

EP!KURIUM

# Programme des Animations

2025

BR!VE

LES ANIMATIONS DU SALON

# EP! KURIUM

LE SALON DE L'EXCELLENCE

Gastronomie

Oenologie

Arts de la table



## Horaires d'ouverture du salon

Vendredi .....		14h00 - 23h00
Samedi .....	Espace des 3P	10h00 - 19h00
.....	Pont du Buy	10h00 - 23h00
Dimanche .....		10h00 - 19h00



**7-8-9 MARS 2025**

**À BRIVE - ESPACE DES TROIS PROVINCES**  
ENTRÉE GRATUITE

# Programme du vendredi



**14h00** **OUVERTURE DU SALON**

**14h30** **Inauguration du salon** - avec Norbert Tarayre

**14h30** **Démonstration de sucre artistique** 45 min  
Yannick MAURIE – **ESPACE ATELIER**

**15h00** **Démonstration de fabrication de farine**  
Minoterie FARGES – **STAND A5**

**15h00** **Démonstration culinaire avec Patrick Ceaux** 2h00  
**ESPACE SHOW CULINAIRE**

**15h45** **Fabrication de sucettes en chocolat** 30 min  
Éric LAMY – **ESPACE ATELIER**

**17h00** **Fabrication de bonbons au miel** 45 min  
Gargamiel – **ESPACE ATELIER**

**17h00** **Initiation à la dégustation de vins** atelier payant sur réservation  
David BOYER – **SALLE DU PONT DU BUY**

**18h15** **Fabrication de rhum arrangé** sur réservation 45 min  
Rhumerie Gaillarde – **ESPACE ATELIER**



**19h00** **Dîner sur le thème de la truffe** sur réservation  
Les Tables Gaillardes – **SALLE DU PONT DU BUY**

## EN PERMANENCE DU VENDREDI AU DIMANCHE

**Réalisation d'une œuvre dans le thème du salon**  
Artiste Ynoxe - **SCÈNE DE LA SALLE DU PONT DU BUY**

**Démonstrations culinaires avec des chefs**  
ÉQUIP'FROID & RATIONAL – **ESPACE SHOW CULINAIRE**

**Cuisine végétale et dégustation**  
Méryl MANTI - **STAND B2c**

**Reconstitution d'un fournil**  
Fédération de la Boulangerie Pâtisserie de la Corrèze – **STAND B19**

**Rencontres professionnelles**  
**STAND DE L'UMIH 19-23 – A37-A39-A40**



# Programme du samedi matin

**10h00 Ouverture du salon**

**10h00 Concours des Meilleurs Apprentis de France**  
CFA DES 13 VENTS - TULLE

accessible uniquement en live  
sur le site web et Facebook\*

**10h00 Défi à 4 mains avec Claude Gout & Christophe Forget** 2h00  
ESPACE SHOW CULINAIRE

**10h30 Démonstration de fabrication de farine**  
Minoterie FARGES - STAND A5

**11h00 Dédicaces par Norbert TARAYRE** 1h00  
STAND DE LA BAIGNOIRE D'ARCHIMÈDE - A1 BIS

**12h00 Démonstration culinaire d'un chef** 1h00  
ESPACE SHOW CULINAIRE

\* site web : [epikurium.fr](http://epikurium.fr)  
facebook : [Épikurium](https://www.facebook.com/Epikurium)

# Programme du samedi après-midi



**14h30** **Concours de Cake de Voyage avec les apprentis du CFA**

**CHOCOLATERIE LAMY - BRIVE**

accessible uniquement en live sur le site web et Facebook\*

**14h30** **Fabrication de bonbons au miel** 45 min

Gargamiel - **ESPACE ATELIER**

**14h45** **Concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant**

Fédération de la Boulangerie Pâtisserie de la Corrèze - **STAND B19**

15h45 *Pause*

16h15 *Remise des prix*

**15h00** **Démonstration culinaire avec Nicolas Serre** 1h30

**ESPACE SHOW CULINAIRE**

**15h30** **Démonstration de fabrication de farine**

Minoterie FARGES - **STAND A5**

**16h15** **Réalisation et exposition de pièces de concours de boucherie** 45 min

Maison BACH - **ESPACE ATELIER**

**16h30** **Défi à 4 mains avec Patrick Ceaux & Nicolas Saulignac** 1h30

**ESPACE SHOW CULINAIRE**

**17h00** **Démonstration de l'Équipe de France de Boucherie** 1h30

Équipe de France de Boucherie - **ESPACE ATELIER**

**19h00** **Remise des prix concours**



**19h00** **Dîner confidentiel de David BOYER** sur réservation

David BOYER, Meilleur Ouvrier de France



**19h00** **Soirée de convivialité et animation musicale**  
**SALLE DU PONT DU BUY**



\* site web : [epikurium.fr](http://epikurium.fr)  
facebook : [Epikurium](https://www.facebook.com/Epikurium)

