

**30^e FOIRE
AUX
FROMAGES
ET AUX
VINS**

9-10-11 SEPTEMBRE 2016

**ANTONY
QUARTIER SAINT-SATURNIN**

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

Communiqué de presse	2
Les terroirs s’installent à Antony	4
Le pérail des Cabasses à l’honneur	6
Gros plan sur les confréries fromagères	8
Animations culinaires avec le chef Corvez	11
Ribambelles d’animations	12
Rendez-vous économique	13
Demandez le programme !	14

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

30^e FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VINS

LES 9, 10 ET 11 SEPTEMBRE

La Foire aux Fromages et aux Vins d'Antony ouvrira ses portes le 9 septembre prochain dans le quartier Saint-Saturnin. Les gourmands et les gourmets connaissent l'adresse par cœur ! L'édition 2016 est spéciale : la Foire a 30 ans. Pour ce millésime d'exception, de nombreuses animations, affinées à cœur seront concoctées pendant trois jours.

162 exposants se déplaceront de toutes les régions de France et même de Suisse pour faire découvrir les produits de leurs terroirs. Plus de la moitié appartiennent aux filières viticoles, les autres se répartissent entre fromagers et producteurs de foies gras, de salaisons, de douceurs...

Pour la 30^{ème} édition, la Foire aux Fromages et aux Vins mettra en lumière les régions de France. Les fromages suisses, fidèles à ce rendez-vous, viendront également compléter le tableau.

Le pérail des Cabasses, fromage de brebis au lait cru et à la texture onctueuse, est fabriqué dans l'Aveyron. Cette année, il fête ses 30 ans et bénéficiera à cette occasion d'un coup de projecteur lors de la Foire. Une dégustation de bouchons des Cabasses, petits fromages de brebis au lait cru, accompagnée de produits de l'Aveyron, sera organisée le samedi à partir de 16h pour marquer l'événement.

Pour la deuxième année, le chef Jean-Yves Corvez orchestrera le concours culinaire « Cook and Run ». Le principe ? 6 binômes composés d'un cuisinier et d'un coureur, réaliseront samedi 10 septembre, de 10h à 12h30, une recette en direct. Préalablement, chaque coureur participera à une épreuve de course à pied qui lui permettra de réunir les produits nécessaires à l'élaboration de la recette. Le jury, composé de chefs, évaluera les réalisations des candidats et élira le binôme lauréat.

Le lendemain, Jean-Yves Corvez sera de retour pour donner trois cours de cuisine à 11h, 14h30 et 16h30, sur le parvis de l'Hôtel de Ville.

Au titre des incontournables, on retiendra les dégustations, les animations dans les quartiers, les nombreux jeux pour gagner des produits du terroir, l'apéritif en plein air, le petit train pour se déplacer à travers la Ville, la parade dans les rues, sans oublier les groupes de musique et de danse traditionnelle.

Samedi soir, la soirée se poursuivra en musique avec un concert du groupe *Génération* sur le parvis de l'Hôtel-de-Ville. Il interprétera des chansons actuelles et des reprises de la pop française et internationale.

Le lendemain, une touche solennelle sera apportée par les honorables membres des confréries du brie de Melun, du Taste Fromage

et du camembert. La confrérie des chevaliers du brie de Melun célébrera son produit phare sur le stand des fromages d’Île-de-France. Elle proposera une dégustation aux visiteurs et démontrera ainsi son talent gustatif.

Autre nouveauté : une trentaine de pieds de vignes, apportés par les producteurs de Plaimont, fleuriront sur le parvis de l’Hôtel de Ville. Dimanche après-midi, les visiteurs assisteront à la vendange et au foulage.

Quant aux gastronomes, alléchés par les savoureuses effluves, ils pourront se restaurer sur place et en plein air avec les spécialités régionales : aligot (pomme de terre et tome fraîche), huîtres de l’Atlantique, galettes bretonnes, escargots de Bourgogne, tartiflette (pommes de terre, lardons, reblochon), truffade (pommes de terre, tome de Cantal fraîche, lardons), tripoux...

