

Les **Épicuriales**

DOSSIER DE PRESSE

2019



Les **Épicuriales**

SOMMAIRE

LES EPICURIALES P. 3

LES RESTAURANTS P. 4-7

LA TABLE DES ETOILES BY AROM P. 8-9

LA FORMULE DU MIDI A 17 EUROS P. 10

L'ECO RESPONSABILITE P. 11

NOS PARTENAIRES P.12

COMMENT S'Y RENDRE ? P. 13



LES EPICURIALES DE BORDEAUX : LA PREMIERE GRANDE MANIFESTATION CULINAIRE ET FESTIVE DE L'ANNÉE.

Pour leur 25^e édition, les Épicuriales transforment, du 13 au 23 juin 2019, les Allées de Tourny en scène éphémère dédiée à la restauration et à la bistronomie. Cet événement-phare est orchestré par la Ronde des Quartiers de Bordeaux et mis en œuvre par l'agence AMG Production.

Pour le public, c'est l'occasion de partager, en famille ou entre amis, un moment de convivialité ainsi que de célébrer, en terrasse et sous un soleil d'été, les plaisirs du palais.

Les Épicuriales s'organisent de nouveau autour d'un véritable « village éphémère » consacré à la restauration et composé d'une vingtaine d'adresses gourmandes.

Les nombreux visiteurs découvriront ainsi, au gré de leur balade gustative, des spécialités de nos régions (Pays Basque, Périgord...), des restaurants qui participent à la renommée culinaire de Bordeaux, des saveurs exotiques et cuisines du monde - ils prendront plaisir à voyager de l'Espagne au Québec, en passant par le Brésil ou l'Inde.

Ce rendez-vous unique - situé en plein cœur de Bordeaux, dans le centre historique, et ouvert midi et soir pendant onze jours - mettra en avant le savoir-faire des chefs cuisiniers, tout en se plaçant sous le signe du partage et de la convivialité !

QUELQUES CHIFFRES

- 1** hectare dédié à la gastronomie et à la convivialité
- 11** jours de festivités culinaires pour célébrer l'arrivée de l'été
- 350 000** visiteurs en moyenne par an
- Une vingtaines de restaurants ouverts midi et soir



QUI SONT LES RESTAURANTS ?

LES HABITUÉS



BODEGA BODEGA :

Un parfum d'Espagne flotte dans l'air de cette bodega bordelaise.

*4 Rue Piliers de Tutelle, 33000
Bordeaux.
05.56.01.24.24*

BISTROT LE COQ :

La cantine du marché et les produits de saison à la bonne franquette.

*200 Rue Lecocq, 33000 Bordeaux.
05.24.60.38.04*

LA BRASSERIE BASQUE :

Des plats traditionnels basques cuisinés à la plancha, sans oublier une touche de piment d'Espelette.

*10 Allée Le Nôtre, 33470
Gujan-Mestras.
06.83.46.17.18*

LA P'TITE BRASSERIE :

Une table authentique et goûteuse, en harmonie avec les produits de saison.

*127 Rue Georges Bonnac, 33000
Bordeaux.
05.56.98.47.23*

LA VILLA TOURNY :

Cette brasserie « hype » propose une carte raffinée dans un cadre élégant.

*20 Allées de Tourny, 33000
Bordeaux.
05.56.44.60.48*

LE CARREAU :

Un bistrot renouant avec la cuisine de comptoir. De nombreuses tapas et plats centrés sur les produits du Sud-Ouest.

*30 Rue du Pas-Saint-Georges,
33000 Bordeaux.
05.57.85.90.13*

O BOUCHER :

Ce restaurant est un spécialiste en matière de viandes françaises.

Restaurant non sédentaire.

LE CARRE :

Un bistrot alliant saveurs traditionnelles et modernes dans une même assiette.

*1 Place du Marché Chartrons,
33000 Bordeaux.
05.56.52.38.65*

QUEBEC CAFÉ :

Des saveurs québécoises aux arômes bordelais.

*93 rue Eugène Jacquet, 33000
Bordeaux.
05.56.96.90.57*

QUERCY PERIGORD :

Toutes les saveurs de la cuisine périgourdine.

Restaurant non sédentaire.

LES NOUVEAUX



APEROCLOCK :

Bar à tapas offrant une restauration traditionnelle et gourmande avec une touche internationale.

*37 Rue de La Fusterie, 33800
Bordeaux.
07.81.13.32.04*

JOSETTE & FERNAND

Le rendez-vous incontournable du « bon goût belge ».

Restaurant non sédentaire

TANDOORI :

Partez à la découverte des saveurs orientales avec des spécialités halal tout droit venues d'Inde.

Restaurant non sédentaire

BISTRO CHEZ LOLOTTE :

Le Bistro Chez Lolotte c'est de délicieux plats et pintxos entremêlant des saveurs ibériques et latines.

*2 Rue Louis Combes, 33000
Bordeaux.
05.56.52.97.75*

LA TABLE DES ETOILES BY AROM :

Onze chefs étoilés se succéderont pour vous faire vivre un moment inoubliable.

Allées de Tourny, 33000 Bordeaux.

VIVONS BRASIL :

Une carte entièrement brésilienne avec de nombreux autres plats venant tout droit d'Amérique du Sud.

