

- COMMUNIQUÉ DE PRESSE -

Les Épicuriales de Bordeaux Du 25 mai au 9 juin 2018

Les allées de Tourny aux saveurs du monde

Pour leur 24^{ème} édition, les **Épicuriales** passent à table du **25 mai au 9 juin 2018**, sur les allées de Tourny. Portées par la **Ronde des quartiers de Bordeaux** et mises en œuvre par **AMG**, les Épicuriales sont le rendez-vous incontournable de la scène bordelaise, qui annonce l'été.

En famille ou entre amis, venez passer un moment d'exception au sein de **Bordeaux**. Que vous recherchiez une **restauration familiale, des cuisines du monde ou une offre végétarienne**, vous trouverez votre bonheur dans un esprit convivial et gourmet... Venez-vous faire servir à votre table sur la plus grande terrasse de Bordeaux et profitez de ce moment d'exception !

Cette année s'annonce comme le **temps fort de Bordeaux**, que nous aurons beaucoup de plaisir à partager avec vous !

À la découverte d'un village éphémère

Comme il est de tradition, les **Épicuriales** transformeront les **allées de Tourny** en village éphémère d'une **vingtaine de restaurants**, ouverts midi et soir pendant **seize jours**. Pour le public, c'est l'occasion de partager un **rendez-vous unique** en son genre. Cette année, les Épicuriales se recentrent sur la **gastronomie** pour proposer aux épicuriens le **savoir-faire des chefs cuisiniers** et surfer sur **les tendances actuelles**.

La formule du midi : du lundi au vendredi, **une formule express** à 17 € sera servie par tous les restaurants participant aux Épicuriales. L'occasion de découvrir ceux-ci lors d'un moment de détente ! **Nouveauté cette année** : les épicuriens pourront **réserver leur table sur www.lafourchette.com** !

Insider by LaFourchette

Pour la deuxième année, la plate-forme **LaFourchette**, **leader de la réservation en ligne de restaurants en Europe**, fera découvrir au public sa sélection **Insider** des meilleures tables du moment grâce à son restaurant bistronomique éphémère : « L'Insider ». Tous les soirs, en plein cœur du village des Épicuriales, un **chef différent** (issu de la sélection girondine Insider) officiera dans les **cuisines ouvertes** du restaurant et proposera son **menu « entrée, plat, dessert et vins »**. Soirée inoubliable garantie, à réserver directement sur l'application ou sur www.lafourchette.com

« Les Étoiles d'Épicure »

Restaurant gastronomique éphémère des Épicuriales, « Les Étoiles d'Épicure » rassemblent les **chefs étoilés** pour un moment d'exception. Leur mission : ravir vos papilles et faire briller vos yeux ! Ils devront concocter un **menu unique** dans un espace de cuisine visible des convives.

Au **programme** de ces soirées placées sous le signe des étoiles : accueil dès 20 heures, avec dégustation de caviar et de champagne. Dès 20 h 30 s'enchaîneront les entrées offrant une exploration culinaire à partir d'un même produit ; le plat formant la pièce maîtresse du repas ; les fromages ; le dessert gourmand et la découverte gustative et œnologique de cinq vins. Garder un souvenir de ce repas avec votre menu dédié par le chef de la soirée.

Les défis, la convivialité, le partage et les « Étoiles » seront au rendez-vous !

[TELECHARGER LE VISUEL](#)

Informations pratiques

Dates de l'événement : du vendredi 25 mai au samedi 9 juin 2018 inclus.

Horaires : ouvert tous les jours de 11 heures à 1 heure du matin.

Lieu : allées de Tourny, Bordeaux-Centre.

www.epicuriales.com

Contact presse (infos et visuels) :

Fabien Thollard / AMG Production

Courriel : amg.fabien.thollard@gmail.com

Tél. : 06 95 00 55 60

Contact La Ronde des Quartiers de Bordeaux

Eric Malézieux / La Ronde des Quartiers de Bordeaux

Courriel : emalezieux.laronde@gmail.com

Tél : 06 21 34 68 00

Organisation

La Ronde des quartiers de Bordeaux

102, rue Sainte-Catherine

33000 Bordeaux-Centre

www.larondedesquartiers.com

Organisateur délégué

AMG Production

38, cours Gambetta

33400 Talence

www.amg-production.fr

