

EP!KURIUM

Dossier de presse



Deuxième édition du salon de l'excellence

27 au 30 mars 2026



Brive-la-Gaillarde

Espace des Trois Provinces

Entrée gratuite

BRIVE

**LA 19
AGENCY**

WWW.EPIKURIUM.FR



Le sommaire

Page	Contenu
003	Présentation de l'événement
004	Les thématiques
005	Les chiffres de 2025
006	Retour en images
007	À quoi s'attendre en 2026 ?
008	La nouvelle configuration
009	Informations & contacts

EP!KURIUM

LE SALON DE L'EXCELLENCE

Présentation de l'événement

Fort du succès retentissant de sa première édition en mars 2025, le Salon Épikurium revient à Brive-la-Gaillarde du 27 au 30 mars 2026 pour une seconde édition encore plus ambitieuse. En 2025, plus de 120 exposants ont enchanté les visiteurs avec des démonstrations culinaires, des dégustations, des ateliers interactifs et des concours mettant en lumière le savoir-faire local en gastronomie, œnologie et arts de la table. L'événement a rassemblé un large public, séduisant amateurs et professionnels du secteur.

Pour cette nouvelle édition, Épikurium promet de nouvelles animations, des chefs étoilés renommés, des artisans passionnés et des producteurs locaux, offrant une expérience immersive et conviviale. Le salon se tiendra à l'Espace des Trois Provinces, au cœur de Brive-la-Gaillarde. Toutes les générations sont invitées à partager un moment de convivialité et à profiter d'une expérience inoubliable, mêlant tradition et innovation.

Ne manquez pas cette célébration unique de l'excellence culinaire, où l'art de bien manger et de bien vivre est à l'honneur.



Gastronomie

Véritable invitation à savourer notre terroir, le salon 2026 poursuit son ambition : mettre en lumière la richesse de la gastronomie corrézienne, une cuisine sincère et généreuse, qui touche autant l'âme que le palais.

Après avoir enchanté les visiteurs en 2025, nous souhaitons à nouveau célébrer les produits de notre région et offrir un voyage culinaire qui mélange tradition et créativité. Cette seconde édition sera l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs, de rencontrer ceux qui les façonnent, et de se régaler encore devant la diversité et la qualité du patrimoine gastronomique local.

Oenologie

À Épikurium, nous mettons à l'honneur les produits issus du raisin, mais aussi celles et ceux qui les produisent avec passion et savoir-faire. Chaque bouteille raconte une histoire, liée à un terroir et à des gestes précis.

Si le vin occupe une place importante dans le salon, nous avons aussi choisi d'élargir l'expérience à d'autres univers : la bière artisanale, thés, cafés et autres boissons de qualité auront également leur place. L'objectif est d'offrir une découverte variée et accessible à tous les amateurs de bonnes choses.

Arts de la table

En mettant en avant les arts de la table, nous souhaitons valoriser le travail des créateurs et artisans qui fabriquent des objets uniques : vaisselle, coutellerie, verrerie, décoration florale, linge de table...

Autant d'éléments qui contribuent à créer des moments de partage et de convivialité. Bien plus que de simples accessoires, ils participent à l'ambiance et à l'élégance de chaque repas.

EP!KURIUM

Une première édition
au succès retentissant.

17 000
VISITEURS

150
EXPOSANTS

82,3%
des participants sont
satisfaits de cette
première édition.

86,1%
des exposants sont satisfaits des
services proposés

85,3%
des exposants
souhaitent participer
à la prochaine édition

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



Food trucks

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.



Espace scénique

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.



Meilleur ciblage

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.

