

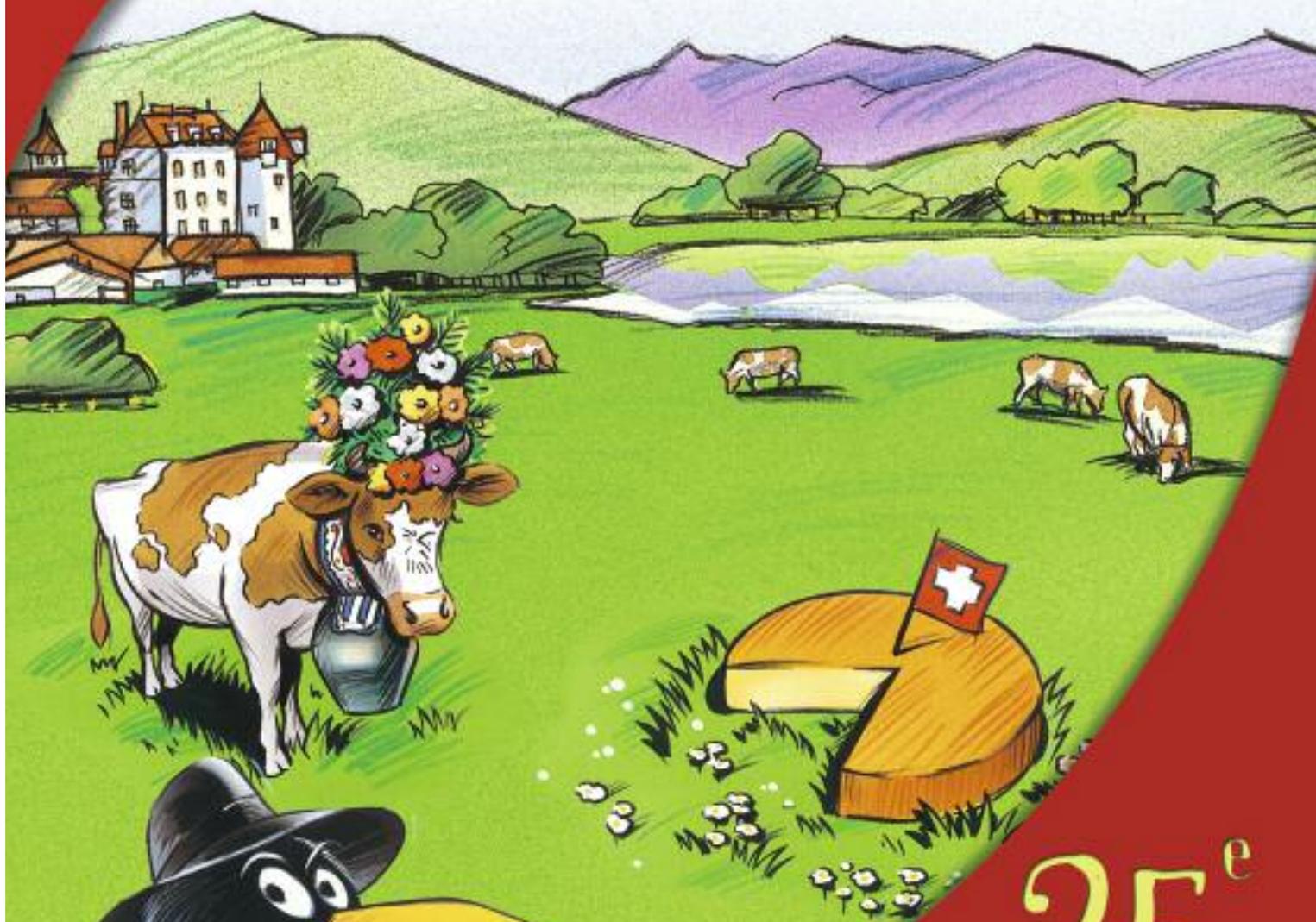
hauts-de-seine
CONSEIL GÉNÉRAL



9, 10 et 11 septembre 2011
Quartier Saint-Saturnin

Ville d'
ANTONY

Vingt-cinq ans
la belle!



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Sommaire

Communiqué de presse	2
Les terroirs s'installent à Antony	4
Bienvenue en Suisse ! Le petit pays des grands fromages Vins du domaine Kursner	5
Pleins feux sur les festivités	11
Rendez-vous économique	13
Demandez le programme !	14



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Communiqué de presse

25^e Foire aux Fromages et aux Vins
9, 10 et 11 septembre 2011

La 25^e édition de la Foire aux Fromages et aux Vins s'annonce les 9, 10 et 11 septembre dans le quartier Saint-Saturnin.

