



FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE

DU 5 AU 9 NOVEMBRE 2025

LES GRANDES
SOIRÉES DE **GALA**
DE LA **10^È ÉDITION**
DU FIFCL



TH

www.fifcl.be

10^{ème} Édition du FIFCL : Un anniversaire d'exception

Pour célébrer **une décennie de comédies**, d'émotions partagées et de rencontres artistiques, le Festival International de Film de Comédie de Liège vous invite à vivre deux soirées de Gala inoubliables.

Cette 10^{ème} édition, placée sous le signe du prestige et de l'élégance, promet de marquer les esprits avec des moments magiques et des expériences uniques.

Un lieu secret pour une expérience unique !

Pour cette édition anniversaire, le choix audacieux est fait de garder secret le lieu des soirées de Gala.

Un **écrin somptueux et inédit**, à la hauteur du prestige de cet événement, a été sélectionné pour sublimer ces moments d'exception.

Ce **lieu mystérieux**, dévoilé uniquement aux invités privilégiés, offrira un cadre enchanteur pour célébrer 10 ans d'histoire cinématographique. **Préparez-vous à être surpris** et à vivre une soirée dans un décor féérique, à l'image de la magie du 7^{ème} art.

Le privilège de la primeur

Recevoir cette invitation, c'est avoir le **privilège** de faire partie des rares privilégiés à vivre ces moments magiques.

En participant à cette édition anniversaire, vous contribuez à faire perdurer cette tradition d'excellence et à ouvrir les portes d'une continuité prometteuse.



Grande soirée de GALA D'OUVERTURE & CÉRÉMONIE INAUGURALE

Mercredi 5 novembre

Une soirée d'élégance et de prestige, pour démarrer cette 10^{ème} édition sous les meilleurs auspices.



● **18h30 Accueil des invités**
au Forum de Liège

● **18h45 Coupe de champagne & trio de bouchées gastronomiques**
En formule « Walking Dinner », dans les espaces du Forum de Liège

● **19h00 Entrée froide**
Carpaccio de bœuf, Potiron en deux façons & Truffe noire (Optionnelle)
Dégustation conviviale autour de tables hautes,
en continuité du Walking Dinner

● **19h30 Cérémonie de Gala d'ouverture**
dans la Salle de spectacle du Forum de Liège

Amosa Liège
— CITY CENTRE HOTEL —

● **22h00 Transfert vers l'Hôtel Amosa** (Rue Saint-Denis 4, 4000 Liège)

● **22h15 Plat chaud servi à table**
Pigeonneau rôti au miel, Gratin rustique & Jus de noisette

● **22h55 Dessert**
Pain d'épice caramélisé, Pomme Golden d'Aubel
Sorbet à la Curtius (Bière locale) & Espuma à la cannelle

Un dîner d'exception signé

goosse
by Agron Billia

● **23h40 Fin du dîner et retour au chapiteau**

● **00h30 Clôture** au chapiteau

225€ pp htva

Comprenant: L'apéritif coupe de champagne, repas, boissons de 18h à 20h, accès et places réservées en privilège.

Offrez-vous une touche de prestige supplémentaire en réservant
BOUTEILLES DE CHAMPAGNE pour seulement 64€ htva !





Grande soirée de GALA DE CLÔTURE & CÉRÉMONIE DU PALMARÈS

Dimanche 9 novembre

Pour clôturer cette édition anniversaire en apothéose, offrez-vous une soirée d'exception !



18h00 Cérémonie de Clôture
au Forum de Liège

19h20 Fin de la Cérémonie du Palmarès

19h30 Repas assis à l'**Hôtel Amosa** (Rue Saint-Denis 4, 4000 Liège)

Dégustations froides

Gambas rouges, artichauts à la barigoule, asperges vertes, espuma de crustacés et poudre parfumée à l'orange

Truite saumonée de nos Ardennes, légumes croquants, émulsion de fenouil et graines de courge torréfiées

Dégustations chaudes

Merlu doucement poché au fumet, curcuma et jus de bouillabaisse

Filet pur de bœuf Rossini et racines d'automne

Desserts

Tiramisu au péket de Liège, spéculoos et crumble de cuberdon

Café liégeois revisité

21h30 **Fin du dîner et retour au chapiteau**

À l'achat de minimum 3 bouteilles de champagne, votre table privatisée vous sera réservée dans l'espace VIP du chapiteau, pour continuer la soirée en toute convivialité (Formule prévue de 21h30 à 00h30).

AmosaLiège
CITY CENTRE HOTEL

Un dîner d'exception signé

goosse
by Agron Billia

195€ pp htva

Comprenant: L'apéritif coupe de champagne, repas, boissons de 20h à 22h, accès et places réservées en privilège.

Offrez-vous une touche de prestige supplémentaire en réservant

BOUTEILLES DE CHAMPAGNE pour seulement 64€ htva !





CHAMPAGNE
POMMERY
À REIMS-FRANCE

VOTRE RETOUR AU CHAPITEAU AVEC VOS BULLES

Profitez de cet avantage en réservant au minimum une bouteille de champagne !

À partir de 23h30

Restez encore parmi nous le temps d'un dernier verre: rejoignez nos espaces bars et cocktails sous le chapiteau installé sur la place de la Cathédrale !

À la sortie du Forum, vous profiterez de quelques moments inédits supplémentaires avec une atmosphère musicale particulièrement bien sélectionnée.

À l'achat de minimum 3 bouteilles de champagne, **VOTRE TABLE PRIVATISÉE** vous sera réservée dans l'espace VIP du chapiteau, pour continuer la soirée.

Votre table nominative réservée pour vos convives, amis, clients !

Bénéficiez de cet avantage en réservant une, deux bouteilles de Champagne lors du booking de vos repas « soirée de Gala » via le formulaire en ligne sur www.fifcl.be

64€ htva

La bouteille de Champagne





FESTIVAL
INTERNATIONAL
DU FILM
DE COMÉDIE
DE LIÈGE

Infos et réservations

Cette année encore,
le FIFCL s'associe à Benoît Charlier
pour l'organisation de ses soirées de gala.

Il sera votre contact privilégié !

✉ **bc@bc-consult.be**
📞 **+32 475 62 07 03**

BC-consult



www.fifcl.be