

Dossier de Presse

Mercredi 25 avril 2018



Rendez-vous les 23 et 24 Juin pour l'une des plus célèbres St Jean de France !



Sommaire



- **Présentation de la St Jean.....Page 3**
- **Programme complet.....Page 3-4**
- **Terroir, économie locale, Développement.....Page 5-6**
 - Des produits du terroir de qualité
 - Les saucisses de la Ferme Porten
 - Jambon à la corde
 - Brasserie de la Mosel'âne
 - Les galettes de pomme de terre
 - La bonne humeur de Jacky la Frite
 - Et ce n'est pas tout...
- **Amélioration de la manifestation.....Page 7**

- **Les engagements et les valeurs des organisateurs.....Page 8**
 - Economie locale et sponsoring
 - Une démarche écologique
 - Sécurité routière
- **Présentation de la Ville de Sierck-les-Bains.....Page 9**
- **En bref.....Page 10**
- **Contact.....Page 10**

Saint Jean

Présentation

La Fête de la Saint Jean est une des manifestations phare et emblématique de l'Est Thionvillois, du Pays des 3 frontières et bien sûr de la ville de Sierck-les-Bains.

Avec 30 000 visiteurs comptabilisés sur l'ensemble du week-end l'année passée (issus en grande majorité de Moselle et des pays frontaliers), l'événement s'inscrit durablement comme **l'une des plus anciennes et plus célèbres St Jean de France**.

Tradition multimillénaire remontant à la nuit des temps, la Saint Jean, quelle que soit sa forme ou son nom, est en effet sûrement **le plus ancien élément du Patrimoine et de l'Histoire commune** des habitants du Pays de Sierck.

Cette tradition a su se réinventer et suivre les évolutions de la société pour perdurer au fil des siècles et continuer à toucher un public intergénérationnel. Et si un spectacle pyrotechnique a depuis remplacé les torches et les feux de l'époque, l'esprit des chaleureuses fêtes d'autrefois est toujours resté intact...

Afin de renouveler sans cesse l'engouement du public, de nombreuses nouveautés seront une fois de plus à découvrir cette année !

PROGRAMMATION



Samedi 23 juin

A partir de 19h : Bar à cocktails dans la Grand Rue (**NOUVEAU**).

19h-1h00 : Animation musicale au Château et restauration sur place (Grillades, frites, tartes flambées, gaufres, glaces, etc.). Vue imprenable pour assister au feu d'artifice et à la descente de la roue de la Saint Jean.



19h30 : Vibrez au son de la **Tribu du Bordel**, un mélange détonnant de Ska/Rock et de chanson française énergique.

21h30 à minuit : Jukebox prendra le relais pour le **bal populaire**. Ces 5 acolytes sont désormais des habitués de la fête de la St Jean. Ambiance garantie avec ce groupe qui saura vous faire danser sur les airs musicaux d'hier et d'aujourd'hui.

18h30-23h : **Gadgets pour enfants**, ballons gonflables à l'hélium, vente de bières et de softs, par l'association Mam en Ciel.



Vers 23h : Starlight nous proposera un **feu d'artifice** digne des plus grands événements sur le thème de "La Légende de Sir Jean", personnage fictif inventé spécialement pour l'occasion.

Dimanche 24 Juin



A partir de 9h : Marche autour des vignes.

Parcours d'environ 12 km autour du massif du Stromberg, des vignes et de la production viticole de la Moselle Française et Luxembourgeoise. Prix : 3€ par personne, comprenant un gobelet collector St Jean et dégustation de vin de Moselle. Information et inscription à l'Office de Tourisme du Pays de Sierck au : 03 82 83 47 14.



8h-18h : Vide grenier

Tout au long de la journée, venez découvrir les nombreux exposants qui seront nichés au cœur des rues de la ville de Sierck-les-Bains. Seulement 2€ le mètre linéaire !

Informations et inscriptions au 03 82 83 82 15.



A partir de midi : Animation musicale avec Thomas Silver.

14h30 : Défilé de chars

Venus du canton et des associations du Val Sierckois, ces chars divers et variés pourront respecter le thème proposé cette année par l'amicale de la St Jean et par le département de la Moselle. Le 1er prix du thème sur la bande dessinée sera ainsi de 300€ et le 1er prix "Hors thème" sera de 200€. Attendez-vous à une ambiance folle pour accueillir la reine du défilé: la Roue de la St Jean !



16h00 : Cérémonie d'échange

traditionnel de paniers entre la mairie de Contz-les-Bains et de Sierck-les-Bains.

Et bien sûr la Fête Foraine : Sur la Place du Marché...

MAIS AUSSI....

N'oubliez pas de faire une halte musicale et rafraîchissante dans la **Cave de Rémy Kail**, pour y déguster des bières ou du vin local en musique !

