



# 31<sup>e</sup> Foire aux fromages et aux vins

**8-9-10 SEPTEMBRE**  
**QUARTIER SAINT-SATURNIN**





# Sommaire

Communiqué de presse .....	3
Produits à l'honneur .....	4
• Les fromages d'Ile-de-France .....	4
• Les vins du Liban .....	8
Gros plan sur les animations .....	10
Rendez-vous économique .....	12
Demandez le programme ! .....	13

-----

# Communiqué de presse



## 31<sup>ÈME</sup> FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VINS D'ANTONY

Les 8, 9 et 10 septembre, la 31<sup>ème</sup> Foire aux Fromages et aux Vins s'installera dans le quartier Saint-Saturnin. Pendant trois jours, Antony sera le point de ralliement de tous les épicuriens et vivra au rythme des produits du terroir.

Après le péril des Cabasses, fromage de brebis célébré en 2016, c'est au tour des fromages d'Ile-de-France et des vins du Liban d'être à l'honneur.

Au milieu des stars fromagères d'Ile-de-France comme le brie de Meaux (AOP), le brie de Melun (AOP), les visiteurs découvriront le coulommiers, le brie de Montereau...

La ferme de la Tremblaye, implantée à l'orée de la forêt de Rambouillet, présentera ses fromages fermiers comme le brie, le camembert, le chèvresdoux, le persillé de chèvre ou le cabrie de chèvre... Elle profitera de l'occasion pour livrer ses secrets de fabrication.

Les amateurs de vins se dirigeront vers les étals où seront notamment disposés les vins du Liban. Le vignoble libanais est majoritairement situé dans la plaine de la Bekaa, une haute vallée ensermée par deux chaînes montagneuses, où le vignoble se trouve à une altitude moyenne de 900 m. Les vins Château Saint-Thomas, Clos de Cana et Batroun-Mountains (bio) seront déclinés en rouge, rosé et blanc.

Côté exposants, 165 se déplaceront de toutes les régions de l'Hexagone et même de Suisse et du Liban pour l'événement. Près de la moitié des étals appartiendront à la filière viticole, les autres se répartiront entre fromagers et producteurs de salaisons et douceurs.

L'événement gastronomique sera également placé sous le signe des festivités. Avec au programme : cours de cuisine en plein air avec le chef Corvez, paniers garnis de produits du terroir à gagner, dégustation de brie de Meaux, animations dans les quartiers, apéritif

en plein air, petit train pour se déplacer, parade dans les rues en compagnie de musiciens...

Les visiteurs pourront également découvrir le savoir-faire de métiers anciens lors d'ateliers de fabrication du beurre à la baratte et de cordes en chanvre...

Autre temps fort, samedi à 20h30, la soirée se poursuivra en musique avec le duo Lunatico & Erness Sax qui vient d'Ibiza. Lunatico est aux platines et Erness au saxophone. Ils sauront faire voyager et vibrer le public avec une musique très éclectique. Venez partager avec eux leur performance sur le parvis de l'Hôtel de Ville !

Le lendemain, une touche solennelle sera apportée par les honorables membres de la confrérie du brie de Meaux et celle du Taste Fromage de France. Le matin, ils participeront à la parade qui partira du centre-ville puis y rejoindra le quartier Saint-Saturnin. L'après-midi, une dégustation de brie de Meaux sera organisée en présence de la confrérie éponyme.

Côté restauration, tout est prévu. Les spécialités régionales comme la tartiflette, la fondue, l'aligot, la truffade, les galettes... seront proposées dans les espaces de restauration en différents lieux de la Foire.

Ce rendez-vous attire chaque année près de 80 000 inconditionnels des saveurs du terroir. Il est devenu une tradition de rentrée pour les Antoniens et Franciliens.

