ISCA
2027
La gastronomie au service de l'enfance

DEVENEZ PARTENAIRE D'UN ÉVÉNEMENT QUI COMPTE organisé par l'Inter Services-clubs Centre Ardenne

La gastronomie au service de l'enfance

Mardi 23 mars 2027

Halle aux Foires de Libramont

550 convives
5 services-clubs
15 chefs engagés bénévolement

Une soirée gastronomique caritative de grande envergure, portée bénévolement par 5 services-clubs de Centre Ardenne et conçue pour transformer chaque partenariat en impact concret.

DOSSIER DE SPONSORING 2027

LE PROJET

Une soirée régionale avec une vraie force de rassemblement

5 services-clubs de la province de Luxembourg unissent leurs réseaux pour organiser une soirée gastronomique caritative à la Halle aux Foires de Libramont. Des chefs étoilés, des maisons gastronomiques reconnues et de jeunes talents montants ont déjà confirmé leur volonté de s'engager bénévolement dans ce projet.

L'ambition est double : offrir une expérience rare à 550 convives et dégager un bénéfice aussi important que possible au profit d'une cause dédiée à l'enfance, officiellement retenue par les clubs organisateurs.

Ce n'est pas un gala de plus.

C'est la rencontre de la gastronomie, de l'engagement citoyen et des forces économiques de notre région.

Un format qui réunit public et entreprises :

La Table VIP • 150 places • 130 €

Un dîner servi à table, sur de belles nappes, avec le menu signé par la brigade. Pensé aussi comme un outil de relations clients, de fidélisation et de reconnaissance des équipes.

La Halle Gourmande • 400 places • 85 €

Même cuisine, mêmes chefs : chacun va chercher ses assiettes aux postes des chefs et s'installe à de grandes tables conviviales, façon brasserie.

Une mobilisation crédible

- 5 services-clubs réunis autour d'un projet commun.
- 550 convives, tous installés à table.
- 15 chefs de haut niveau mobilisés bénévolement, dont plusieurs étoilés.
- Une communication régionale, digitale, médiatique et relationnelle.

Un sourire pour l'avenir !

Le bénéfice net de l'événement sera reversé à Viva for Life, l'opération solidaire créée par la RTBF pour soutenir les jeunes enfants et les familles confrontés à la pauvreté en Wallonie et à Bruxelles.

1 enfant sur 4	Depuis 2013	+ de 150 associations
vit sous le seuil de pauvreté en Fédération Wallonie-Bruxelles	Viva for Life mobilise le public contre la pauvreté infantile	sont soutenues chaque année grâce aux financements

Une aide concrète sur le terrain

En partenariat avec la RTBF, Viva for Life organise l'appel à projets, attribue les financements et en assure le suivi. Les fonds permettent notamment aux associations de renforcer leurs équipes, d'améliorer les lieux d'accueil, d'acquérir du matériel, de développer leur mobilité et de proposer un accompagnement de qualité aux enfants et à leurs parents.

Pourquoi ce choix ?

En choisissant Viva for Life, les 5 services-clubs inscrivent la soirée dans une action reconnue, structurée et transparente. La mobilisation des chefs, des partenaires et des participants contribuera directement à donner de meilleures perspectives aux enfants les plus fragilisés.

NOTRE OBJECTIF	Transformer une soirée gastronomique exceptionnelle en un bénéfice aussi important que possible pour Viva for Life. Chaque contribution offerte, chaque partenariat et chaque place réservée renforcent directement l'impact du projet.