Ambiance rock assurée par le Chat Noir, instruments de musique en libre service et dégustation de 3 bières locales (ouverte tout le week-end).



Tout le week-end (NOUVEAU)

Exposition photo de Géraldine Constant (Passage St Nicolas).

Parmi l'ensemble des clichés présentés sur le thème du souvenir et du voyage, l'exposition dévoilera également une trentaine de photos des précédentes éditions de la St Jean.

Entrée gratuite.



- **Des produits du terroir de qualité :**

Un des grands objectifs de l'organisation est de renouer avec les traditions locales et gastronomiques. Pour cela, nous travaillons avec les producteurs locaux pour des produits tels que la viande, le fromage et le vin.

En effet c'est une tradition à la St Jean, on consomme local ! Désireux d'offrir une meilleure expérience possible à nos visiteurs et de promouvoir notre patrimoine culinaire tout en faisant vivre les différents producteurs du secteur, la quasi totalité de nos produits sont issus de circuits courts en provenance directe de notre terroir.



- **Les saucisses de la Ferme Porten**

Les saucisses sont fournies par la Famille Porten, éleveurs de canards et de cochons dans leur ferme de Manderen.

Également gérants du magasin de producteurs "Komm à la Ferme" de Basse-Ham, les Porten sont des acteurs importants du groupement de fermes en vente directe, au niveau local, et sont réputés pour la qualité de leurs produits.

Sur place, la vente des saucisses sera assurée par les "Jeunes Agriculteurs de Sierck", une branche cantonale du Syndicat Agricole des Jeunes Agriculteurs.

Localement, les Jeunes Agriculteurs de Sierck organisent également des soirées et s'impliquent dans de grandes manifestations comme les Nocturnes du Terroir, afin de promouvoir les producteurs locaux.



- **Les jambons à la corde de Bei Uns**

Toujours à la recherche d'innovations et de grandes nouveautés, le traiteur du terroir Bei Uns sera une fois de plus de la partie avec sa technique très particulière de cuisson à la corde, une expérience inédite et unique en son genre !

Reproduit pour la deuxième année consécutive, le processus a encore été amélioré pour permettre une cuisson plus efficace et encore plus savoureuse. Créative, ambitieuse et jamais à court d'idées, la cuisine de Bei Uns défend fièrement notre patrimoine culinaire.



Brasserie de la Mozel'âne

Le traiteur du terroir «Bei Uns» et la brasserie «La Mozel'Ane» s'uniront afin de faire savoir que notre terroir est riche d'hommes et de produits exceptionnels. Brassées dans les sous sols du vieux Sierck au sein d'une des plus belles caves entièrement remise en état, la Mozel'âne propose des bières typiques et dotées d'une vraie personnalité, tout en suivant les recettes de saison.



Nouveauté : Vous aurez la possibilité de prendre des cruches de bière d'1 L aux stands de boissons !

Les galettes de pomme de terre

Elaborées par le restaurant du Val Sierckois à Monténach, les galettes de pomme de terre sont faites maison, le jour même, selon une recette traditionnelle familiale. Les ingrédients sont issus d'une production locale et ne contiennent que des produits naturels, sans colorants ni conservateurs : de quoi se régaler en ayant le sentiment de bien manger !



La bonne humeur de "Jacky la Frite"

Toujours en forme, Jacky a la frite, et il n'hésite pas à vous la transmettre ! Ce professionnel chevronné et passionné de la pomme de terre est avant tout un habitué des grands événements. Avec lui, c'est l'assurance d'avoir toujours des frites savoureuses dans son assiette, et avec un débit sans interruption.

Exception qui confirme la règle, il ne s'agira cette fois pas de pommes de terre locales mais de Bintje de Hollande, Jacky les préférant pour leurs propriétés savoureuses et leur bonne conservation. Il n'y a qu'une seule façon d'en avoir le cœur net et de lui donner raison : venir les goûter !

Glaces de Ritzing (dimanche uniquement)

Découvrez les glaces de Ritzing, conçues par la famille Hourt avec du véritable lait de la ferme ! Ces agriculteurs se sont lancés dans la création de glaces depuis 2008 et n'ont eu de cesse de s'améliorer, avec plus de vingt-cinq variétés proposées. Aux traditionnels parfums chocolat ou vanille, s'ajoutent les sorbets à la mangue et aux fruits de la passion, ou encore une glace au miel, réalisée avec la production de M. Leg, d'Apach.



Et ce n'est pas tout...

Participez à la marche autour des vignes le dimanche, et dégustez du vin Gloden directement sur place !

N'oubliez pas de faire également une halte rafraîchissante dans la Cave de Rémy Kail, pour y goûter des bières ou du vin local en musique.



