

Foire de Châlons

CAHIER
SPÉCIAL

LA FOLIE DES AFTERS



Après le concert de Foire en scène ou sa journée de travail, on aime se retrouver au restaurant ou dans les bars pour finir la soirée en beauté. Page D

RÉTRO : *De Cloclo à M. Pokora* Page F

GASTRONOMIE : *Dans les coulisses de David Viandes* Page J

Société d'assurance mutuelle à cotisations variables contre l'incendie et autres risques
- Entreprise régie par le code des assurances -
SIRET 311 415 327 000 15

CMMA Assurance vous offre le Kit pédagogique MiniAnne

Initiez-vous aux gestes de premiers secours !

À la Foire de Châlons-en-Champagne 2017

Dimanche 3 et 10 Septembre
sur le parvis de 10h30 à 18h

Les actions de prévention de CMMA Assurance

...Et tous les jours, rendez-vous au stand CMMA Assurance pour tout savoir sur les gestes qui sauvent. Hall 2 - Stand 255

Cmma
ASSURANCE

CHAMPENOISE DEPUIS 1774

www.cmma.fr

Caisse mutuelle marnaise d'assurance
siège social : 3 cours d'Ormesson CS 70216 - 51010 Châlons-en-Champagne cedex - 03 26 69 50 50
agences : Châlons-en-Champagne, Château-Thierry, Épernay, Reims, Rethel, Sézanne, Vitry-le-François

Dans le cadre du partenariat
CMMA Assurance / Sdis 51 / Udsp 51



Elles veulent toutes lui dire qu'elles l'aiment. M Pokora le sait. En début de concert, il n'a invité que les filles à chanter avec lui. Christian Lantenois

Les fans
n'auraient loupé
sa venue sous
aucun prétexte.
Pour eux, le
chanteur a sorti
son plus beau jeu,
comme il sait
faire. Un régal.

ÉVÉNEMENT

M Pokora a mis le feu



Dès l'âge de 7 ans, le fils du footballeur André Tota a su qu'il voulait devenir chanteur. Etudiant en BEP vente, il crée le groupe Mic Unity, influencé par le rap. C'est avec ce groupe qu'il fait ses premières armes d'auteur et d'interprète avant que sa carrière ne décolle en 2003. Christian Lantenois



Elles ne l'auraient manqué pour rien au monde. Amandine, Amélie et Pauline ne sont pas arrivées la veille au soir ou aux aurores. N'empêche qu'elles étaient postées au premier rang quand leur idôle a posé son pied sur scène. Arrivées de Seine-et-Marne et de Connaître, près de Sézanne, vers 16 heures ce samedi, les trois copines n'en ont pas loupé une miette. Téléphone portable à la main, elles n'ont pas quitté des yeux leur chanteur préféré. Entonnant toutes les chansons de son dernier album sorti le 21 octobre dernier, MyWay, le trio poussait des cris à la fin de chaque chanson. Il faut dire que M Pokora a tout donné hier soir. Du show avec de jolies filles, du rythme quand il le fallait, des paroles tendres pour son public au moment venu. Et ce dernier a bien su lui rendre avec une Foire en scène qui affichait complet. ■ ANNE-SOPHIE COURSIER

Amandine, de Dissery (Seine-et-Marne), Amélie de Connaître et Pauline étaient postées au premier rang et n'ont pas lâché leur téléphone portable du concert. Christian Lantenois



L'interprétation de « Les magnolias », « Alexandrie, Alexandra » de Claude François a enflammé Châlons. M Pokora a fait son show, accompagné par ses claudettes. Parmi elles, Janina, Manon ou encore Audyjan, qui étaient « belles, belles comme le jour »... Christian Lantenois



Certains fans ont dormi la veille au soir près de la scène. D'autres sont arrivés dès 7 heures. M Pokora a incontestablement son public ! Christian Lantenois



Environ 17 000 personnes ont fait le déplacement pour assister hier soir au concert de M Pokora. Christian Lantenois



Le Strasbourgeois, de son véritable nom Matthieu Tota, s'est révélé au grand public après avoir remporté l'émission de télé-réalité Popstars en 2003. Le succès n'est pas retombé depuis. Christian Lantenois



Le 21 octobre 2016, M Pokora sort son album My Way, un disque de reprises qui rend hommage à Claude François. Christian Lantenois



Le beau gosse tatoué qui reste assez discret sur sa vie privée a des fans de tous les âges. Des fans qu'il respecte beaucoup et à qui il essaie de faire plaisir autant que possible. Christian Lantenois

sur le web
LUNION.FR/LARDENNAIS.FR
RETROUVEZ NOS INFOS, LES PHOTOS, LES VIDEOS, ET PLUS...

COMMERCE



Le bon after, un savant cocktail

Les after, c'est aussi se retrouver dans un bar sympa et chic de la Foire, entre copains, après la journée de travail. Au Vip, comme ici, Corinne Voto, la patronne, est particulièrement attentive à sa clientèle, volontairement « select ». Christian Lantenois

Qu'ils aient chanté « Le zizi » ou fait tourner les serviettes, les fêtards se retrouvent au restaurant ou dans les bars pour finir la soirée en beauté. Et si c'est si bon, ça ne tient pas au hasard.

Le soir venu, quand la fosse de Foire en scène se vide, le public familial rentre chez lui. Pour d'autres, c'est l'heure à laquelle tout commence. Tournées générales et repas bien arrosés : « Maintenant, on tape la cloche ! »

“On voit souvent les mêmes équipes, des tablées de minimum huit personnes”

David Castello, de David Viandes

Certains en ont même fait leur marque de fabrique, à l'instar de David Castello (David Viandes) qui fait jouer tous les soirs un groupe de musique.

« À partir de 22 heures, c'est le feu ! » On rit, on danse, on monte sur les tables... « On voit souvent les mêmes équipes, des tablées de minimum huit personnes. » Des trentenaires, quadra ou quinquagénaires à fort pouvoir d'achat

qui n'hésitent pas à se faire plaisir... Sans que cela déborde. « L'entrée est très filtrée, avec les agents de sécurité. C'est important pour moi, pour la clientèle mais surtout pour l'image. » Jusqu'à minuit, les restaurants accueillent

les derniers échappés des « cotages VIP » qui viennent se relaxer, entre collègues ou entre amis.

Certains flambent au bar, magnum de champagne accompagné de la fontaine lumineuse au Vip,

clients qui sabrent la bouteille à la coupe chez Valmy...

C'est l'heure des parades nuptiales et de la véritable décompression.

Et pour que tout se passe pour le mieux, les patrons veillent au grain.

