



EPICURIA

COMMUNIQUE DE PRESSE

Organisateur :

FVS Group
Rue du Levant 91
Case postale 224
CH - 1920 Martigny
Tél +41 27 722 00 34
Fax +41 27 721 07 22
info@fvsgroup.ch
www.salonepicuria.ch

Contact médias :

Nicolas Crettenand
Directeur Événementiel,
marketing & communication
Tél +41 27 721 07 30
nicolas.crettenand@fvsgroup.ch

Le FVS GROUP innove en lançant EPICURIA - un nouveau salon dédié à la gastronomie et au terroir.

Martigny, le 21 juin 2018 – **La détente, le plaisir, l’envie de vivre des découvertes insolites sont des tendances fortes actuelles. Cuisiner pour soi-même ou ses amis, goûter à la cuisine régionale, découvrir et apprécier de nouveaux produits du terroir ou savourer un repas gastronomique dans un cadre enchanteur sont des activités très prisées.**

Dans ce contexte, le Valais joue un rôle majeur. Plus grande région viticole de Suisse, il s’étend sur près de 5000 hectares. Il recèle également le plus grand nombre de produits AOP et IGP du pays. Les très nombreuses spécialités font le bonheur des cuisiniers et artisans du goût qui s’emploient à les magnifier. De plus, les Grandes Tables et les restaurants typiques y sont légion.

Fort de cette constatation, le FVS Group a décidé d’innover en créant EPICURIA, une plateforme de rencontre des acteurs du monde gastronomique, ouverte aux professionnels et au grand-public.

Le salon qui réunit professionnels et passionnés de gastronomie

EPICURIA est un nouveau salon unique en son genre, visant à favoriser les échanges et stimuler les opportunités d’affaires entre les acteurs du monde gastronomique. Placée sous le signe des rencontres, des expériences gustatives et sensorielles et de la convivialité, cette plateforme met en réseau le grand-public, les professionnels du domaine de l’hôtellerie, de la restauration et de la distribution, ainsi que les producteurs de produits du terroir, de l’artisanat et fournisseurs d’équipements et prestataire de services.

EPICURIA propose plusieurs pôles thématiques. Certains sont tout public, d’autres sont réservés aux professionnels. C’est le cas de CaReHo, le rendez-vous incontournable en cette fin d’année 2018 pour tous les cafetiers, restaurateurs et hôteliers.

5 pôles ouverts au grand public et/ou aux professionnels

CaReHo

Unique en Suisse Romande, CaReHo est un nouveau salon professionnel. Il bénéficie de l’appui des principales associations faitières de la branche, telles que GastroValais, GastroVaud, GastroFribourg, GastroNeuchâtel, GastroJura et Hôtellerie Suisse Section Valais. Sur invitation, CaReHo est destiné exclusivement aux professionnels de l’hôtellerie, de la restauration et de la restauration collective.



Biennal, il a pour objectif de valoriser les acteurs du secteur. Cette plateforme commerciale, constituée d'une exposition et de conférences, sera placée sous le signe des rencontres et de la convivialité. Le public professionnel trouvera différents équipements, tels que matériel de cuisine et d'hôtellerie, services, nouvelles technologies, dernières tendances, etc. Les participants auront également accès à la Cinquième Glorieuse et au Marché du Terroir pour découvrir des vins exceptionnels et des produits du terroir typiques.

> www.careho.ch

La Cinquième Glorieuse

Petite sœur des « 4 Glorieuses », La Cinquième Glorieuse réunit une quarantaine de caves valaisannes proposant des crus d'exception. Elle constitue une magnifique occasion de se faire une idée de la richesse viticole du Valais.

> www.lesglorieuses.ch

Le Grand Prix Joseph Favre

Fort du succès rencontré lors de sa première édition, le Grand Prix Joseph Favre revient pour un deuxième concours de cuisine de haut vol. Six candidats s'affronteront autour d'un amuse-bouche, d'un plat principal et d'un dessert mettant en valeur les produits du terroir suisse et valaisan. Un jury de dégustation totalisant plus de 23 étoiles Michelin départagera les concurrents. Un espace spécialement dédié au Grand Prix pourra accueillir un public de 1000 personnes. Ce concours, porté par la Délégation suisse de l'Académie Culinaire de France et par son président Frank Giovannini, chef de l'Hôtel de Ville de Crissier, se tiendra le dimanche 25 novembre 2018.

> www.gpjosephfavre.ch

Le Marché du Terroir *

Découvrez les saveurs du Marché du Terroir ! Des produits typiques seront mis à la disposition du public, dans un cadre chaleureux. Le public gourmand aura l'occasion de déguster et acheter des produits délicieux comme pain de seigle, raclettes, confitures, jus et eaux-de-vie, etc. Des spécialités originales et de nombreuses denrées succulentes se présenteront au public pour le plus grand bonheur de leurs papilles gustatives. De plus, un bar central proposera également d'excellents crus, issus des vigneronns de la Cinquième Glorieuse, à la vente.

> www.salonepicuria.ch



La Place des Artisans et Créateurs *

De nombreux artisans en provenance de tout le pays se réjouissent de présenter leurs créations originales. La place des Artisans et Créateurs proposera des idées cadeaux en tout genre, des objets uniques, ainsi que des ateliers qui permettront aux petits et grands de découvrir les techniques ancestrales de ces artisans proposant des articles uniques et extraordinaires.

> www.salonepicuria.ch

** Le Marché des Saveurs et Artisans, traditionnellement organisé au mois de novembre, a été intégré à EPICURIA à travers les pôles « Marché du Terroir » et « Place des Artisans et Créateurs »*

INFORMATIONS PRATIQUES

Les pôles d'EPICURIA – dates et public

Les pôles d'Epicuria	TOUT-PUBLIC	PROFESSIONNELS
23-25.11.2018 Marché du terroir		
26-27.11.2018 Marché du terroir (au choix des producteurs)		
23-25.11.2018 Place des Artisans et Créateurs		
23-25.11.2018 Cinquième Glorieuse		
26.11.2018 Cinquième Glorieuse		
25.11.2018 Grand Prix Joseph Favre		
25-27.11.2018 CaReHo		



EPICURIA

COMMUNIQUE DE PRESSE

Horaires

vendredi 23.11.	17 h - 21 h
samedi 24.11.	11 h - 21 h
dimanche 25.11.	10 h - 18 h
lundi 26.11.	10 h - 18 h
mardi 27.11.	10 h - 18 h

Tarifs d'entrée

prix unique CHF 5.-

* Cinquième Glorieuse : CHF 25.- en sus

* CaReHo : sur invitation ou CHF 40.-

Plan d'EPICURIA

