



Avec tous les ingrédients qui ont fait le succès des années précédentes, les **Nocturnes du Terroir** sont de retour à Sierck-les-Bains, les **Vendredis 6 Juillet et 3 Août prochains, de 18h à minuit.**

L'année passée, c'est dans la chaleur d'une nuit d'été et sous un ciel étoilé que **près de soixante producteurs** issus de la Grande Région ont pris place pour présenter leurs produits et leur savoir-faire. Les visiteurs étaient une fois de plus au rendez-vous, particulièrement le vendredi 5 Août où **l'affluence a battu un nouveau record depuis la mise en place de cet événement** avec près de 5 000 visiteurs en l'espace d'une soirée.

Cette année nous remettons le couvert, avec tous les ingrédients qui ont fait la notoriété et le succès des précédentes éditions ! En effet, l'objectif étant de promouvoir notre patrimoine culinaire et d'offrir la meilleure expérience possible à nos visiteurs, la **totalité des produits proposés seront issus de circuits courts en provenance directe de notre terroir**, et aucune entorse à la règle ne sera tolérée !

Grâce à cette ligne de conduite, nous avons obtenu pour la sixième année consécutive le **label « Mangeons Mosellan »**, nous permettant d'intégrer le réseau des Marchés soutenus par le Conseil Départemental de la Moselle, qui valorise **les produits locaux issus de filières courtes**. A noter que le but des Nocturnes est également de proposer des produits préparés et prêts à être consommés sur place, afin que les visiteurs puissent se restaurer et vivre un véritable moment de convivialité au cœur même de la ville, sous nos chapiteaux.

- **De nombreux producteurs et artisans labélisés "Moselle Passion"** seront d'ailleurs présents sur le marché, tels que la **Brasserie Regal'Potes** (bières artisanales), la **Distillerie du Castor** (eau de vie, gin, liqueurs), ou encore les **Douceurs de Rohan** (guimauves, caramel, pâte de fruit...).
- **Nouveauté cette année**, nous aurons également le plaisir d'accueillir la boucherie/charcuterie **Black Pudding & Co**, dont le saucisson "Le Lorrain" a reçu la **médaille d'or au concours international du meilleur saucisson en 2017 !**
- Parmi les nouveaux arrivants, nous pourront aussi compter sur la ferme de la Ceriseraie de Hunting, celle du Chambeyron de Rettel qui fait son grand retour, ou encore des épices et de l'huile de Sainte-Marguerite, en passant par des biscuits artisanaux alsaciens. **Et pour la première fois, l'auberge de la Klauss sera également de la partie avec des mets adaptés spécialement pour l'occasion !** De quoi ravir les visiteurs venus en nombre chaque année pour faire des découvertes et s'offrir une belle tranche de notre région.

Grâce à sa convivialité, ses produits de bouche de qualité et ses producteurs passionnés, les Nocturnes du Terroir n'ont eu de cesse de s'améliorer jusqu'à devenir la **plus grosse concentration de producteurs** en un même lieu en Moselle, et **s'imposer progressivement comme un événement incontournable de l'été.**

Avec tous les ingrédients qui ont fait le succès des années précédentes, les Nocturnes du Terroir seront de retour pour une nouvelle édition, les **Vendredis 6 Juillet et 3 Août prochains, de 18h à minuit.**



Contact presse

Alexandre Garcia
Chargé de Communication
sierck.communication@gmail.com
Tél: 03 82 83 89 87