LE SERVICE DE SÉCURITÉ, GARANT DES BONNES SOIRÉES

C'est aussi et surtout grâce au service de sécurité que les soirées réservent leur lot de bons souvenirs. Car les hommes d'Élite sécurité sont aux aguets dès les premières heures de la fête. « On intervient comme sur un incendie, livre Laurent Arnou, le patron. On gère le conflit à la source. Si on est là dès le début, on peut l'éteindre avec un verre d'eau et on n'a pas besoin d'un Canadair. » Un peu de fatigue, un peu d'alcool et un petit conflit : le cocktail explosif d'une discussion prête à dégénérer, et ce tous publics confondus. « Aujourd'hui, on a des pro-

blématiques différentes sur toutes les classes d'âge, hommes ou femmes. La spécificité de la Foire, c'est que l'on mélange toutes les populations, toutes les classes sociales. »

“M. sécurité” compare l'événement à un match de football : « On peut prendre un but jusqu'à la dernière minute. » Comprenez que la fête est tout sauf une chose à prendre à la légère et, la prochaine fois, quand on vous invite à sortir, soyez cool, gardez-en sous la semelle pour le lendemain.

DES PATRONS ATTENTIFS À LEUR IMAGE

Au Vip, Corinne Voto est particulièrement attentive à sa clientèle, volontairement « select ».

« On veut des clients qui présentent bien, pas là pour la bagarre. C'est quelque chose à préserver. Je préfère perdre un peu d'argent que d'accueillir une clientèle qui ne convient pas à l'image que je veux véhiculer. » ■

JUSTIN DANIEL FREEMAN

RENDEZ-VOUS AUJOURD'HUI

Une lecture de textes sacrés est organisée par l'association châlonnaise « Religions en dialogue » à 15 heures, à l'espace Muselet. Le thème abordé sera : « Quand les textes sacrés rencontrent la modernité ». Avec la participation de Hervé-Elie Bokobza (croyant de confession juive), Michel Morlet (prêtre catholique) et Younes Aberkane Berkane (croyant de confession musulmane).

Des dégustations de champagne sont organisées par le syndicat général des vignerons de Champagne avec Les Champagnes de Vignerons, partenaire du Grand Reims et de la Ville de Reims. Elles ont lieu sur le stand « Reims, terre

d'effervescences » de 11 à 13 heures. Dégustations gratuites et sans réservation. Elles seront animées par Franck Wolfert, formateur à la dégustation chez Vins et Atmosphère.

Une initiation aux gestes de premiers secours est organisée sur le parvis de 10 h 30 à 18 heures.

Renaud est en concert à 18 heures, à Foire en scène.

Des gravures bicycode au parc à vélos sont prévues toute la journée sur le stand de la Ville. Il y aura aussi un quiz interactif des musées.

Des animations de torréfaction se tiennent toute la journée au comptoir des cafés sur le parvis de la Foire.

LES RENDEZ-VOUS DU VILLAGE
Foire de Châlons-en-Champagne
DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 2017

- Journée de la Boucherie (Interbev Grand Est)
- Démonstration diététique
- Présentation IPI et NEOMA
- Economie d'énergie et accessibilité
- Conférence Femme dans le BTP (association des anciens BTP et Legrand)

1412250900

L'HISTOIRE DU JOUR

Les MAL ont fait un malheur



Titoff s'est arrêté sur le stand de L'union, le temps de répondre à quelques questions. Christian Lantenois

Ils étaient attendus et ils n'ont pas déçu malgré les deux heures de retard. Les MAL, comprenez Mecs à légumes, ont débarqué à la Foire de Châlons à l'initiative de Légumes de France, portée par son président Jacques Rouchaussé.

Pour un premier passage, Titoff a joué le VRP de luxe de la démarche, épaulé par le styliste Rodolphe Menu-dier. Tout en humour. Après un passage sur le stand de L'union, les MAL sont allés sur la Tour Eiffel de légumes. L'humoriste, également membre de l'équipe de Touche pas à mon poste à la télévision et des Grosses Têtes, a enchaîné les selfies avec le public. Quitte à mettre en retard le cortège. Il a même fait une

entorse à son club de cœur, l'Olympique de Marseille, en acceptant de poser avec un jeune homme arborant un maillot du... Paris Saint-Germain, le rival historique. Et quand on lui demande la raison de sa venue, Titoff décoche les vannes. « Pourquoi je suis là ? Pour acheter un jacuzzi. Il paraît que Châlons, c'est la capitale », lâche-t-il dans l'allée des piscines.

En réalité, le coup de com' est réussi. « Cette initiative sert à remettre les légumes au premier plan, rappeler leur importance. Avoir des visages comme eux, c'est forcément intéressant pour nous », résume Jacques Rouchaussé, très heureux de cette première à Châlons. ■

GAUTHIER HÉNON

LA PHRASE

« À trois, tout le monde lève les mains pour le selfie de la miche ! »

L'animateur du stand Carrefour sait comment capter l'attention lorsqu'il s'agit de faire participer le public et le prendre en photo avec un gros pain tout juste sorti du four.

Le tweet du jour

“ @MPokora, viens manger à la baraque à frites à Châlons, on mange bien là-bas ”
@fred51000



Au Feu de Bois

La brasserie
« Au Feu de Bois »
vous accueille
à l'entrée
de l'espace scénique

SPÉCIALITÉS :

choucroute, entrecôte, moules
et spécialités à la broche :
porcelets et jarrets, frites fraîches maison

1411589700

LES ÉCHOS DES ALLÉES

SOUS LA CEINTURE

« Tout, tout, tout vous saurez tout sur le zizi... » L'esprit de Pierre Perret plane encore sur la Foire. Pour preuve, cette feuille trouvée hier sur laquelle sont représentés plusieurs phallus, sur un ton humoristique.



MOYENS DU BORD

Vous n'avez pas de perches à selfie ? Pas grave, faites comme cet homme qui se baladait hier dans les allées de la Foire : placez une petite caméra au bout d'un manche à balai. Apparemment, ça a l'air de fonctionner tout autant.

MOUTON À TROIS PATTES

Il y a une expression qui dit que ça ne casse pas trois pattes à un canard. Eh bien, au restaurant La Normandie, ça casse une patte à un mouton. La sculpture de l'animal à poils laineux trônant à l'entrée devant leur terrasse a en effet subi un léger incident et se retrouve avec la patte arrière-droite en convalescence. Courage petit, plus que deux jours à tenir...

ENTERREMENT, BALAI MAGIQUE ET RABAT-JOIE

Ce groupe de filles était immanquable hier dans les allées. L'une d'elles, future mariée, connaissait son enterrement de vie de jeune fille. Perruque, cornes de vache et froufrou : le déguisement était de rigueur. La vendeuse de balais magiques l'invite volontiers pour une démonstration improvisée. Effet de curiosité garanti puisqu'un attroupement se crée aussitôt. « Alors vous tournez le truc comme ça, après vous retournez le machin... » Mais personne

n'achète. « Allez voir mon voisin l'éplucheur de légumes », conseille la vendeuse. Sauf que le confrère est du genre rabat-joie : « Je suis là pour vendre moi, pas pour m'amuser. Circulez, au revoir. » Même pas un petit mot de félicitations pour la future mariée ?

