



Rotary Club de Roubaix-Est

« SALON CONTRASTES GOURMANDS »

Le ROTARY DE ROUBAIX-EST
ORGANISE à **CROIX**
un SALON DE LA GOURMANDISE
avec des vigneron, des produits
des HAUTS DE FRANCE et des produits
bios ou labellisés

POURQUOI UN SALON DE LA GOURMANDISE A CROIX :

Le ROTARY d'Epinal organise depuis 11 ans un salon de la gourmandise. Ce salon se tient dans le palais des congrès d'EPINAL, sur une superficie d'exposition d'environ 5000 m² avec plus de 120 exposants sur 2,5 jours du vendredi après-midi au dimanche soir sur un weekend mi-novembre habituellement.

Ce salon réputé a enregistré 12 500 entrées payantes en novembre 2019.

Cela a permis au Rotary d'Epinal d'offrir plus de 40 000 € à des associations caritatives, à des projets avec les écoles des villes jumelées d'Epinal, le reboisement des Vosges ou la construction de fontaines au Maroc.

Nous envisageons d'organiser un salon identique qui se déroulerait tous les ans.

LE ROTARY DE ROUBAIX-EST

Le club Rotary de ROUBAIX-Est a été créé il y a 42 ans. Il a déjà organisé de nombreux salons d'Art Contemporain, des repas gastronomiques sur la piste du cirque Gruss, toujours au profit de l'enfance, des écoles ou d'associations caritatives.

Le club compte 40 membres à ce jour. L'organisation d'un tel salon occupera tous les 40 membres, leurs conjoints et les membres d'honneur le weekend de sa tenue.

NOTRE AMBITION :

- ✓ Créer une manifestation prestigieuse à CROIX,
- ✓ Faire venir 50 exposants sur 2 jours à CROIX,
- ✓ Enregistrer plus de 3 000 entrées gratuites,
- ✓ Mettre en avant les produits régionaux,
- ✓ Mettre en avant les produits bios ou labellisés,
- ✓ Faire déjeuner rapidement les visiteurs avec des recettes de chefs présents sur place avec un verre de bière locale ou de vin bio ou de terroir.
- ✓ Mettre à l'honneur les jeunes apprentis en collaboration avec la Chambre des Métiers
- ✓ Affecter les excédents à la recherche sur le CANCER DU SEIN et à l'ENFANCE.

LA ZONE DE CHALANDISE :

L'EST de la métropole lilloise est constitué des villes de MARQ EN BAROEUL, WASQUEHAL, ROUBAIX BARBIEUX, HEM, LYS LES LANNOY, VILLENEUVE D'ASCQ avec en son centre la ville de **CROIX**.

Cette zone résidentielle très prisée comprenant plus de 100 000 habitants nous permet de croire à une clientèle intéressée par les produits labellisés, locaux, régionaux, bio, avec une diversité de vigneron que vous ne trouverez pas ailleurs, avec des productions soignées qui raviront nos visiteurs.

L'accès est facile en centre-ville de CROIX avec le METRO à 100 m, le parking de la piscine derrière la salle, la voie rapide à 5mn, la proximité de l'important marché de CROIX à 100 m le samedi matin.

LE LIEU D'EXPOSITION :

Le salon se tiendra les 30 septembre et 1^{er} octobre 2023 dans la salle DEDECKER à **CROIX**, lieu connu de tous de MARCQ à ROUBAIX au nord et à l'est de la métropole lilloise permettant d'attirer des visiteurs intéressés par le haut de gamme et le BIO, comprenant des animations sur la gastronomie, les meilleurs produits.

Le salon ouvrira de 10h à 18 h.

