



BRIVE

LE SALON DE L'EXCELLENCE

Gastronomie

Oenologie

Arts de la table



7-8-9 MARS 2025

à Brive-la-Gaillarde

Entrée gratuite / Espace des 3 Provinces et Salle du Pont du Buy

WWW.EPIKURIUM.FR



Page

004

005 **A**

006

007 **O**

008

009 **V**

010

011

012

013

014





LE SALON DE L'EXCELLENCE

Nous sommes fiers d'annoncer la tenue d'un **salon exceptionnel** dédié aux arts de la table, où l'oenologie, la gastronomie et l'artisanat seront à l'honneur.

Ce rendez-vous incontournable, nommé **Epikurium** réunira des artisans, des vignerons et des chefs renommés, venus partager leur passion et leur savoir-faire exceptionnel.

Dans une ambiance conviviale et élégante, vous pourrez découvrir les dernières tendances culinaires, des accords mets-vins sublimes et des produits d'exception qui font la réputation de notre terroir. Ce salon, totalement innovant en Corrèze, aura lieu à l'espace des Trois Provinces et à la salle Escande du Pont-du-Buy, au coeur de Brive-la-Gaillarde. Toutes les générations pourront venir partager un moment de convivialité et profiter d'une expérience inoubliable, dans laquelle tradition et innovation se mélangeront.

À travers ce salon, nous célébrons l'art de bien manger et de bien vivre, élevant l'excellence à son apogée.

Une célébration unique de l'excellence culinaire prend forme, ne la manquez pas.



En complément des nombreuses foires et animations locales déjà existantes à Brive, ce salon ambitionne de devenir un rendez-vous incontournable pour les professionnels et les amateurs d'art et de saveurs d'exceptions.

C'est pourquoi les objectifs sont les suivants :



A

Ancrer et développer la notion de bien-vivre et bien manger dans l'esprit des visiteurs



Créer un événement et un rendez-vous de qualité pour les amateurs d'art et les gourmets



Valoriser la ville et son attractivité à travers le prisme du bien-vivre et du bien-manger



F

Développer et faire vivre l'économie territoriale en suscitant l'intérêt de tous



La gastronomie, au cœur de notre identité et de notre salon, est une véritable invitation à découvrir et à savourer le terroir. Notre ambition est de mettre en lumière la **richesse de notre gastronomie corrézienne**, une cuisine authentique qui parle à l'âme autant qu'au palais. À travers ce voyage culinaire, nous voulons célébrer les produits de notre région, véritables trésors de la nature, et les artisans qui, avec passion et savoir-faire, les transforment en mets d'exception. Notre salon sera 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**.

Notre volonté est de célébrer et de mettre en avant non seulement les produits d'exception du raisin, mais aussi les producteurs locaux qui, avec dévouement et savoir-faire, façonnent le **caractère unique de chaque bouteille**. Nous sommes convaincus que derrière chaque verre se cache une histoire, un terroir et des mains expertes. C'est pourquoi, lors de notre salon, bien que le **vin** soit à l'honneur, nous souhaitons également ouvrir nos portes à d'autres horizons gustatifs tels que la **bière artisanale** et les **thés raffinés**.

A

En mettant l'accent sur les arts de la table, nous souhaitons honorer les créateurs et artisans qui, avec finesse et créativité, donnent vie à des pièces uniques : **vaisselle, coutellerie, verrerie, décoration florale et linge de table**. Ces objets, bien plus que de simples ustensiles, sont les témoins silencieux de moments partagés, de convivialité et d'élégance.



n

Epikurium est un événement exceptionnel qui rassemblera les passionnés d'oenologie, de gastronomie et d'artisanat, les 7, 8 et 9 mars 2025, à l'espace des Trois Provinces.

Ce salon unique en son genre est conçu pour célébrer l'excellence et l'innovation dans ces domaines, avec un programme riche en découvertes et en échanges.

Les participants auront l'opportunité d'assister à une variété d'animations, allant de conférences animées par des experts à des ateliers interactifs, en passant par des démonstrations captivantes. Vous pourrez par exemple participer à une dégustation de rhums, de vins ou de chocolats, assister à un show de barista ou découvrir les secrets de la charcuterie artisanale, vous plonger dans un fournil reconstitué spécialement dans l'événement, ou en apprendre plus sur le safran... et de nombreuses autres surprises vous attendent.