LUTHER, CET HOMME SEXY

Comment rendre attrayant les 500 ans de la Réforme ? Les protestants pensent avoir trouvé la solution avec quelques panneaux vulgarisant l'œuvre de Luther, à l'origine de cette pratique du christianisme. Où l'on apprend notamment que Luther était « un traducteur de ouf » et « un sexy-théologien » qui est « à l'origine d'une reprise en main de la libido ».



IL EST BON MON JAMBON

Parler d'arnaques au milieu de centaines de commerçants, ça fait toujours grincer quelques dents. Particulièrement quand l'exemple empirique choisi pour illustrer une pratique malhonnête s'avère correspondre, tout à fait par hasard, à l'un des exposants de la Foire ! Alors rassurons les amateurs de saucisson : tout est toujours bon dans le cochon du pays des sangliers.

CHOISIR... DE NE PAS CHOISIR

Ceux qui découvrent l'événement s'émerveillent souvent devant la quantité de champagne à disposition. Comme cette famille, ravie : « Il y a du champagne là. Et à côté aussi ! » Se pose alors l'épineuse question : « Mais comment on fait ? Il y en a partout. » À quoi la réponse s'impose : « On boit tout ! »

L'ACTUALITÉ EN FLASH



L'ambassadeur de France à l'Unesco défend l'Expo universelle 2025

Hier, en fin de matinée, dans le hall 3 ameublement et habitat, Laurent Stefanini, ambassadeur de France auprès de l'Unesco, est venu défendre la candidature du pays à l'organisation de l'Exposition universelle en 2025, devant un parterre d'élus locaux, du commissaire général Bruno Forget et d'autres acteurs du monde du champagne, reconnu comme patrimoine mondial par l'Unesco. « Je découvre la Foire de Châlons. J'en connaissais l'importance. Si nous sommes en fin de campagne des JO 2024, il ne faut pas que cela trouble l'autre dossier de l'Exposition universelle de 2025. »

FACE À FACE

De Cloclo
à M. Pokora

De 1946 à aujourd'hui, la Foire a grandi et s'est transformée, mais qu'est-ce qui a vraiment changé ?

■ MARION BERTEMES

LES BASES

Les premiers comices agricoles de la ville remontent au Moyen-Âge mais il faut attendre 1946 pour que quelques pionniers lancent « la » Foire, qui n'avait même pas encore de nom et durait trois jours. Jusqu'en 1969, l'événement se tient sous les marronniers du Jard, les exposants boivent l'apéritif et jouent aux boules dans les allées.

Aujourd'hui, la Foire a pris ses marques au parc des expositions, devenu le Capitole en 2012. La dizaine de baraquements en tôle ondulée a été remplacée par des stands toujours plus fous s'étalant sur plusieurs dizaines d'hectares à l'intérieur comme à l'extérieur, débordant jusqu'en dehors de l'enceinte de l'infrastructure avec la grande scène des concerts.

LES EXPOSANTS

Après la guerre, le grand public a soif de modernisation : les exposants proposent des TSF, des gazogènes et, en guise de folie, quelques fourrures parisiennes. Les agriculteurs, eux, sont en plein mécanisation et les tracteurs dernier cri - quatre roues motrices et 400 chevaux - suscitent l'admiration de tous. Moins d'une centaine d'exposants se partagent l'espace et, en 1948, 24 000 visiteurs profitent de l'entrée gratuite.

La cour des miracles. Le grand public a toujours soif de progrès, en témoigne le Pavillon du futur et les multiples innovations présentées chaque année. Les visiteurs, eux, sont en constante augmentation : 250 000 l'an passé. L'agriculture reste représentée mais tout un panel d'artisans, vendeurs, fabricants, restaurateurs, s'est greffé à l'événement : 800 exposants de tous les secteurs qui produisent un effet unique de frénésie hétéroclite.

L'AMBIANCE

La poignée de premiers exposants, c'était une grande famille. La caravane derrière le stand avec les ronflements du voisin, le système D, la liberté... Les visiteurs participent aux aubades qui « se terminent très tard, très ivres », avec la maréchaussée tout aussi guillerette tentant tant bien que mal de mettre tout le monde dehors.

La Foire, c'est toujours une grande famille. L'ambiance est moins délurée mais les liens tout aussi forts, peut-être même plus intenses après 40 années à partager ces moments et voir les générations défiler. La prévention routière a rendu caduques les beuveries légendaires mais l'after au comptoir reste une tradition.

LES ANIMATIONS

Si en 1947, les soirées s'animaient de combats de boxe ou de catch, les concerts ont vite fait leur apparition comme celui de Claude François, en 1977. Les journées étaient, elles, dédiées aux scouts ou aux enfants, et animées par Miss Clochette, jeune femme qu'il fallait retrouver pour se voir offrir un repas.

C'est désormais une tradition, Foire en scène fait danser et chanter le public chaque soir. Hier, c'était justement le show de celui qui fait revivre Claude François, Matt Pokora. Le jour, chaque stand organise ses propres démonstrations et le spectacle est permanent : hier comme aujourd'hui, impossible de s'ennuyer.



LES PRODUCTIONS LABEL LN LE MEILLEUR DES SPECTACLES LE CRÉDIT MUTUEL DONNE LE LA

LES CHORISTES VENDREDI 22 SEPTEMBRE 20H LE MILLESIM ÉPERNAY	MESSIAH JEUDI 16 NOVEMBRE 20H LE CAPITOLE CHALONS-EN-CHAMPAGNE	TEXAS VENDREDI 1 ^{ER} DÉCEMBRE 20H LE CAPITOLE CHALONS-EN-CHAMPAGNE	LES BODIN'S DU JEU. 18 AU DIM. 21 JANVIER 2018 LE CAPITOLE CHALONS-EN-CHAMPAGNE
JAMÉL SAMEDI 27 JANVIER 2018 20H30 LE CAPITOLE CHALONS-EN-CHAMPAGNE	INDOCHINE SAMEDI 10 FÉVRIER 2018 20H LE MILLESIM ÉPERNAY COMPLÈT	LEEB SAMEDI 17 FÉVRIER 2018 20H LE CAPITOLE CHALONS-EN-CHAMPAGNE	SLIMANE DIMANCHE 25 MARS 2018 18H LE CAPITOLE CHALONS-EN-CHAMPAGNE

LOCATIONS : FNAC • CARREFOUR • GÉANT • LECLERC • CORA • AUCHAN • CULTURA DIGITICK.COM ET POINTS DE VENTE HABITUELS
 RENSEIGNEMENTS : LABEL LN 03 83 45 81 60 • WWW.LABEL-LN.FR

REIMS TERRE d'effervescences

Stand Parvis n°817

La ville de Reims et le Grand Reims vous accueillent sur la foire de Châlons

CULTURE ET PATRIMOINE
Dimanche 10 septembre

PROGRAMME COMPLÈT SUR
WWW.REIMS.FR WWW.GRANDREIMS.FR

FRANCE 2025 GRAND REIMS COMMUNAUTÉ URBAINE Reims

1409380700
Champagne Création - Reims

LE PARI

Faire une sieste sur un lit (très) exposé



Pour réussir ce pari, il faut s'équiper d'un oreiller, bien manger à midi et trouver un stand où les vendeurs sont occupés. Succès (presque) garanti. Christian Lantenais

EN BREF

• **Chaque jour**, un journaliste de l'Union doit relever un défi. Ce dernier est tiré au sort parmi une sélection.