Les projets financés par Viva for Life en 2025 dans notre province

Association	Localité	Utilisation du financement
ALEM	Bertrix	Poursuite de l'accompagnement périnatal, de la prévention et du travail de l'équipe SOS Enfants auprès des familles
L'Archée	Libramont	Rénovation des espaces communautaires accueillant des mamans seules, sans logement, et leurs enfants
Institut médico-pédagogique	Étalle	Maintien du travail d'une psychomotricienne auprès des enfants et des mamans
Le 210	Sainte-Ode	Maintien de l'équipe psychosociale accompagnant les familles hébergées en grande précarité
La Maison Source	Barvaux-sur-Ourthe	Agrandissement de l'espace d'accueil, réaménagement des locaux et maintien de l'équipe
Alimen'T	Bastogne	Ateliers autour de l'alimentation saine et durable et distribution de repas aux familles précarisées
Li Mohon	Marche-en-Famenne	Création d'un accueil plus confortable et sécurisant pour les jeunes enfants et leurs familles
La Maison du Pain	Virton	Création d'un espace consacré à l'accompagnement éducatif et thérapeutique des enfants, avec une implication centrale des parents
Centre Les Glaïeuls	Opont	Aménagement d'un espace extérieur intime permettant aux enfants hébergés de rencontrer leur famille
Service Familles d'Accueil d'Urgence	Libramont	Maintien de l'équipe psychosociale accompagnant les enfants placés en urgence et leurs parents
Living Together	Vielsalm	Renforcement de l'aide apportée aux familles avec de jeunes enfants confrontées au handicap ou à l'exil
Quartiers de Vie	Bastogne	Développement d'une aide alimentaire sous forme de plats préparés variés pour les familles en difficulté
Solaix	Fauvillers	Maintien et formation de l'équipe accompagnant les parents ou futurs parents confrontés à des problèmes d'assuétude
Repas Solidaires Gaumais	Robelmont	Achat de denrées et de matériel pour préparer et redistribuer des repas sains aux jeunes et aux familles en détresse

LA BRIGADE

Les chefs déjà engagés

Les chefs et maisons gastronomiques présentés ci-dessous constituent la brigade annoncée pour cette soirée. Leur mobilisation offre au projet une réelle crédibilité et pose les bases d'un parcours culinaire ambitieux, généreux et pluriel.



Cyril Molard

Ma Langue Sourit, Oetrange (Luxembourg)

2 ÉTOILES MICHELIN

Une référence de la gastronomie luxembourgeoise : une cuisine précise et généreuse, qui met le produit au premier plan.



Charles-Édouard Jeandrain

Attablez-vous, Namur

1 ÉTOILE MICHELIN

Une cuisine créative, précise et pleine d'idées, respectueuse du produit. Il a aussi ouvert Partage, au cœur de Namur.

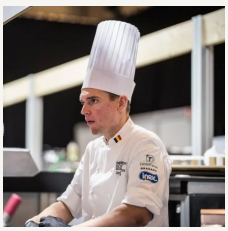


Jean Vrijdaghs et Sébastien Hankard

Le Gastronome, Paliseul

1 ÉTOILE MICHELIN

Le jeune duo a relancé en 2018 cette maison emblématique de l'Ardenne, étoilée deux ans plus tard : tradition, terroir et cuisine contemporaine.



Archibald De Prince

Lauterborn, Echternach (Luxembourg)

1 ÉTOILE MICHELIN · BOCUSE D'OR BELGIQUE 2023

Longtemps second de René Mathieu à La Distillerie, il signe une cuisine créative et locale, où le végétal tient une place essentielle.

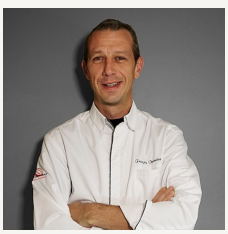


William Denayer

L'Écrin de Mirwart, Château de Mirwart

TABLE GASTRONOMIQUE

Une cuisine authentique, qui puise ses saveurs dans les produits frais du domaine et de l'Ardenne.



François Deremiens

Chocolaterie Deremiens, Gaume

CHOCOLATIER DE L'ANNÉE 2027 EN WALLONIE – GAULT&MILLAU

Un artisan chocolatier parmi les plus talentueux du pays, qui travaille les grands crus de cacao.



Jordan Boreux

L'Épisode, Domaine de Waillimont, Saint-Médard

SÉLECTION GUIDE MICHELIN

Un jeune chef attaché aux produits régionaux, valorisés dans une cuisine moderne, généreuse et créative.