La première année, 40 exposants étaient au rendez-vous. 25 ans plus tard, ils seront 170 et attendront avec impatience les visiteurs pour dévoiler leurs savoureuses spécialités. Année après année, le succès de la Foire aux Fromages et aux Vins ne s'est pas démenti ! Il est devenu LE grand rendez-vous festif, convivial et incontournable de la rentrée pour les Antoniens et les Franciliens. Alors, pour fêter ce 25^e anniversaire, de nombreuses surprises, affinées à cœur, seront concoctées !

Bienvenue en Suisse

Emmentaler AOC, gruyère AOC suisse, tête de moine AOC, sbrinz AOC, vacherin fritbourgeois AOC, l'etivaz AOC... seront quelques-unes des têtes d'affiches de ce festival gourmand. Comme vous l'avez compris, la Suisse, le petit pays des grands fromages, recevra les honneurs de la 25^e Foire aux Fromages et aux Vins d'Antony. Vous y découvrirez l'authenticité et le savoir-faire de ses maîtres fromagers. Les spécialités fromagères seront escortées des vins du domaine Kursner, élus parmi les meilleurs crus suisses, avec toute une gamme de vins blancs, rosés et rouges. A déguster, bien entendu, avec modération.

Pleins feux sur les festivités

Dès le matin, des collations seront organisées dans les quartiers en compagnie des danseurs et des musiciens. Les inconditionnels d'émissions de télévision culinaires rejoindront le chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel de Ville. Il proposera plusieurs rendez-vous et réalisera une recette de son répertoire, à base de fromage de Suisse.



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Un restaurant, 100 % helvète, prendra ses quartiers sur le parvis de l'église.

Au menu : la savoureuse fondue suisse moitié-moitié, à base de gruyère suisse AOC et de vacherin fribourgeois AOC et des assiettes de charcuterie....

Les autres espaces de restauration, en différents points de la manifestation, mettront également en valeur le talent des régions.

Samedi soir, en point d'orgue, le ciel du parvis de l'Hôtel de Ville, s'illuminera d'un son et lumière qui retracera les temps forts des 25 éditions. Le lendemain, la manifestation soufflera ses 25 bougies en offrant aux amateurs du plus noble des fromages de Suisse une dégustation de 3000 portions environ de gruyère.

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

Les 9, 10 et 11 septembre

Entrée libre

Vendredi : de 16 h à 22 h 30

Samedi : de 9 h 30 à 22 h 30

Dimanche : de 9 h 30 à 19 h 30

Renseignements : 01 40 96 71 33 et sur www.ville-antony.fr

Pour venir à Antony

La route

RD 920, RD 986

Autoroute A6, A10, A86

Le RER

Ligne B, station Antony



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Les terroirs s'installent à Antony

170 exposants viendront de toutes les régions de France et même de Suisse pour investir le quartier Saint-Saturnin et faire découvrir les produits de leurs terroirs. Près de la moitié appartiennent à la filière viticole, les autres se répartissent entre fromagers et producteurs de salaisons, de douceurs... La 25^e édition de la Foire aux Fromages et aux Vins, sera placée sous les couleurs du drapeau suisse avec 12 échoppes helvètes.



Outre les dégustations, tout est prévu pour rassasier les gourmets avec des espaces de restauration installés en différents points de la manifestation. Le parvis de l'église se mettra au diapason de la gastronomie helvétique avec un restaurant éphémère. Au menu : la célèbre fondue moitié-moitié à base de gruyère AOC suisse et de vacherin fribourgeois AOC, sans oublier des assiettes de charcuterie.

Détail ultime, le personnel est 100% helvète et le costume folklorique est de rigueur : bredzon pour les hommes et dzaquillon pour les femmes !

D'autres tables accueillantes mettront à l'honneur les spécialités régionales avec la tartiflette de Savoie, l'aligot de l'Aveyron, les huîtres de l'Atlantique, la fondue savoyarde, la truffade d'Auvergne, les galettes bretonnes...



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Bienvenue en Suisse !