• **Hier**, il s'agissait de faire une sieste sur un des lits, ou un des canapés exposés dans les allées de la Foire.

8 H 40 « Tirage au sort », qu'ils disaient. Sauf que non, pas aujourd'hui. Il se trouve que je suis le dernier membre de la rédaction qui ne s'est pas prêté au jeu du pari. « Ben oui, c'est ton tour bichette ! », me lance-t-on avant de déterminer quelle serait mon épreuve. Et là, je dois dire que j'ai eu de la chance. Faire une sieste sur un stand, voilà qui me convient beaucoup mieux que de danser aux côtés de Michaël Pokora. Euh, non, pardon, Matt Pokora.

10 H 30 Après mes premiers coups de fil de la journée, et avant mon ren-

dez-vous planifié à 11 h 15, je m'octroie le temps de prendre un petit café. Songeur, je souris en imaginant que mes collègues, eux, avaient dû être très stressés avant de devoir s'emparer du micro de la Foire, tester une piscine ou prétendre qu'ils sont une star débarquant dans les allées de la Foire... Moi, tout ce que j'aurai à faire, c'est fermer les yeux. Quel veillard !

13 H 00 La rédaction achève enfin ses derniers paragraphes et nous partons déjeuner tous ensemble. C'est lors de l'apéritif, raisonnable et succinct bien entendu, que mon professionnalisme me pousse à commander le camembert rôti. Pour faire la meilleure sieste possible, il faut impérativement consommer quelque chose d'assez lourd.

14 H 40 Je sens que c'est le moment. Notre photographe est disponible et j'ai un petit coup de barre. Je m'empare du paquetage (oreiller + couver-

ture) soigneusement fourni par ma bienveillante collègue Marion Bertemes et je vais prendre mes aises dans un lit du hall 3. Un stand rémois où les vendeurs sont occupés.

14 H 46 Un commerçant ne lâchera jamais un client pour s'occuper d'un journaliste. J'en étais sûr ! Ce sont bien davantage les gens de passage dans l'allée qui auront perturbé mon sommeil en me demandant : « Ça va ? La sieste est bonne ? » Je ne serai resté que six minutes en fin de compte. Morphée me tendait ses bras... Mais j'avais encore du boulot ! ■

SYLVAIN FALIZE



LA MÉTÉO

16°C



La température grimpera crescendo aujourd'hui, et culminera en fin d'après-midi autour de 20°C avec le concert de Renaud. Le ciel, lui, restera mitigé mais qu'importe, qu'il pleuve ou que le Soleil immonde, mister Renard a une chanson pour chaque situation.

LE CONSEIL

Être éthylo-réglo

Trouver un alcootest sur la Foire, même Tom Cruise aurait du mal à y parvenir. Et la mission se complique encore passé 19 h 30 et la fermeture du stand de la Sécurité routière. Alors soyez prévoyants, glissez dans votre besace un éthylo-test dans lequel souffler une fois la soirée terminée. Parce que le « si si j'te jure j'peux conduire », c'est toujours une mauvaise idée.

LE PROVERBE

« Ceux qui boivent pour oublier sont priés de payer d'avance »

L'ACTUALITÉ EN FLASH



Solidarité avec les Antilles

Hier, sur la Foire, différentes boîtes de recueil de dons à destination des îles françaises de Saint-Martin et Saint-Barthélemy, touchées par l'ouragan Irma, étaient notamment visibles sur les stands de la Ville de Châlons, ainsi que sur celui du village antillais.

Ce dernier est installé à un stand du parvis. La boîte est posée près des déménageurs internationaux AGS. Si les donateurs étaient plutôt discrets en fin de matinée et début d'après-midi, on a aperçu Bruno Bourg-Broc, président de Châlons Agglo, glisser un billet dans le contenant de la Croix-Rouge, au stand de la Ville. Au village antillais, l'animation musicale et les comptoirs vendant divers rhums devraient attirer du monde - et des donateurs - jusqu'à demain, 17 h, heure de fin de l'évasion antillaise.

Le représentant du Nouveau-Brunswick aperçu dans les allées

L'Acadien Mathieu Caissie, ambassadeur de la province canadienne du Nouveau-Brunswick, était présent hier à la Foire de Châlons, pour la deuxième année consécutive. « Je viens en éclaireur car la Foire a une portée économique, agricole et artistique. Je vois, éventuellement, s'il y a un intérêt des entreprises à venir à Châlons. » Le jeune homme assure : « Mon gouvernement appuie des initiatives comme Expérience Acadie (qui fait la promotion de cette région canadienne) présente au Festival interceltique de Lorient ou encore à Pause guitare à Albi. On va voir, éventuellement, pour la Foire de Châlons. »



La Licra au rendez-vous

« Depuis 1999, on ne loupe aucun rendez-vous », certifie Antoine Beaufort, secrétaire général de la section châlonnaise de la Licra (Ligue internationale contre le racisme et l'antisémitisme). Accompagné de trois autres bénévoles, Bruno, Azwaw et Anthony, il s'est évertué à faire de la prévention, y compris avec les non-partisans. « Il y a des des réticents à l'association mais le but est d'échanger. La Foire est le reflet de la société, mais personne ne vient nous solliciter pour des histoires de racisme. »



Votre confort en toute tranquillité

mabaignoire en douche

Sécurité | Esthétique | Rapidité
Design | Tranquillité
Autonomie | Connectée

Notre gamme complète sur : www.mabaignoireendouche.com

242, avenue Jean Jaurès - 51100 REIMS - contact@mabaignoireendouche.com ☎ 03 26 24 84 64

Transformer votre baignoire en douche sécurisée et connectée

Étude de faisabilité & DEVIS GRATUIT

- 4 à 8h de pose
- Pas de gravis
- Pas de poussière
- Pas de silicone
- Adaptable à toutes les salles de bain
- Sécurisée et connectée (sans abonnement)
- 12 ans Garantie
- 25% Crédits d'impôts

1412064800

J'AI TESTÉ POUR VOUS

La femme qui prédit votre avenir

Vous allez voir arriver une nouvelle vie, très forte, très intense», me promet Bergelyne d'une voix douce qui se perd un peu dans le tumulte du hall 2. La célèbre médium fête ses 30 ans de métier et ses 20 années de présence sur la Foire : l'occasion rêvée pour se faire tirer les cartes.