# Programme du dimanche



**10h00 Ouverture du salon**

**10h00 Démonstration de l'Équipe de France de Boucherie** 1h30  
Équipe de France de Boucherie – **ESPACE ATELIER**

**10h00 Défi culinaire avec Nicolas Esch & Georges Figueras** 2h00  
**ESPACE SHOW CULINAIRE**

**10h30 Démonstration de fabrication de farine**  
Minoterie FARGES – **STAND A5**

**11h00 Dédicaces par la Confrérie du Porc Cul Noir Limousin** 1h00  
**STAND DE LA BAIGNOIRE D'ARCHIMÈDE – A1 BIS**

**12h00 Réaliser son plateau de fromage** 45 min  
Le Bois d'Amalthée – **ESPACE ATELIER**



**12h00 Repas de Gala** sur réservation  
Menu signé Oscar GARCIA, chef étoilé du restaurant Cueillette  
Réalisé par David BOYER, Meilleur Ouvrier de France

**13h30 Démonstration de l'Équipe de France de Boucherie** 1h30  
Équipe de France de Boucherie – **ESPACE ATELIER**

**11h00 Dédicaces par la Confrérie du Porc Cul Noir Limousin** 1h00  
**STAND DE LA BAIGNOIRE D'ARCHIMÈDE – A1 BIS**

**15h30 Démonstration de fabrication de farine**  
Minoterie FARGES – **STAND A5**

**15h45 Démonstration de sucre artistique** 45 min  
Yannick MAURIE – **ESPACE ATELIER**

**17h00 Fabrication d'un rhum arrangé** sur réservation 45 min  
RHUMERIE GAILLARDE – **ESPACE ATELIER**

**17h00 Dégustation « Grands Crus »** atelier payant sur réservation  
David BOYER – **SALLE DU PONT DU BUY**



**17h30 Tirage de la tombola**

**19h00 CLÔTURE DU SALON**



# Programme du direct

## VENDREDI

Les directs sont accessibles uniquement sur le site web et la page Facebook d'ÉPIKURIUM !

- 14h00** Début du live et présentation du programme
- 14h30** Inauguration du salon  
avec Norbert TARAYRE, parrain de l'évènement
- 15h00** Discussion avec Alan TAUDON, Chef L'Orangerie George V, Paris
- 15h30** Intervention – Eau de Treignac  
Jean Sainte-Laudy, directeur Eau de Treignac
- 16h00** Intervention – Chambre de Métiers et de l'Artisanat  
Président CMA Corrèze et président CMA Nouvelle-Aquitaine
- 16h30** Émission – La place du développement durable dans la restauration  
Jean-Luc Viginiat, restaurateur et Anne-Sophie DILIGENT, designeuse

## SAMEDI

- 10h00** Début du live et présentation du programme
- 10h10** Concours Meilleurs Apprentis de France  
En direct du CFA 13 Vents (Tulle)
- 10h30** Discussion avec Norbert TARAYRE
- 10h55** Intervention – Les Fines Bouches Rient “Les nitrites alimentaires”  
Agnès GALLET, directrice des Fines Bouches Rient
- 11h15** Intervention – Le Moulin de la Vie Contée “La noix sous toutes ses formes”  
Cyrille ABONNEL, directeur du Moulin de la Vie Contée
- 11h40** En direct du salon
- 13h00** Concours Meilleurs Apprentis de France  
En direct du CFA 13 Vents (Tulle)
- 13h30** Discussion avec Tanguy LAVIALE, Chef \* Ressources, Bordeaux
- 14h10** Intervention – Foie Gras Maison Godard  
Thibaut GODARD, petit fils du fondateur de Foie Gras Maison Godard
- 14h30** Concours Cake de Voyage  
En direct de la Chocolaterie Lamy (Brive)
- 14h45** Concours de la meilleure baguette et du meilleur croissant  
En direct du salon, Espace des Trois Provinces (Brive)
- 15h00** Émission – L'éducation à l'alimentation avec l'association L'Assiette
- 15h45** Concours Cake de Voyage  
En direct de la Chocolaterie Lamy (Brive)
- 16h00** Émission – Le chocolat face à la hausse des coûts  
Éric LAMY, chocolatier Chocolaterie Lamy
- 17h00** Démonstration de l'Équipe de France de Boucherie  
En direct du salon, Espace des Trois Provinces (Brive)
- 17h35** Discussion avec Esteban SALAZAR, Chef Château du Theil, Ussel (19)
- 19h00** Résultats des concours de la journée  
En direct du salon, Salle du Pont du Buy (Brive)



# Programme du direct

## DIMANCHE

Les directs sont accessibles  
uniquement sur le site web et  
la page Facebook d'ÉPIKURIUM



