BRIVE-LA-GAILLARDE
ESPACE DES TROIS PROVINCES

EP!KURIUM 2027

DOSSIER DE PRESSE

26 AU 28 FEV 2027

LA 19 • AGENCY

BR!VE

PLUS D'INFORMATIONS SUR
WWW.EPIKURIUM.FR

ÉDITO

E!

EPIKURIUM 2027 : REMETTRE LE GOÛT, LES PRODUCTEURS ET LES SAVOIR-FAIRE AU CENTRE DE LA TABLE

Du 26 au 28 février 2027, Epikurium revient à Brive-la-Gaillarde pour une nouvelle édition dédiée à la gastronomie, à l'œnologie, aux arts de la table et aux métiers de bouche.

Plus qu'un salon, **Epikurium s'impose comme un lieu de rencontres et de transmission**, où producteurs, artisans, chefs, vignerons, créateurs et visiteurs se retrouvent autour d'une même ambition : valoriser celles et ceux qui façonnent le goût, défendent les savoir-faire et font vivre les territoires.

Dans un contexte où les consommateurs recherchent davantage de proximité, de transparence et de sens dans leur alimentation, Epikurium répond à une attente forte : mieux connaître les produits, comprendre leur origine, rencontrer celles et ceux qui les fabriquent, et redécouvrir la richesse des circuits courts et des productions locales.





Cette édition 2027 mettra particulièrement en lumière les engagements du salon auprès des producteurs et des filières, à travers des rencontres, des démonstrations, des dégustations, des portraits et des temps forts pensés pour créer du lien entre le public et les professionnels.

Avec la présence de **Norbert Tarayre, parrain de l'événement**, mais aussi de **Champions du Monde**, de **Meilleurs Ouvriers de France** et de nombreuses personnalités du monde gastronomique, Epikurium confirme son ambition : faire rayonner l'excellence, la convivialité et l'art de vivre depuis Brive-la-Gaillarde.

Pendant trois jours, Epikurium fera de Brive-la-Gaillarde un véritable lieu de vie, de découverte et de transmission, où excellence rime avec convivialité, partage et plaisir.

Un rendez-vous pour celles et ceux qui aiment bien manger, mais surtout pour celles et ceux qui veulent comprendre, rencontrer et célébrer ceux qui font.

Pourquoi Epikurium répond aux attentes d'aujourd'hui ?



SOUTENIR LES PRODUCTEURS

Mettre en lumière celles et ceux qui cultivent, transforment, élèvent, façonnent et transmettent leur passion au quotidien.



FAVORISER LES CIRCUITS COURTS

Encourager la rencontre directe entre les visiteurs, les artisans, les producteurs et les acteurs du territoire.



VALORISER LES PRODUITS LOCAUX

Faire découvrir la richesse des savoir-faire régionaux et la diversité des produits qui composent notre patrimoine gastronomique.



RÉPONDRE AUX NOUVELLES ASPIRATIONS

Proximité, authenticité, transparence, qualité : les consommateurs veulent mieux comprendre ce qu'ils achètent, ce qu'ils dégustent et ce qu'ils partagent.

Un engagement concret auprès des producteurs

Epikurium donne une place centrale aux producteurs et aux filières qui font vivre nos territoires. **Derrière chaque produit présenté sur le salon, il y a un savoir-faire, une histoire, des gestes, une exigence, et souvent des années de transmission.**

L'événement souhaite créer un lien direct entre le public et celles et ceux qui produisent, transforment et valorisent les produits du quotidien. Cette rencontre permet de mieux comprendre les métiers, les enjeux des filières et la réalité du travail mené sur le terrain.

En 2027, Epikurium poursuivra cette démarche en valorisant plusieurs filières, à travers des contenus dédiés, des rencontres et des supports accessibles au public.



À découvrir : la vidéo consacrée à la filière des produits laitiers (réalisée pour l'édition 2026)

Les grandes thématiques du salon



Gastronomie

Découvrir des produits d'exception, rencontrer ceux qui les imaginent, les cultivent, les transforment et les subliment.



Œnologie

Explorer l'univers du vin, des boissons artisanales et des accords gourmands à travers des dégustations et des échanges avec des passionnés.