---

### QUARTIER SAINT-SATURNIN (HÔTEL-DE-VILLE) 92160 ANTONY

- Entrée libre -

**Vendredi** 16 h à 22 h 30

**Samedi** 10 h à 23 h

**Dimanche** 10 h à 19 h 30

Renseignements : 01 40 96 71 33

Plus d'infos sur : [www.ville-antony.fr](http://www.ville-antony.fr)

---

# Produits à l'honneur

## LES FROMAGES D'ILE-DE-FRANCE

### Brie de Meaux (AOP)

Le brie de Meaux est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Il est fait exclusivement à partir de lait cru et entier de vache.

Il prend la forme d'un disque très plat, de 35 cm de diamètre, 3 cm d'épaisseur, pour un poids de 2,8 à 3 kg.

Il présente une croûte fine, blanche, parsemée de taches rouge marron avec une pâte souple et onctueuse. Le caractère fermier de ce fromage fermier au lait cru de vache lui confère la particularité d'être le seul brie de Meaux AOP (Appellation d'Origine Protégée) de cette catégorie.

Il faut 25 litres de lait de vache pour fabriquer un brie



de Meaux. Après un caillage de 40 minutes, le caillé est moulé avec une pelle à brie tout en conservant sa texture et cela en élaborant une stratification dans le moule. Deux mois d'affinage sont nécessaires pour déguster un brie de Meaux affiné à cœur. Son goût est particulièrement fin avec une note noisette qui va se prononcer au fil du temps.

### Brie de Melun (AOP)



Le brie de Melun est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Il pèse 1,5 kg avec un diamètre de 27 cm. Il présente une croûte fine, avec des bords non arrondis parsemés de taches rouge marron avec une pâte souple et onctueuse. Il faut 13 litres de lait pour fabriquer un brie de Melun, avec un caillage de 18 heures et moulé avec une louche de 2 litres. Le brie de Melun va ensuite subir un séchage de 10 jours dans une cave chaude et sèche.

À partir de là, le fromage est affiné à basse température pour démarrer l'évolution de la pâte à caractère très lactique. De ce fait, 3 mois d'affinage sont nécessaires pour déguster un brie de Melun affiné à cœur, plus long que le brie de Meaux, pour aboutir à une note de goût plus corsée, plus salée et une texture de pâte plus fondante et plus fine.

### Coulommiers

Le coulommiers est un fromage moelleux à pâte molle et à croûte fleurie au lait de vache, de taille intermédiaire entre le camembert et le brie.

Il pèse 350 ou 500 g pour un diamètre de 13 ou 15 cm et une épaisseur de 3 cm.

Il présente une croûte fine duvetée de blanc, une odeur franche de brie et un goût prononcé du terroir. L'affinage du coulommiers dure 2 mois en cave fraîche. Il tire son nom de la localité de Seine-et-Marne où le fromage était autrefois vendu sur le marché.



## Brie de Montereau



Le brie de Montereau est un fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte fleurie. Il appartient à la famille des bries. Le nom de Montereau lui aurait été donné car c'est le lieu d'un très important marché où sont vendus les fromages de Seine-et-Marne.

Ce brie est assez proche du brie de Melun par sa forme et du coulommiers par son goût. Sa croûte est duveteuse, blanche et tachetée de pigments rougeâtres, alors que sa pâte crémeuse est lisse et de couleur jaune clair.

Le brie de Montereau offre un goût assez prononcé en raison de son temps d'affinage qui est d'un mois au minimum. Il dégage des arômes de sous-bois sur la croûte et sa pâte donne des parfums de lait chaud qui persistent en bouche.

## Fougerus

Le Fougerus est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie de la famille des bries.



Il ressemble à un coulommiers en plus large et plus épais, couvert d'une croûte blanche légèrement tachée de rouge. Ce fromage au lait cru de

vache est fabriqué de façon artisanale par une fromagerie indépendante de Tournan-en-Brie, en Île-de-France. Sa marque de fabrique : des feuilles de fougères (d'où le nom de Fougerus) couvrant partiellement sa face supérieure.

