

Les Epicuriales ont illuminé le week-end de Pentecôte dernier... Une affluence record a été enregistrée : près de 18.000 visiteurs, soit presque le double de l'année passée, ont été comptabilisés par les organisateurs!

Pour attendu qu'il était, ce succès a presque dépassé les espérances des organisateurs; ce large succès de cette édition des Epicuriales est dû à plusieurs raisons : le déménagement au Parc de la Boverie, dans un écrin verdoyant au centre de la cité, a bien entendu été le premier facteur et a beaucoup ajouté au plaisir de la balade gastronomique, tout comme la belle et originale synergie avec le Musée de la Boverie, avec la présence de la reproduction d'un tableau sur chaque menu à côté d'une recette inspirée par celui-ci, synergie qui a ajouté une dimension culturelle à la gastronomie des Epicuriales. Citons aussi un niveau qualitatif des restaurants présents à la hausse, sous la houlette dynamique du grand chef Philippe Fauchet, qui n'a pas hésité à présenter sa gastronomie étoilée à prix doux au coeur de Liège et à la rendre ainsi accessible à tous. Une belle diversité également parmi les tentes, passant de la cuisine liégeoise à la cuisine méditerranéenne, bien adaptée au soleil qui a brillé tout le week-end, de la cuisine brésilienne à la gastronomie italienne : il y en avait pour tous les goûts et de toutes les couleurs!

La présence de la viande wallonne, de ses onglets, chateaubriands et autres entrecôtes, a séduit, tant dans les ateliers des Epicuriales que dans la tente du nouveau restaurant Domino Steak House, soutenu par la Région wallonne et les producteurs de viande wallons. Citons également la présence sous chapiteau du nouveau Convivium Slow Food, présent pour la première année, qui a mis en valeur la cuisine des produits du terroir wallon.

De nombreux invités de marque ont animé les événements des Epicuriales, à commencer par le chef invité d'honneur, Jean-Marc Notelet (Le Cäius, à Paris), qui a promis de revenir l'année prochaine... Mais il n'était pas seul, accompagné de grands chefs comme Jean-Philippe Watteyne, Olivier Massart, Thomas Troupin, Michel Germeau, Samuel Blanc, et bien d'autres, ainsi que de personnalités gourmandes du monde de l'édition spécialisée, comme Sophie Brissaud.

Une superbe édition ensoleillée, qui marque l'accession des Epicuriales à un nouveau stade, gastronomique, de qualité, avec une dimension culturelle marquée, et une forte volonté de bien s'intégrer dans sa ville... La marge de progression existe encore : les organisateurs planchent déjà à la future édition de la Pentecôte 2018 (17 au 21 mai prochains), avec la certitude d'y accueillir de nouveaux grands noms de la gastronomie liégeoise, wallonne, française, voire du monde!

Toutes les photos de cette édition peuvent se consulter sur le site www.epicuriales.be

Bien cordialement,

Pierre Luthers