Le salon offrira également un espace propice aux rencontres, permettant aux visiteurs d'échanger avec des artisans, des producteurs et des chefs de renom.

L'événement ne se limitera pas à l'espace des Trois Provinces et à la salle Escande du Pont-du-Buy, puisque des concours de cuisine seront organisés, en parallèle, sur différents lieux : le **CFA des 13 Vents** à Tulle et la **Chocolaterie Lamy** à **Brive-la-Gaillarde**. Les apprentis du CFA s'affronteront sur la réalisation d'un cake de voyage le samedi après-midi. Le concours des Meilleurs Apprentis de France sera aussi organisé sur le salon, le samedi matin avec comme thématique la truite rose et la mousse au chocolat rubanée - financier café. Au programme également, une battle de chefs et le concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant.





Plusieurs repas thématiques sont aussi au programme :

- Une soirée animée par les **Tables Gaillardes** sur le thème de la truffe, dès le vendredi.
- Repas gastronomique de type étoilé en 6 séquences avec un accord mets et vins travaillé avec un sommelier. Signature d'une assiette par Alan TAUDON président du jury Epikurium 2025 et chef étoilé de l'Orangerie - George V (Paris). Organisé le samedi soir par les **Toques Blanches du Limousin**.
- Le dimanche midi, un repas de gala sera organisé par le **Meilleur Ouvrier de France David Boyer**. Le menu sera signé par **Oscar Garcia, chef étoilé** du restaurant Cueillette, à Atillac (19).

Ce salon est donc une invitation à explorer les saveurs, les savoir-faire et les innovations qui font la richesse de nos régions. Il s'adresse tant aux professionnels qu'aux amateurs éclairés, cherchant à approfondir leur connaissance et à partager leur passion pour l'oenologie, la gastronomie et l'artisanat.



Epikurium représentera également une occasion unique pour les exposants de vendre directement leurs produits à un public passionné et diversifié. Ce salon attirera des visiteurs intéressés par la gastronomie, l'oénologie, et l'art de vivre, offrant ainsi une plateforme idéale pour établir des contacts, présenter ses nouveautés, et surtout, réaliser des ventes. Les exposants pourront profiter de cette opportunité pour rencontrer des clients potentiels, comprendre leurs attentes, et augmenter leur chiffre d'affaires dans un environnement dynamique et ciblé.

Dans cet écrin d'excellence, l'espace vente d'Epikurium devient ainsi le cœur battant du salon, où les échanges enrichissants et les opportunités d'affaires abondent, promettant à tous les exposants une expérience rentable et mémorable.





L'une des forces de frappe de ce salon sera l'intégration poussée de solutions audiovisuelles, **avec la présence d'un plateau TV sur place** et d'un écran géant qui retransmettra en direct les moments forts et les événements se déroulant sur des sites partenaires. En effet, comme nous l'avons expliqué précédemment, des concours seront organisés simultanément au CFA des 13 vents et dans la Chocolaterie Lamy. **Tous ces événements seront retransmis en direct sur l'écran géant du salon et en ligne, sur notre site internet, offrant au projet une dimension exceptionnelle et une présence multi-plateformes.**

Cette prestation audiovisuelle, sera assurée par LA19.Agency, une agence de communication tulliste. Là encore, le côté local prédomine. Notre territoire dispose de toutes les forces vives pour mettre en place un événement comme celui-ci. Et ces forces se rassembleront les 7, 8 et 9 mars pour la première édition d'Epikurium.



LA 19 ●
AGENCY
Agence **créative**

LA19.AGENCY
4 RUE ANNE VIALLE
TULLE 19000 CORRÈZE
05 55 26 18 87





L'une des forces de frappe de ce salon sera l'intégration poussée de solutions audiovisuelles, **avec la présence d'un plateau TV sur place** et d'un écran géant qui retransmettra en direct les moments forts et les événements se déroulant sur des sites partenaires. En effet, comme nous l'avons expliqué précédemment, des concours seront organisés simultanément au CFA des 13 vents et dans la Chocolaterie Lamy. **Tous ces événements seront retransmis en direct sur l'écran géant du salon et en ligne, sur notre site internet, offrant au projet une dimension exceptionnelle et une présence multi-plateformes.**

Cette prestation audiovisuelle, sera assurée par LA19.Agency, une agence de communication tulliste. Là encore, le côté local prédomine. Notre territoire dispose de toutes les forces vives pour mettre en place un événement comme celui-ci. Et ces forces se rassembleront les 7, 8 et 9 mars pour la première édition d'Epikurium.