Le Figaro

Rochefort

Une cuisine de terroir aux influences belges et françaises. Une table généreuse et conviviale.



Robin Haquenne

L'Entretien, Leuze (Éghezée)

SÉLECTION GUIDE MICHELIN

Une cuisine française moderne et de saison, avec une approche ludique des textures et un grand soin apporté aux légumes.



Le Relais d'Orti

Sainte-Ode

SÉLECTION GUIDE MICHELIN

Un jeune hôtel-restaurant ardennais au bord de la réserve naturelle d'Orti, qui fait une belle place à la cuisine végétale.

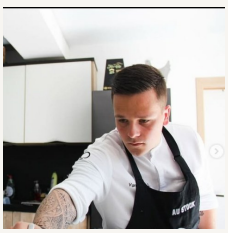


Borg Da Silva

ABCD, Beauraing

BIB GOURMAND MICHELIN

Une cuisine française classique maîtrisée, aux sauces généreuses, dans une auberge en bord d'étang.



Lionel Van Royen

Chef à domicile

Passé par la cuisine de L'Entretien, il cuisine aujourd'hui comme chef à domicile, au plus près de ses convives.



TRISTAN MARTIN

Coordination bénévole des chefs

Formé pendant des années aux côtés de son père, le chef Eric Martin, Tristan Martin a ensuite cuisiné comme chef à domicile et au Château de Grandvoir. Il dirige aujourd'hui le parc de vacances Le Hameau de la Semois, à Bouillon.

Bénévolement, il est le point de contact des chefs et coordonne leurs propositions culinaires avec l'organisation générale : répartition entre la Table VIP et la Halle Gourmande, matériel, matières premières, équipes, installations techniques et déroulement de la soirée.

Son rôle : permettre à chaque chef de se concentrer sur l'essentiel, sa création et son savoir-faire, tout en garantissant une organisation fluide pour toute la brigade.



ERIC BOSCHMAN

Maître de cérémonie

Tout au long de la soirée, Eric Boschman présentera les chefs, leurs plats et ce qui se cache derrière chaque assiette.

Sommelier belge élu meilleur sommelier de Belgique, formé à l'école hôtelière de Namur, il a grandi dans les restaurants de sa famille. Chroniqueur bien connu en presse, en radio et en télévision, il défend les produits et les savoir-faire de chez nous, avec simplicité et beaucoup d'humour.

Une brigade appelée à grandir

D'autres chefs étoilés, maisons gastronomiques reconnues et talents émergents de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg sont actuellement approchés. Les chefs participants peuvent également proposer ou inviter d'autres talents. L'ambition est de réunir des signatures reconnues et des chefs en devenir sur une même scène au service de l'enfance tout en alliant le plaisir des participants.

POURQUOI DEVENIR PARTENAIRE ?

Votre partenariat finance directement l'impact

La billetterie représente un potentiel de 53 500 € de recettes brutes (hypothèse : 150 places à la Table VIP à 130 € et 400 à la Halle Gourmande à 85 €). Elle doit toutefois absorber les coûts incompressibles d'une soirée de cette ampleur : salle, mobilier, vaisselle, chambres froides, installations techniques, matières premières, boissons, personnel qualifié, sécurité et communication.

Le sponsoring permet de couvrir tout ou partie de ces charges et de préserver la recette au profit de la cause. Chaque euro ou apport utile obtenu en partenariat augmente donc directement le résultat caritatif de la soirée.

Ce que votre entreprise y gagne

- Une association visible à un projet positif, concret et régional.
- Un accès privilégié à une soirée gastronomique exceptionnelle.
- Un outil d'hospitalité pour vos clients, prospects, collaborateurs ou partenaires.
- Une présence auprès de 550 convives et des réseaux cumulés des 5 services clubs.
- Des contenus valorisables dans votre communication RSE et votre marque employeur.