LES ANIMATIONS :

- ✓ Présentation de recettes de cuisines par nos animateurs ou des jeunes en formation,
- ✓ Préparation en direct en public et vente des assiettes préparées sur place par des animateurs régionaux et notre traiteur,
- ✓ Des concours avec participation de la chambre des métiers,
- ✓ Offrir 200 cadeaux dans le cadre d'une tombola avec tirage toutes les heures pour bien répartir les cadeaux, soit 12 cadeaux toutes les heures, les cadeaux sont offerts par les exposants qui doivent offrir 4 cadeaux chacun,
- ✓ Faire venir des têtes d'affiche pour les animations, des Chefs étoilés, des écrivains, des animateurs régionaux connus, qui dédicacent leurs livres sur le thème de la gourmandise (livres de recettes, romans sur le thème de la gourmandise ou la vie d'un restaurant etc..).
- ✓ Organiser deux soirées, l'une consacrée à la bière le vendredi 29 septembre et l'autre au vin le 30 septembre 2023 accompagnés de planches.

LA COMMUNICATION :

Elle sera multicanal, par le digital, la publicité et les flyers papiers à travers des distributions ciblées. Mais également avec des stagiaires d'écoles de communication ou de commerce.

LES EXPOSANTS :

- ✓ Des exposants authentiques, véritables producteurs de l'excellence,
- ✓ Des vigneron de qualité que l'on pourra retrouver tous les ans en provenance de toutes les régions permettant de retrouver tous les vignobles,
- ✓ Des producteurs régionaux de fromages, miels, gâteaux, foie gras, viandes etc.
- ✓ Un ou des brasseurs locaux de grande qualité.

RECETTES :

Prix des entrées : GRATUIT, les exposants peuvent envoyer leurs invitations gratuites par mail.

Le prix des stands pour les 2 jours :

- ✓ 1,5ml avec sa table 200 €,
- ✓ 3 ml avec deux tables..... 250 €,
- ✓ Chaque exposant doit offrir 4 cadeaux pour la tombola,
- ✓ En sus sur demande location de réfrigérateur, des spots,

La tombola pour gagner un des douze cadeaux par heure :

- ✓ Le ticket à 2 €

Les plats de démonstration :

- ✓ Des animateurs prépareront en direct des plats gastronomiques et simples qui seront préparés devant les visiteurs et servis tout de suite pour 10/12 €.
Des pâtisseries pourraient prendre leur place à 13h30 et l'après-midi.
- ✓ Des ventes de crêpes,
- ✓ Des verres de bière ou de vin des exposants accompagneront ces plats pour quelques euros.
- ✓ Une soirée brasseur le vendredi soir avec des planches et des animations
- ✓ Une soirée des vigneron le samedi soir avec des planches du monde et des animations.

AFFECTATION DES EXCEDENTS :

- ✓ Dans le cadre d'octobre rose **DON A LA RECHERCHE SUR LE CANCER DU SEIN**
- ✓ Don aux associations **d'aide à l'enfance, financement de matériels.**

L'ORGANISATION

- Des membres du Rotary avec des responsabilités affectées :
 - ✓ Les relations avec la Mairie de CROIX
 - ✓ La recherche des exposants,
 - ✓ La recherche des sponsors
 - ✓ Les contrats, la comptabilité,
 - ✓ La logistique,
 - ✓ Le communication,
 - ✓ L'animation du salon.

LES PERSONNES A CONTACTER SONT :

La présidente 2022/23 : Sabine PENNEQUIN <sabine.pennequin60@gmail.com>

Le Président 2023/2024 : Reynald DUPLAN reynald.duplan@free.fr

Organisation du salon : Commissariat Général et responsables de commissions :

Jérôme Pinguet jepinguet@nordnet.fr

Denis Miran denis.miran@sfr.fr

Prune Richmond prunerichmond@me.com

Olivier THOMAS oliv.thom@neuf.fr

Lino DI GIROLAMO' lino.digirolamo@orange.fr

Damien BIDOIRE' bidoire@ecobra.fr

Delphine REVILLON <delphine.revillon@icloud.com>

Jean-Michel LOBRY <jmlobry@orange.fr>

Arnaud LOCQUET alocquet@blexpertise.com

Jean-Pierre Hillewaere <jean-pierre.hillewaere@orange.fr>

Guillaume HEQUET <guillaume.hequet@vilogia.fr>