



COMMUNIQUE DE PRESSE

Date : 09.08.2022

Objet : Sources Rosport – Moments of Life – Un apéro ou petit-déjeuner théâtral

Après 2 ans d'attente, Sources Rosport relance son concours Moments of Life. À la clé, un moment de partage insolite, théâtral et gourmand, autour d'une tablée de convives.

Rappelez-vous, *Sources Rosport* avait lancé en 2015 des dîners gastronomiques dans un lieu habituellement inaccessible au Luxembourg. La décoration, les plats préparés tout comme l'ambiance respectaient les codes des grandes tables, mais le challenge résidait dans le fait que les chefs concoctaient leurs repas dans un lieu dépourvu de cuisine. Pour rendre cet événement exclusif, seuls 60 gagnants étaient tirés au sort pour partager ce festin d'exception. *Sources Rosport* revient deux ans après son dernier « Moments of Life » avec un concept légèrement différent.

Le concept de base reste inchangé : se faire inviter par *Sources Rosport* pour partager un moment d'émotion avec la personne de son choix. L'originalité ne réside plus dans le challenge qu'ont les chefs à concocter un repas dans un lieu improbable, mais de partager un moment d'**émotion** autour d'une table.

Étant partenaire des Nuits de la Culture d'Esch-sur-Alzette, *Sources Rosport* a voulu mettre la culture, le souvenir et le plaisir d'un gueuleton à l'honneur. Ce sera dans un endroit encore tenu secret, au cœur de la ville culturelle, que sera installée une table un peu spéciale. 40 convives pourront déguster un apéro, 40 autres un petit-déjeuner un peu particulier. Servis par une troupe de théâtre forain, ce frichti aura des airs de discussions, de réflexions et de délectations de jeux de mots.

Au programme, le **vendredi 2 septembre** en début de soirée, place à l'**Apérotomanie**.

« Forme hybride d'apéritif et de théâtre, ce spectacle nous plonge dans un rituel, celui d'une possible ouverture vers l'érotique. Apérotomanie réunit ainsi 40 convives autour d'un grand comptoir où deux interprètes préparent et servent des amuse-bouches chargés de saveurs et de sens. », la troupe de théâtre *Derezo*.

Après 40 minutes de délectation, il sera possible de profiter du reste du programme des Nuits de la Culture d'Esch-sur-Alzette. Notamment du Food Market, place de l'Hôtel de ville, ou bien de découvrir le projet REESCH sur le site industriel de Schifflange. Dirigé par Sean McKeown, directeur artistique du Cirque du Soleil. Cette performance rassemble plus de 20 artistes sur scène du monde entier et 17 danseurs locaux.

Je vous invite à découvrir l'ambiance d'**Apérotomanie** en images :

https://vimeo.com/646078009?embedded=true&source=video_title&owner=28790078

Le samedi 3 septembre au matin, le **Petit déjeuner** est mis à l'honneur.

Un rituel matinal de 40 minutes à l'odeur du café, du pain grillé, des œufs à la coque, du jus d'orange et de madeleine faite maison ! Bercé par des textes couleur « histoires vraies », les acteurs jouent avec les mots et emmènent leur public vers un imaginaire plein de tendresse et d'humour. Découvrez cette ambiance bon enfant au lien suivant:

https://vimeo.com/157019913?embedded=true&source=video_title&owner=28790078



Pour tenter sa chance et remporter deux places pour cet apéro ou ce petit-déjeuner, il suffit de s'inscrire sur le site internet <https://momentsoflife.lu/> et de répondre correctement à la question posée. Le concours débute le 8 août 2022, et se terminera le 25 août 2022 à 18h.

Petit rappel des faits. L'histoire des Moments of Life remonte à septembre 2015. Sources Rosport organisa dès le mois de juillet un grand concours dont le prix principal consista en un dîner gastronomique totalement inédit. Les responsables de Rosport choisirent le cuisinier Renato Favaro et lui donnèrent comme mission de préparer, dans une cuisine spécialement installée pour l'occasion, en plein milieu de la Schueberfouer, un Menu exceptionnel pour 4 heureux élus, servi dans une cabine de la célèbre Grande Roue, pendant la soirée du feu d'artifice. Défi relevé par Renato et son équipe car le succès populaire de cette action était tel que Rosport a pris la décision de continuer sur cette lancée et de proposer au grand public des moments d'émotions et de partage dans des lieux totalement fous.

L'année suivante, le décor de la toute première soirée Moments of Life était tout aussi insolite, car le dîner auquel étaient conviés quelque 30 personnes, était célébré dans une vieille grange, en plein milieu d'un champ, juste à côté de Berlé, un petit village pittoresque du nord de l'Oesling. Un moment de la vie que les convives ne seront pas prêts à oublier, car tant l'expérience gustative savamment préparée par Frank Manes, que le décor enchanté furent tout simplement époustouflants.

Fin 2016, Sources Rosport fête les 20 ans du lancement de Rosport Blue en invitant 20 personnes à un dîner-concert dans la grotte « Breechkaul » située non loin de Berdorf, spécialement aménagée pour l'occasion. C'est dans un décor chaleureux et aux couleurs Blue que le chef Michaël Ollbrich a relevé le défi et ravi les papilles de nos hôtes.

Au printemps 2017, un dîner et un brunch avaient été organisés au point culminant du Luxembourg, à 583 mètres de hauteur, dans le château d'eau situé au « Burringplatz » à Huldange. Défi de taille, que celui de cuisiner à la base de la tour pour servir les invités perchés au sommet. C'est à nouveau le chef Frank Manes, qui a relevé ce challenge avec brio.

