

DOSSIER DE PRESSE



37^E FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VINS



13 AU 15 SEPTEMBRE
QUARTIER ST-SATURNIN, ANTONY



Restaurant Nover
à emporter
*Boissons fraîches
*Bière Affligem 3,50
*Sandwich à 6
plats à emporter

37^E FOIRE AUX FROMAGES ET AUX VINS

SOMMAIRE

Communiqué de presse	5
La Foire aux Fromages et aux Vins en chiffres	11
Demandez le programme !	13
Pour venir à Antony	15



Communiqué de presse

Reffet d'un art de vivre autour de la gastronomie, la 37^e Foire aux Fromages et aux Vins, organisée par la ville d'Antony, s'installera en plein air, au cœur du quartier historique Saint-Saturnin, du 13 au 15 septembre, dans une ambiance conviviale et champêtre. L'événement phare de la rentrée fournira l'opportunité aux gourmets et gourmands de découvrir des produits locaux typiques et de valoriser le patrimoine des régions.

AMBASSADEURS DU TERROIR

Pour cette nouvelle édition, 129 exposants feront le voyage jusqu'à Antony. Ils se déplaceront de douze régions françaises et même de Suisse, du Liban, où Antony est jumelée avec la Ville d'Antélias, et de Madagascar pour proposer les produits de leurs terroirs. Parmi eux, la moitié est issue de la filière viticole, les autres se répartissent entre fromagers, producteurs de foies gras, saucissons, confitures, gâteaux... Cette fête dédiée aux trésors de bouche offrira l'occasion de rencontrer et d'échanger avec les ambassadeurs des terroirs, de découvrir leurs spécialités, leurs secrets de fabrication et bien entendu de déguster leurs produits.

DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Les amateurs d'émissions culinaires ne rateront pas une miette du rendez-vous proposé par le chef de cuisine Olivier Chaput, dénommé chef préféré des enfants. Son objectif ? Faire découvrir la gastronomie, notamment aux plus jeunes et aux moins jeunes, en mettant à l'honneur le produit. Dimanche 15 septembre, il réalisera à 11h30, 15h et 17h sur la place de l'Hôtel de Ville, trois démonstrations culinaires à base de fromage, à savoir : une entrée, un plat et un dessert. Et après la réalisation, place à la dégustation !

Olivier Chaput, est fondateur de l'association Les Enfants Cuisinent, co-fondateur du Festival #BON (Festival de l'alimentation et de la gastronomie pour les enfants) et Toque de l'Année 2023 par l'association des Toques françaises. Celle-ci a pour but de promouvoir la gastronomie française en France et à travers le monde, ainsi que de défendre les produits de qualité et des terroirs. À noter que la Ville s'inscrit dans une logique d'éducation alimentaire et de sensibilisation au gaspillage des enfants en les mettant au cœur de la préparation des repas. Dans ce cadre, le chef Olivier Chaput a animé, de mars à juin, au sein de la cuisine centrale d'Antony, plusieurs ateliers pour les écoliers de CM1-CM2. Les enfants y ont appris à cuisiner des produits mais aussi à comprendre leurs goûts.



Communiqué de presse - suite

DÉGUSTATIONS ET RESTAURATION

Des verres à vin écoresponsables (100 % polypropylène, sans bisphénol A et sans phthalate), gravés Foire aux Fromages et aux Vins, seront disponibles sur place au tarif de 1 € et permettront de déguster des vins sur les étals. Et pour les petits creux, tout est prévu. Les visiteurs pourront prendre leurs repas sur place et en plein air, où des espaces dédiés à la restauration seront installés, en différents points de la manifestation. Au menu, les spécialités culinaires de l'Hexagone : 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 du Cantal (tome du Cantal fraîche, pommes de terre, lardons...), escargots de Bourgogne, tripoux d'Auvergne (panse de veau ou d'agneau)... Les visiteurs pourront aussi se laisser tenter par des sandwichs de foie gras, de charcuterie, proposés sur les étals des exposants.

ANIMATIONS AUX PETITS OIGNONS

La musique rythmera aussi cette 37^e édition. La banda Chulla, dans la tradition des fanfares du sud-ouest, est composée d'une trentaine de musiciens habitants Antony et les villes limitrophes. La fanfare proposera un répertoire varié, allant des incontournables pasos, à la variété et au pop-rock. Lors de leurs déplacements dans les allées de la Foire, ils transmettront leur bonne humeur aux visiteurs.

Au titre des nouveautés, un spectacle déambulatoire intitulé Épicure et les Toqués avec des échassiers laissera place à la comédie, la jonglerie, la danse et à de nombreuses surprises ! Et pour séduire les plus jeunes, des mascottes à l'effigie de Maya l'abeille, du canard tyrolien et d'un corbeau seront de la partie.

