



**Les Epicuriales, le plus grand restaurant à parc ouvert !**  
**-Week-end de Pentecôte, du jeudi 25 au lundi 29 mai-**  
**17<sup>ème</sup> édition !**

**Un événement en croissance...**

**Art & Gastronomie : « Un mets, un plat ! »**

**Les épis cèdent leur place au bracelet de paiement « cashless » des Epicuriales**

Cette année, du 25 au 29 mai prochain, les Epicuriales prennent à nouveau leur envol dans le superbe écrin du Parc de la Boverie, face au Musée de la Boverie et au pied de la Passerelle « la Belle Liégeoise », autour d'un concept dédié à la gastronomie.

[Les Epicuriales : une balade gastronomique dans le plus beau parc de Liège !](#)

Les Epicuriales convient le visiteur à une vraie balade gastronomique dans les tentes animées par des restaurateurs du pays de Liège. Le plateau est riche et de qualité cette année, et la promenade n'en sera que plus gourmande, qui invite le visiteur à tester une entrée dans une première tente, à déguster un plat dans une deuxième et à prendre son dessert dans une troisième, et à revenir le lendemain pour poursuivre et parfaire son exploration gastronomique.

Aux Epicuriales, les portions sont calculées pour moduler la faim et permettre une vraie découverte de plusieurs tentes, et inviter le gourmet à poursuivre l'aventure dans ses restaurants préférés, dans les semaines suivant les Epicuriales.

## Les Epicuriales : 20.000 gastronomes au cœur du plus beau parc de Liège !

Depuis quelques années, à l'occasion de leur déplacement à la Boverie, les Epicuriales n'ont cessé d'attirer un public de plus en plus nombreux ; l'année dernière, le record de participation a même été dépassé de 11% ! Cette année, dix-huit restaurateurs ou traiteurs, soit quatre de plus que l'année dernière, animeront durant les cinq jours de grandes tentes en forme de pagodes, sélectionnés pour leurs qualités et leur talent, tandis que vingt-cinq grands Chefs invités proposeront (sur réservation) des menus de prestige dans la Tente des Chefs sur le temps de midi ou en soirée, et défendront ainsi haut et fort la gastronomie du pays de Liège.

### Les restaurants des Epicuriales 2023

Beaucoup de nouvelles adresses de qualité rejoignent cette année les valeurs sûres que sont le « Terra Terrae » qui a trouvé ses belles et goûteuses marques en Hors Château, le « Moment » de Jona et Marie, l'adresse branchée de Liège spécialisée en street food, les spécialités sud-américaines du « Café Brasil », le « Comptoir des Mers » spécialisé en toutes sortes de fruits de mer et de poissons, le « Canotier » cher à Nathalie Weickmann qui sera présente avec sa nouvelle adresse au cœur de Liège « L'Ecailler », la « Casa Paco » et ses spécialités espagnoles, le Glacier Giu et ses desserts glacés, le traiteur Baudoin Roberfroid et son concept « Un Diner entre Amis »,...

Parmi les nouveautés, aussi excitantes que prometteuses, citons la présence en force de la famille Di Miceli, avec leurs deux goûteuses adresses sur les hauteurs de Saint Georges « Artusi di Miceli » et « Storia Di Miceli », la cuisine méditerranéenne de la « Boutique Concept », les saveurs grecques du « Petit Tasso » et les spécialités syriennes des « Saveurs de Damas », le retour du célèbre « Bistro n'Home » en Hors Château, l'arrivée du restaurant voisin aux Vennes « Così Come », et en provenance de nos Ardennes et d'Aywaille en bord d'Amblève le « Ristorante di Valentina ». Beaucoup de nouveautés à découvrir et à déguster cette année au gré des allées du parc de la Boverie, un menu parfaitement alléchant, et de haut niveau, pour ces Epicuriales 2023 !

### La viande wallonne à l'honneur !

La viande wallonne sera à nouveau mise à l'honneur cette année. La Fédération belge de la Viande et la Région wallonne (avec le soutien de l'APAQW) souhaitent en effet mettre à l'honneur les éleveurs wallons, ainsi que la qualité et la diversité de la viande produite en Wallonie. Une tente spécifique, celle du Bistro n'Home animée par le chef Olivier Dniprowskij, spécialiste de la cuisson parfaite de la viande, proposera une carte qui mettra la viande wallonne à l'honneur, tandis que sur les cartes des autres restaurateurs, la présence de viande wallonne sur le menu sera soulignée par un petit logo adapté « Viande de chez Nous ».