“La voyance, ça n'est pas les gourous et les charlatans ! Le sérieux, c'est très important”

Entourée de tentures colorées, sur une petite table ronde ornée d'une boule de cristal et d'un pendule, la voyante de Prunay commence par la numérologie. Prénom, date de naissance, calculs sur un petit carnet et, en quelques secondes, mes premières prédictions sont prêtes. J'en mène moyennement large : et si elle



Bergelyne a « reçu le don par (son) arrière-grand-mère, guérisseuse et médium ». Christian Lantenois

C'EST LEUR DESTIN

À chaque Foire, les fidèles de Bergelyne reviennent pour leur séance de voyance annuelle... tout comme les exposants, qui trouvent un soutien et une écoute attentive chez la Marnaise.

m'annonçait que j'allais devenir allergique au chocolat ? Ça n'est pas le cas, mais le verdict n'est guère rassurant : « Vous devrez toujours bosser dur, rien ne vous sera facile. » Tant pis pour la journée

que je comptais passer à buller de bar en bar.

Bergelyne attrape ensuite un paquet de cartes de tarot de Marseille, c'est le grand moment. Le soleil, le monde, la force et l'amoureux. « Vous voyez ? » Pas grand chose, pour être franche, mais la spirite est là pour m'expliquer. Une histoire d'amour et des bouleversements m'attendraient donc quelque part. Peut-être au coin d'une allée de la Foire ? ■

MARION BERTEMES

En Images



GASTRONOMIE

De succulents amuse-bouches par milliers

« Goûtez-moi ça, c'est une barre de vitamines en pot ! » Les saveurs du velouté de ratatouille au basilic d'Éric Vandeveldt explosent en bouche. « Sans farine, ni matières grasses. Je fais une cuisson lente pour utiliser l'amidon des légumes et je mixe, c'est tout. » Suit une timbale d'escargots sur choucroute de la Marne, etc. Chaque jour, l'Association française des maîtres restaurateurs offre ainsi 500 amuse-bouches de dix sortes différentes à partir des légumes, volailles... de producteurs locaux. Soit 5 500 en onze jours de Foire.



COMMERCE

Carrefour mobilise son réseau du Grand Est

Les dégustations se succèdent aussi sur le stand de Carrefour : « Six à huit par jour, avec quarante-cinq fournisseurs différents sur onze jours, décompte Pierre Prigent, responsable du partenariat PME. Chaque partenaire prépare des amuse-bouches en binôme avec un chef de rang ou de service, un directeur de magasin. » Ils sont une centaine d'hypers, supers ou marchés de proximité du Grand Est à se relayer à la Foire de Châlons. « Le public découvre ainsi que l'on travaille avec tous types de structures. C'est pourquoi nos magasins, selon leur territoire d'implantation, ne se ressemblent pas. »



ECONOMIE

Des chefs d'entreprise resserrent les liens à Foire en scène

Pas triste, l'ambiance sous la tente VIP de Carbao, vendredi soir, lors du concert de Patricia Kaas. « Nous sommes un regroupement de chefs d'entreprises qui se retrouvent tous les quinze jours pour apprendre à se connaître, partager des valeurs de développement et d'échanges », explique le président du club Carbao de Châlons, l'expert-comptable Boris Sauvage. À la vice-présidence, le traiteur Jean-François Deport, meilleur ouvrier de France. Foire en scène est l'occasion de resserrent les liens avec le club de Troyes, en présence de Sébastien Rey, l'un des fondateurs du réseau national Carbao.

FMB
FERMETURES
MARNAISES
DU BÂTIMENT

■ ÉTUDE GRATUITE DE VOTRE PROJET

FENÊTRES
PORTES
VOLETS
PORTAILS
STORES

140868000VD

ZAC des Naux, 51450 Bétheny
face à Grand Frais la Neuville
03 26 89 27 63 • www.fmb51.fr

RETROUVEZ-NOUS
SUR LA FOIRE
DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
HALL 4 - M454

Depuis 1980
QUALITÉ & SERVICE

RGE BATIMAN

Cielter
LES EXPERTS DE L'EAU
DEPUIS 1972

DÉBARRASSEZ-VOUS
DU MONSTRE

CACHÉ DERRIÈRE VOTRE TUYAUTERIE

ADOUCISSEUR D'EAU
CENTRALE D'AFFINAGE
EAU DE BOISSON
S.A.V. TOUTES MARQUES

UNE VIE SANS
CALCAIRE

140868000VD

HALL 4
L 420

45 ANS
Cielter fête ses

CIELTER - Actipôle Neuville - 5, rue Jean d'Arvor - 51100 Reims - 03 26 87 81 81 • www.cielter.fr

Entreprise Qualifiée

GASTRONOMIE



Dans le catering, la pression ne retombe que rarement : il faut toujours être prêts à régaler artistes et techniciens. G.H.

Ces cuisinières régalent les stars

Chaque jour, elles multiplient les plats pour les vedettes de Foire en scène. Rencontre.

Difficile de les voir derrière l'immense scène. Pourtant, ils sont des dizaines à s'activer dans les meilleures conditions pour régaler les têtes d'affiche de la programmation. Parmi ces indispensables, on retrouve Sandrine, Martine, Chantal et Valérie. Les piliers du catering de Foire en scène à travers leur société Tam Tam organisation. Autrement dit, celles qui régalent les vedettes. Et dire qu'elles se plient en quatre serait un doux euphémisme. Souvent présentes tôt le matin et systématiquement tard le soir, les cuisinières s'activent.

D'abord en faisant les courses, « directement à Carrefour, avec un chariot ». En réceptionnant ensuite les légumes de Gauthier Rouchaussé. Puis en jonglant avec les recettes.

« Certains sont végétariens, végétaliens ou tout simplement allergiques à certains produits »

« Le but, c'est aussi de se faire plaisir sinon on s'emmerderait », lâche l'une d'entre elles. Surtout, il faut

rester attentif aux exigences de chacun. « Certains sont végétariens, végétaliens ou tout simplement allergiques à des produits », pointe Chantal.

Parfois, les exigences interpellent. « Globalement, nous n'avons pas à nous plaindre. On a tout de même eu deux ou trois choses étonnantes : des gens qui ne mangent que du poisson ou d'autres qui nous ont demandé des raisins sans pépins. » Dans tous les cas, leur travail est reconnu. « On a toujours un mot sympa, affirment en chœur les cuisinières. Surtout les artistes qui débudent leur carrière. » ■ GAUTHIER HÉNON

ÉCONOMIE



Yves Garand, retraité d'Albea, fait partie des petites mains du stand de la CCI.

86 emplois à pourvoir dans les petites villes de la Marne

Tous à durée indéterminée, 86 emplois sont à pourvoir et à découvrir sur le stand de la chambre de commerce et d'industrie (CCI) de la Marne. Ils portent aussi bien sur des postes de chef de projet que de chaudronnier.

