



COMMUNIQUE DE PRESSE

Date : 20.08.2015

Objet : Concours « Craziest Selfie of the Schueberfouer » - Sources Rosport

Sources Rosport invite 4 personnes à un dîner insolite sur les hauteurs de la Schueberfouer !

Sources Rosport fête la *Schueberfouer* et propose un concours ouvert à tout le monde afin de célébrer ensemble cet événement annuel. Le concours est simple; faites un « selfie » un peu insolite pris à la *Schueberfouer* et envoyez-le sur la page Facebook de Rosport. La photo qui remportera le plus de LIKE gagnera un prix unique pour 4 personnes :

Un dîner 3 services concocté par Renato Favaro dans la Grande Roue, le soir du feu d'artifice !

C'est une première dans l'histoire de la *Schueberfouer* ! Dégustez un repas gastronomique dans la plus haute attraction de la fête foraine. Cette soirée inoubliable proposera non seulement un repas raffiné, cuisiné par l'un des meilleurs cuisiniers du Luxembourg à 56 mètres de hauteur, mais elle assurera également l'une des meilleures places pour contempler le feu d'artifice de clôture. Ce concours est le seul à offrir aux 4 privilégiés cette expérience unique et insolite. C'est donc l'occasion à ne pas rater !

Le concours sera lancé dès le 22 août 2015 et se clôturera le 6 septembre à minuit. Le dîner quant à lui aura lieu le 9 septembre 2015. Pour participer, il suffit d'envoyer son « selfie » le plus insolite de la *Schueberfouer* sur la page Facebook de Rosport :

<https://www.facebook.com/Rosport>

La grande roue

L'emblématique grande roue est devenue une attraction récurrente de la *Schueberfouer* depuis 1995. Celle-ci enchante petits et grands, les invitant dans de belles cabines rétro et leurs permettant de surplomber la foire à 56 mètres de hauteur. C'est surtout le soir que celle-ci a le plus de charme, avec ses lumières féériques et la vue imprenable de Luxembourg-ville illuminée.

Renato Favaro

Renato Favaro est l'un des meilleurs cuisiniers du pays. Il a obtenu sa première étoile Michelin en 2002 avec son restaurant gastronomique *Favaro Ristorante* à Esch-sur-Alzette. D'origine italienne, né dans la région de Côme, c'est déjà très jeune qu'il découvre sa passion pour la cuisine. Il suit donc l'école hôtelière en Italie et une fois son diplômé en poche, il parfait sa formation en France, afin de découvrir la grande cuisine gastronomique et la pâtisserie dans plusieurs maisons étoilées. Après avoir ouvert avec succès trois restaurants au Luxembourg pour son entreprise, il ouvre son propre restaurant *l'Auberge Royale* en 1989. En 2004, il change ce nom en *Favaro Ristorante*.

ooooo



A propos de Sources Rosport S.A.

Fondée en 1959, Sources Rosport S.A. 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.

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, ISO14001 et OHSAS 18001, et s'est vue remettre pour la deuxième fois le label ESR par l'INDR en 2014 avant d'obtenir le prix spécial du jury Trophéco cette même année.

Contact Presse :

Sophie KIRSCH

Responsable Communication & Events

Sources Rosport S.A.

2, rue de la Tour Jacob

L-1831 Luxembourg

Tél.: 40 84 03-1

Email: contact@rosport.com

Web: www.rosportlife.com

www.rosport.com