- 10h00 **Début du live** et présentation du programme
- 10h10 **Discussion avec Oscar GARCIA, Chef \* Cueillette, Altilac (19)**
- 10h40 **En direct du salon**
- 11h00 **Discussion avec Pierre NEVEU, Chef \* La Table d'Olivier, Brive**
- 11h40 **Intervention – Safran de la Vézère** “Le safran, une épice trop méconnue ?”  
Emmanuelle JAMOND, directrice de Safran de la Vézère
- 13h55 **Discussion avec Éric LAMY, Fondateur Chocolaterie Lamy**
- 14h20 **Intervention – Les champions du monde, Sébastien Lagrue et Yannick Maurie**  
Yannick MAURIE, champion du monde de sucre artistique  
Sébastien LAGRUE, champion du monde de la chocolaterie
- 15h00 **Discussion avec David BOYER, Traiteur - Meilleur Ouvrier de France**
- 15h30 **Émission – L'équipe de France de Boucherie** “En route vers la coupe du monde”
- 16h10 **Intervention – La Rhumerie Gaillarde**  
Éric FERRIER, fondateur de La Rhumerie Gaillarde
- 17h30 **Résultat de la tombola**  
En direct du salon, Espace des Trois Provinces (Brive)

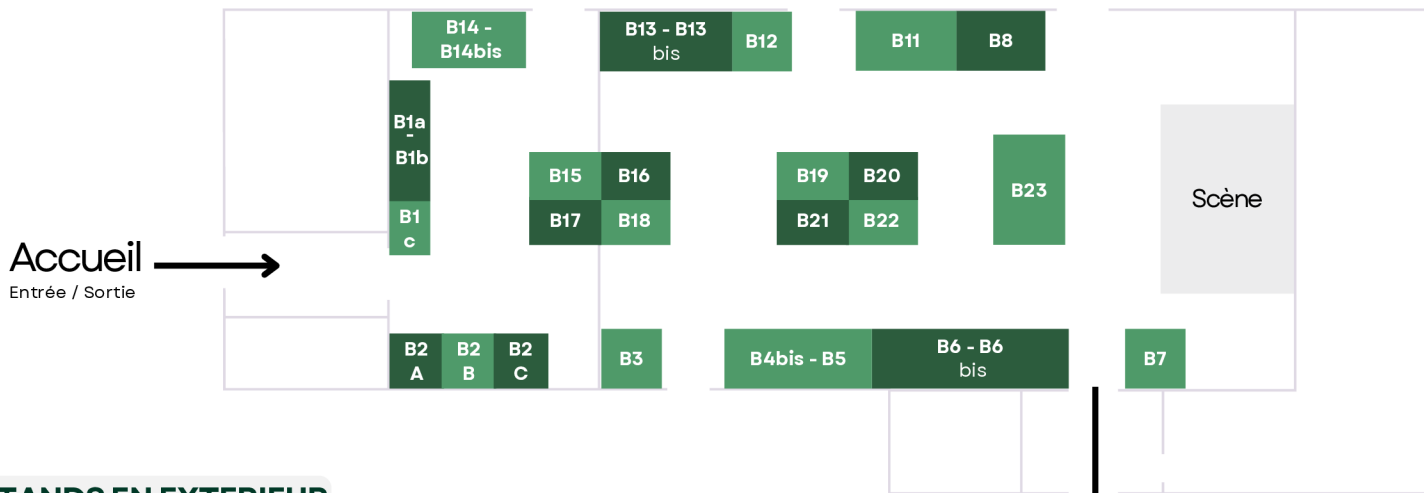
**POUR VOIR LES DIRECTS, RENDEZ-VOUS SUR :**

Site web : [epikurium.fr](http://epikurium.fr)

Facebook : [Épikurium](https://www.facebook.com/epikurium)