Notre engagement envers les partenaires

Une visibilité proportionnée, élégante et jamais envahissante. L'événement reste caritatif ; votre présence y gagne précisément parce qu'elle est crédible.

Notre objectif partenaires

Mobiliser un cercle équilibré de grandes entreprises, PME, indépendants et fournisseurs afin de couvrir les postes essentiels de l'événement et de maximiser le don à Viva for Life. Les partenariats financiers et les apports en nature sont tous deux possibles, selon les besoins validés par l'organisation.

LES PARTENARIATS

Des formules adaptées à chaque niveau d'engagement

Formule	Montant	Invitations	Visibilité et avantages
PARTENAIRE SIGNATURE (1)	10 000 €	10 VIP	Présence dominante sur tous les supports • exclusivité sectorielle • logo sur scène et écrans • photo wall • mention protocolaire • contenu partenaire dédié • bilan d'impact
PARTENAIRE MAJEUR (max 5)	5 000 €	5 VIP	Logo grand format sur les supports • écrans et photo wall • communication digitale dédiée • mention lors de la soirée • bilan d'impact
PARTENAIRE ENGAGÉ	2 500 €	4 VIP	Logo sur supports principaux, site, écrans et programme • présence dans les communications partenaires • bilan d'impact
PARTENAIRE LOCAL	1 250 €	4 Halle Gourmande	Logo sur site, écrans et support collectif des partenaires • mention dans la communication partenaire
SOUTIEN RÉGIONAL	500 €	2 Halle Gourmande	Nom ou logo sur le mur collectif des soutiens, le site et les écrans partenaires
COUP DE POUCE	250 €	—	Nom de l'entreprise sur le mur collectif des soutiens et le site de l'événement

UN PARTENARIAT À VOTRE IMAGE

Les formules présentées constituent une base de collaboration adaptable aux attentes et aux objectifs de chaque entreprise. Visibilité digitale, présence lors de l'événement ou mise en valeur de produits et services : les modalités précises seront définies ensemble, dans le respect du niveau de partenariat choisi.

Les invitations sont comprises dans le partenariat et doivent être réservées avant la date communiquée par l'organisation.

FOURNISSEURS & PARTENAIRES TECHNIQUES

Les apports en nature sont bienvenus lorsqu'ils réduisent une dépense réelle

Une mise à disposition utile vaut parfois davantage qu'un chèque. Pour protéger l'objectif caritatif, chaque apport en nature doit cependant correspondre à un besoin validé, être chiffré à sa valeur professionnelle réelle et faire l'objet d'un accord écrit.

Besoins prioritaires

- Produits alimentaires et matières premières sélectionnées avec les chefs.
- Vins, bulles, bières, eaux, softs et café.
- Chambre froide, fours, matériel de cuisine et raccordements techniques.
- Tables, chaises, nappage, vaisselle, verrerie et matériel de service.
- Écrans, sonorisation, éclairage, captation photo et vidéo.
- Transport, hébergement, sécurité, signalétique et impressions.
- Lots pour une tombola premium.
- Hébergement des chefs et de leurs équipes.

Principe de valorisation

La contrepartie est déterminée sur la valeur nette réellement économisée par l'événement.

Un apport peut être complété par une contribution financière afin d'atteindre un niveau de partenariat. Les boissons ou produits servis peuvent bénéficier d'une visibilité spécifique, dans le respect de l'expérience gastronomique et des accords d'exclusivité.

Exemple

Une entreprise met à disposition un équipement facturé habituellement 3 000 €, dont la valeur négociée et réellement économisée est établie à 2 000 €. Elle peut compléter par 500 € pour accéder à la formule Partenaire engagé.

LE DISPOSITIF PARTENAIRE

Une visibilité pensée avant, pendant et après la soirée

AVANT	Logo ou nom sur le site et les supports selon formule • annonce des partenaires • relais par les cinq services-clubs • contenus dédiés pour les niveaux supérieurs • kit de communication fourni.
PENDANT	Accueil et invitations • écrans partenaires • signalétique et photo wall selon formule • mention protocolaire pour les partenaires principaux • opportunités de relations clients.
APRÈS	Remerciements publics • contenu photo de la soirée • communication du résultat caritatif • bilan d'impact adressé aux partenaires principaux • remise du chèque symbolique à Viva for Life en décembre 2027.