Pour promouvoir ce stand et attirer l'attention sur lui, mais également pour vendre l'Argonne sur la Foire, un tube de crème pour les mains a été créé pour l'occasion. Il est distribué aux visiteurs du jour.

Sur le tube, le nom des entreprises qui font partie du club des entrepreneurs de l'Argonne et une belle photo du lieu. Pour cette création, une start-up a été spécialement montée.

Elle se prénomme MyDabShop. À sa tête, Manuel Aubert.

Au total, 500 tubes seront distribués avant ce soir avec le défi de trouver des candidats pour les 86 postes à pourvoir. ■ ANNE-SOPHIE COURSIER

RENDEZ-VOUS

AUJOURD'HUI

Une exposition animée dont le thème est « Territoire d'innovation : ensemble pour le rayonnement de la bio économie » se trouve sur le stand de la Chambre d'Agriculture. Elle est à découvrir de 10 h 30 à 19 heures.

La Mission locale donne rendez-vous aux visiteurs de la Foire. Au service des jeunes de moins de 26 ans, elle informe sur les métiers et formations, accompagne et facilite la rencontre avec les employeurs. Elle est ouverte aux horaires habituels. Renseignements : 03 26 68 54 02.

ADOT 51, l'association de promotion de don d'organes et de tissus, fait découvrir ce qu'est le don d'organes et de moelle

et fait le point sur le nouveau décret relatif au don d'organes mis en place au 1^{er} janvier.

Un journal télévisé de la Foire est tourné tous les jours, à midi et 18 heures. Il est organisé par la Ville, et a pour objectifs de communiquer de façon vivante sur les grands enjeux et atouts du territoire, attirer l'attention des visiteurs par une animation inhabituelle et un rendu professionnel. Chaque JT sera relayé, et donc, visible par tous, par les réseaux sociaux.

Les animations « Pose photo ! » et « Pose vidéo » sont présentes sur le stand de la Ville. Ces petits espaces permettent de se faire prendre en photo ou en vidéo avec le décor de son choix.

Retrouvez-nous sur notre stand !

Châlons,

le territoire d'opportunités !

Bienvenue à la 71^e Foire-exposition

01-11
SEPTEMBRE 2017

chalonsenchampagne.fr
chalons-agglo.fr

RENCONTRE

Dans les coulisses de David Viandes

Leur boucherie de demi-grossistes se transforme en restaurant durant onze jours. Immersion.

C'est une enseigne bien connue de la Foire. David Viandes est fidèle au grand rendez-vous châlonnais depuis au moins dix ans. Sa particularité : ce n'est habituellement pas un restaurant. « On est bouchers, on n'a pas de restaurant. Nous sommes des demi-grossistes : on sert les restaurateurs, les boulangers, les traiteurs, les collègues, les collectivités, les autres bouchers... On leur vend viande, charcuterie et volaille, dans la Marne, la Haute-Marne, les Ardennes, l'Aisne... », définit Steven Castello, co-gérant avec son père David Castello. Ainsi, ce n'est que lors de l'événement agricole que l'enseigne de Fagnières se transforme en restaurant. Les moyens et la façon de travailler changent donc dix jours par an. « On adapte notre façon de travailler avec une équipe recrutée pour la Foire, soit une vingtaine de personnes. C'est une autre ambiance de travail, qui change du quotidien. Notre cuisine ne sert qu'à ce moment-là de l'année. Sur notre stand, tout est à nous sauf les tables. Et nous louons le chapiteau. »

"IL FAUT ÊTRE RÉACTIF !"

À quoi ressemble une journée chez David Viandes ? « Les premiers serveurs arrivent le matin vers 9 heures pour faire le ménage et ranger la salle. Une deuxième équipe arrive à 11 heures, et tous mangent ensemble.



David Castello (à gauche) et Steven Castello (à droite), avec le cuisinier Patrice Detez (au milieu).

Côté cuisiniers, ils sont là entre 8 et 9 heures. Les plats du jour sont préparés soit la veille pendant l'après-midi, soit le matin, et maintenus au chaud. » La cuisine, justement, est un lieu d'effervescence : « Il faut être réactif ! On a besoin de cinq à dix minutes pour sortir un plat : tout dépend du nombre de personnes, des commandes... Le midi, les gens sont pressés. » Malgré le rush, il faut assurer un travail soigné : « Les clients doivent avoir envie de manger le plat en le regardant. Sur les foires, il peut y avoir une clientèle pointilleuse. Mais aussi une autre indifférente à la pré-

sentation du plat... » Les après-midis, plus calmes, sont consacrés à la buvette, en fonction de la demande. « L'activité repart dès 19 heures : c'est le moment où les gens commencent à venir. Le soir, les gens prennent plus leur temps. » La soirée se fait en musique : les artistes de R'live, Richard Goujon et Virginie Rohart, peuvent rester jusqu'à minuit passé. Et la journée n'est toujours pas finie ! « Après, les gens boivent encore un coup, et il y a du rangement à faire. » Malgré ce rythme effréné, la Foire n'est que bénéfique pour David Viandes. « C'est la seule foire que nous faisons. Elle permet d'entretenir les relations avec les clients, et d'en trouver de nouveaux. On peut aussi mettre en avant nos produits. » À propos des plats, David Castello tient à souligner : « Ce sont des produits traditionnels et faits maison ! Notre bonne réputation nous permet de bien travailler sur la Foire. » ■ KÉVIN MONFILS

LA BOUCHERIE RESTE OUVERTE PENDANT LA FOIRE

« C'est une gestion à distance : mon père appelle ses clients. L'équipe sur place fait le travail, raconte Steven Castello. 15 jours sans boucherie, c'est bien... Mais pas plus ! La Foire est très prenante, alors que notre activité principale demande déjà beaucoup de temps. » Il le reconnaît : « La vie de foire, c'est la fête. À la fin, on a le "seum" pendant une semaine. Mais on n'en est pas au point de vouloir faire des foires toute l'année. »

COME-BACK
since 2001

Produits Sidérurgiques
Matériaux
Menuiserie
Carrelage
Chauffage-Sanitaire
Fournitures Industrielles
Quincaillerie

Hall 4 - Allée L
STAND 438

SELFIE BOX
SUR NOTRE STAND

Avenue du Général de Gaulle 51130 Vertus - 03.26.52.12.32
www.loppinetjean.com

RENDEZ-VOUS gastronomiques

AIR LIBRE - ENTRÉE CROIX-DAMPIERRE - ALLÉE R STAND 879 TERRASSE

De 19h à 21h
Ambiance Cabaret Lunch
Dès 22h on s'éclate...