La nouvelle configuration



Espace des Trois Provinces

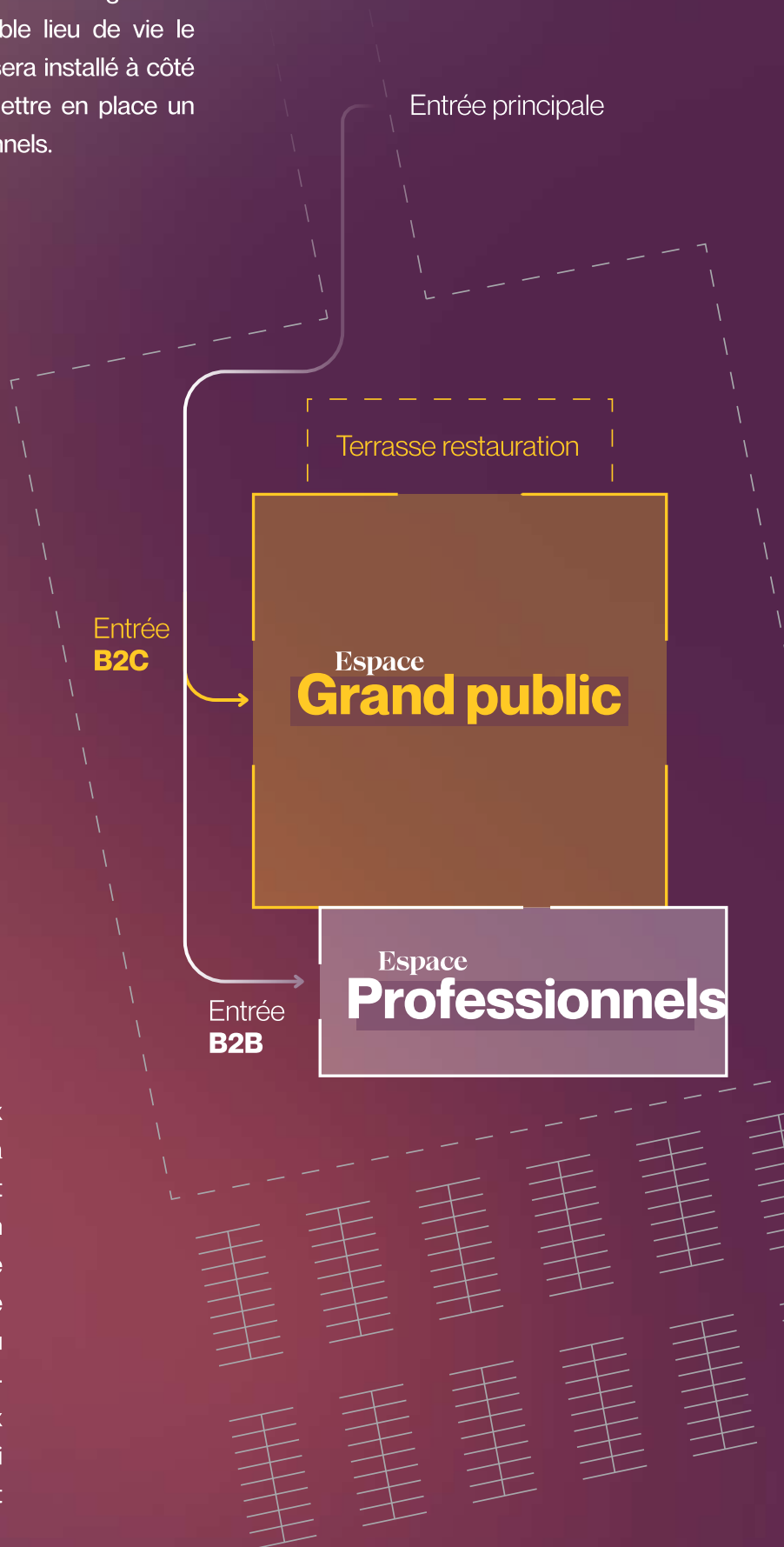
Qui dit évènement exceptionnel, dit configuration exceptionnelle. Epikurium sera un véritable lieu de vie le temps d'un week-end. Un prolongement sera installé à côté de l'Espace des Trois Provinces, pour mettre en place un autre espace distinct, dédié aux professionnels.

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.



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. L'entrée sera gratuite.



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.

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 placez votre pièce coutellerie florissante.

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

Eric Lamy Chocolatier
Chocolatier renommé en Corrèze, Eric Lamy démontre son savoir-faire à Brive depuis 2010. La qualité et l'originalité de ses créations font de lui un fervent représentant de l'artisanat et de l'excellence. Fer de lance du projet Epikur, il saura émerveiller vos papilles et pupilles au salon, les 7, 8 et 9 mars 2025.

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.

TRIERS 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
theo@la19.agency

Numéro de téléphone :

05.55.26.18.87