## Brie de Nangis

Le goût du brie de Nangis est légèrement plus fort que celui du brie de Meaux. Il est produit en Seine-et-Marne durant toutes les saisons. Sa pâte



est jaune (or), souple, grumeleuse et non coulante, la croûte est blanche avec des stries rouges et brunes. Il est de forme cylindrique plate d'un diamètre de 22 cm, de 3 cm d'épaisseur et d'un poids de 1 kg. Celui-ci garde le nom de la localité où il est né, même s'il est désormais fabriqué du côté de Tournan-en-Brie. Son affinage nécessite 4 à 5 semaines.

## Fontainebleau



Le fontainebleau serait né à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle à Fontainebleau dont il prit le nom. Il s'agit d'un fromage frais au lait de vache confectionné avec de la crème fouettée et du fromage blanc. Il se caractérise par sa mousse blanche d'environ 10 cm.

On ne sait pas si dès le début, il a été confectionné avec de la crème fouettée ou avec des blancs d'œufs. Cette spécialité s'est affinée grâce à la technique du foisonnement. Au fil des années, elle a gagné en notoriété. On l'apprécie particulièrement en dessert.

### Sources :

[fromagesfermiers-idf.fr](http://fromagesfermiers-idf.fr)

[androuet.com](http://androuet.com)

[cuisineetvinsdefrance.com](http://cuisineetvinsdefrance.com)



## FROMAGES FERMERS DE LA FERME DE LA TREMBLAYE

Située dans le sud des Yvelines, en lisière de la forêt de Rambouillet, la ferme de la Tremblaye est fabricant de fromages depuis plus de 30 ans. Les fromages fermiers sont uniquement fabriqués avec le lait de leur cheptel composé de vaches et de chèvres. Les animaux sont nourris par les productions céréalières de la ferme.

Trois critères sont exigés pour fabriquer un fromage fermier : utiliser du lait uniquement des animaux de la ferme, le traiter sur le site et développer des méthodes traditionnelles.

### Brie fermier

Il s'agit d'un fromage à pâte molle et à croûte fleurie. Il présente une croûte fine, blanche, qui peut être parsemée de taches rouge marron avec une pâte souple et onctueuse.



Ce brie n'est pas une AOP mais un brie local. Son caractère fermier le rend unique. Il est différent du brie de Meaux par sa souplesse ainsi que son caractère onctueux.

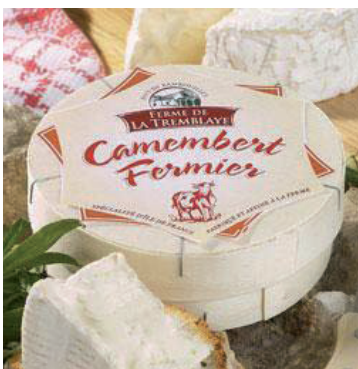
La taille est spécifique à chaque ferme. Il faut 1 à 2 mois d'affinage selon sa taille pour déguster un brie fermier à cœur.

### Camembert fermier

Le camembert fermier est un fromage moelleux à pâte molle et à croûte fleurie. Il pèse 250 g minimum pour un diamètre de 11 cm et une épaisseur de 3 cm.

Il présente une croûte fine duvetée de blanc.

Son odeur franche et son goût prononcé du terroir s'affirme avec l'affinage.



### Saint foin nature ou sauge

Le Saint foin est un fromage fermier au lait entier de vache, à pâte molle et à croûte légèrement fleurie. Il se présente dans un cerclage de bois et sous deux formats de 150 g et de 400 g.

Il existe également à la sauge. De la sauge séchée est saupoudrée sur sa croûte, ce qui le parfume.



### Chèvredu

Fromage crémeux à pâte blanche et à croûte blanche et duvetée. Ce fromage est proposé en deux formats (120 g et 400 g).