Des engagements clairs

- Une convention précise le montant, les contreparties, les délais et les éléments à fournir.
- La visibilité dépend de la réception du logo et de l'engagement avant les échéances de production.
- L'organisation valide toute activation afin de préserver la cohérence, l'élégance et la finalité caritative.
- Un référent unique accompagne chaque partenaire important.

Les listes de chefs, partenaires médias et canaux de communication seront actualisées au fil des confirmations. Aucun nom ne sera utilisé commercialement sans validation.

PASSER À L'ACTION

Construisons le partenariat qui vous ressemble

Vous pouvez choisir une formule, soutenir un poste précis, proposer un apport en nature ou bâtir une combinaison sur mesure. Nous vous répondrons rapidement avec une proposition claire et une convention de partenariat.

Trois étapes simples

1. Choisissez votre niveau d'engagement
2. Validez les contreparties et invitations
3. Transmettez votre logo et activez votre communication

Contact sponsoring

Alain Davio & Gisèle Marchand
Commission Sponsors & Partenariats – ISCA 2027

Organisation

ISCA 2027 – 5 services-clubs partenaires :
- Inner Wheel Club Bièvre
- Lions Club Neufchâteau
- Lions Club Transinne Haute Lesse
- Rotary Club Neufchâteau Centre Ardenne
- Soroptimist Vierre-Lesse

Ensemble, faisons de la gastronomie une force au service de l'enfance.

FICHES PARTENAIRES

DÉTAIL DES CONTREPARTIES

Les modalités et contreparties définitives de chaque partenariat seront précisées dans une convention conclue avec l'organisation.

PARTENAIRE SIGNATURE | 10 000 €

Disponibilité : 1 partenaire maximum | **Hospitalité :** 10 invitations VIP

Contreparties concrètes

- Exclusivité sectorielle sous réserve de définition préalable du secteur et de l'absence d'engagement contradictoire.
- Logo au premier niveau de visibilité sur les principaux supports imprimés et numériques, écrans de la soirée et espace photo partenaires.
- Mention protocolaire nominative lors de la soirée, dans le respect du programme.
- Publication numérique dédiée présentant l'entreprise et son engagement, soumise à validation mutuelle.
- Possibilité d'utiliser les invitations pour des clients, équipes ou partenaires ; attribution des places selon le plan de salle.
- Bilan après événement : montant net versé, audience et supports réellement diffusés, avec sélection de photos utilisables sous réserve des droits.

Valeur pour l'entreprise

Visibilité locale et régionale, association à une initiative solidaire et occasion de recevoir des relations professionnelles. Les retombées médiatiques, impressions et audiences ne sont pas garanties, elles dépendent des supports effectivement mis en œuvre.

PARTENAIRE MAJEUR | 5 000 €

Disponibilité : 5 partenaires maximum | **Hospitalité :** 5 invitations VIP

Contreparties concrètes

- Logo grand format sur les principaux supports, écrans et espace photo.
- Une communication digitale dédiée ou portrait partenaire sur un canal officiel ISCA, selon calendrier validé.
- Mention collective ou nominative lors des remerciements de la soirée.
- Invitations VIP pour recevoir des clients ou collaborateurs.
- Bilan d'impact et récapitulatif des contreparties réalisées.

Valeur pour l'entreprise

Visibilité locale et régionale, association à une initiative solidaire et occasion de recevoir des relations professionnelles. Les retombées médiatiques, impressions et audiences ne sont pas garanties ; elles dépendent des supports effectivement mis en œuvre.

PARTENAIRE ENGAGÉ | 2 500 €

Disponibilité : selon les demandes | Hospitalité : 4 invitations VIP

Contreparties concrètes

- Logo sur les supports principaux, programmes et écrans partenaires.
- Mention dans une publication collective de remerciement des partenaires.
- Invitations VIP pour développer la relation clients et collaborateurs.
- Bilan synthétique de l'événement et du résultat caritatif.