Restaurant non sédentaire



INFOS PRATIQUES

**Du jeudi 13 au dimanche 23 juin inclus
Ouvert tous les jours de 11h à 1h du matin
Lieu : Allées de Tourny, Bordeaux-Centre**



PROGRAMME DES SOIRÉES DE LA TABLE DES ETOILES BY AROM.

JEUDI 13 JUIN



Thomas Morel ★

Le Pavillon des Boulevards (Bordeaux)

VENDREDI 14 JUIN



Xavier Lesueur ★

Jasmin (St-Sylvestre-sur-Lot)

SAMEDI 15 JUIN



Julien Lefebvre ★

Château de Cordeillan Bages (Pauillac)

DIMANCHE 16 JUIN



Alexis Bijaoui ★

Garance (Paris)

LUNDI 17 JUIN



Thomas Morel ★

Le Pavillon des Boulevards (Bordeaux)

MARDI 18 JUIN



Damien Fagette ★

La Tour des vents (Monbazillac)

MERCREDI 19 JUIN



Vincent Lucas ★

Etincelles (Ste-Sabine-Born)

MERCREDI 19 JUIN



Remy Lecharpentier

La Chartreuse de Bignac (Saint-Nexans)

JEUDI 20 JUIN



Philippe Arambide ★

Les Pyrénées (St-Jean-Pied-de-Port)

VENREDI 21 JUIN



Stéphane Tournié ★

Les Jardins de l'Opéra (Toulouse)

SAMEDI 22 JUIN



Didier Casaguana ★

Les Fresques (Monestier)

DIMANCHE 23 JUIN



Yannick Duc ★

Le Hittau (St-Vincent-de-Tyrosse)



Une exploration culinaire répartie en quatre-temps entre l'entrée, le plat, les fromages et le dessert gourmand. Pour accompagner ce dîner, vous êtes accueillis par une coupe de champagne apéritive accompagnée d'une dégustation de caviar, et le menu est ponctué d'une découverte œnologique.

LA FORMULE DU MIDI A 17 EUROS

Parce que le modèle a su trouver ses fidèles et semblent convenir à chacun, la formule du midi à 17 euros est de retour cette année.

Disponible du lundi au vendredi, ce déjeuner express est servi en moins d'une heure par l'ensemble des restaurants. Une manière toute simple de découvrir les plus fines saveurs des Epicuriales dans un cadre relax et une ambiance conviviale.



L'ECO RESPONSABILITE AU CENTRE DES EPICURIALES

Depuis quelques années maintenant, l'association La Ronde des Quartiers de Bordeaux veille à placer ses manifestations sous le signe du respect de l'environnement. Et les Epicuriales ne dérogent pas à la règle.

Convaincus par les politiques de développement durable initiées par les pouvoirs publics, les membres de l'association œuvrent en ce sens auprès de la mairie de Bordeaux. Cette dernière s'engage à maintenir le site et ses abords dans un état de propreté exemplaire et à gérer les flux et rejets de façon sélective.

L'association incite également les restaurateurs et les usagers à respecter leur environnement en faisant usage des moyens mis à leur disposition.

En cuisine, elle en profite pour promouvoir une consommation éco-responsable en valorisant les produits locaux, bénéficiants d'un éco-label et en veillant à limiter l'achat des produits suremballés.

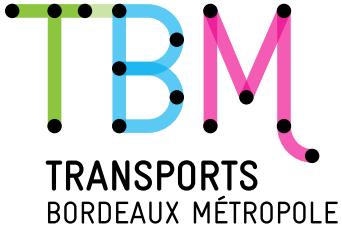
Sans oublier l'organisateur, AMG Production, qui s'inspire de la

Charte municipale d'écologie urbaine et de développement durable de la ville de Bordeaux pour réduire sa production de déchets, sensibiliser les exposants et les visiteurs au tri sélectif et limiter la consommation d'énergie. Il facilite, aussi, les modes de transport doux. La manifestation, située en centre-ville, étant facilement accessible à pied ou en transport en commun.





NOS PARTENAIRES



COMMENT S'Y RENDRE ?



En tram : ligne C (stations « Quinconces ») ; ligne B (stations « Quinconces » et « Grand Théâtre »)

En bus : Lianes 4 - 5 Nord - 15 - Arrêt Tourny ; Lianes 2 - 3 - 6 - Arrêt Quinconces ; Lianes 26 - 29 - 47 Citéis - Arrêt Pôle d'échanges Quinconces

En vélo : stations VCUB à proximité (Grand théâtre, Quinconces, Tourny)



**A proximité de Mérignac
Aéroport :**

Navette Directe Aéroport >
Gare / Aéroport (Hall B) <->
Gare en 30 min
OU Lianes 1+



**5 parkings à proximité
(attention, places limitées) :**

Tourny, Bourse Saint Jean,
Grands Hommes,
Quinconces, Q-Park Clemen-
ceau.

Les **Épicuriales**

DOSSIER DE PRESSE
2019



Organisation

La Ronde des Quartiers de Bordeaux
102 rue Sainte-Catherine, 33000 Bordeaux

Eric Malézieux - Lucie Akra
www.larondedesquartiers.com



Contact presse

**Fabien Thollard - responsable
communication AMG Production**

Courriel : amg.fabien.thollard@gmail.com
Tél : 06 95 00 55 60