Par ailleurs, la cave à bières Brun Houblon, qui s'implante rue de l'église, proposera une animation extérieure à base de quiz où les participants devront associer des bières à leur style respectif pour gagner des petits lots. L'occasion d'en apprendre plus sur les typologies de bières.

En point d'orgue, samedi à partir de 20 h 30, place à un concert gratuit avec Génération, groupe de pop-rock, funk, soul, disco, de retour. Il interprétera des titres actuels, sans oublier les succès de la pop française et internationale sur le parvis de l'Hôtel de Ville. Quant aux amateurs de jeux, ils retrouveront avec plaisir l'une des valeurs sûres de la manifestation : le jeu du panier garni. Le principe ? Le joueur estime le poids d'un panier rempli de produits du terroir. La personne qui donnera le poids exact ou le plus proche de la bonne réponse remportera le gros lot ! Samedi et dimanche, une dizaine de paniers seront ainsi en jeu. Quant aux perdants, ils pourront toujours tenter leur chance avec le jeu des questions-réponses portant sur différents thèmes comme la gastronomie, l'actualité locale... Chaque bonne réponse permettra de remporter une spécialité gastronomique.

RENDEZ-VOUS ÉCONOMIQUE

La Foire aux Fromages et aux Vins constitue également un événement économique. Certains producteurs mettent à profit cette manifestation pour établir des contacts intéressants pour la promotion et la vente



Communiqué **de presse - suite**

de leurs produits. Au fil des années, de plus en plus de visiteurs commandent directement leurs produits auprès des exposants et viennent les chercher pendant la Foire. Certains viticulteurs ont même développé des points de vente dans des boutiques-relais de la région comme des cavistes.

La Foire constitue l'événement phare de la rentrée et elle attire de nombreux amateurs chaque année.

Quartier Saint-Saturnin
Hôtel de Ville - 92160 ANTONY
Entrée gratuite

Ven 16 h à 22 h 30 - Sam 10 h à 22 h 30 - Dim 10 h à 19 h 00

Renseignements : 01 40 96 71 33

Plus d'infos : www.ville-antony.fr/foire-fromages-vins



La Foire en chiffres

37^E ÉDITION

129
EXPOSANTS

148
STANDS

64
VINS ET
SPIRITUEUX

12
RÉGIONS FRANÇAISES PRÉSENTES

Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Bretagne, Centre-Val de Loire, Corse, Grand Est, Hauts-de-France, Normandie, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Pays de la Loire, Provence-Alpes-Côte d'Azur.

3
PAYS PRÉSENTS ET PRODUITS PROPOSÉS

Suisse : tête de moine, etivaz, tomme suisse, gruyère, vacherin fribourgeois, appenzeller à la crème, extra ou raffiné, meringue.

Liban : vins rouge, rosé, blanc.

Madagascar : vanille, épices (curcuma, cannelle, gingembre), combawa.

32
FROMAGES

12
SALAISONS
CHARCUTERIE

47
AUTRES PRODUITS :
foies gras, ravioles, douceurs (pain d'épices, macarons, gâteaux aux noix, miel...)



Demandez le programme !

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

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

SAMEDI 14 SEPTEMBRE 2024

- 10h Ouverture des stands
- 14h30-17h30 Animation musicale avec la fanfare Banda Chulla,
Déambulation d'échassiers et de mascottes
Jeu du panier et jeu de questions-réponses
sur la gastronomie et l'actualité locale pour gagner
des produits du terroir
- 20h30 Concert du groupe Génération sur le parvis
de l'Hôtel de Ville
Entrée libre
- 22h30 Fermeture des stands et des espaces de restauration

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2024

- 10h Ouverture des stands
- 11h30 Démonstration culinaire avec le Chef Olivier Chaput -
Place de l'Hôtel de Ville
- 14h30-17h30 Animation musicale avec la fanfare Banda Chulla
Déambulation d'échassiers et de mascottes
Jeu du panier et jeu de questions-réponses
sur la gastronomie et l'actualité locale pour gagner
des produits du terroir.
- 15h Démonstration culinaire avec le Chef Olivier Chaput -
Place de l'Hôtel de Ville
- 17h Démonstration culinaire avec le Chef Olivier Chaput -
Place de l'Hôtel de Ville
- 19h Clôture de la Foire

Renseignements, liste des exposants : Stand/Accueil de la Ville

Différents espaces de restauration

Espace garderie : samedi et dimanche après-midi
(enfants à partir de 6 ans)