Arts de la table

Mettre en lumière l'élégance du repas : vaisselle, verrerie, décoration, coutellerie, linge de table et créations artisanales.



Démonstrations

Assister à des temps forts en direct, portés par des chefs, des experts, des Champions du Monde et des Meilleurs Ouvriers de France.



Dégustations

Goûter, comparer, s'étonner, échanger : une expérience sensorielle pour découvrir autrement les produits et les filières.



Rencontres

Favoriser le lien direct entre le public et celles et ceux qui font vivre la gastronomie, l'œnologie et les métiers de bouche.

Les temps forts 2027

UNE ÉDITION RYTHMÉE PAR L'EXCELLENCE, LA TRANSMISSION ET LE SPECTACLE

Le Championnat du Monde de la Religieuse

Temps fort majeur de cette édition 2027, le Championnat du Monde de la Religieuse mettra à l'honneur l'un des grands classiques de la pâtisserie française. Technique, créativité, précision et gourmandise seront au rendez-vous pour célébrer ce dessert emblématique sous toutes ses formes.



Champions du Monde & Meilleurs Ouvriers de France



Comme chaque année, Epikurium accueillera des personnalités reconnues pour leur excellence et leur savoir-faire. Champions du Monde, Meilleurs Ouvriers de France, chefs, artisans et experts viendront partager leur expérience, transmettre leur passion et rencontrer le public.

Démonstrations en direct

Sur l'espace scénique, les visiteurs pourront assister à des démonstrations culinaires et artisanales portées par des professionnels de renom. Des moments privilégiés pour découvrir les gestes, les techniques et les secrets de celles et ceux qui font l'excellence des métiers de bouche.

Animations scéniques



Tout au long du salon, l'espace scénique accueillera démonstrations, échanges, remises de prix, interviews et temps forts. Un véritable lieu de vie au cœur de l'événement, pensé pour rythmer la visite et créer des moments de partage avec le public.

Concours & challenges gourmands

Epikurium proposera également plusieurs concours et animations autour de la gastronomie, de la pâtisserie et des savoir-faire. Des rendez-vous dynamiques, pensés pour mettre en avant la créativité, la maîtrise technique et l'audace des participants.



Rencontres avec les professionnels

Producteurs, artisans, chefs, vignerons, créateurs et acteurs des filières seront présents pour échanger avec les visiteurs. Ces rencontres permettront de mieux comprendre les produits, les métiers et les engagements qui se cachent derrière chaque savoir-faire.

Norbert Tarayre, parrain du salon 2027

UNE PERSONNALITÉ ENGAGÉE AUX CÔTÉS DU SALON

Pour cette troisième édition, Norbert Tarayre renouvelle son engagement aux côtés d'Epikurium.

Chef reconnu et personnalité incontournable du paysage gastronomique français, il s'est imposé auprès du grand public par son énergie, sa sincérité et sa passion communicative pour la cuisine. Révélé par l'émission Top Chef, il poursuit aujourd'hui son parcours entre restauration, projets audiovisuels et transmission autour du goût.

Attaché aux valeurs de proximité, de partage et de valorisation des savoir-faire, Norbert Tarayre incarne pleinement l'esprit d'Epikurium : une gastronomie accessible, généreuse et vivante.

Présent sur plusieurs temps forts de l'événement, il ira à la rencontre des visiteurs, des producteurs, des artisans et des professionnels présents sur le salon. Sa présence contribuera à faire d'Epikurium 2027 un rendez-vous fédérateur autour de l'excellence, de la convivialité et de l'art de vivre.



D'autres personnalités du monde de la gastronomie et de l'artisanat seront prochainement annoncées.

Retour sur l'édition 2026

DES MOMENTS FORTS, DES RENCONTRES ET UNE ÉNERGIE COLLECTIVE


















En 2026, Epikurium a réuni producteurs, artisans, chefs, vignerons, créateurs et plus de 17 000 visiteurs autour du goût, des savoir-faire et de la convivialité. Démonstrations, dégustations, animations scéniques, rencontres avec les exposants et échanges avec les professionnels ont rythmé cette édition, dans une ambiance chaleureuse et accessible.

Un retour en images pour revivre les temps forts du salon et découvrir l'énergie qui fait d'Epikurium un rendez-vous à part.
Scannez le QR code pour découvrir l'édition 2026.

