilleure Boulangerie de France, avant de quitter l'émission en septembre 2023, remplacé par Michel Sarran.

En 2017, il anime **Toque Show** sur M6 et réalise des recettes dans **Norbert sert le gratin** sur 6play. En décembre 2022, il lance sa chaîne YouTube **Le Loft de Nono**, renommée plus tard à son nom, où il partage son univers culinaire avec sa communauté.

En parallèle, Norbert écrit et publie de nombreux ouvrages de cuisine. En septembre 2024, il a publié son 9^e livre, **Chef de famille – mes bons petits plats**, dans lequel il partage des recettes simples et conviviales inspirées de son quotidien.



Noémie Honiat

lère invitée du salon Epikurium

Noémie Honiat, cheffe pâtissière passionnée et créative, s'est fait connaître du grand public grâce à son talent, sa bonne humeur et son goût du partage.

Elle est aujourd'hui jurée de l'émission **La Meilleure boulangerie de France**

Crédit photo : ©Anthony Passant

Rendez-vous gourmand

Révélee par **Top Chef** en 2012 puis en 2014, elle s'impose rapidement comme l'une des figures féminines incontournables de la pâtisserie française.

Formée dans de grandes maisons, Noémie Honiat a notamment travaillé auprès de Philippe Etchebest, avant de se distinguer dans plusieurs concours prestigieux. En 2011, elle décroche le titre de Meilleure apprentie de France en pâtisserie, puis celui de Championne de France des desserts.

Avec son mari, le chef Quentin Bourdy, elle dirige aujourd'hui le restaurant Le Bistronomique à Villefranche-de-Rouergue, où leur cuisine met à l'honneur les produits du terroir et la gourmandise. Ensemble, ils incarnent une cuisine sincère, généreuse et accessible.

Très présente dans les médias, Noémie partage sa passion à travers des émissions culinaires, des démonstrations gourmandes et des collaborations autour de la pâtisserie artisanale. Son style, à la fois technique et plein de douceur, séduit aussi bien les amateurs que les professionnels.

Cette année, Noémie Honiat rejoint pour la première fois le salon Epikurium !

Elle viendra à la rencontre du public pour partager son univers sucré, échanger autour de son parcours et faire découvrir ses créations pleines de finesse et d'émotion.

Une belle occasion de rencontrer une cheffe pétillante et passionnée, qui incarne à merveille la nouvelle génération de pâtissiers français.

Informations



L'événement aura lieu vendredi 27, samedi 28 et dimanche 29 mars sur les deux espaces. Le lieu destiné uniquement aux professionnels sera également ouvert le lundi 30 mars de 09h00 à 13h00.



Le salon se déroulera à Brive-la-Gaillarde, à l'espace des Trois Provinces. Vous avez la possibilité de vous stationner sur le parking à proximité de la salle.

EPIKURIUM & Gastronomie
L'occasion de déguster, d'explorer et de s'émerveiller devant la diversité et la qualité de notre patrimoine gastronomique, véritable hymne à la joie de bien manger.

EPIKURIUM & Œnologie
Célébrer et mettre en avant non seulement les produits d'exception du raisin, mais aussi les producteurs locaux tels que la bière artisanale et les thés raffinés.

Arts
Avec finesse les artisans de la pièce, de la coutellerie, de la floraison.

50 STANDS | **20 ATELIERS** | **10 CONCOURS**

David BOYER Traiteur
Né à Saint-Jurven, David a grandi dans la nature préservée de la Haute-Vienne où il a pu être sensibilisé dès son plus jeune âge à une cuisine de terroir généreuse et saine. En 1990, David a obtenu son CAP cuisine et son BEP Restauration, puis en 1995, son BP cuisine.
Puis en 1998, il a obtenu son BP cuisine au CTA Jean Monnet à Limoges.
Des cuisines du Reston Ladoyen, au Groupe Tellevent, en passant par la Maison Rio à Valence, David n'a eu de cesse de perfectionner son art aux côtés de grands noms de la gastronomie française.
Aujourd'hui, David est à la tête de son service traiteur éponyme, et rédige les cartes des établissements du Grand Large situé sur l'île d'Oléron et la Ville Maurequie à Saint-Raphaël avec sa société de consulting.
Le Chef Meilleur Ouvrier de France David BOYER, en sa brigade, met l'accent sur la rigueur, l'engagement et la créativité, en sélectionnant avec soin des produits frais et de qualité auprès de producteurs locaux, favorisant au maximum les circuits courts.

EPIKURIUM Les Animations
Découvrez les animations du Salon EPIKURIUM les 7, 8 et 9 mars 2025. Le programme complet des animations sera dévoilé à partir de janvier 2025. Ces informations seront régulièrement mise à jour.

TRIÉ LES ANIMATIONS :
Toutes | Conférences | Ateliers
Dégustation | Concours
Repas thématiques

WWW.EPIKURIUM.FR

LA 19
AGENCY

Agence de communication à Tulle

Vos contacts :

franck.peyret@cerc-congres.com
sebastien@la19.agency

Numéro de téléphone :

05.55.26.18.87