En octobre 2017, c'est au cœur de l'histoire industrielle luxembourgeoise que Sources Rosport plonge ses invités. La soirée a débuté avec une visite de l'ancienne friche industrielle d'Arcelor-Mittal à Esch/Schiffange, fermée depuis 2016. C'est l'ancien bus n°34, classé sous le service des sites et monuments nationaux, qui a permis aux invités de découvrir l'entièreté du site pour finalement finir sa course dans l'un des bâtiments principaux où une table somptueuse les attendait. C'est la chef Isabelle Weisen qui a relevé le défi et comblée les invités.

En mars 2018, Sources Rosport invita les gagnants à une table installée en plein milieu de la patinoire de Beaufort pour une soirée inoubliable. 12 couples ont pu ainsi apprécier un dîner gastronomique, précédé d'un apéritif délicieux servi autour d'un feu de bois. Sur la glace de la patinoire se reflétait la lumière des bougies et l'éclairage festif de la table accentuait l'ambiance féerique. Les convives n'oublieront certainement pas non plus le spectacle d'une danseuse sur glace qui évolua autour d'eux. Ben Weber, du restaurant Gudde Kascht, et son équipe ont composé un menu d'hiver créatif et luxurieux qui restera encore longtemps gravé dans la mémoire des gagnants.

Décembre 2018, la sixième édition du Moments of Life se tenait à Neihaischen dans la maison celte. Un endroit habituellement non-accessible au grand public, ouvrait ses portes pour les 24 gagnants du concours. Une ambiance mystique avec un décor celte faisait rêver les invités

de cette soirée. Le cuisinier René Kertz préparait un dîner majestueux et offrait ainsi avec ses créations une soirée inoubliable à tous les invités.

La dernière édition a eu lieu en mai 2019 sur une plateforme tenue par une grue, à 40 mètres du sol. Chaque invité a pu profiter d'un repas succulent et d'une vue imprenable sur les hauteurs du Kirchberg.

Nous vous invitons à découvrir le concept en images.

	Vidéo:	Photos:
Schueberfouer :	https://www.youtube.com/watch?v=F94KzyHscmY	
Al Scheier :	https://www.youtube.com/watch?v=D8QUg-QNkko	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life/
20 Joer Rosport Blue:	https://www.youtube.com/watch?v=3OtylwalLqA	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-2/
Waassertuerm:	https://www.youtube.com/watch?v=x_3RcqlUYZw	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-3/
Esch/Schëfflenger Schmelz:	https://www.youtube.com/watch?v=ebsQTqSr-7I	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-4/
Patinoire Beaufort:	https://www.youtube.com/watch?v=cl7Wf7iDzuw	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-5/
Keltenhaus Neihaischen	https://youtu.be/DH7auUIFq04	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life-6/
Dinner in the Sky :	https://www.youtube.com/watch?v=SrTC8DR0IFk&list=PLZ1fqzJfENLHr0-gTOLLFQIs8jsrKzbUI&index=9	https://rosportlife.com/2019/07/23/moments-of-life-7/

oooo

Communiqué de presse digital et photos

Le communiqué de presse, ainsi que quelques photos sont téléchargeables sur notre site : www.rosport.com sous l'onglet « ACTUALITES »

Pour toutes autres questions ou besoins en visuels, n'hésitez pas à nous contacter.

Contact Presse :

Sophie KIRSCH

Responsable Communication & Events

Tél. : 408 403 -23

Email : s.kirsch@rosport.com

Sources Rosport SARL

2, rue de la Tour Jacob

L-1831 Luxembourg

FB & IG : [@Rosport](#) & sources.rosport

Web : www.rosport.com



A propos de Sources Rosport SARL

Fondée en 1959, Sources Rosport SARL soutire des eaux minérales naturelles gazeuses et non gazeuses, à savoir la Rosport Classic, fortement pétillante, la Rosport Blue, légèrement pétillante ainsi que Rosport Viva, une eau minérale naturelle plate. Depuis 2012 Rosport Pom's, une boisson rafraîchissante du type « Apfelschorle », à base de jus de pomme et d'eau gazeuse Rosport, fait également partie de la famille Rosport. En 2018, Rosport mat fait son entrée. Il s'agit d'une eau minérale gazeuse sans sucre ajouté et aromatisée au citron, au citron vert, à la menthe ou encore au grapefruit. En 2020, Sources Rosport lance Rosport Sunny, une boisson à base d'eau minérale plate mélangée à du jus de fruit et disponible en 3 saveurs : citron/citron vert, pêche et citron/gingembre.

La vocation de la PME à capital 100% luxembourgeois est de séduire ses consommateurs par le goût unique de ses boissons, la composition en sels minéraux riche et équilibrée et la variété de ses produits. Outre, le respect de l'environnement et la responsabilité sociétale, la sécurité au travail constituent des maîtres mots de l'entreprise. C'est ainsi que l'entreprise est certifiée ISO9001:2015, ISO14001:2015 et ISO 45001:2018, et s'est vue remettre pour la troisième fois le label ESR par l'INDR en 2020. Choisir un produit de Sources Rosport, c'est opter pour des bouteilles produites et vendues exclusivement au Grand-Duché de Luxembourg. Ce choix a été fait dans l'espoir, qu'avec la participation active de ses clients, chaque bouteille puisse être entièrement reconstituée et revalorisée par l'entreprise, afin de réduire les déchets et l'empreinte carbone à leur minimum.