La Foire aux Fromages et aux Vins est devenue le grand rendez-vous de la rentrée qui fédère près de 100 000 inconditionnels des saveurs du terroir.

**Quartier Saint-Saturnin
(Hôtel de Ville) – 92160 Antony**

Les 9, 10 et 11 septembre

— *Entrée libre* —

Vendredi : de 16h à 22h30

Samedi : de 10h à 23h

Dimanche : de 10h à 19h30

Renseignements : 01 40 96 71 33

Pour en savoir plus : www.ville-antony.fr

LES TERROIRS

S'INSTALLENT À ANTONY

Connaissez-vous le brie de Melun ? Savez-vous avec quel lait est fabriqué le maroilles ? Avez-vous déjà goûté au pérail des Cabasses ? Quel vin accompagne le mieux un saint-nectaire ? Et avec quel mets déguster un chablis ?



Si toutes ces questions vous laissent sans voix, un tour à la Foire aux Fromages et aux Vins s'imposera les 9, 10 et 11 septembre prochains dans le quartier Saint-Saturnin. Les ambassadeurs de nos terroirs viendront à votre secours pour élucider ces délicieux mystères. Pour la 30^{ème} édition, la Foire aux Fromages et aux Vins honore la France des régions et ses trésors de bouche, sans oublier la Suisse, fidèle à ce rendez-vous gastronomique.

162 exposants

En trente ans, la formule a largement fait ses preuves. De 25 exposants en 1987, la Foire est passée à 162 répartis sur 200 étals, avec une liste d'attente de plusieurs dizaines de noms... L'événement gastronomique donne l'occasion de rencontrer des producteurs, de découvrir l'origine des produits et leurs secrets de fabrication. L'objectif est également de proposer des produits de qualité à des prix abordables, le tout dans une ambiance conviviale.

Organisée mi-septembre, la Foire est vécue comme un week-end de vacances supplémentaire avant l'automne. C'est aussi l'occasion de faire des stocks de bons produits avant les fêtes de fin d'année.

Outre les fromages et les vins, qui constituent les vedettes de ce festival gourmand, on trouve des salaisons, du foie gras, du jambon de Bayonne, des confitures, du gâteau basque, des croustades...



Les producteurs de Plaimont, reconnaissables à leur légendaire béret, investiront la place de l'Hôtel-de-Ville en l'habillant d'une trentaine de pieds de vigne.

Ils fourniront des informations sur la culture et la récolte du raisin. Dimanche après-midi, le public pourra assister à la cueillette et au foulage et goûter le premier jus en provenance directe de Gascogne !

Sur leurs étals, les visiteurs découvriront les vins des Côtes de Saint-Mont, de Gascogne, du Condomois, le Madiran, le Pacherenc du Vic-Bilh, le floc de Gascogne, l'Armagnac...

Carrefour des terroirs

Pendant trois jours, les visiteurs pourront prendre leurs repas sur place et en plein air dans les espaces de restauration installés en différents points de la manifestation. Au menu : tartiflette de Savoie (pommes de terre, lardons, reblochon), aligot de l'Aveyron (pommes de terre et tome fraîche), huîtres de l'Atlantique, galettes bretonnes, truffade (tomme du Cantal fraîche, pommes de terre, lardons ...), escargots de Bourgogne, tripoux.



LE PERAIL DE CABASSES

À L'HONNEUR

Le pérail des Cabasses est un fromage au lait cru de brebis des Causses, à la texture onctueuse et à la croûte fine et délicate. Il est fabriqué de façon traditionnelle à 20 km de Millau, en Aveyron, au lieu-dit des « Cabasses ».

C'est un des rares fromages de brebis à faire partie de la famille dite à croûte fleurie. Doté d'arômes lactiques de brebis, il peut devenir assez typé après affinage.