SOIRÉE MUSICALE
avec
Virginie Rohart
et **Richard Goujon**

Menu à la carte - Grillades
Spécialités
Viande bovine race Charolaise

BOUCHERIE DEMI-GROSSISTE - VENTE AU DÉTAIL - SUR COMMANDE
2 bis, route de Montmirail - FAGNIÈRES - RÉSERVATIONS tél. 06 71 24 12 75

Restaurant - Bar
TAPAS

Fondue champenoise,
Salade périgourdine,
Jarret braisé, Tête de veau

A côté de la bouteille de champagne

FOIRE DE CHÂLONS du 1^{er} au 11 septembre 2017
Hall 1 en face du PMU

Restaurant LE PETIT BRETON
Plat typique 100% Breton

Andouillette 5A - Jarret - Entrecôte
Jambon à la broche - Bavette d'ailou
Saucisse bretonne - Salade Bigouden
Noix de St-jacques - Cassoulet Breton
Crêpes et Galettes

-5% offert sur votre addition avant midi*
*Sur présentation de ce coupon et votre arrivée avant midi, remise de 5% sur votre addition

RENDEZ-VOUS AUJOURD'HUI

Les Jeunes agriculteurs jouent avec les sens des visiteurs sur le parvis du Capitole, à travers divers ateliers d'expérimentations sensorielles et ludiques. Dégustation de produits marnais et barbecue avec de la viande provenant d'élevage de la région.

La soirée des coworkers a lieu ce soir, à partir de 19 heures, au Pavillon du

futur.

La remise des prix du jeu-concours « Je flashe mon aggro » a lieu à 16 heures sur le stand de la Ville, l'Agglomération et l'Office du tourisme de Châlons-en-Champagne.

Des producteurs et artisans sont présents toute la journée sur le stand de Carrefour pour des dégustations et animations.

L'union Présente

FOIRE DE CHÂLONS
PAVILLON du FUTUR

DIMANCHE 10 SEPTEMBRE
Le collaboratif

15h à 19h | Table ronde, débat
Micro Brasserie, méga marché ?

ŒNOLOGIE

Trois excellents vins à débusquer dans les allées

Le conseiller en dégustation Franck Wolfert propose sa sélection des meilleurs crus de la Foire.

Conseiller en technique de dégustation et connaissances installé à Mailly-Champagne, Franck Wolfert est intervenu à plusieurs reprises du côté du stand de l'office de tourisme du Grand Reims. Qui de mieux que ce professionnel, qui a fait de la dégustation des vins son métier, pour nous aider à choisir les stands de vente directe qui valent vraiment le détour ? Voici ses choix.

LE CHÂTEAU L'HOSSE-CARNEY

Il a un excellent rapport qualité-prix. Il s'agit pour les vins rouges de l'appellation Première côte de Bordeaux, un secteur méconnu du Bordelais sur des graves de la rive droite de la Garonne. L'encépagement favorise le merlot pour les rouges, le sauvignon et le semillon pour ses bordeaux blancs secs. Quant au Cadillac liquoreux, l'encé-

page est à moitié semillon, moitié muscadelle.

À noter que les rosés sont obtenus par la saignée des cabernet. Je recommande plus particulièrement la cuvée prestige Blason Bleu car elle est particulièrement soignée. Ce vin rouge est issu de vieilles vignes âgées de cinquante ans.

2 LE CHÂTEAU DE L'ISOLETTE

Il est situé sur la commune d'Apt dans le Luberon. L'encépagement fait confiance à la syrah et au grenache pour les rouges. J'ai notamment un coup de cœur pour la cuvée vieille vigne qui propose le fruité et les parfums du sud avec, cependant, une belle consistance et une matière élégante, grâce à la fraîcheur relative du microclimat. Cet équilibre permettra au vin de tenir en cave une décennie au moins.

3 LE DOMAINE JOULIN ET FILS

Sur la petite et jolie appellation Montlouis, ce vignoble se situe sur un plateau calcaire principalement composé de Tuffeau de Touraine, sur les coteaux qui bordent la Loire en amont de Tours. Les vignes y sont plantées de Chenin blanc, un cépage produisant à la vendange un bon niveau d'acidité pour la fraîcheur ainsi qu'un bon niveau de sucre pour la vinosité. On peut donc trouver au Domaine de bons vins secs, demi-secs ou moelleux. Les vendanges sont manuelles et la date est décidée pour obtenir une maturité maximale. Afin de renouveler les vieilles vignes, le domaine Joulin sélectionne les greffons dans ses vieilles parcelles et réalise les greffes pour sa pépinière privée, ce qui est très rare. Mais, de surcroît, les prix sont plutôt abordables ! ■

Propos recueillis par SYLVAIN FALIZE



Lorsqu'on sait où chercher, on peut débusquer de précieux nectars dans les allées. Christian Lantenois

Avec **L'union** partenaire officiel de la Foire de Châlons

Aujourd'hui

Dimanche

10 septembre 2017

Gagnez

et tentez de remporter la **SUPER DOTATION*****



un **ENSEMBLE LITERIE**

Un matelas réf naturel bloc 100% latex naturel 160x200 + 2 sommiers + 2 jeux de pieds + 2 jonctions

d'une valeur de **3300 €**

(livraison et installation gratuite dans un rayon de 30 km)

avec notre partenaire

Literie ligne Passion - Pierry

***Le gagnant de la super dotation sera désigné par tirage au sort à l'issue du jeu parmi les bulletins de jeu réceptionnés.



Vendredi
Du 1^{er} au 11 septembre 2017
Lundi
71^e FOIRE DE CHALONS

Dotation du Dimanche 10 septembre 2017

Nom Prénom
Adresse
Code postal Ville
Date de naissance Tél. E-mail@.....
Jeu gratuit sans obligation d'achat du 1/09/17 au 11/09/17

Le règlement complet et détaillé est déposé en la SCP Marc TEMPLIER & Brice TEMPLIER, société civile et professionnelle d'huissiers de justice associés à Reims (Marne), 4, rue Condorcet, de même qu'un exemplaire des documents destinés au public. Le règlement peut être obtenu sur simple demande auprès du service Marketing de l'Union - 14, rue Edouard-Mignot - 51083 REIMS cedex.
Pour jouer, remplir le bulletin ci-dessus le déposer dans l'urne située sur le stand de l'Union. Possibilité de déposer le bulletin de participation dans la boîte aux lettres de l'agence de Châlons-en-Champagne (18, rue du Lycée). Un tirage au sort aura lieu chaque soir de la Foire de Châlons-en-Champagne pour chaque jour de jeu. Un ultime tirage au sort aura lieu à l'issue du jeu pour désigner le gagnant de la super dotation. Aucun envoi par voie postale ne sera pris en compte. Ouvert à toute personne majeure domiciliée en France. Une participation par personne par journée de jeu. Retrouvez les noms des gagnants dans votre journal l'Union du dimanche 17 septembre 2017.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Appelez le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé)

* 2 joa box découverte comprenant chacune : 1 menu (entrée plat dessert sur sélection de plats + 1 verre de vin et un café +1 cocktail) + 10 € de ticket de jeu validité un mois à compter du 1^{er} octobre 2017 (Partenaire : Casino Joa du lac du der - 6, rue du Port de Nuisement - 51900 Giffaumont Champaubert)



Photos non contractuelles

1408875600

LE PORTRAIT

Claude Cherki

Jamais sans son vin

Il est exposant sur la Foire depuis une trentaine d'années. Claude Cherki revendique fièrement l'authenticité et la qualité de ses vins venus d'Autriche. Rencontre.