## Un mets, un tableau : la synergie avec le Musée de la Boverie

L'art traduit des émotions, celles de l'artiste et celles du spectateur. Comment ces émotions peuvent-elles être interprétées par des chefs et exprimées dans leur cuisine ? C'est le pari des Epicuriales, dont l'ambition est de réunir Art & Gastronomie au sein du concept « Un mets, un tableau », qui marie les goûts et les couleurs, qui propose aux visiteurs d'admirer des plats et de déguster des tableaux !

En pratique, chaque restaurateur sera invité à parrainer une œuvre sélectionnée par le Musée de la Boverie, à laisser parler ses sens et à associer ce tableau à l'un de ses mets. Ce plat sera clairement identifié sur la carte du restaurateur, sur le menu affiché à l'entrée de la tente et dans le guide de visite. Chaque personne dégustant cette 'recette picturale' sera alors invitée à découvrir librement l'accrochage spécifique aux Epicuriales, en libre accès à l'entrée du Musée de la Boverie, et pourra également, sur présentation du bracelet 'Epicuriales' (valable pour une famille) parcourir librement la galerie des Collections permanentes de la Ville de Liège. A l'inverse, au sein du Musée, les toiles parrainées renverront le visiteur vers le restaurateur inspiré par celles-ci, via une signalisation adaptée qui invitera celui-ci à une balade gastronomique dans le parc.

## La Tente des Chefs et ses repas gastronomiques à quatre (le midi) ou six mains (le soir)

Des repas de haute qualité seront concoctés par les différents chefs invités, au cœur d'une tente (« La Tente des Chefs ») qui leur sera spécialement réservée au centre du site, face au Musée de la Boverie. Chaque jour à midi et à 19h30, un repas quatre ou cinq services, à quatre ou à six mains mettra en valeur le talent fou de ces cuisiniers hors pair. L'opportunité idéale pour découvrir de grands chefs, comme Mehdi Kebboul, Chef Invité d'Honneur en 2022, fêru d'histoire de la gastronomie française et adepte d'une cuisine franche et colorée, André Le Letty, Chef Invité d'Honneur en 2019 et patron du Bistro du Maquis au pied de la Butte de Montmartre ou encore Peter Van Rooij, animant le « Vanille » à Eisden de l'autre côté de la frontière.

Mais citons aussi des jeunes talents émergents de la gastronomie liégeoise comme Simon Poletto (Caudalie), Sébastien Lambert (Moriane), Yann Stroobant (« Cabale »), Max Zimmer (« Un Max de Goût » à Comblain), Jonathan Boseret (« Chez Nono »), Simon Bouille (« Carpe Diem » à Blégny), Antoine Guilmot (Nowa), Elias Seggaï (« Taverne de Trooz ») ou encore Anaïs Marchettini (le « Lauriers »), des valeurs sûres comme Olivier Massart (« Ô de Vie » à Rocourt), Yannick Bougnet (« Cuisine de Yannick » à Liège), Mathieu Lesenne (« L'Aubergine » à Tilff), Thomas Mordant (qui officie actuellement au « Concordia »), Olivier Tucki (Hostellerie Lafarque), ainsi que pour représenter le secteur très actif des traiteurs, Luc Delvaux, traiteur artisan et chef à domicile, Vincent Lengelé (« De la Campagne à l'Assiette ») ou encore John Tibolla, bien réputé sur les hauteurs de l'Amblève... Sans oublier des noms aussi prestigieux en pays de Liège que ceux de François Tonglet et Michel Germeau ! Sophie Brissaud, célèbre chroniqueuse gastronomique et invitée d'honneur d'une précédente édition, en relais avec Cyrille Prestianni, se fera un plaisir de présenter et animer ces soirées...

Participer à tous ces grands moments d'émotion gastronomique est parfaitement possible, uniquement en réservant sa place sur le site [www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be) ou via le site de BookTable, partenaire des Epicuriales : <https://booktable.app/les-epicuriales/>!

### Les Epicuriales optent pour le « Cashless System » !

Les jetons en épis font désormais partie de l'histoire des Epicuriales : dorénavant, les Epicuriales optent pour le « cashless system », pour le bracelet de paiement électronique pour le visiteur. Un système sécurisé, pratique, rapide !

En pratique, le visiteur recevra un bracelet « Epicuriales » de paiement électronique, à retirer librement à l'une des caisses de l'événement, qui lui permettra de régler aisément toutes ses consommations sur l'événement.