Amélioration de la manifestation

Suite au succès retentissant de l'année précédente (**environ 30 000 visiteurs !**) et afin d'éviter les embouteillages au différents stands de boissons et de nourriture, **des solutions ont également été trouvées et seront appliquées dès cette année** pour permettre aux visiteurs de profiter pleinement de l'événement.

La vente de frite sera ainsi confiée pour la première fois à un prestataire extérieur, Jacky la frite, un professionnel passionné et habitué des grandes manifestations, afin d'obtenir une meilleure qualité de frite et un débit plus important.



NOUVEAU !

N'attendez plus le jour-même pour acheter vos jetons ! 10 jours avant le début de la manifestation, des jetons seront disponibles en prévente au Snack Buchheit et à l'Office du Tourisme du Bouzonvillois Pays de Sierck !



Tout en double... !

Cette année, **une file d'attente sera également créée** pour les sandwichs (avec ou sans frites), et une autre file pour les frites uniquement, ceci afin de réduire le temps d'attente.

Plusieurs stands de boisson seront également mis en place cette année, et il sera possible de prendre **des cruches de bière d'1L.**

Il y aura également **2 caisses centrales et 2 TPE** avec paiement sans contact.

Les engagements et les valeurs des organisateurs

Economie locale et sponsoring

Toujours dans l'idée de faire fonctionner l'économie locale, nous **travaillons essentiellement avec les entreprises et associations du secteur** : électriciens, musiciens, artificiers, producteurs locaux, restaurateurs, ou encore office de tourisme.

Ainsi, le feu d'artifice cette année sera par exemple entièrement conçu et mis en place par **la société Starlight, en partenariat avec l'association EVENT5 de Montenach**. Ludovic Girardin, le président, est également fils du restaurateur « Au Val Sierckois » en charge de la réalisation des galettes de pomme de terre.

Enfin, cette manifestation est également connue, reconnue et soutenue par des mécènes locaux. En effet ce sont **près de 70 entreprises du territoire** qui nous soutiennent chaque année par le sponsoring.

Une démarche écologique

Dans l'optique de réduire les déchets et de consommer « responsable », l'Amicale de la St Jean a mis en place depuis plusieurs années des **gobelets consignés et de la vaisselle réutilisable**.

En parallèle, nous avons aussi **remplacé les tickets de commandes par des jetons réutilisables** aux sommes équivalentes à l'euro, afin de limiter l'impression de papier et de faciliter le processus de fidélisation des visiteurs.

De plus le fait de **privilégier la « filière courte »** limite également les transports et donc les gaz à effet de serre.



A tous les collectionneurs, les gobelets seront verts pour 2018 !

Une manifestation responsable : Des actions en faveur de la Sécurité Routière

Pour la sixième année consécutive, l'Association de la Saint Jean travaille en faveur de la sécurité routière et propose des solutions afin que les usagers de la route terminent leur soirée en toute sérénité :



- Grâce au partenariat **SAM**, deux softs sont offerts au capitaine de soirée.
- **La prévention routière** : des bénévoles sensibilisent les jeunes sur la sécurité routière, et des éthylo-tests sont mis à disposition pour permettre aux gens de contrôler leur niveau d'alcoolémie.

- **La rotation de navettes de ramassage** sur le canton de Sierck permet aux visiteurs de laisser leur voiture au garage et de profiter d'un transport collectif. L'année passée, 400 personnes ont bénéficié de ce service et ont pu rentrer chez elles en toute sécurité.

Voir le trajet : <https://www.siercklesbains.fr/uploads/images/st%20jean/bus.jpg>

Circuit 1	Rémeling 19h30 - 20h Arrêt bus (Eglise)	Obermaumen 19h33 - 20h03 Arrêt bus	Kirschmaumen 19h37 - 20h07 Arrêt bus (Eglise)	Haute-Sierck 19h43 - 20h13 Devant l'église	Kalenbourg 19h46 - 20h16 Arrêt bus route de Laumesfeld	Laumesfeld 19h48 - 20h18 Arrêt bus (Eglise)	Hargarten 19h52 - 20h22 Arrêt bus (garage Closen)	Waldweistroff 19h56 - 20h26 Devant Crédit Mutuel	Flastroff 19h52 - 20h32 Devant Crédit Mutuel	Bizing 19h56 - 20h36 Devant garage Weber	Halstroff 19h58 - 20h38 Croisement route de Waldesse	Waldesse 19h14 - 20h44 Arrêt bus	Gespeltang 19h16 - 20h46 Arrêt bus	Launstroff 19h20 - 20h50 Arrêt bus (Eglise)	Ritzing 19h24 - 20h54 Arrêt bus (garage Weber)	Manderen 19h28 - 20h58 Arrêt bus (Eglise)	Kitzing 19h31 - 21h01 Arrêt bus	Apach 19h36 - 21h06 Arrêt bus (Eglise)	Arrivée Sierck 19h40 - 21h10 Retour 0h15 - 1h30
Circuit 2	Sierck 19h00 - 20h10	Hunting cité 19h05 - 20h15 Arrêt bus	Hunting village 19h07 - 20h17 Arrêt bus	Kerling-les-Sierck 19h13 - 20h23 Arrêt bus (Eglise)	Petite-Nettange 19h17 - 20h27 Arrêt bus (restaurant)	Malling 19h22 - 20h32 Arrêt bus Mairie	Métrich 19h26 - 20h36 Arrêt bus	Koenigsacker 19h29 - 20h39 Place de la Halle (monument)	Cattenon 19h38 - 20h48 Pharmacie	Sentzich 19h41 - 20h51 Arrêt bus (cimetière)	Fixem 19h44 - 20h54 Croisement rue Mondorf Garage	Beuren 19h48 - 20h58 Arrêt bus (Eglise)	Gandren 19h53 - 21h03 Arrêt bus (Eglise)	Haute Kontz 19h57 - 21h07 Arrêt bus (rue de Mandren)	Contz 20h00 - 21h10 Parking rte du vin	Arrivée Sierck 20h05 - 21h15 Retour 0h15 - 1h30			