BIOGRAPHIE EXPRESS

• **Claude Cherki** est né le 9 mars 1936 à Marseille. Il a habité Sète, Nogent-sur-Marne... Il vit maintenant à Doquevaire (Bouches-du-Rhône) et passe beaucoup de temps à Mönchhof (Autriche).
• **Il se lance dans le métier** de vendeur de vins en 1960 en créant notamment l'entreprise Les grands vins d'Autriche. Il a toujours été gérant de l'affaire. Mais il a aussi fait de la restauration.
• **En dehors des foires**, il fait, à titre personnel, des voyages au Canada, aux États-Unis, en Extrême-Orient...

C'est un monument de la Foire. Claude Cherki, 81 ans, y vend des vins depuis une trentaine d'années. Il a une nouvelle fois retrouvé sa place dans le hall gastronomie.

«Après la guerre d'Algérie, je me suis lancé en faisant des sandwiches sur les foires de Marseille et de Montpellier. Puis j'ai tenu des stands de vins et de bières autrichiennes, relate l'illustre exposant. J'ai commencé à faire des grandes tavernes sur les foires, et me suis perfectionné dans les vins autrichiens, que j'ai de plus en plus commercialisés. Je n'ai voulu présenter que des vins haut de gamme, en complément des vins français.»

“Grâce à moi, des producteurs autrichiens ont gagné en notoriété”

Particularité du stand de cet ancien de la Foire : «Mes vins sont très peu présents dans le commerce. Je connais énormément de producteurs en Autriche : mes crus viennent de propriétés privées, ils n'ont rien à voir avec ce qu'on trouve sur Internet. Je suis très souvent en Autriche, dans les vignes avec les producteurs. J'ai lancé la vente de leurs vins en France : pour notre pays, ces vignerons ne travaillent qu'avec moi. Ce que je vends est donc inédit.»

De plus, tout le monde est gagnant : «Grâce à moi, ces producteurs ont gagné en notoriété ! Les vins autrichiens sont mondialement réputés, ils ont bien évolué.» Claude Cherki propose du vin de glace, ou Eiswein en version originale : «Cela devient rare», souligne-t-il. Il



Claude Cherki est un professionnel passionné de vins. Christian Lantenais

s'est aussi spécialisé dans le vin de Hongrie avec le Tokaj. Au total, Claude Cherki présente sur son stand une vingtaine de produits différents.

L'exposant est présent sur les foires de Paris, Lyon, Marseille, Nancy, Troyes... «J'ai les plus belles clientèles françaises sur tous les salons de France !» se réjouit-il. Et il ne manque donc pas la Foire de Châlons. «Ma fille Claudia avait découvert la Foire. Bruno Forget (commissaire général, NDLR) nous a acceptés dans son salon, et je pense qu'il ne le regrette pas ! Cette Foire est une des meilleures de France

après Paris. Je suis le seul à y vendre des vins d'Autriche ici.»

“LE VIN, C'EST COMME LES FEMMES, IL N'Y EN A PAS DEUX PAREILS !”

«La clientèle de Châlons et des environs est très sympathique, ouverte et connaisseuse de vins : on est dans une région viticole, l'une des plus importantes de France, avec de grands champagnes.» Nuance, cependant : «les gens achètent moins qu'avant : ils sont plus prudents financièrement. Ça m'est arrivé d'avoir une file d'attente au stand pour déguster du vin. Maintenant, il faut interpellier les gens, à moins

qu'il s'agisse d'un client habitué.» Alors, comment se passent les rencontres avec les clients sur la Foire ? «Je les invite à goûter les vins secs, les vins de vendanges tardives... Je suis le raisonnement des clients. Il faut prendre le temps de les faire déguster ! On n'achète pas un vin sans le goûter, à moins que le client ne le connaisse déjà. Chaque vin a son goût. Le vin, c'est comme les femmes, il n'y en a pas deux pareils dans le monde !»

En trente ans d'expérience sur la Foire, les souvenirs de Claude Cherki sont nombreux : «Chaque année, j'ai de beaux souvenirs !

J'adore ma clientèle champenoise, elle est excellente. Certains clients sont devenus des amis, comme le célèbre agriculteur Éric Boban.»

Les vins de Claude Cherki lui ont ouvert bien des portes : «Étant ami avec Rudolf Hammerl, alors directeur de la publication de l'Abécédaire parlementaire, j'ai fait des dégustations de vins au Sénat et à l'Assemblée nationale, avec des personnalités politiques comme Jacques Chirac, Jean-Louis Debré, Charles Pasqua... Ils buvaient avec émotion, surtout le vin de glace.»

Car la qualité des vins est unique : «Il s'agit de grands vins très nobles, qui rappellent des moments de tranquillité. Ce ne sont pas des vins qu'on boit avec précipitation. Ils sont reposants. On les déguste lors de grands moments à table.» À Vinexpo, à Bordeaux, Claude Cherki a remporté des oscars grâce à certains produits. «Je vends des vins qui peuvent se garder indéfiniment, la plupart sont des vins de garde. Ils se boivent dans les trois ou quatre ans, mais certains les gardent 50 ans !»

“J'en connais peu, qui, à mon âge, font ce que je fais”

À 81 ans, Claude Cherki prend toujours autant de plaisir à présenter ses vins. «Je continue car c'est une passion. Vu mon âge, je peux m'éteindre du jour au lendemain sur la Foire, mais ce n'est pas une hantise. J'en connais peu, qui, à mon âge, font ce que je fais. Je charge mon matériel dans le camion que je conduis, et j'installe moi-même le stand pour éviter les mains d'œuvre coûteuses. Quand je ne voyage pas, j'ai le plaisir d'être sur des salons. Je ne suis pas du genre à cultiver le jardin... J'ai besoin du contact avec les clients, de vivre avec eux.» Il pense toutefois à l'avenir : «Si je trouve un repreneur, je suis prêt à lui céder le fichier de clients. J'en ai des milliers fidèles... Ce sera très intéressant pour mon successeur.»

En attendant, Claude Cherki prévoit déjà de se rendre à la Foire de Marseille, du 22 septembre au 2 octobre, après celle de la Venise pétillante. ■ KÉVIN MONFILS

Pour contacter Claude Cherki :
claud.cherki@orange.fr, 06 10 15 26 36
ou 06 09 78 04 16