Le visiteur devra bien sûr activer son bracelet en le chargeant d'un premier montant de son choix (1 euro l'activation). Pour charger (ou recharger) son bracelet, le visiteur aura le choix entre les trois moyens suivants :

- en cash auprès de l'une des trois caisses de l'événement ;
- par carte bancaire auprès de l'une des six bornes de chargement ;
- par le système Payconiq, en scannant le QR Code de son bracelet directement sur son téléphone portable (dans ce cas, il ne devra même plus se déplacer aux caisses !).

Il est donc conseillé aux visiteurs qui souhaitent bénéficier de cette facilité de bien veiller à charger l'application Payconiq avant leur visite ! Certaines applications bancaires (ING, CBC, Belfius) permettent également ce service...

Il est à noter que le visiteur pourra se faire rembourser le solde présent sur sa carte durant les deux semaines suivant l'événement, pour des montants minimaux de 5 euros (et avec des frais de remboursement de 1 euro).

### Inauguration des Epicuriales

Les Epicuriales seront inaugurées le jeudi 25 mai à 18h dans la Tente des Chefs, à l'occasion d'une réception en présence des autorités de la Ville de Liège, de restaurateurs du pays de Liège et des membres du Comité organisateur ; cet événement inaugural sera relevé par une dégustation des meilleurs fromages wallons, offerts par le Comité de Soutien des Fromages de Wallonie, en collaboration avec l'APAQW.

### Les Epicuriales, vues du côté pratique

L'entrée sur le site sera gratuite. Tous les paiements sur le site se feront désormais via un bracelet de paiement « cashless », rechargeable aux caisses, à des bornes de chargement ou via l'application Payconiq sur téléphone portable. Avec ce bracelet, le visiteur gastronome pourra ainsi aisément déguster plusieurs plats, pour le plus grand bonheur de ses papilles

gustatives ! Le comité organisateur, en collaboration avec les différents restaurateurs, veillera à fixer les prix les plus abordables possibles.

Un plan des tentes, véritable menu des Epicuriales, sera donné à l'entrée et permettra une déambulation agréable au long de l'allée unique de l'événement. Le visiteur pourra ainsi faire son choix et se laisser tenter par les cartes des restaurateurs, toutes plus alléchantes les unes que les autres.

Toute information sur la liste des restaurateurs participants, sur les repas de prestige des grands chefs invités peuvent s'obtenir sur le site [www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be); les réservations peuvent également s'y prendre dès à présent !

Sous la Présidence d'Honneur du Bourgmestre Willy Demeyer et la Présidence des Echevins Jean-Pierre Hupkens et Mehmet Aydogdu pour la Ville de Liège, les Epicuriales sont organisées depuis 19 ans par Carmel Design (Robert et Antoine Olbrechts) et l'asbl Enjeu (Pierre Luthers et son équipe), avec le précieux concours d'un comité composé du chroniqueur gastronomique Guy Delville, du consultant Michel Cloes, Consul honoraire de France, de Jacques Lilien (GREOVA), de Guillaume Troupin (Welcome Food Professional) et de Didier Ruffato (Polymat).

**Dates :** Week-end de Pentecôte (du 25 au 29 mai 2023)

**Lieu :** Parc de la Boverie, à Liège

**Horaire :** Ouverture à 18h le jeudi et à midi les autres jours.

Fermeture à 1 heure du matin (minuit le lundi de Pentecôte)

**Parking :** **Parking de la Médiacité** (merci d'échanger votre ticket d'entrée au parking, contre un ticket journalier au prix de 6 euros, aux caisses des Epicuriales) ou dans les rues avoisinantes des quartiers des Vennes & Longdoz, ou Fragnée & Guillemins (accès alors par la Passerelle la Belle Liégeoise).

Possibilité d'accès via la navette fluviale.

Entrée libre – Tout achat de nourriture ou de boissons via le bracelet « cashless » des Epicuriales, à retirer aux caisses de l'événement. Chargement du bracelet aux trois caisses, aux sic bornes de chargement (cartes bancaires) ou via l'application Payconiq sur téléphone portable. Dans les tentes : règlement à la commande, exclusivement en euros avec le bracelet des Epicuriales.

**Informations supplémentaires :**

[www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be) - <https://www.facebook.com/epicuriales>

**Contact :** [info@epicuriales.be](mailto:info@epicuriales.be)

Téléchargement des photos de presse : [www.epicuriales.be](http://www.epicuriales.be)