

Jurbise, le 27 avril 2021

Bienvenue à #ADOPTYOURTERRASSE, la Terrasse des "Sans Terrasses" !

La réouverture des terrasses ? Tout le monde ne parle que de ça. Toutefois, n'y aurait-il pas une fois de plus un brin d'injustice dans l'air ?

Quid des "Sans Terrasses", ces traiteurs événementiels, chefs à domiciles et autres artisans des métiers de bouche qui ne disposent pas d'un espace extérieur pour pouvoir accueillir leurs chers clients ? Quid de nos artisans, nos producteurs locaux, nos éleveurs, nos agriculteurs qui dépendent aussi de l'économie d'un secteur essentiel à la joie, au partage, à la bonne humeur, à la sauvegarde d'un savoir-faire et d'un patrimoine. Quid de la fédération HoReCa qui ne parle pas de nous, de nos difficultés et qui font l'impasse de nos difficultés. Quid de cette communication qui ne tourne qu'autours des établissements physiques et qui oublie, que dis-je néglige, voire méprise, tout un secteur qui n'en peut plus de se taire.

Afin de faire entendre leurs voix et leur mécontentement, après une communication discriminatoire (annonce d'ouverture le premier mai, augmentation des tarifs en terrasse,...) un collectif d'irréductibles "Sans Terrasses" solidaires #Adoptyourchef vous propose un événement savoureux, à base de bons produits locaux issus de notre terroir, dans le cadre authentique et merveilleux de la toute dernière Brasserie à Vapeur (Pipaix - Leuze en Hainaut) au monde, classée au patrimoine wallon ! Nous voulons aussi démontrer qu'il est possible de manifester son mécontentement autrement

CE SAMEDI 8 MAI, DE 12H00 à 21H00

**À LA BRASSERIE À VAPEUR - 1 RUE MARÉCHAL, 7904
PIPAIX (HAINAUT)**

RENDEZ-VOUS À #ADOPTYOURTERRASSE

Le chef André Pestiaux (ACT Traiteur) et le Chef Xavier Jockmans (Chef à domicile - traiteur et fondateur d'Adoptyourchef) vous proposent un menu 3 services servi midi et soir en terrasse dans le strict respect du protocole HORECA, concocté avec les délicieux produits de nos éleveurs, artisans, agriculteurs (qui eux aussi dépendent du bon fonctionnement du secteur HORECA).

Le Menu :

Tartare de boeuf de la Ferme Fauvarque au wasabi, pickles de légumes

Les Gens bons de la cochonne (le jambon à la cochonne)

La folie du pain bouché, premières fraises, glace vanille de la ferme de Bousval

Menu adulte : 45.00€

Menu enfant (âgé de – de 12 ans) : 20.00€

Forfait boissons (bières de la Brasserie à Vapeur et softs drinks) : 15.00€

#ADOPTYOURTERRASSE en faveur de la culture et de l'événementiel

Une scène ouverte sera mise en place et accueillera les chanteurs, danseurs, musiciens et autres artistes qui souhaitent renouer un lien avec le public après ces nombreux mois d'arrêt de toutes activités artistiques. Car eux aussi sont les oubliés de cette crise. Et nous en avons ras le bol

Elle sera ouverte dans le respect le plus strict des mesures COVID

**Notre but est simplement de dire, quel que soit notre secteur, ne nous oubliez pas...
On compte sur vous**

CONTACT PRESSE


#ADOPTYOURCHEF


xavier@adoptyourchef.com

communication@adoptyourchef.com

(+32) 0467 12 37 73

www.adoptyourchef.com

 Adopt your Chef

 adoptyourchef