Jean-François Dombre, fromager, est l'un des principaux artisans de la renaissance de ce fromage emblématique qui avait disparu vers 1880, lorsque les fabricants de roquefort s'engagèrent dans la collecte totale du lait de brebis.

En 1987, il participait à la première Foire aux Fromages et aux Vins et pendant trente ans il n'a raté aucune édition.

En 1994, le pérail des Cabasses a bénéficié d'un coup de projecteur en devenant « fromage officiel de la Foire d'Antony ». A l'occasion de son 30^{ème} anniversaire, il est à nouveau mis à l'honneur. Une dégustation de 1200 bouchons des Cabasses, petits fromages de brebis au lait cru et à pâte molle, sera orchestrée, samedi à partir de 16h, sur le parvis et sera accompagnée de produits de l'Aveyron.

Fondée en 1983 par Rosine et Jean-François Dombre, la ferme des Cabasses a contribué à repeupler une zone totalement désertée où seules perduraient des friches et des ruines, sans eau ni électricité. Elle a évolué petit à petit pour devenir une entreprise familiale où le lait des 600 brebis est transformé.

Dans le sillage du pérail, ces dernières années sont aussi nés l'élutcha (tomme à croûte lavée), le cabassou (grosse galette), le pastarou (raclette au lait de brebis)...

Le lait de brebis caillé est moulé à la main, égoutté puis retourné de nombreuses fois au cours de son affinage. À 14 jours, il est trié et emballé. Chacun des exemplaires, de 135 ou 150 g, reçoit une étiquette. Le fromage est ensuite emballé sur de la paille.

Le nom pérail vient de *peralhiera* qui était l'évier en pierre de la maison sur lequel on mettait les fromages à égoutter.



Jean-François Dombre, est également à la tête de l'Association de Défense du pérail qui réunit une quinzaine de producteurs et qui œuvre depuis 1995 pour que le fromage puisse obtenir une reconnaissance en AOP (Appellation d'Origine Protégée).

Aujourd'hui, Il se retire de son activité professionnelle et profitera de la Foire aux Fromages et aux Vins pour présenter ses 3 enfants qui reprennent l'entreprise familiale.



GROS PLAN

SUR LES CONFRÉRIES FROMAGÈRES

Les honorables membres des confréries fromagères du brie de Melun, du Camembert et du Taste fromage apporteront un volet solennel par leur présence. Dimanche matin, elles participeront au défilé qui partira du centre-ville pour regagner le quartier Saint-Saturnin. C'est l'occasion d'en savoir plus sur leur rôle !

Confrérie des chevaliers du brie de Melun

La confrérie des chevaliers du brie de Melun est née en 1993/1994 et a pour objectif de promouvoir le brie de Melun. Elle veut également faire connaître, en France et en Europe, la ville dont l'histoire et le charme méritent d'être mis en valeur. Sa devise est « Fidélité-Loyauté-Courtoisie ».

La tenue des chevaliers se compose d'une robe rouge avec chasuble bleue galonnée rouge et or. Une cape bleue avec capuche rouge et bleue complète le costume.



Le brie de Melun est un fromage à pâte molle. Il est fait exclusivement à partir de lait cru et entier de vache, provenant du département de Seine-et-Marne et étendu à une parcelle de l'Aube et de l'Yonne.



D'un diamètre de 27 cm et d'une épaisseur de 3 cm, sa croûte est fleurie, de couleur blanche marbrée de brun. Sa teneur en matière grasse est de 45 % et son poids varie entre 1,5 et 1,8 kg selon la durée d'affinage. Il est présenté sur paillon.

Il bénéficie de l'Appellation d'origine contrôlée depuis 1980 ainsi que de l'Appellation d'Origine Protégée depuis 1996.

L'origine du brie de Melun est mal connue. C'est toutefois celui de Meaux qui entrera le premier dans l'Histoire, grâce à Charlemagne qui en déguste vers 774 : « Je viens de découvrir l'un des mets les plus délicieux ».

