

Petites Puces en partenariat avec le magazine **Juliette & Victor**



Petites Puces



DOSSIER DE PRESSE



Les artisans, nos héros des temps modernes !

Un *Week-end à la Française*, c'est l'histoire du partage de l'enthousiasme des *Petites Puces* et du savoir-faire de l'équipe de *Juliette & Victor*.



L'envie de travailler ensemble et le désir de mettre à l'honneur le talent des artisans Français et Belges ont été les prémices de ce partenariat.

Ensuite, les idées ont fusé : un nom, un concept... un Week-end à la Française était créé.

Et du talent, il y en a eu dès la première édition !

Les artisans, les métiers de bouche et les créateurs nous ont démontré leur savoir-faire tout au long du week-end, ils nous ont donné envie d'être gourmands, ils nous ont fait rêver. *Ils ont parlé à notre âme, à notre cœur... et à notre palais !*

Un Week-end à la Française, c'est l'hommage que nous voulons leur rendre, c'est notre déclaration d'amour à ces magnifiques métiers, à ces femmes et ces hommes généreux et talentueux.

A l'heure de la surconsommation, les artisans incarnent le courage, la patience, la volonté et une certaine abnégation ! Ils luttent chaque jour pour conserver leur savoir-faire, pour le partager, pour nous rappeler que *le bon et le beau ont encore une valeur !*

Nous sommes donc heureuses d'organiser cette deuxième édition qui, nous l'espérons, continuera à les mettre à l'honneur et vous fera découvrir leurs nombreux talents !

Julie et Isabel

*Un **Week-end à la Française** est un salon à ciel ouvert de talents qui réunira, le temps d'un week-end, des métiers de bouche, des artisans et créateurs franco-belges, le samedi 6 juin et le dimanche 7 juin 2015, sur la place Guy d'Arezzo à Uccle.*

*Cet évènement d'exception est organisé par les **Petites Puces** en partenariat avec le magazine **Juliette & Victor**.*

Pour sa deuxième édition, le « **Week-end à la Française** » aura lieu les samedi 6 juin et dimanche 7 juin 2015 à Uccle, autour de la place Guy d'Arezzo. On y retrouvera une cinquantaine d'exposants d'exception qui promouvront l'art de vivre belge à la française.

Assurément, il existe des synergies entre les Français et les Belges :

les Français sont de plus en plus nombreux à vivre en Belgique et à y apprécier la qualité de vie ;

les Belges, quant à eux, aiment particulièrement la gastronomie et la culture françaises et choisissent prioritairement la France comme destination touristique .

Il y a donc un véritable art de vivre belge « à la Française ».

Dans ce salon à ciel ouvert de la **gastronomie, de l'artisanat et de la création**, on retrouvera un cinquantaine d'exposants triés sur le volet et habillés aux couleurs de nos deux cultures. **Ils feront découvrir au public la passion de leur métier.**

En outre, pour cette deuxième édition, la **Vallée du Lot** sera mise à l'honneur afin de faire découvrir au public ses nombreuses richesses gastronomiques.



CÔTÉ ARTISANS ET CRÉATEURS

Les visiteurs pourront admirer le travail des artisans et des créateurs comme s'ils étaient dans leur atelier.

Le savoir-faire des artisans est souvent méconnu alors même qu'il est très apprécié et recherché.

Le public pourra également acheter sur place leurs créations originales et uniques.

C'est donc une magnifique occasion de faire connaissance avec les phases de production artisanale et d'admirer leur ouvrage.



Lilu, maroquinerie à Bruxelles, cuir français de haute qualité

LES MÉTIERS DE BOUCHE

La gastronomie ne sera pas en reste, puisque les visiteurs pourront savourer de nombreux produits artisanaux : foie gras, fromages, charcuteries, huîtres, etc.

Le public pourra se sustenter sur place ou les déguster chez eux.

Il y aura également quelques exposants belges qui mettront à l'honneur la belgitude : de délicieux chocolats, des frites faites à la main et leur mayonnaise bio, des bières artisanales, des croquettes aux crevettes de la mer du Nord, etc.