## SALLE DU PONT DU BUY



## STANDS EN EXTERIEUR

Gueuleton	Les Ardoisières de Corrèze
Edenauto premium	Faurie Automobiles
Niko's	



Direction  
Salle du Pont du Buy

## SALLE DES TROIS PROVINCES



# Liste des exposants

Stand	Marques	Stand	Marques
A43	100 Biscuits / La vie contée	B7	La Ferme de Louis
A27	ARCOS	A63	Laiterie Les Fayes
A61	AXA	B11	Le Bois d'Amalthée
A62 bis	Actifs Entreprises	B20	Le Cochon Gaillard
A56 bis	Aéroport de Brive - Vallée de la Dordogne	A66	Le Moulin des Cépages
A11	Alain MILLIAT	A44	Le Panier à Vaisselles
A46	Alimentation Fine de France	A15 bis	Les Ardoisières de Corrèze
A44	Amefa	A12	Les Bienheureux
A45	Ateliers - Démonstrations	A15	Les Coteaux de la Vézère
A29	Atelier de Nico	B14 - B14bis	Les Confréries
B18	Autour de la pomme	B23	Les Fines Bouches Rient
B9	Aux délices de Montelimar	A50	Les Saveurs de la Fournaise
A48	Bio Design / Lou Castellane	B16	Les Saveurs Corse
A47	Bovetti	A69	Les Tables Gaillardes
A6-A7	Bongard	A36 bis	Les Vergers du Sud -Ouest
A56	CCI-Inisup	A33	Les Viandes Limousines
A25 bis	CFA Les 13 Vents	A14	Loc'Events
A41 bis	CLAC!	B18	Lou Père Benoît
A25	CMA Corrèze - Nouvelle Aquitaine	A68	Lou Pé Dé Gril
A73	COLOS	A48	Lou de Castellane
A27	COMAS	A27	Luigi Bormioli
A73	COOKPLAY	A54	M DESIGN
A44	COUZON	A24	MAPA
A73	CREMA	B17	Maison Robert Bach
A1	Chambre d'Agriculture de la Corrèze	B12	Maison RITOU
B1C	Chocolartisan	A32	Meilleurs Ouvriers de France
A27	Chef et sommelier	B13 bis	Mespoulet
A36-A38-B21	Chocolaterie LAMY	A17-A22	Metro
A73	Churchill	A59 bis	Merling
A33	Confédération Française Boucherie-Charcuterie Traiteur	A5	Minoterie FARGES
A62	Crédit Agricole	A73	Mobitec
A41 bis	CÉRÈS	A43	Moulin de la Vie Contée
A9	Dauphin Pastoureau	A24	Mutuelle MAPA
A30-A31	David Boyer - Traiteur	B2c	Méryl Manti
A26	Denoix	A73	Nardi
A35	Domaine de Chirac	B1a - B1b	Niko's
A27	ECOTEL	A44	Ninja
Extérieur	Edenauto premium	A44	OCNI
A60	ENERGIE PRO	A51	Office de tourisme Brive
A69 - A70	EQUIP'FROID	B6	Ormaechea
A34	Eau de Treignac	B15	POP' Délices
A73	Eurotable	A73	Prostor
A52	Famille TEULET	B6 Bis	Prodel Romain
A64	Foie gras GODARD	A41	Palladines
B19	Fédération de la boulangerie pâtisserie de la Corrèze	A57	Pierrot Gourmand
A33	Fédération des Bouchers de la Corrèze	A28	Pluum Céramique
A10	Fédération des Vins de la Corrèze	Mezzanine	Pépinières Nauche
B8	Globe Traiteur	A72	Qualyse
B22	GOA et Distillerie de l'ORT	A27	RAK Porcelain
A44	GREENPAN	A8 bis - A9 bis	RATIONAL
B23 bis	Gargamiel	A73	RESOL
A42 bis	Georgie Blin- Céramiste	A73	RM Mobilier
B4 - B5	Gueuleton	A67	Rhumerie Gaillarde
A42	Huitres Troussereau Murail	A61 bis	SO.DI.CO.
A48	Jonathan Oliveira-BIOPHILIC DESIGNER	A67	Safran de la Vézère
A58	KEYMOB	A49	Saveurs Modernes
A59	L'Amphore	A50	Saveurs de la fournaise
A29	L'Atelier de Nico	A8	Saveurs d'Uxellodunum
Studio TV	LA19.Agency	A42	Troussereau Murail
B2a	La Montagne	A37-A39-A40	UMIH 19-23
A71	L'Epicure	A51 bis	Un Brin de Verdure
A23	L'instant CHR	A73	Vondom
A1 bis	La Baignoire d'Archimède	B13 - B13bis	Vinea
B3	La Maison du Vin	A44	Woll Cookware

# EP!KURIUM

GASTRONOMIE - ŒNOLOGIE - ARTS DE LA TABLE

## L'excellence gastronomique sous les projecteurs

Épikurium célèbre l'art de la gastronomie, de l'œnologie et des arts de la table à travers démonstrations, concours et rencontres. **LA19.Agency**, agence créative, orchestre la communication de ce rendez-vous d'exception, à travers la création de tous les visuels, la mise en place d'un studio avec une diffusion en live sur tout l'événement, et la réalisation de ce magazine prestige.

**LA 19** ●  
**AGENCY**

Agence **créative**

Notre métier ?  
**Valoriser le vôtre.**

Nous ne sommes pas juste une agence, nous sommes vos partenaires, prêts à vous accompagner pour faire rayonner votre entreprise grâce à une communication façonnée à votre image.



📍 4 rue Anne Vialle, 19000 TULLE

☎ 05 55 26 18 87

✉ [contact@la19.agency](mailto:contact@la19.agency)