Etes-vous capable de faire la différence entre un brie de Meaux et un brie de Melun ?

Le brie de Melun, considéré comme l'ancêtre de tous les fromages de la Brie, est beaucoup plus coloré et un peu plus petit. La pâte du brie de Melun est plus ferme et le goût est plus prononcé. Si vous ne le connaissez pas, venez le découvrir sur un des étals de la Foire !

Après la théorie, place aux travaux pratiques ! Une savoureuse dégustation de ce fromage sera organisée sur le stand des fromages d'Ile-de-France par les chevaliers de la confrérie éponyme. Avis aux amateurs de fromages à pâte molle !

Confrérie des chevaliers du camembert de Normandie



La confrérie des chevaliers du camembert de Normandie a été créée en 1987 et a pour but de faire apprécier les ressources gastronomiques naturelles de la Normandie, de ses fromages et tout particulièrement de son fabuleux camembert. Les dignitaires portent une tenue constituée essentiellement d'une robe-manteau de couleur crème comme la pâte du camembert de Normandie affinée, ornée d'un ruban bor-



deaux rappelant le vin du même nom souvent associé à ce prestigieux fromage.

Sur la tête, est posé un chapeau de couleur également Bordeaux rappelant la coiffe de cette même bouteille et d'une médaille en étain à l'effigie de Marie Harel qui a inventé le camembert en 1791.

Le camembert de Normandie est un fromage français originaire de Normandie, bénéficiant d'une AOC depuis 1983.

Il appartient à la famille des fromages à pâte molle et à croûte fleurie. Il est fabriqué à partir d'un lait cru, produit par des vaches de race normande qui pâturent plus de 6 mois dans l'année.

C'est à partir d'un caillé faiblement divisé, moulé en cinq couches successives et égoutté, que le camembert de Normandie est élaboré.

Il est de forme cylindrique de 3 cm d'épaisseur et d'un diamètre variant entre 10,5 et 11,5 cm. Il doit peser au moins 250 g et présenter au moins 115 g d'extraits secs et 45% de matières grasses.

Sa croûte fleurie et fine de couleur blanche peut être parsemée de pigmentations rouges selon le temps d'affinage.

Sa pâte est lisse et souple, de couleur ivoire à jaune clair lorsqu'il est affiné « à coeur ». Lorsqu'il est demi-affiné, il reste, au centre de la pâte, un « noyau » blanc central de 2 à 3 mm. À 35 jours d'affinage, on dit qu'il est « fait à coeur » !

Il est obligatoirement commercialisé dans une boîte en bois.

Confrérie des chevaliers du Taste Fromage

La confrérie des chevaliers du Taste Fromage a été fondée à Paris en 1954 et a pour but de mettre en valeur tous les grands fromages français dans l'hexagone et à travers le monde, de veiller au maintien des traditions et de perpétuer l'esprit de la confrérie. Elle appartient à l'Académie des confréries du Languedoc et du Roussillon.

Devise : « Honni soit qui sans fromage prétend à bonne table rendre hommage. »

En drap de couleur verte, brodé de galons or, argent ou rouge selon le rang des dignitaires, le costume d'apparat est inspiré de la houppelande des bergers pyrénéens du XVIII^e siècle. Le couvre-chef emplumé est inspiré de celui de la Compagnie des Cadets de Gascogne.



ANIMATIONS CULINAIRES

AVEC LE CHEF CORVEZ

Le chef Corvez animera le challenge culinaire qu'il a créé et qui est intitulé « Cook and Run ». Ce concours s'adressera aux cuisiniers amateurs majeurs et passionnés de cuisine et de beaux produits.

Samedi matin, de 10h à 12h30, six binômes composés d'un cuisinier et d'un coureur réaliseront une recette de leur choix pour 2 personnes en 1 heure chrono.