Atelier et dégustation de macarons présenté Mmmmh

VINS ET SPIRITUEUX

Mais que serait la France sans ses vins et ses spiritueux ?

Un « Week-end à la Française », ce sera aussi des œnothèques bruxelloises et des vigneron français qui présenteront des flacons d'exception et des liqueurs fines.

L'occasion de découvrir également les productions de la maison de Champagne Laurent Perrier.



Dégustation de vins français et initiation à l'œnologie

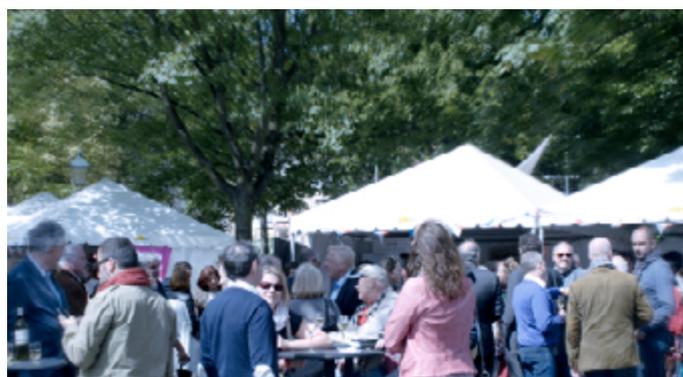
APÉRO GUINGUETTE

Enfin, le samedi et le dimanche vers 17 heures, ce sera l'heure de l'apéro « guinguette ».

On y trouvera de bons vins et des dégustations de salaisons, de fromages et d'olives.

On pourra jouer à la pétanque entre amis autour d'un pastis ou d'un verre de rosé.

Les amateurs de musique pourront également assister à des concerts de musique française.



LES ENFANTS

Les enfants ne sont pas oubliés puisqu'ils participeront aux nombreuses activités prévues pour eux telles que du grimage, un espace jeux et un coin dessin.

Il était une fois, la rivière...



À l'origine, le Mont Lozère, une humble source qui jaillit à 1241 mètres d'altitude, au milieu des fleurs sauvages et des épicéas. À l'arrivée, la Garonne, opulente et fière, dernière étape avant l'océan : le Lot s'y jette à Aiguillon. Entre les deux, **près de 500 km d'un cours tumultueux...**

La Vallée du Lot, c'est un long ruban bleu, qui tisse **à travers 5 départements**, la Lozère, l'Aveyron, le Cantal, le Lot et le Lot-et-Garonne, un lien unique de patrimoine, de culture et de développement touristique, à découvrir au fil de ses méandres.

La Vallée du Lot, c'est un sacré parcours à travers des paysages d'une grande diversité : les hauts plateaux de l'**Aubrac** aux allures de steppes mongoles ; les forêts profondes de **Margeride** hantées par le souvenir de la bête du Gévaudan ; des lacs d'émeraude créés par des barrages ; des gorges encaissées qui se prennent pour des canyons ; les plaines riches de l'**Aquitaine** plantées de vignes et de vergers...

Pays de vignes et de vergers, le Lot s'assagit et les ports se multiplient sur ses berges. **La grande diversité des territoires de la Vallée du Lot se retrouve dans les assiettes** : des plateaux de l'Aubrac aux douceurs de l'Agenais, variété des paysages, des cultures et des traditions culinaires composent le plus alléchant des menus !

Sur les marchés, dans les fermes, aux tables des auberges de village comme à celles des restaurants étoilés, **c'est tout un art de vivre qui s'exprime**. Tout au long du week-end, le public pourra donc prendre place sur les tables dressées pour l'occasion et savourer les meilleurs produits du terroir de la Vallée du Lot. Qu'il s'agisse d'explorer le vignoble de Cahors, les fromages du Cantal ou encore les merveilleuses charcuteries, il y en aura pour tous les plaisirs.