Valeur pour l'entreprise

Visibilité locale et régionale, association à une initiative solidaire et occasion de recevoir des relations professionnelles. Les retombées médiatiques, impressions et audiences ne sont pas garanties ; elles dépendent des supports effectivement mis en œuvre.

PARTENAIRE LOCAL | 1 250 €

Disponibilité : selon les demandes | Hospitalité : 4 invitations Halle Gourmande

Contreparties concrètes

- Logo sur le site ou la page officielle de l'événement et sur le visuel collectif des partenaires.
- Présence dans la boucle d'écrans partenaires le soir de l'événement.
- Mention dans les remerciements collectifs.
- Quatre invitations à la Halle Gourmande.

Valeur pour l'entreprise

Visibilité locale et régionale, association à une initiative solidaire et occasion de recevoir des relations professionnelles. Les retombées médiatiques, impressions et audiences ne sont pas garanties ; elles dépendent des supports effectivement mis en œuvre.

SOUTIEN RÉGIONAL | 500 €

Disponibilité : selon les demandes | Hospitalité : 2 invitations Halle Gourmande

Contreparties concrètes

- Nom ou logo sur le mur collectif des soutiens et la page partenaires.
- Présence dans les écrans collectifs selon contraintes techniques.
- Deux invitations à la Halle Gourmande.

Valeur pour l'entreprise

Visibilité locale et régionale, association à une initiative solidaire et occasion de recevoir des relations professionnelles. Les retombées médiatiques, impressions et audiences ne sont pas garanties ; elles dépendent des supports effectivement mis en œuvre.

COUP DE POUCE | 250 €

Disponibilité : selon les demandes | Hospitalité : Aucune invitation

Contreparties concrètes

- Nom de l’entreprise sur la liste collective des soutiens et la page de l’événement.
- Remerciement collectif après la soirée.

Valeur pour l’entreprise

Visibilité locale et régionale, association à une initiative solidaire et occasion de recevoir des relations professionnelles. Les retombées médiatiques, impressions et audiences ne sont pas garanties ; elles dépendent des supports effectivement mis en œuvre.

Conditions communes à toutes les formules

- Les logos, textes et invitations doivent être communiqués avant les dates limites annoncées par ISCA.
- Les contreparties sont des engagements de moyens définis dans la convention, sans garantie de ventes ni de couverture presse.
- Les invitations incluses ne sont pas convertibles automatiquement en remboursement ou en don fiscal.
- Les apports en nature ne sont retenus qu’après validation écrite de leur utilité et de leur valeur nette réellement économisée.
- Le traitement TVA, les factures et toute éventuelle déduction fiscale doivent être validés par le comptable ou conseiller fiscal de l’organisateur et du partenaire.

CONTACTS

L’équipe de l’ASBL ISCA

Une question, une envie de nous rejoindre ? Chacun de nous se fera un plaisir de vous répondre.

Nom	Fonction	E-mail
Hélène Devillers	Présidence	devillersh@gmail.com
Dominique Gérard	Première vice-présidence	[e-mail à compléter]
Michel Vanderose	Finances	michel.vanderose@yahoo.fr
Kathy Spigt	Secrétariat et partenariats	kathy.spigt@gmail.com
Alain Davio	Logistique · Sponsors & Partenariats	a.davio@hotmail.com
Gisèle Marchand	Sponsors & Partenariats	giselemarchand3@gmail.com
Benoît Demelenne	[Fonction à préciser]	benoit.demelenne@skynet.be
Nathalie Pineur	[Fonction à préciser]	pineurnathalie@gmail.com
Xavier Demarche	[Fonction à préciser]	xavier.demarche@hotmail.com

ASBL Inter Services Clubs Centre Ardenne (ISCA)
Halle aux Foires, Place communale 7, 6800 Libramont