

le  
FOOD MARKET + soif

**BOEUF BOURGUIGNON  
COUSCOUS, SAUCISSES  
RACLETTE, OEUF PARFAIT  
BLANQUETTE, PLEUROTÉS GRILLÉS...**

**DJ SET ET VINS  
À LA TIREUSE**

**BEAUJOLAIS  
NOUVEAU**

AVEC LES VINS DE NICOLAS CHEMARIN, RAPHAËL BEYSANG & EMÉLIE HURTUBISE



**JEUDI 18 NOVEMBRE**

**LE FOOD MARKET ET SOIF FÊTENT LE BEAUJOLAIS NOUVEAU !**

Sans doute le meilleur plan pour fêter le Beaujolais Nouveau : [Le Food Market](#) et [Soif](#) s'associent pour la première fois (mais certainement pas la dernière) et fêtent en grandes pompes le Beaujolais Nouveau. Ils ont concocté un menu de circonstances : boeuf bourguignon, saucisse purée, couscous, blanquette, burger de canard confit, pleurotes grillés... le tout accompagné de vins à la tireuse et d'un DJ Set sélectionnés par Soif.

Allez trinquer, manger et danser :

- Jeudi 18 novembre, de 18h00 à 22h30,
- Sur le boulevard de Belleville entre les métros Ménilmontant et Couronnes,
- Comme toujours, l'entrée est libre et les plats ne dépassent pas 10€ !
- Les vins de la soirée : vins de Nicolas Chemarin, Raphaël Beysang et Emélie Hurtubise

[Lien de l'événement](#)

**Visuels officiels de l'événement**

le FOOD MARKET + soif

**BOEUF BOURGUIGNON  
COUSCOUS, SAUCISSES  
RACLETTE, OEUF PARFAIT  
BLANQUETTE, PLEUROTES GRILLÉS...**

**BEAUJOLAIS  
NOUVEAU**

**DJ SET ET VINS  
A LA TIREUSE**

AVEC LES VINS DE NICOLAS CHEMARIN, RAPHAËL BEYSANG & EMELIE HURTUBISE

LES METROS ENTRE LES  
MONTROUSIER ET  
SAINTE-GENEVIEVE  
BOULEVARD DE  
BELLEVILLE A 22H30

le FOOD MARKET + soif

**BOEUF BOURGUIGNON  
COUSCOUS, SAUCISSES  
RACLETTE, OEUF PARFAIT  
BLANQUETTE, PLEUROTES GRILLÉS...**

**BEAUJOLAIS  
NOUVEAU**

**DJ SET ET VINS  
A LA TIREUSE**

AVEC LES VINS DE NICOLAS CHEMARIN,  
RAPHAËL BEYSANG & EMELIE HURTUBISE

LES METROS ENTRE  
MONTROUSIER ET  
SAINTE-GENEVIEVE  
BOULEVARD DE  
BELLEVILLE A 22H30

**soif**

le  
**FOOD MARKET**

le  
**FOOD MARKET**

Le Food Market est le premier événement street food de Paris. Véritable marché-cantine, depuis 2015, il réunit une fois par mois dans les rues de Paris une quinzaine de chefs et restaurateurs, de l'étoilé au döner kebab, de la cantine de quartier au restaurant bistrannique...

**soif**

Soif, agence de vins festifs : c'est l'histoire de cinq copains qui ont voulu partager leur amour des vins vivants, de la cuisine et de la musique. D'abord, en proposant des vins naturels sur les festivals de musique, ensuite en créant leurs propres événements où il fait bon boire, manger et danser.



### **Les vigneron**

Raphaël Beysang et Emélie Hurtubise sont installés dans le sud du Beaujolais, à quelques kilomètres de Lyon, ils exploitent 8 hectares de vignes et font des cuvées à leur image et à celle du terroir du sud Beaujolais.

Nicolas Chemarin, lui, travaille sur un domaine de 6,5 hectares, vieux de 4 générations, en Côtes de Marchampt, Beaujolais-Village.