A l'affinage il se couvre d'une croûte fine de couleur crème et sa pâte prend une couleur ivoire. Sa texture devient onctueuse et fondante.



### **Persillé de chèvre fermier**

Le persillé de chèvre fermier est une pâte persillée à croûte cendrée. Ce fromage est fabriqué à partir de lait pasteurisé et pèse environ 1 kg.



À l'affinage, sa croûte cendrée se mélange à un léger duvet blanc et sa pâte blanche se pare de point bleu. Sa texture devient onctueuse et fondante.

Ce fromage a reçu le Prix 2014 de l'Innovation et Patrimoine Alimentaire, Cervia Paris-Ile-de-France.

---

### **Cabrie de chèvre**

Le cabrie de chèvre est une des dernières nouveautés fromagères (doublement médaillé au Mondial du Fromage 2015). Il s'agit d'un fromage au lait de chèvre et à pâte molle.



---

#### **Sources :**

[fromagesfermiers-idf.fr](http://fromagesfermiers-idf.fr)  
[nouveaux.fromagers.fr](http://nouveaux.fromagers.fr)  
[produits-laitiers.com](http://produits-laitiers.com)

## LES VINS DU LIBAN

La principale zone viticole du Liban est la plaine de la Bekaa où est regroupé l'essentiel des propriétés. Située au nord-est de Beyrouth, à 900 m d'altitude, la plaine de la Bekaa est un site exceptionnel pour la culture de la vigne.

Véritable faille entre deux montagnes, elle propose une diversité de sol remarquable.

Les vignes sont implantées sur des versants sud-est et nord-ouest.

Le vignoble libanais s'étend sur 27 000 ha. La production totale annuelle de vin s'élève à 300 000 hectolitres, dont 40% sont exportés. Le reste de la production est commercialisé en raisin de table.



Les cépages dominants sont essentiellement des cépages internationaux. En rouge, on trouve : le Cinsault, le Carignan, le Grenache, le Merlot, le Cabernet Sauvignon.

Les variétés blanches sont : le marveh, l'Obeidi, le Chardonnay, le Muscat, le Viognier, la Clairette.



Les théories historiques modernes font du Liban le plus vieux pays du vin, la viticulture aurait commencé près de 7000 ans avant notre ère. Par la suite, à partir de 3000 ans avant JC, les Phéniciens produisirent du vin au Liban et l'exportèrent vers les grands pays de la Méditerranée antique comme l'Égypte.

Il n'existe pas de certification A.O.C. et les vins libanais sont généralement classés en trois catégories : découverte, aisance, extase.





## Découverte

Ce sont des vins jeunes et faciles à boire, des vins de caractère qui respectent les terroirs. Souvent fruités avec une touche d'épice, les meilleurs d'entre eux invitent à aller plus loin avec les vins du même domaine dont les prix sont plus élevés. Ils se déclinent en rouge, blanc et rosé.

Seront disponibles sur les étals de la 31<sup>ème</sup> FFV :

- Château Saint Thomas Le gourmet Rouge 2014
- Clos de cana rouge 2014
- Chardonnay St Thomas 2015
- Chardonnay et Riesling Batroun Mountains 2015 (bio)



## Extase

La troisième catégorie est apparue plus tard. Il s'agit de vins d'exception issus de parcelles rares et sélectionnés avec le plus grand soin.

Cette catégorie a été initiée par le fondateur du domaine Kefraya. Son objectif était de faire un vin qui présente le meilleur potentiel pour des parcelles sélectionnées du domaine Kefraya.

Ils se déclinent en rouge et blanc.



Seront disponibles sur les étals de la 31<sup>ème</sup> FFV :

- Clos Saint Thomas Château 2010
- Clos de Cana Château 2009
- Château St Thomas les Sultans 1999

**Sources :** [wineroutelebanon.com/travel/fr/classification-des-vins-libanais/](http://wineroutelebanon.com/travel/fr/classification-des-vins-libanais/)

## Aisance

Les raisins sont sélectionnés à la main en général. Il y a plus de complexité aromatique. Le vieillissement a lieu en fût de chêne et la conservation se fait cinq ans en bouteille.