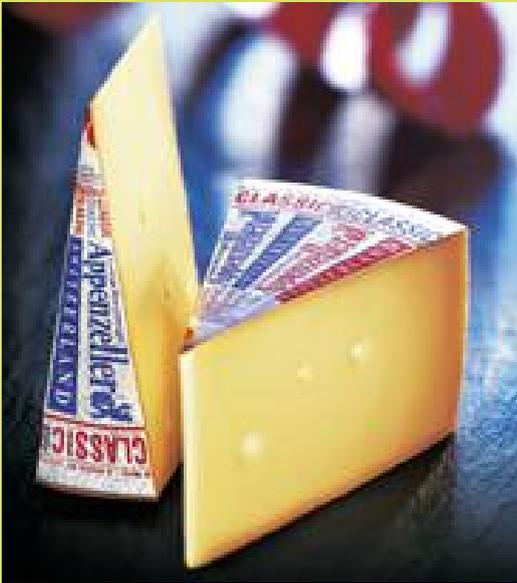
Le petit pays des grands fromages

Chaque région de Suisse est le berceau d'un grand fromage apprécié des amateurs du monde entier. Autant de fromages de qualité dans un si petit pays, à première vue, c'est étonnant ! Et pourtant, si on y regarde bien... La Suisse reste avant tout un pays de montagnes, de pâturages et de prairies, qui a su conserver une agriculture familiale où la production laitière tient une grande place.

Vous avez sûrement déjà dégusté l'emmentaler ou le gruyère, mais avez-vous déjà goûté au sbrinz ou au vacherin fribourgeois ? Les étals helvètes permettront de découvrir ou redécouvrir 10 fromages suisses qui seront présents à Antony.



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins



❁ Appenzeller

C'est un fromage à la pâte crémeuse enveloppée d'une croûte aux tons bruns et rouges caractéristiques. Il est fabriqué à base de lait cru *, à pâte pressée mi-cuite. Il est renommé pour son goût incomparablement savoureux dû à de nombreux frottages avec une saumure à base d'herbes de montagne, appelée "Sulz", dont la recette (à base d'herbes aromatiques de montagne, de vin blanc et d'épices) est toujours gardée secrètement aujourd'hui. Ce fromage corsé et authentique est fabriqué en Appenzell, dans l'est de la Suisse.

* C'est-à-dire un lait qui n'a jamais été porté à une température supérieure à celle qu'il avait naturellement à la sortie du pis de la vache

❁ Emmentaler AOC

De grands trous ronds ou ovales creusés dans une pâte tendre couleur crème, d'imposantes meules (jusqu'à 1m de diamètre), un goût tendre aux délicates nuances de noisette et de noix, l'emmentaler AOC suisse de ne se présente plus.

Il est fabriqué à base de lait cru *. Les vaches sont nourries exclusivement d'herbe l'été et de foin l'hiver, à l'exclusion de toute céréale OGM. Il est aujourd'hui fabriqué dans une grande partie de la Suisse alémanique, toujours selon un procédé artisanal et respectueux de la tradition.



✿ Gruyère AOC suisse

Le gruyère est l'une des premières productions suisses à être un succès sur le marché mondial. Depuis 2001, une Appellation d'Origine Contrôlée permet de reconnaître le véritable gruyère suisse, elle sanctionne une méthode de fabrication traditionnelle et artisanale et garantit un goût authentique. On reconnaît le véritable gruyère AOC suisse à l'absence de trou. Il est fabriqué avec du lait cru *, ce qui permet de retrouver toute la diversité des herbages dans le goût du gruyère AOC. Les vaches ne sont nourries que d'herbe et de foin, sans additif ni ensilage.

L'appellation d'origine contrôlée s'étend aujourd'hui à la production de gruyère dans les cantons de Fribourg, bien sûr, mais aussi de Neuchâtel, du Jura, de Vaud et dans le canton de Berne.



✿ Sbrinz AOC

Né en Suisse centrale, c'est le plus ancien fromage à pâte dure de Suisse. Il tient son nom de la ville de Brienz, en Suisse centrale, où sa fabrication est attestée depuis le 16^e siècle, et d'où il était alors exporté vers l'Italie en échange de riz, de marrons ou de vin.

Le sbrinz AOC est un fromage au lait de vache cru * et entier, à pâte pressée cuite. Sa croûte sèche et dorée porte parfois l'effigie de Guillaume Tell associée aux armes d'un canton ou d'une commune. Dans son terroir d'origine, il est plus souvent cassé ou raboté en fins copeaux (ou rebibes) plutôt que découpé en tranches.



❁ Tête de moine AOC

Fromage à pâte mi-dure lisse et sans trou, la tête de moine AOC connaît un succès grandissant. Ce fromage est dégusté à l'aide d'une girolle. Les connaisseurs sculptent de délicates corolles quasi transparentes, appelée rosettes, qui fondent sous la langue. Née au XII^e siècle, la tête de moine AOC était alors appelée "fromage du Bellelay", en référence aux moines de l'abbaye de Bellelay dans le Jura suisse qui en étaient à l'origine. Plus tard, au moment de la Révolution française, le fromage se serait fait appeler "tête de moine" par raillerie, du fait de la ressemblance entre son aspect décalotté et les têtes tondues des moines. La tête de moine AOC continue à être fabriquée artisanalement, dans de petites fromageries indépendantes à partir du lait cru et parfumé des vaches nourries des herbes grasses du Jura suisse. Depuis 2001, une AOC définit et protège l'ensemble de leur production. La tête de moine AOC est un fromage au lait de vache cru * et entier, à pâte pressée mi-cuite.