1€ le trajet



La ville de Sierck-les-Bains

Située au Nord du département de la Moselle, à 40 km de Metz et 20 km de Thionville, la ville de Sierck-les-Bains (1 800 habitants) est nichée au cœur du **Pays des Trois Frontières**. Véritable Porte de France, elle est implantée au **carrefour de l'Allemagne et du Luxembourg**, au voisinage immédiat de la symbolique ville de Schengen.

La commune regorge d'intérêts :

- **un patrimoine architectural et culturel riche**

La ville médiévale et renaissance de Sierck-les-Bains est dominée par son château-fort : le Château des Ducs de Lorraine (XI^{ème} s. - classé Monument Historique).

- **des paysages et des milieux naturels reconnus**

Véritable poumon vert, Sierck-les-Bains est situé en bordure d'un méandre de la Moselle. La proximité de la rivière et de son tourisme fluvial, la traversée de la véloroute internationale « Charles le Téméraire », du chemin de Saint Jacques de Compostelle (GR 5F), ... sont autant d'attraits qui attirent régulièrement sportifs et visiteurs de passage.

- **un terroir et une gastronomie sources de valeur ajoutée**

La ville encourage la valorisation des produits de terroir au travers de différentes manifestations festive et populaire : la Fête de la St Jean (30 000 visiteurs), les Nocturnes du terroir (12 000 visiteurs/an), le Village du Père Noël (37 000 visiteurs)... Depuis le classement en **AOC « Moselle »**, du vignoble du Pays de Sierck, la ville redouble d'efforts pour développer cette production et a contribué à créer une route des vins de Moselle.

Enfin, la présence, dans la commune, de plusieurs auberges et restaurants dont la réputation traverse les frontières permet de maintenir une tradition gastronomique de haute qualité.

Aussi, la notoriété de la ville et l'image qu'elle renvoie constituent des enjeux majeurs de réflexion, non seulement pour la commune, mais pour l'ensemble du canton et du territoire (11 000 habitants).



En bref.....

Comme chaque année la St Jean à Sierck, **c'est un week-end complet de festivités**, avec en outre : un feu d'artifice exceptionnel, la traditionnelle descente de la roue enflammée des hauteurs du Stromberg, la gastronomie locale (jambons entiers à la corde, assiettes du terroir), les Vins AOC de Moselle, les caves à vin, ou encore les concerts, la fête au château, le bal populaire et la marche autour des vignes, sans oublier le vide-grenier et bien sûr l'incontournable défilé de chars... !

La fête de la St Jean contribue également :

- **Au développement économique local** en travaillant avec les commerçants et artisans locaux.
- **A l'image et l'animation touristique** de la Moselle et de la Grande Région.
- **Entretien la mémoire** des traditions locales.
- Collabore avec de nombreuses associations et par ce biais **renforce la cohésion sociale**.
- **Perpétue la gastronomie locale** en proposant des produits essentiellement issus du Terroir Lorrain.
- **Œuvre pour l'environnement** en utilisant du matériel recyclable : gobelets réutilisables, recyclage du verre et d'autres matières recyclables.
- Privilégie la **prévention et la sécurité routière**.

Contact

Contact presse :

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

Télécharger les photos :

<https://drive.google.com/open?id=1-yxSnLIB7ncoWps70YnZfVGSR-5Nbbak>

Revivez le feu d'artifice de l'année passée :

<https://www.youtube.com/watch?v=stTklAQaPRA&feature=youtu.be>



Site : <https://www.siercklesbains.fr/fete-saint-jean/fr/saint-jean.html>