Avant de se mettre aux fourneaux, le coureur de chaque binôme participera à une épreuve de course à pied de 2 km qui lui permettra de réunir une partie des ingrédients nécessaires à l'élaboration du plat. Pendant l'épreuve, les candidats seront évalués sur leurs techniques, l'originalité et l'hygiène. Les participants dresseront 2 assiettes identiques et seront évalués par un jury composé de chefs et de personnalités. À 12h30, le binôme lauréat recevra un prix. Ceux qui n'ont pas l'âme d'un compétiteur



mais sont passionnés ou simplement intéressés par la cuisine, pourront retrouver Jean-Yves Corvez le dimanche à 11h, 14h30 et 16h30 lors de trois cours de cuisine qu'il donnera sur le parvis de l'Hôtel de ville, en compagnie d'élèves du lycée Théodore Monod d'Antony. Le chef Corvez est directeur délégué à la formation professionnelle et technologique en Hôtellerie-Restauration au lycée des Métiers Théodore Monod.

RIBAMBELLES D'ANIMATIONS

Samedi matin, place aux animations gourmandes dans plusieurs quartiers de la Ville en compagnie de la troupe *Les Tontons Zébrés*, composée de musiciens de rue.

L'après-midi, les joyeux lurons se glisseront dans les allées de la Foire pour propager leur esprit festif et convivial.



Faites vos jeux !

Les amateurs de jeux retrouveront avec plaisir le jeu du panier garni. Ce dernier remporte chaque année un franc succès auprès du public. Le principe ? Le joueur estime le poids d'un panier rempli de victuailles du terroir. La personne qui donnera un poids le plus proche de la bonne réponse gagnera le gros lot ! Samedi et dimanche, 10 paniers seront ainsi en jeux.

Quant aux perdants, ils pourront tenter leur chance avec le jeu des questions/réponses. Des questions sur différents thèmes (vins, produits du terroir, fromages...) seront posées et chaque bonne réponse permettra de remporter un produit gastronomique.

Cette année, un nouveau jeu ! Les commerçants de la Ville participants à l'opération, distribueront, la semaine précédant la Foire aux Fromages et aux Vins, des tickets à gratter à leurs clients. Les plus chanceux remporteront des cadeaux régionaux qui leur seront remis pendant la Foire aux Fromages et aux Vins (le samedi et dimanche après-midi).

Musique et danses

Samedi soir, la soirée se poursuivra avec un concert du groupe *Génération*. Le répertoire de ce groupe français tourne autour des chansons actuelles, sans oublier les grands standards de la pop française et internationale.

Le lendemain matin, une parade partira du centre-ville et rejoindra les festivités dans le quartier Saint-Saturnin. Les honorables membres des confréries fromagères du camembert, du brie de Melun et du Taste Fromage y prendront part. Ils seront accompagnés du *Bagad Pariz* qui est une formation musicale composée de cornemuses, de bombardes et de percussions. Elle propose dans son répertoire des airs traditionnels bretons. Enfin, les danseurs et musiciens du groupe *Lembranças do vouga* se joindront à la parade et proposeront des danses folkloriques portugaises.

Sources :

confreriebriemelun.fr
fromages-de-terroirs.com
androuet.com
lesfromagesdeNormandie.com
fromagerie-beaufils.com
bagadpariz.gwalarn.org

RENDEZ-VOUS ÉCONOMIQUE

Cette manifestation gastronomique représente également un événement économique.

Certains producteurs mettent à profit ce rendez-vous pour établir des contacts intéressants pour la promotion et la commercialisation de leurs produits.

De plus en plus de visiteurs commandent directement leurs produits auprès des producteurs et viennent les chercher pendant la Foire aux Fromages et aux Vins. Des producteurs locaux, surtout des viticulteurs, ont désormais des points de vente dans des boutiques-relais de la région comme des cavistes.

Des sociétés associeront leur image à cet événement par le biais de l'affichage (dans le métro, sur le mobilier urbain d'Antony, chez les commerçants), ou sur le programme de la manifestation, ou encore sur le petit train ou la flamme ornementale...