❁ Vacherin fribourgeois AOC

Le vacherin fribourgeois AOC est un fromage à pâte onctueuse corsée et crémeuse. Tendre et délicatement fruité, il délivre rapidement tous ses arômes grâce à sa texture fondante et moelleuse. Le vacherin fribourgeois AOC est un fromage au lait de vache cru * ou thermisé entier (un lait légèrement chauffé mais non pasteurisé) à pâte pressée non cuite. Le talon de la meule est entouré d'une bande de maintien destinée à "cercler" le fromage qui "détalonne" durant son affinage. Il se déguste principalement en fondue.

❁ Vacherin mont d'or AOC

Le vacherin mont d'or AOC est connu pour être le plus crémeux des fromages de Suisse et le plus original. C'est un fromage au lait de vache thermisé, à pâte molle et à croûte lavée. Sa fabrication est saisonnière et se déroule de septembre à mars. Le fromage est cerclé après démoulage avec des sangles en aulne d'épicéa provenant de la zone franco-suisse de production et tenues par un chevillon. Il est placé dans une boîte également faite en épicea de la zone. Pâte molle, plutôt coulante, de couleur jaune ivoire, avec une note de tanin fin provenant de l'écorce de sapin. Ultime particularité, il se déguste à la cuillère.



❁ L'etivaz AOC

L'etivaz AOC est un fromage au lait cru *, à pâte dure, fruit d'un procédé de fabrication tout à fait unique. Ce sont près de 70 familles qui, entre le 10 mai et le 10 octobre, s'installent avec leurs troupeaux dans les chalets d'alpage des Alpes vaudoises. Plus de 2800 vaches vont alors paître la riche flore alpine située entre 1000 et 2000 mètres d'altitude, et produire un lait à l'arôme subtil qui servira à la fabrication de l'etivaz AOC. Aucun mélange n'est autorisé, on utilise exclusivement le lait du troupeau du chalet ! Il sera ensuite chauffé à l'ancienne dans le crépitement d'un grand feu de bois d'épicéa.



❁ Tomme vaudoise

Palet rond et blanc, à la texture crémeuse et à la croûte fleurie. Sa pâte molle devient coulante lorsqu'elle est bien affinée, sans jamais devenir forte.

Son goût rond et léger séduit petits et grands, qui n'en font souvent qu'une bouchée !

La tomme vaudoise est longtemps restée le privilège des fermiers d'alpage du Jura vaudois, en Suisse romande. Ils la fabriquent depuis le 17^e siècle dans les chalets pour la consommation familiale, à partir du lait en excédent après la fabrication des grandes meules de gruyère. Mais grâce à sa réputation grandissante, la tomme vaudoise est aujourd'hui principalement produite autour du lac Léman, dans le canton de Genève.

❁ Fondue moitié-moitié

La fondue moitié-moitié, est une recette typique de la Suisse. Elle est confectionnée avec du vacherin fribourgeois AOC et du gruyère AOC suisse. Pour en déguster une, il suffira de se rendre dans le restaurant éphémère helvète.



Vins du Domaine Kursner

La Suisse occupe une place importante dans le monde international du vins, d'une part pour la qualité des vins qu'elle produit mais aussi par la place qu'elle a occupé à une lointaine époque comme plaque tournante européenne dans la répartition géographique des cépages.

Les fromages de Suisse seront accompagnés par les vins du domaine Kursner, élus parmi les meilleurs crus suisses, grâce à un savoir-faire méticuleux, à une production maîtrisée et à un respect de la nature. Le domaine Kursner se situe à Féchy, à quelques kilomètres de Montreux, dans la région du Léman. C'est une entreprise familiale, reprise depuis 1993 par la troisième génération.

Voici une belle opportunité de s'initier aux vins helvètes avec des blancs, des rouges et des mousseux.

Les vins blancs du domaine Kursner sont les fiers émissaires de ce terroir. Le Chasselas domine la production et est accompagné du Gamay et du Gewürztraminer.

Au titre des vins rouges, on retiendra le Gamay, le Pinot noir, le Gamaret vaudois AOC, un assemblage rouge Vaudois AOC et un autre composé de Gamaret, Garanoir et Cabernet Franc. A consommer avec modération !