Cette catégorie s'applique pour les vins libanais rouges et blancs. Ils sont plus complexes, les vignes sont plus anciennes que pour la gamme « Découverte », la production est moins importante et le raisin est souvent récolté à la main avant

macération.

Les meilleurs d'entre eux offrent une magnifique panoplie d'arômes et séduiront vos papilles. Ils se déclinent en rouge et blanc.

Seront disponibles sur les étals de la 31<sup>ème</sup> FFV :

- Clos Saint Thomas Les Emirs 2011
- Clos de Cana Pinot noir 2009
- Batroun Mountains (bio) Cabernet Sauvignon 2012



# Gros plan sur les animations

Reflète d'un art de vivre autour de la gastronomie, la 31<sup>ème</sup> Foire aux Fromages et aux Vins s'installera dans le quartier Saint-Saturnin d'Antony du 8 au 10 septembre.

Les fins palais et amateurs de vins connaissent bien ce rendez-vous où l'on peut dénicher des produits authentiques dans une ambiance champêtre et conviviale.

Samedi matin, place aux animations gourmandes dans les quartiers de la Ville en compagnie de la banda Adagio, orchestre d'animation antonien. Elle sera de retour dimanche matin pour participer au défilé et l'après-midi elle jouera dans les allées de la Foire.



## RIBAMBELLE DE 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 produits



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 seront posées sur différents thèmes (vins, produits du terroir, fromages...) et chaque bonne réponse permettra de remporter un produit gastronomique. Avis aux amateurs !

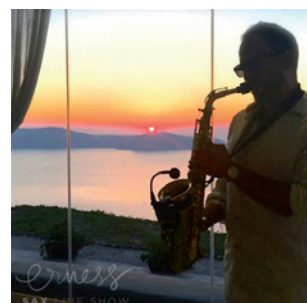
## ANIMATIONS À FOISON

Avec l'association Le Savoir-Faire de nos Anciens, les visiteurs découvriront de vieux métiers de la ferme : crèmière, cordier. Ses membres effectueront des démonstrations : fabrication du beurre à la baratte et de cordes en chanvre.

Après la fabrication du beurre, place à la dégustation !

Samedi soir, à partir de 20h30, les projecteurs se braqueront sur le parvis de l'hôtel de Ville.

Lunatico & Erness Sax, venus tout droit d'Ibiza, feront vibrer le public avec une musique éclectique de style électro, house, deep house... Lunatico sera aux platines et Erness au saxophone.







Le lendemain, tous ceux qui aiment cuisiner ne rateront pas une miette du rendez-vous culinaire proposé par le chef Jean-Yves Corvez !

A partir de 11h, il animera un cours de cuisine en direct et en plein air sur le parvis de l'Hôtel de Ville. Il sera accompagné d'élèves du lycée professionnel Théodore Monod d'Antony.

Cette toque blanche confectionnera une recette de son répertoire, facile à refaire chez soi, avec l'aide « d'apprentis cuisiniers » recrutés dans le public. Après la réalisation, place à la dégustation et à la distribution de la recette. Au cours de la journée, il réalisera une entrée, un plat et un dessert. Ses autres cours de cuisine seront programmés à 14h30 et à 16h30.

Parallèlement à partir de 12h, une grande parade, composée de musiciens et de membres de la confrérie du brie de Meaux et du Taste fromage de France partira du centre-ville puis regagnera le quartier Saint-Saturnin.

L'après-midi, une savoureuse dégustation de brie de Meaux sera organisée face au parvis de l'église. Les honorables membres de cette confrérie fromagère apporteront un volet solennel par leur présence. Si vous êtes adeptes de fromages à pâte molle, ne ratez pas ce rendez-vous !

