



COMMUNIQUE DE PRESSE

Date : 19.10.2018

Objet : Sources Rosport – Moments of Life – Un dîner insolite

Vu son succès, Sources Rosport lance la sixième édition des Moments of Life. Un concours qui vous invite à un dîner exceptionnel dans un lieu insolite au Luxembourg.

Rosport organise de toutes pièces, un dîner gastronomique dans un lieu habituellement inaccessible. La décoration, les plats préparés tout comme l'ambiance respectent les codes des grandes tables, mais le challenge réside dans le fait que les chefs doivent concocter leur repas dans un lieu dépourvu de cuisine. Pour rendre cet événement exclusif, seuls 20 gagnants tirés au sort auront la chance de partager ce festin d'exception. Cette fois encore, Sources Rosport a déniché un lieu extraordinaire pour son prochain *Moments of Life*, qui met à l'honneur les prémices de l'hiver. Lors de cette expérience unique, les gagnants se verront plongés dans un décor et une ambiance hors de ce temps.

Pour tenter sa chance et remporter deux places pour ce dîner, il suffit de s'inscrire sur le site internet www.momentsoflife.lu et de répondre correctement à la question posée. Le concours débute le 19 octobre 2018, tandis que le tirage au sort aura lieu le 29 novembre 2018.

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'émotion 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 « Burrigplatz » 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/Schifflange, 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 dernier, 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 les têtes des gagnants.

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=D8QUq-QNkko	http://www.rosportlife.com/gallery/moments-of-life/
20 Joër Rosport Blue:	https://www.youtube.com/watch?v=3OtyIwalLqA	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/

oooo



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, de même que Pom's Piisch, une boisson désaltérante à base de jus de pêche.

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 :

Mike HAAGEN
Assistant 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