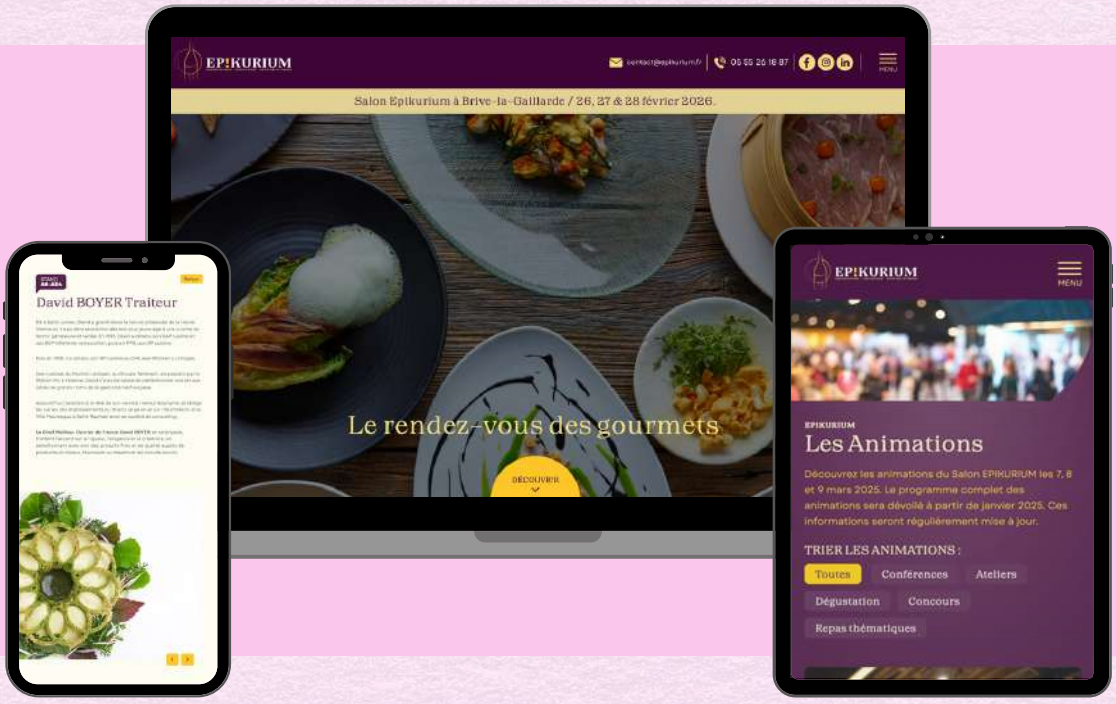
Informations pratiques

Vendredi 26 février → **14h** à **19h**
Samedi 27 février → **10h** à **21h**
Dimanche 28 février → **10h** à **19h**

Brive-la-Gaillarde
Espace des Trois Provinces

Vous avez la possibilité de vous stationner sur le parking à proximité de la salle.

www.epikurium.fr | Salon Epikurium | @salon_epikurium | Salon Epikurium



contact@epikurium.fr | **05 55 26 18 87**

Franck Peyret → franck.peyret@cerc-congres.com
Sébastien Roche → sebastien@la19.agency

Presse et kit média

TOUTES LES RESSOURCES POUR RELAYER EPIKURIUM 2027

Pour toute demande d'information, d'interview, d'accréditation, de visuels ou de contenus liés à Epikurium 2027, **l'équipe communication - La19.Agency** se tient à disposition des médias, partenaires et relais institutionnels.

KIT MÉDIA

Le kit média Epikurium met à disposition les éléments utiles pour relayer l'événement : logos, visuels officiels, communiqués, dossier de presse, informations pratiques et contenus de communication.

Vous pouvez le retrouver sur notre site web : **www.epikurium.fr/medias** ou bien en cliquant sur le bouton ci-dessous :

ACCÉDER AU KIT MÉDIA

CONTACT **COMMUNICATION**

La19.Agency
contact@la19.agency
05 55 26 18 87

CONTACT **ORGANISATION**

CERC Congrès
contact@epikurium.fr
05 55 26 18 87

CONTACT **PRESSE**

contact@epikurium.fr
05 55 26 18 87