## PAPILLES EN FÊTE !

Pour répondre aux petites faims, des spécialités régionales seront proposées dans les espaces de restauration, installés en différents points de la manifestation.

Avec au choix : truffade (pommes de terre, tome fraîche, cantal), tripoux (à base de tripes) aligot (pommes de terre et tome fraîche), tartiflette (pommes de terre, lardons, reblochon), fondue savoyarde, galettes bretonnes, huîtres de l'Atlantique....



# 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 (sur le mobilier urbain, chez les commerçants), ou sur le dépliant de la manifestation, ou encore sur le petit train ou la flamme ornementale...

Par ailleurs, des sacs-cabas à l'effigie de la 31ème 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 8 SEPTEMBRE 2017

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

## SAMEDI 9 SEPTEMBRE 2017

- 10h** Ouverture des stands
- Entre 10h et 12h** Fabrication de beurre à la baratte et de cordes en chanvre ; dégustation de beurre  
• Face au parvis de l'église
- Animation avec la Banda Adagio :**
- 10h15** Parking du Simply Market  
• Rue Pascal
- 11h15** Parvis de la gare Fontaine Michalon  
• Rue Mirabeau
- 12h15** Parking de l'Intermarché  
• Rue des Gouttières
- Entre 14h et 18h** Fabrication de beurre à la baratte et de cordes en chanvre ; dégustation de beurre  
• Face au parvis de l'église
- 20h30 - 23h** Concert du duo de musiciens Lunatico & Erness Sax  
• Parvis de l'Hôtel de Ville
- 22h30** Fermeture des stands et des espaces de restauration

## DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 2017

- 10h** Ouverture des stands
- 11h** La 1<sup>ère</sup> recette du chef Jean-Yves Corvez avec les élèves du lycée Théodore Monod  
• Parvis de l'Hôtel de Ville
- 12h** Départ du défilé rue Jean Moulin en direction du quartier Saint-Saturnin, en compagnie de la banda Adagio et des confréries fromagères : brie de Meaux et Taste Fromage de France
- 12h45** Apéritif offert  
• Sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 14h30** Prestation de la banda Adagio
- 14h30** La 2<sup>e</sup> recette du chef Jean-Yves Corvez  
• Parvis de l'Hôtel de Ville
- 15h30** Dégustation du brie de Meaux
- 16h30** La 3<sup>e</sup> recette du chef Jean-Yves Corvez  
• Parvis de l'Hôtel de Ville
- 17h30** Prestation de la banda Adagio
- 19h30** Clôture de la Foire

## PENDANT TOUTE LA DURÉE DE LA FOIRE

- **Accueil, information** : commissariat général
- **Samedi et dimanche** : jeu du panier et jeu de questions réponses, circulation du petit train
- Espace garderie (assuré par Baby'chou)
- Différents espaces de restauration
- Animations commerciales en centre-ville