LES ARTISANS PRÉSENTS

Domaine de Lancement - Sandrine Annibal - Vin de Thézac

Les Vins du Tsar - Thierry Bouquet - Vin de Thézac

Château Latuc - Jean-François Meyan - Vin de Cahors

Château d'Aix - Betty Grandjean - Vin de Cahors

Lou Cantalé - Laurent Raynal - Fromages et Aligot

Le Cayrolais - Henri Manhès - Charcuterie

Distillerie Louis Couderc - Jean-Jacques Vermeersch - Liqueurs

Saveurs de la Tour - Jean-Pierre Laur - Roquefort et Fromages

Vigliano - Sophie Vigliano

Entente Vallée du Lot - Vincent descoeur/ Marie-Hélène PRIVAT - Tourisme



« MADE IN FRANCE, MADE WITH LOVE »

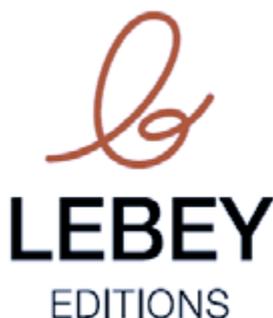


L' édition 2015 accueille un nouveau partenaire :

le **Ministère français de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (le MAAF)**, séduit par le projet a choisi d'intégrer un « *Week-end à la Française* » dans le cadre du programme des actions de communication et de promotion collectives menées en Belgique.

Made in France, Made with Love : une promesse forte et fédératrice pour l'identité France qui traduit la qualité du savoir-faire à la française, la passion et l'engagement qui animent chaque jour les producteurs et les professionnels de l'agroalimentaire.

LES EDITIONS LEBEY



Les **Éditions Lebey** seront aussi présentes comme partenaire exclusif de l'évènement. Les guides Lebey font, depuis 30 ans, référence dans le **monde de la gastronomie parisienne**, organisant notamment de nombreuses manifestations réputées lors de la sortie de leurs guides.

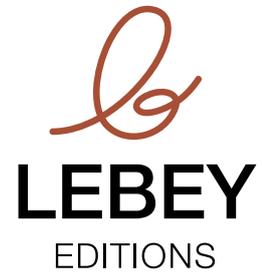
Depuis 2014, ils ont lancé une **version bruxelloise du Guide Lebey des Bistrots**. Les 55 meilleurs bistrots bruxellois sélectionnés dans le guide seront conviés à l'évènement : le meilleur d'entre eux se verra remettre le convoité prix Staub Lebey du Meilleur Bistrot 2015 de Bruxelles. **Cette remise des prix**, attendue par la profession, **aura lieu le samedi après-midi**.

DEUTSCHE BANK

Deutsche Bank



NOS PARTENAIRES D'EXCEPTION



PROGRAMME DES ANIMATIONS

SAMEDI 6 JUIN 2015

- 11h00** : ouverture des stands
- 12h00** : lunch à la Française
- 13h00** : animations pour enfants (tout au long de la journée)
- 15h00** : accueil des VIPs
- 15h30** : ouverture officielle de l'évènement par le Bourgmestre d'Uccle et l'Ambassadeur de France
- 16h00** : remise du prix du meilleur Resto-Bistrot du Guide Lebey et du Coup de cœur du magazine Juliette & Victor
- 17h00** : ateliers de dégustation de vin
- 18h00** : apéro « à la Française ».
- 18h30** : concert de musique française

DIMANCHE 7 JUIN 2015

- 10h00** : ouverture des stands
- 13h00** : brunch à la Française
- 14h00** : tournoi de pétanque
- 16h00** : ateliers de dégustations de vin
- 17h00** : concert de Jazz

*Tout au long de la journée :
Animations pour enfants
Ateliers et Masterclass*

PROGRAMME VIP

Le **samedi à 15h**, nous accueillerons les dignitaires français installés à Bruxelles, les autorités communales et régionales, la presse, nos sponsors et les invités de nos sponsors dans le stand de Juliette & Victor. Ils recevront **un sac cadeau ainsi qu'un bracelet VIP** qui leur permettra de déguster les spécialités gastronomiques dans les stands des métiers de bouche, et de découvrir plus particulièrement les **richesses gastronomiques de la Vallée du Lot**.



