

DANS LE TERNOIS

1 000 visiteurs

Deuxième édition du marché des artisans, mais une première à Condren. Deuxième réussite, mais grande première pour cette édition condrinoise. Dix-neuf exposants en 2008. Un peu plus du double en 2009 avec quarante et un exposants ce samedi et dimanche. Cinq cents visiteurs, l'an dernier ; mille quarante ce week-end condrinois. C'est dire si l'organisateur « en chef », Freddy Vuilstecke et son associé dans 100 % artisans, le jeune Guillaume Brochard, sont partants à 90 % pour une édition 2009. Même si le maire de céans, André Bonnave a conscience qu'il faudra améliorer quelques détails pour que cette troisième édition puisse confirmer, voire développer ce succès.



ÉVÉNEMENT

SAMEDI 30 MAI 2015

La Fère : un salon des viticulteurs pétillant

Hier, les 70 exposants du 26^e salon des viticulteurs a ouvert ses portes aux élus, puis au public. Que la fête commence...

Champagne ! Le salon des viticulteurs laférois a fêté hier ses 21 printemps. Pour l'occasion, ses organisateurs ont mis les petits plats dans les grands : plantes luxuriantes et tapis de bienvenue à l'entrée de la salle polyvalente, fleurs chatoyantes bordant l'allée et jusque l'entrée, coupes pétillantes lors du passage du cortège d'élus locaux, emmené par le préfet de l'Aisne, Raymond Le Deun, et qui a défilé parmi les nombreux stands, entre 18 heures et 19 heures.

Côté exposants, on n'a pas non plus manqué ce rendez-vous. Cette année, ils sont environ 70 à faire montre de leur expérience et de leur talent. Des viticulteurs mais aussi des artisans de bouche.

On peut ainsi faire un joli tour de France culinaire, parmi les stands. Toutes les régions sont en effet représentées. Et l'Aisne l'est aussi. Parmi les fidèles, quelques artisans de nos terres : Gérard Calland, producteur d'es-

cargots dans le petit village dynamique de Monceau-les-Leups, affichait aussi, hier, une vaste gamme de confitures faites maisons.

Quelques pas plus loin, le Champagne Météyer, le seul de l'Aisne, et produit à Trélou-sur-Marne, s'est dégusté avec délectation par de nombreux amateurs de vin.

En provenance du nord du département, ont pris place les producteurs thiérachiens de Folie Douce - liqueur de fruits rouges - Mme Gruson et M. La-personne, producteurs au Nouvion-en-Thiérache, ainsi que M. Mulet et Héraud, producteurs de viande de lapin notamment, du côté de Sains-Richaumont.

Pour les visiteurs qui n'ont pas pu se rendre à cet incontournable rendez-vous hier, il est encore temps d'y venir. Le salon s'éternise en effet jusque dimanche et dure, au total, deux jours et demi. C'est la tradition et c'est une formule qui fonctionne.

PROGRAMME

► Samedi 30 mai, le salon ouvre ses portes à 10 heures pour les refermer à 22 heures.

► Dimanche 31 mai, il sera ouvert de 10 heures à 18 heures, salle polyvalente, rue Vauban.

Les visiteurs franchissent le pas de ce rendez-vous par milliers, au cours de ce long week-end, pour y rencontrer parfois un viticulteur présent depuis des années à ce salon.

Et en effet, les professionnels de la vigne se bousculent au portillon pour se faire une place dans ce salon, bien connu dans toute la France et dont le nombre de stands reste limité chaque année. Certains fidèles ne le manqueraient pour rien au monde. Certains acheteurs non plus. Une vraie réussite que ce salon, dont les brevages sont à consommer bien sûr avec modération.

D.O.



Au stand de la Maison Météyer, seul champagne axonnais.

Bureau de l'Aisne Nouvelle

5, avenue Général de Gaulle - 02700 TERGNIER

☎ 03.23.57.01.90. Ouvert du lundi au vendredi

de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.

Service clientèle « abonnés » : 0 810 11 88 21 (Prix appel local)



Anna et Franck Météyer

Le Champagne est une histoire d'amour pour Anna, une Polonaise qui a épousé il y a 5 ans Franck Météyer, dont la famille travaille la vigne à Trélou-sur-Marne, dans l'Aisne, depuis 5 générations. Le couple fait partie des vignerons indépendants, il vient d'obtenir une médaille d'argent à Angers pour sa cuvée Prestige. Preuve que le champagne de la vallée de la Marne, côté Aisne, est d'excellente qualité. C'est leur deuxième foire à La Fère, mais ils connaissent bien la région car ils livrent des clients restaurateurs sur La Fère : « nous ne faisons pas beaucoup de foires, nous participons, sinon, au salon du mariage à Compiègne et nous figurons dans divers guides. Notre créneau est de réaliser un produit artisanal de grande qualité ».