



Chinez Beaujolais

26 NOVEMBRE 2017 | 10h  16h
AUX PUCES DU CANAL

Communiqué de presse
21 novembre 2017

Foire de Lyon inaugure ses « Moments », des rendez-vous conviviaux au rythme du calendrier régional

**Le Moment « Chinez Beaujolais » pour célébrer le Beaujolais dans tous ses états !
Dimanche 26 novembre aux Pucés du Canal – Entrée gratuite**

La prochaine édition de la Foire de Lyon se tiendra du 23 mars au 2 avril prochain. La thématique cette année ? Londres ! Mais d'ici là, Véronique SZKUDLAREK, la Directrice de la Foire, a décidé de donner un nouveau souffle à l'événement et ce, en occupant le terrain toute l'année avec des « Moments » Foire de Lyon. L'objectif, **créer des rendez-vous régionaux, aux prises avec l'histoire de Lyon, destinés à tous sur une note familiale et festive, le tout organisé dans des lieux insolites !**

« Chinez Beaujolais » est le premier Moment Foire de Lyon. Il se déroulera **dimanche 26 novembre de 10h à 16h aux Pucés du Canal (3 rue Eugène Pottier, 69100 Villeurbanne)**, sous le Chapiteau Sezam à l'occasion de l'arrivée du Beaujolais Nouveau. L'entrée est gratuite pour tous ; une belle idée pour passer un dimanche agréable et plein de surprises en famille ou entre amis !

Au programme :

- Dégustation de produits locaux (vin & fromage avec : la Ruche Qui Dit Oui, Aromo, Les Alpines Reneimoises...)
- Atelier d'initiation à la taille de vigne (animé par le producteur Le Domaine des Montilletts) ;
- Découverte des vins « illustrés » de Kibлинд ;
- Atelier photos (animé par Le Petit Paumé) ;
- Un DJ Set de César & Jason et G'Boï & Jean Mi by La Chinerie
- Et pour les plus petits : ateliers créatifs, kermesse organisée avec Event En Folizz, jeux, maquillage... avec à 15h un lâché de ballons en forme de grappe de raisins.

Et pour les gourmands qui ont un petit creux, un village food truck prendra possession des lieux ! Au menu, trois trucks et un stand de boissons chaudes. Les visiteurs pourront se régaler avec des burgers « maison », bruncher avec des gaufres sucrées comme salées ou encore goûter à la cuisine bistrannique.



Agence Plus2Sens - 04 37 24 02 58
Catherine Berger-Chavant / Mylène Gachon
catherine@plus2sens.com / mylene@plus2sens.com
@CatherineP2S / @Mylenegcn