

INFO PRESSE



« La nuit des 10 ans »

Programme du vendredi 4 juillet 2025 à Champillon

SITE & STATIONNEMENT

- Champillon (51) – Coteaux proches du Royal Champagne
- Parking Chemin de la Neuville / Stationnement réservé PMR au chemin de Beauvoir

TARIFS

- 23€ avec une flûte collector « Spéciale 10 ans »
- Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans (réservation obligatoire sur la billetterie)

=> **Réservations obligatoires en ligne** : <https://yp.events/f92b95d2-9b86-4d71-b0c7-112fb3300869/La-Nuit-des-10-ans>

DEROULE de 18h à 1h30

- À partir de 18h : Accueil du public et installation pour un pique-nique géant dans les vignes
- 18h45 : Concert acoustique live par un trio d'artistes : Sébastien Huart guitariste, Ann-Sophy Sanchez, violoniste et Kathleen Silvert, chanteuse.
- 21h : Toast officiel de l'anniversaire
- 21h30 : Concert festif « Balearic, Disco & House » avec Tom Costino
- 23h : Spectacle son & lumière au cœur des coteaux *par Magic Drone*
- 23h30 à 1h30 : DJ Set - Concert pop-électro avec « DJ Saiba ».

3 ZONES 3 AMBIANCES (à choisir lors de l'inscription)

Lors de la réservation, il est possible de s'inscrire dans l'une des trois zones, toutes situées en lisière des coteaux de Champillon.

Un dress-code « blanc et doré », aux couleurs des 10 ans, est proposé aux spectateurs.

Les animations musicales alterneront d'une zone à l'autre et seront retransmises sur grand écran dans les 3 zones. Quelle que soit l'option choisie, les spectateurs pourront profiter pleinement du spectacle et des différentes ambiances musicales.

- **Zone « Coteaux »**

Un grand espace de verdure en légère pente dans le coteau, idéal pour pique-niquer.

- **Zone « Maisons »**

Située au cœur du site avec la possibilité de s'installer sur les gradins du « Théâtre de vigne » ou autour de mange-debout mis à disposition. Cette zone est conseillée pour les personnes à mobilité réduite.

- **Zone « Caves »**

Grand espace de verdure à l'esprit guinguette pour être au plus près des DJ sets. Cette zone est conseillée pour les personnes avec poussette.

RESTAURATION

- Possibilité d'apporter son propre pique-nique
 - Food trucks sur place (burgers, planches de charcuterie, bar à huîtres, crêpes, glaces, pâtisseries)
 - Paniers gourmets à réserver lors de l'inscription (39€), conçus par le chef étoilé du Royal Champagne, Christophe Raoux et réalisés par le traiteur Marc Morel
 - Bars à champagne : dégustations à un prix unique, proposées à la bouteille et à la flûte
- *Prévoir une couverture de pique-nique pour s'installer sur l'herbe.*