Par ailleurs, des cabas à l'effigie de la 30^{ème} Foire aux Fromages et aux Vins seront réalisés et distribués aux exposants. Ces derniers pourront les offrir à leurs clients. Par ce biais, l'image de la Foire perdurera au-delà de l'événement.



DEMANDEZ LE PROGRAMME !

Vendredi 9 septembre 2016

- 16h • Ouverture de la Foire
- 18h30 • Inauguration officielle
- 22h30 • Fermeture des stands

Samedi 10 septembre 2016

- 10h • Ouverture des stands
- 10h-12h30 • Concours culinaire « Cook and Run » orchestré par le chef Jean-Yves Corvez - Parc de l'Hôtel-de-Ville
Animation avec les *Tontons Zébrés*, musiciens de rues :
- 10h15 • Parking du *Simply Market* - rue Pascal
- 11h30 • Devant le centre commercial - place des Baconnets
- 12h30 • Parking de l'*Intermarché* - rue des Gouttières
- 12h30 • Remise des récompenses du concours culinaire « Cook and Run »
- 14h30-18h • Animations en continu avec les *Tontons Zébrés*, musiciens de rue
- 16h • Dégustation de bouchons des Cabasses, fromages de brebis au lait cru, sur le parvis de l'Église
- 20h30-23h • Concert avec le groupe *Génération* sur le parvis de l'Hôtel-de-Ville
- 22h • Fermeture des stands et des espaces de restauration

Dimanche 11 septembre 2016

- 10h • Ouverture des stands
- 11h • La 1^{ère} recette du chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel-de-Ville avec les élèves du lycée Théodore Monod
- 11h • Animation devant la boulangerie *Tradition et Gourmandises* dans les Hauts d'Antony avec *Lembranças do vouga*
- 12h15 • Départ du défilé rue Jean Moulin en direction du quartier Saint-Saturnin en compagnie des confréries fromagères du Brie de Melun, Taste Fromage, Camembert, du *Bagad Pariz* et du groupe folklorique *Lembranças do vouga*
- 12h45 • Apéritif avec les produits du Gers offert sur le parvis de l'Hôtel-de-Ville en présence de tous les artistes et en partenariat avec le lycée Théodore Monod
- 14h30 • La 2^e recette du chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel-de-Ville
- 15h15 • Vendanges des vignes de Gascogne
- 16h30 • La 3^e recette du chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel-de-Ville
- 17h • Prestation du *Bagad Pariz*
- 19h30 • Clôture de la Foire

Pendant toute la durée de la Foire

- Accueil, information : Commissariat Général
- Jeux : panier et questions-réponses. Samedi et dimanche
- Circulation du petit train
- Différents espaces de restauration
- Animation commerciale en centre-ville
- Espace Garderie (assuré par Babychou services)

