

COMMUNIQUE DE PRESSE

Vendredi 8 juillet 2022

Du 13 au 17 juillet 2022 – Partenariat 2022 Les Francofolies de la Rochelle

« Le Serge » : un espace pour valoriser la transmission d'un savoir-faire et la passion de nos artistes sur scène et en cuisine

L'**UMIH** (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie), 1^{er} syndicat professionnel pour les cafés, hôtels, restaurants et le monde de la nuit, avec **KLESIA**, groupe de protection sociale accompagnant le secteur, sont partenaires du festival **Les Francofolies de La Rochelle**. Autour des valeurs de transmission, de soutien, de promotion des talents de demain et de protection et de valorisation de nos territoires, ils s'unissent au partenaire historique du festival, la **Sacem** qui investit les lieux de vie grâce à la musique

« Le Serge »

C'est dans cet esprit qu'est né le concept déployé sur l'espace « Le Serge » par l'UMIH, KLESIA et la Sacem pour les Francofolies de la Rochelle avec des « Déjeuners des Francofolies avec l'UMIH » et des « Cocktails des Francofolies avec l'UMIH », tout au long du Festival.

Chaque jour, un artiste et le chef qu'il aura choisi, élaboreront un plat qui sera proposé à la dégustation des invités du « Serge » à partir de 12h30. Ces rencontres entre artistes présents aux Francofolies et un chef seront l'occasion d'échanges sur leur art respectif où le ressenti, la technicité et la création sont si proches.

Pour le soir, avec « Cocktails des Francofolies avec l'UMIH », un autre artiste donnera son cocktail ou ses ingrédients préférés à l'un des représentants de l'**association des Barmen de France**. Ce cocktail sera proposé à tous les invités à partir de 21h00.

« Le Serge » accueillera également la finale du concours « Jeunes barmen » organisée par **UMIH Formation** jeudi 14 juillet. Vingt jeunes compétiteurs venus de toute la France se départageront sur un cocktail libre.

Roland Héguy, président confédéral de l'UMIH « *Nous sommes très fiers de pouvoir animer un espace au festival des Francofolies sur lequel des professions privées de faire leur travail pendant près de 2 ans partageront leurs retrouvailles avec le public, avec les français. Auteurs, compositeurs, musiciens, chanteurs, chefs, barmen animent des lieux de vies, permettent la découverte, les rencontres et les échanges. Tous, artistes, ils subliment le son, la vue et le goût, ils sont des professionnels qui activent nos émotions et stimulent notre réflexion. Ici, les valeurs sont les mêmes : la passion et l'excellence, la transmission du savoir-faire, la jeunesse et l'intergénérationnel.* »

Cécile Rap-Weber, directrice générale de la Sacem : « *Nous sommes très heureux de ce rendez-vous qui célèbre la rencontre et le partage entre les acteurs de la création musicale et culinaire. Après deux années difficiles, nous sommes tous heureux de pouvoir nous retrouver et goûter dans tous les sens du terme à leur talent.*

Les métiers de la musique et ceux des cafés, hôtels, restaurants et discothèques incarnent des valeurs communes de partage, de convivialité, et de diversité qui fédèrent les Français et participent à un retour à l'optimisme dans notre pays. Par son action culturelle et sa présence territoriale au plus près de ses partenaires diffuseurs de musique et des créateurs, la Sacem travaille à favoriser toute l'année ce type d'initiatives positives. La Sacem est fière de contribuer avec KLESIA et l'UMIH à ces moments d'échange au cœur d'un des festivals incontournables de l'été. Retrouvons-nous ! ».

Programme « Déjeuners des Francofolies avec l'UMIH »

Le 13 juillet Gaëtan Roussel Le	a choisi le chef	Yves Camdeborde
14 juillet Emmanuelle Béart Le	a choisi le chef	Andréas Mavrommatis
15 juillet Patrick Fiori Le 16	a choisi le chef	François Eustace
juillet Jacques Weber Le 17	a choisi le chef	Stéphane Carrade
juillet André Manoukian	a choisi le chef	Armand Arnal

Programme « Les Cocktails des Francofolies avec l'UMIH »

Du 13 au 17 juillet, Mathias Malzieu et Daria Nelson, Philippe Katerine, Laurent Voulzy ou encore Thomas Dutronc vous feront découvrir leur cocktail préféré.