**Programme susceptible de modification ou d'annulation
en fonction de la météo**



Pour venir à Antony

La route

RD 920, RD 986
Autoroute A6, A10 et A86

Le RER

Ligne B
station Antony, à 20 mn
de Châtelet-les-Halles
Ligne C
station Chemin d'Antony

Le T10

Croix-de-Berny - Clamart

Le val

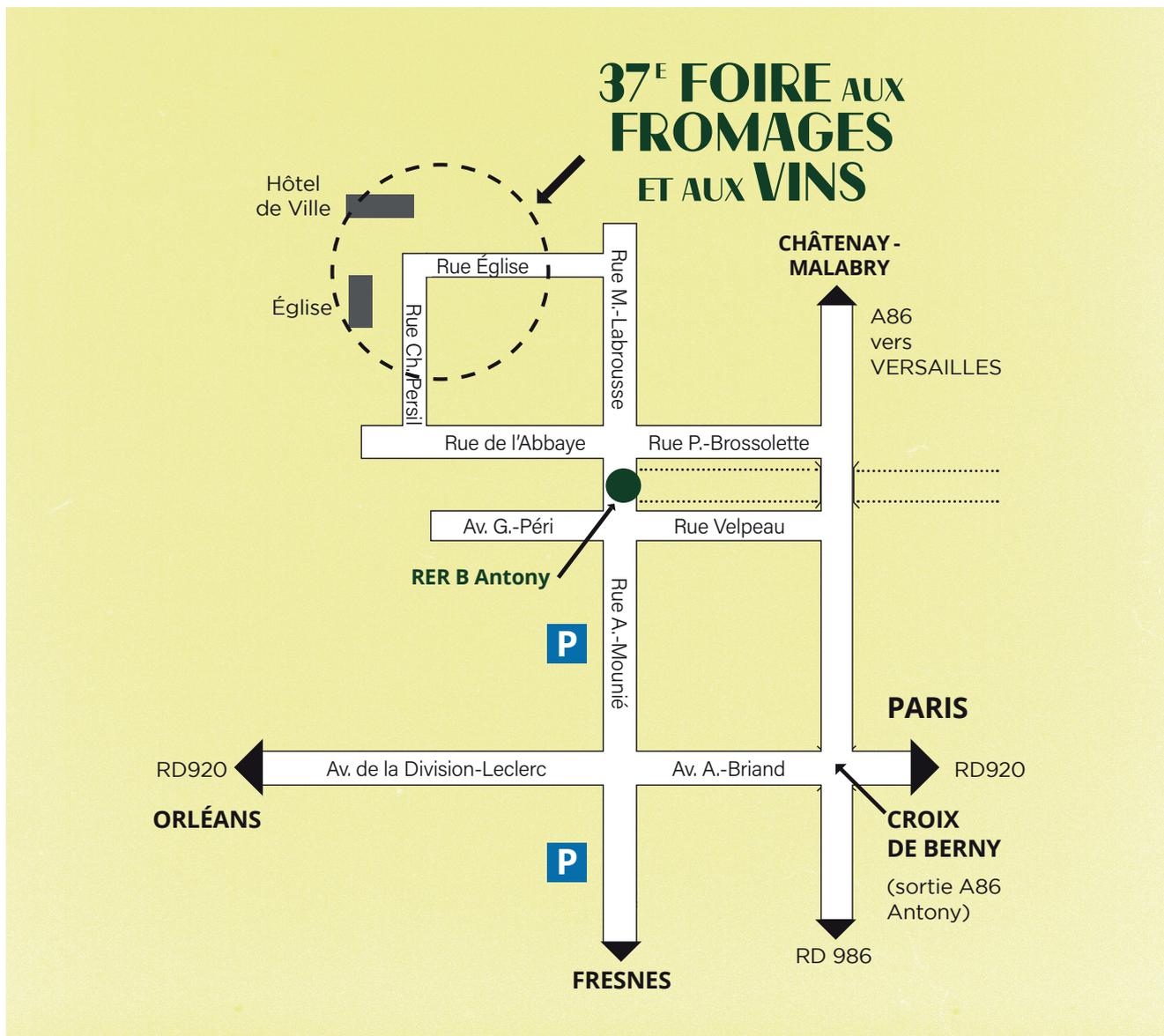
Liaison au départ d'Orly

Les bus

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

Les parkings

Place Patrick-Devedjian
(anciennement Place du Marché)
Place des Anciens-Combattans-d'Afrique-du-Nord
Avenue Rabelais
(parkings des Hortensias et Rabelais)



Place de l'Hôtel de Ville 92161 Antony Cedex - 01 40 96 71 00
www.ville-antony.fr/foire-fromages-vins

Béatrix COUPEAU-AUDIC - 01 40 96 73 43
beatrice.coupeau@ville-antony.fr