Programme susceptible de modifications ou d'annulations en fonction de la météo

# 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  
Châtelet-les-Halles  
- **Ligne C**, station  
Chemin d'Antony

## ♦ LE VAL

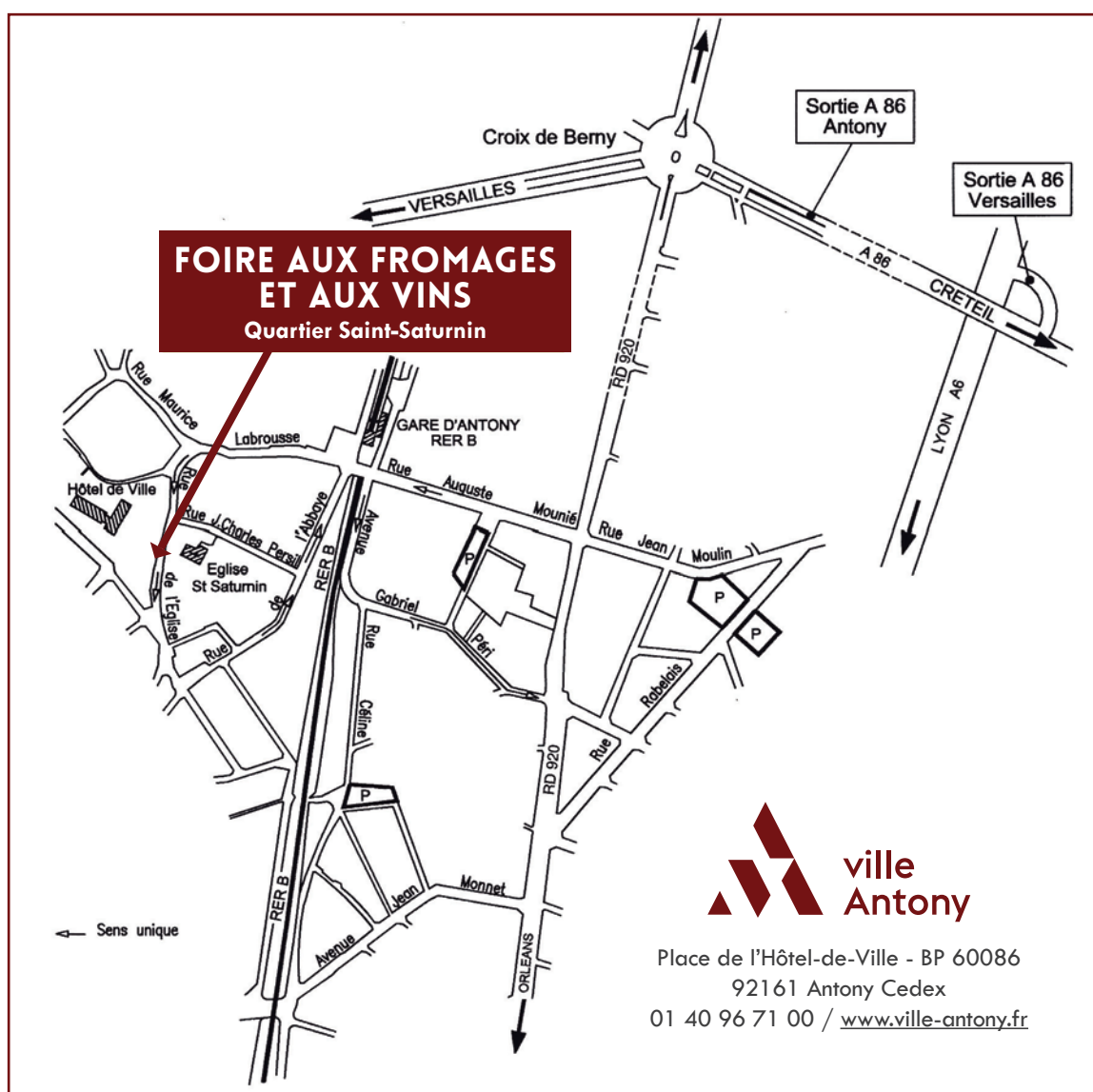
Liaison au départ d'Orly

## ♦ LES AUTOBUS

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

## ♦ LES PARKINGS

Place Firmin-Gémier  
Rue Rabelais (parking  
des Hortensias)



ville  
Antony

Place de l'Hôtel-de-Ville - BP 60086  
92161 Antony Cedex  
01 40 96 71 00 / [www.ville-antony.fr](http://www.ville-antony.fr)

## CONTACT SPONSORS :

Didier MORETTE  
01 40 96 71 33 et 73 97  
Fax : 01 40 96 73 15  
[didier.morette@ville-antony.fr](mailto:didier.morette@ville-antony.fr)

## CONTACT PRESSE :

Béatrix COUPEAU-AUDIC  
01 40 96 73 43  
[beatrice.coupeau@ville-antony.fr](mailto:beatrice.coupeau@ville-antony.fr)