LA 19 ●
AGENCY
Agence **créative**

LA19.AGENCY
4 RUE ANNE VIALLE
TULLE 19000 CORRÈZE
05 55 26 18 87





k

De vendredi à dimanche, le studio Epikurium vivra au rythme de la gastronomie, de l'oenologie et des arts de la table. Interviews de chefs reconnus, podcasts reconnus dans la profession et débats endiablés, vous ne manquerez rien et vous pourrez tout suivre en direct. Pour cela, nous avons composé une équipe d'experts, passionnés, et surtout, épicurien...



V

R

Journaliste depuis 2004, il débute dans la littérature jeunesse avant de se tourner, en 2016, vers la gastronomie. Après avoir été rédacteur pour le site 7deTable.com, il en devient propriétaire, enrichissant sa plume de rencontres et de saveurs. Aujourd'hui, il est journaliste culinaire et la voix d'Air Zen Radio, une station nationale 100 % positive, diffusée en DAB+ et sur Internet. **Il jouera le rôle du présentateur sur le studio Epikurium.**



Marion Thillou est une passionnée de pâtisserie qui a fondé "Honoré vous guide", une entreprise proposant des parcours de dégustation à Paris. Elle a développé le concept de la Pâtissologie®, l'art de déguster des pâtisseries en sollicitant les cinq sens. En septembre 2023, elle a lancé le **podcast "La Madeleine"**, dédié aux émotions sucrées et aux souvenirs culinaires de ses invités.



O

! À A

Bruno Gadras a développé une carrière dans les médias. Il a animé des chroniques et des émissions sur des chaînes locales, ainsi que sur des radios régionales. Depuis 2021, il présente une émission hebdomadaire en direct sur les réseaux sociaux intitulée "Y'a de l'Éco dans mon salon !", où il reçoit des acteurs de l'économie régionale. **Il sera l'animateur du salon Epikurium.**

k

Qui dit évènement exceptionnel, dit configuration exceptionnelle. Epikurium sera un véritable lieu de vie le temps d'un week-end. Et l'évènement ne se limitera pas à l'Espace des Trois Provinces. En effet, la salle du pont du Buy, accueillera elle aussi du public !

u



g



Avec l'introduction de cet espace, métamorphosé en une vibrante halle de marché, nous visons à créer un lieu vivant et accueillant. Ce lieu servira non seulement d'espace d'exposition pour des produits et créations uniques durant la journée, mais se transformera également en un point de rassemblement festif en soirée, **favorisant les moments de partage entre amis ou en famille.**

En somme, l'évènement se profile comme un espace où l'on célébrera la gastronomie, l'oénologie, l'artisanat, ainsi que les joies simples de l'existence, **dans l'esprit de la véritable philosophie épicurienne.**





L'événement aura lieu les **vendredi 7, samedi 8 et dimanche 9 mars 2025**. Il s'agit d'une première édition, mais l'objectif est de pérenniser Epikurium, en l'inscrivant comme un rendez-vous annuel immanquable.

L'entrée sera gratuite.



Le salon se déroulera à **Brive-la-Gaillarde**, à l'**espace des Trois Provinces** et dans la **salle du Pont du Buy**. Ce ne sera cependant pas les seuls lieux à prendre part à l'aventure, puisque des concours de cuisine seront organisés en simultané sur différents sites : le **CFA des 13 Vents** et la **Chocolaterie Lamy**.



Tout le monde pourra venir découvrir cette nouveauté et y trouver un intérêt. Les activités et les animations organisées sauront séduire les plus jeunes et les moins jeunes.

Vous pouvez suivre nos actualités et la présentation du programme sur notre site Epikurium.fr

WWW.EPIKURIUM.FR



L'événement est à l'initiative de CERC
Congrès, une entreprise tulliste dirigée par
Christophe CASSAGNE, spécialisée dans
l'organisation de congrès, colloques, et salons
partout en France métropolitaine, Antilles et
Monaco.

Toute la partie communication et audiovisuelle
sera assurée par LA19.Agency, une agence de
communication corrézienne.

Vos contacts :

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

Numéro de téléphone :

05.55.26.18.87



**LA 19 •
AGENCY**