Pleins feux sur les festivités

Investir la Ville, aller à la rencontre du public, tel est également le pari de cette fête des papilles. Samedi, dès le matin, une fanfare réunissant des musiciens de plusieurs cantons suisses partira à la rencontre des Antoniens pour propager sa savoureuse ambiance. Les visiteurs les retrouveront ensuite dans les allées de la Foire et ils offriront des spectacles sur le parvis de l'Hôtel de Ville.

Oui chef !

Samedi à 12 h30, le chef Jean-Yves Corvez ouvrira le bal des animations culinaires sur le parvis de l'Hôtel de Ville. Il est chef de travaux au lycée professionnel Théodore Monod d'Antony. Son visage est connu des téléspectateurs qui s'intéressent un peu aux émissions culinaires. Il est en effet apparu à plusieurs reprises aux côtés de Cyril Lignac ou encore dans des reportages comme « Tous gastronomes », diffusé dans l'émission « Des racines et des ailes », sur France 3. Jean-Yves Corvez donnera trois leçons de cuisine avec le concours de quelques spectateurs recrutés dans le public. Venez le retrouver sur le parvis de l'Hôtel de Ville à 12h30, 16h et 17h45.



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Un festin de spectacles

Les enfants seront aussi de la fête ! Cette année encore, le Comité départemental du tourisme leur concoctera une chasse aux trésors qui les conduira à travers les étals de ce grand marché des terroirs.

Comme de coutume, au “jeu du panier”, il faudra deviner le poids en le soupesant. Les plus clairvoyants repartiront avec le panier bien garni de produits offerts par les exposants. Le petit train qui circulera à travers les rues viendra enrichir les animations.

Samedi soir, aux alentours de 22h45, les projecteurs seront braqués sur le parvis de l’Hôtel de Ville. Un son et lumière fera revivre en images les temps forts des 25 éditions. Le lendemain, une grande parade folklorique et multicolore animera le centre ville. Et l’après-midi, le célèbre gruyère débarquera en vedette. Une distribution de près de 3000 portions sera organisée pour célébrer le 25^e anniversaire de la Foire aux Fromages et aux Vins. Avis aux amateurs du plus noble des fromages de Suisse !



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Rendez-vous économique

Cette farandole de convivialité représente également un événement économique. 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), sur le programme de la manifestation, la flamme ornementale...

Quant aux producteurs, ils mettront à profit cette manifestation pour établir des contacts intéressants pour la promotion et la commercialisation de leurs produits.

Par ailleurs, des cabas à l'effigie de la 25^e 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. Voilà une belle occasion de conserver un souvenir de la 25^e manifestation !



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Demandez le programme !

Vendredi 9 septembre 2011

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



Samedi 10 septembre 2011

- 9h30** Ouverture des stands
- 10h15** Animation sur le parking du supermarché rue des Gouttières en compagnie d'une fanfare réunissant des musiciens de plusieurs cantons suisses
- 11h30** Animation dans le quartier Pajeaud
- 12h30** La 1^{ère} recette du chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 15h45** Animation sur le parking du supermarché rue Pascal
- 16h** La 2^e recette du chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 17h** Spectacle sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 17h45** La 3^e recette du chef Jean-Yves Corvez sur le parvis de l'Hôtel de Ville
- 22h30** Fermeture des stands
- 22h45** Spectacle son et lumière sur le parvis de l'Hôtel de Ville

Dimanche 11 septembre 2011

- 9h30** Ouverture des stands
- 10h30** Animation dans les Hauts d'Antony (carrefour de l'avenue Kennedy)
- 12h** Départ de la parade rue Jean Moulin vers la place Firmin Gémier en compagnie d'une fanfare réunissant des musiciens de plusieurs cantons suisses
- 12h15** Animation place Firmin Gémier
Animation place René Cassin avec Dra Country Antony
- 12h45** Départs des groupes folkloriques vers le quartier Saint-Saturnin
- 12h45** Dégustation de produits du terroir sur le parvis de l'Hôtel de Ville en présence de tous les artistes
- 15h30-17h** Animations folkloriques et distribution de portions de gruyère AOC suisse pour fêter le 25^e anniversaire de la Foire aux Fromages et aux Vins d'Antony
- 19h30** Clôture de la foire

25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins

Demandez le programme !

Pendant toute la durée de la Foire

- * **Accueil, information : commissariat général**
- * **Jeu du panier**
- * **Circulation de deux petits trains**
- * **Différents espaces de restauration régionale dont un restaurant helvète**
- * **Comité Départemental du Tourisme**



25^e
Foire
aux Fromages
et aux Vins