Isabel Skou, Julie Moulia, Armand de Decker, Alain Lefebvre, Madame de Decker

GUIDE LEBEY



Le **guide Lebey**, reconnu comme un des meilleurs **guides gastronomiques à Paris** France, a recensé en 2014, les 55 meilleurs restos-bistrot de Bruxelles et remettra lors de notre événement le **prix Staub-Lebey du meilleur bistrot de Bruxelles**. En outre, Juliette & Victor remettra le **coup de cœur de ses lecteurs**. Cette cérémonie aura lieu le **samedi à 16h00**, en compagnie des VIP's et des restaurateurs.

Un « Week-end à la Française » est un salon à ciel ouvert franco-belge qui a pour but de promouvoir l'art de vivre et les talents français de Belgique et de France.

Il est organisé par les Petites Puces en partenariat avec le magazine Juliette & Victor.



Petites Puces

Les **Petites Puces** organisent, depuis 2008, des événements «grand public» dans la ville.

Elles ont pour but de promouvoir les artisans, les créateurs, les artistes et les commerçants en organisant des événements trendy et conviviaux (UPSummer, les Puces Nautiques, le Châtelain sous Oxygène, la Fête des Châtelains, l'Apéro Chapo, les Puces d'Hiver, etc.).

En moyenne, leurs événements rassemblent plus de 10.000 personnes, des familles bruxelloises actives à haut pouvoir d'achat.



Juliette & Victor est le magazine de l'art de vivre franco-belge qui fait découvrir la Belgique aux Français qui s'y installent et redécouvrir différemment leur pays aux Belges.

Il est, aujourd'hui, un magazine connu et reconnu, devenu le référent sur le marché de la presse "art de vivre" en Belgique grâce à son angle de vue original et son contenu de qualité.

Chaque parution est diffusée à 16.000 exemplaires et lue par plus de 73.000 lecteurs, dont les deux-tiers sont des indépendants, des chefs d'entreprises ou des professions libérales.



QUAND ?

Le samedi 6 juin 2015 de 11 heures à 20 heures : ouverture officielle, remise du Prix Lebey, cocktail VIP, présentation des exposants et visite avec la presse, nocturne.

Le dimanche 7 juin 2015 de 10 à 19 heures.

OÙ ?

La Place Guy d'Arezzo à Uccle est un lieu très agréable et bucolique. Les Français sont particulièrement bien implantés dans le quartier et s'y sentent bien. C'est aussi un lieu bien connus des Bruxellois, surtout depuis la sortie du roman d'Eric-Emmanuel Smith « Les Perroquets de la place d'Arezzo » qui fait référence aux nids de perruches juchés sur les hauts marronniers.

POURQUOI ET POUR QUI ?

Un « Week-end à la Française », organisé par les Petites Puces et le magazine Juliette & Victor est un salon à ciel ouvert de la gastronomie, de l'artisanat et de la création qui met à l'honneur le talent et le savoir-faire franco-belge. Assurément, il existe des synergies entre les Français et les Belges : les Français sont de plus en plus nombreux à vivre en Belgique et à y apprécier la qualité de vie ; les Belges aiment particulièrement la gastronomie et la culture françaises et choisissent prioritairement la France comme destination touristique.

Tout au long du week-end, le meilleur de nos deux cultures sera donc mis à l'honneur.

PLUS D'INFOS :

www.weekendalafrancaise.be ou info@weekendalafrancaise.be

CONTACT PRESSE:

Petites Puces

Julie Moulia

Tel : +32 (0)489/789.369

com@petitespuces.be - www.weekendalafrancaise.be

Blue Chili

Bruno Van Dam

Tel : +32 (0)471 64 42 93

bruno@bluechilli.be