Pour venir à Antony

■ La route

RD 920, D 986

Autoroute A6, A10 et A86

■ Le RER

- Ligne B, station Antony, à 20 mn de la station Chatelet-les-Halles

- Ligne C, station Chemin d'Antony

■ Le val

Liaison au départ d'Orly

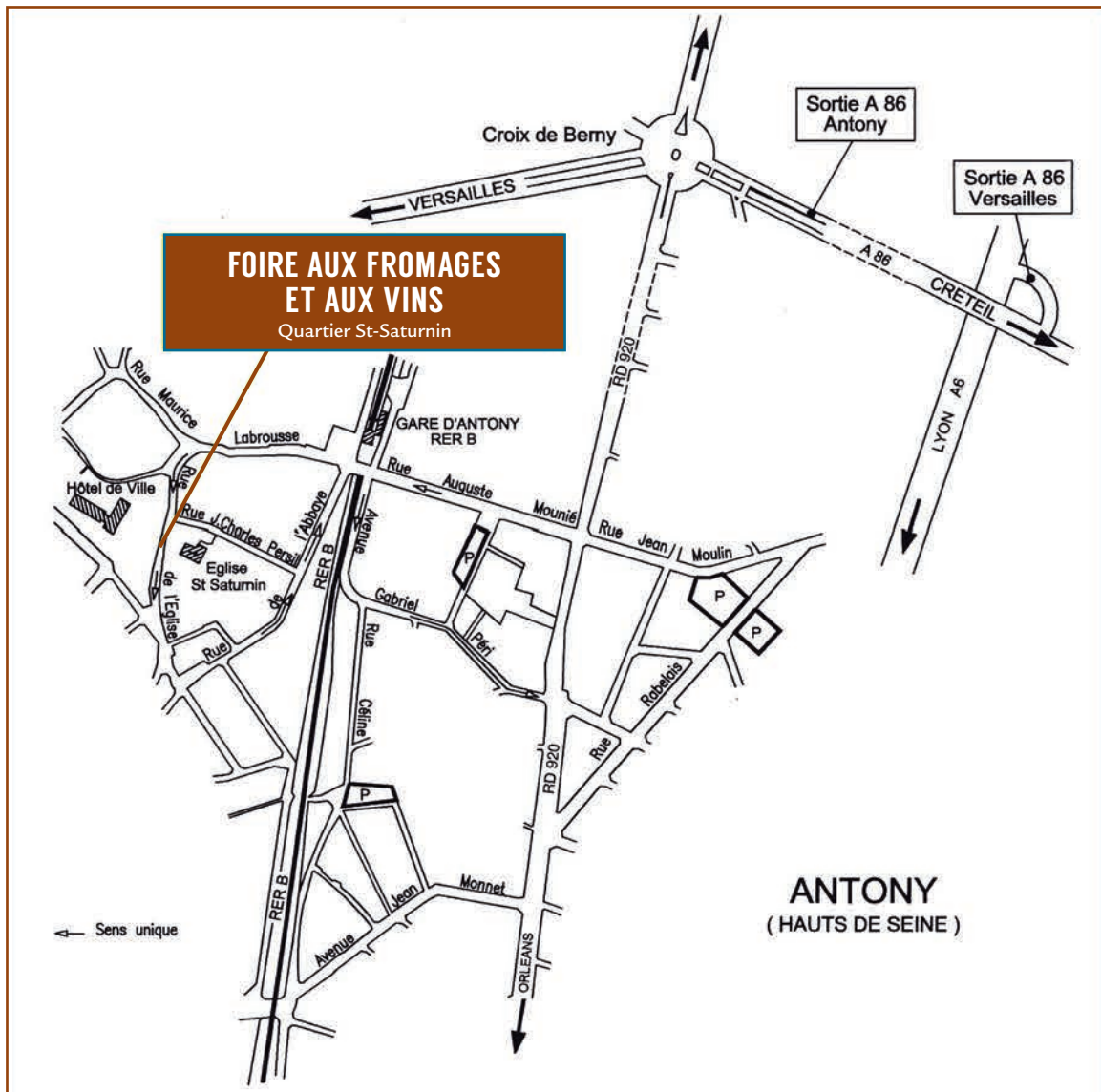
■ Les autobus

Lignes : 119, 196, 197, 286, 297, 319, 379, 395, 396

■ Les parkings

Place Firmin-Gémier

Rue Rabelais (parking des Hortensias)



Ville d'
ANTONY

Place de l'Hôtel-de-Ville - B.P. 60086 - 92161 Antony Cedex
Tél. : 01 40 96 71 00 - Fax : 01 42 37 00 10 - www.ville-antony.fr

CONTACTS SPONSORS :

Didier MORETTE

Tél. : 01 40 96 71 33 - 01 40 96 73 97

Fax : 01 40 96 73 15

E-mail : didier.morette@ville-antony.fr

CONTACTS PRESSE :

Béatrix COUPEAU-AUDIC

Tél. : 01 40 96 73 43

E-mail : beatrice.coupeau@ville-antony.fr