

DU 23 SEPTEMBRE
AU 2 OCTOBRE 2011

83^e FOIRE NATIONALE
AUX ANTIQUITÉS,
À LA BROCANTE
ET AUX JAMBONS



+ DE
800
STANDS

ILE DE CHATOU (78)

ÉVÉNEMENT ANIMATION :

Cet Automne à Chatou,
découvrez au fil des stands :

" Réception : Tradition des Arts de la Table".



SERVICE DE PRESSE :

Daniel Le Moal

2, rue de Turin - 75008 Paris

Tél.: 01 40 39 90 75 - Mobile : 06 09 11 15 07

Email : daniel.lemoal@orange.fr



83^e FOIRE NATIONALE D'AUTOMNE AUX ANTIQUITÉS, À LA BROCANTE ET AUX JAMBONS EN L'ILE DE CHATOU (78)

DU VENDREDI 23 SEPTEMBRE AU DIMANCHE 2 OCTOBRE 2011

Tous les jours de 10h à 19h

La renommée de la Foire Nationale aux Antiquités à la Brocante de Chatou a largement dépassé les frontières européennes avant l'heure. Aujourd'hui internationale, cette manifestation est devenue la plus importante et la plus ancienne du genre.

BROCANTEURS, ANTIQUAIRES : ILS SONT 800 !

Chatou, le paradis des chineurs

C'est un peu comme une institution, deux fois par an, ceux qui aiment les vieux objets viennent à Chatou. Ils y viennent parce que cette foire à la brocante est le paradis des chineurs, parce qu'elle s'étend sur plusieurs hectares et qu'à coup sûr on ne la quitte jamais les mains vides. Pour notre plaisir, les marchands venus de nombreuses régions proposent un large panorama des arts et des traditions du terroir. Tous s'y retrouvent de l'antiquaire reconnu au brocanteur fier de son joyeux bric-à-brac.

Cette ouverture des genres est le gage d'une promesse : à Chatou tout espoir est permis, le bonheur s'y trouve même sans argent, l'important est de chiner et d'ouvrir l'oeil. Comme tout autre commerçant, le brocanteur lui aussi renouvelle sa marchandise, il participe ainsi au dynamisme de la foire.

La Foire Nationale aux Antiquités et à la Brocante de Chatou n'attire pas seulement les chineurs de tous poils, le pittoresque de cette fourmilière qui s'active, se restaure, fouille et s'amuse, est déjà une véritable attraction que tous partagent. Alors, venez goûter son énergie singulière et flâner tout simplement sur l'île de Chatou où les impressionnistes fêtaient les bords de Seine.



Rendez-vous d'Automne dans l'île de Chatou. Venus de tous les coins de France, marchands ambulants ou sédentaires viennent proposer leurs dernières trouvailles de brocante sur presque quatre hectares, vaste marché de l'antiquité, joyeux bric-à-brac, mine d'occasions pour l'amateur : les affaires sont à la portée de ceux qui les traquent, de toute façon n'est-ce pas l'occasion de se faire plaisir, donc de beaucoup de valeur quand l'objet plaît ? ...

ÉVÉNEMENT ANIMATION :
Cet Automne à Chatou,
au fil des stands, découvrez :
"Réception : Tradition des Arts de la Table"



SERVICE DE PRESSE :

Daniel Le Moal - 2, rue de Turin 75008 Paris - Tél. : 01 40 39 90 75 / Mobile : 06 09 11 15 07 - Email : daniel.lemoal@orange.fr

ORGANISÉE PAR LE SYNDICAT NATIONAL DU COMMERCE DE L'ANTIQUITÉ, DE L'OCCASION ET DES GALERIES D'ART MODERNE ET CONTEMPORAIN
18, RUE DE PROVENCE 75009 PARIS

83^{ème}

FOIRE NATIONALE AUX ANTIQUITÉS A LA BROCANTE ET AUX JAMBONS SUR L'ILE DE CHATOU (78)

Rendez-vous sur l'Île des Impressionnistes de Chatou. Venus de tous les coins de France, marchands ambulants ou sédentaires viennent proposer leurs dernières trouvailles de brocante sur presque quatre hectares, vaste marché de l'antiquité, joyeux bric-à-brac, mine d'occasions pour l'amateur : les affaires sont à la portée de ceux qui les traquent, de toute façon n'est-ce pas l'occasion de se faire plaisir, donc de beaucoup de valeur quand l'objet plaît ? ...



DATES

DU VENDREDI 23 SEPTEMBRE 10 H
AU DIMANCHE 2 OCTOBRE 19 H

HORAIRES

Tous les jours de 10 h à 19 h

ENTRÉE

5 € - Gratuite jusqu'à 15 ans.
Commissariat général de la Foire :
Tél/Fax. : 01 34 80 66 00

ACCÈS

À 10 mn de l'Étoile par le RER (A)
Direction Saint-Germain-en-Laye
Arrêt Rueil-Malmaison (Navette gratuite - Petit train) ou Chatou Croissy.
En voiture :
La Défense - N13 - N190 - A86

PARKING

Gratuit.

SERVICES

Achats - Ventes - Expertises gratuites
Garanties - Transports.
Présence d'experts avec la Compagnie
d'Experts Français en Antiquités (C.E.F.A.)

ANTIQUITÉS / BROCANTE :

Plus de 800 brocanteurs de toute la France
sur 3,5 hectares d'exposition.
Tout le Quartier du boulevard Richard-Lenoir
est reconstitué (voir notre chapitre
Une Foire de tradition).
Les brocanteurs vous donnent rendez-vous
boulevard Richard-Lenoir,
allée Bataclan, allée du Chemin-Vert...

LE S.N.C.A.O.-G.A. PROTÈGE L'ACHETEUR

"L'objet est vendu pour ce qu'il est".
Les organisateurs font autorité
dans ce domaine.
Le Syndicat National du Commerce
de l'Antiquité, de l'Occasion et
des Galeries d'Art organise la Foire Nationale
à la Brocante depuis 1970.
www.sncao-syndicat.com

LABEL

La Foire Nationale aux Antiquités, à la Brocante de
Chatou est agréée par Antiquités-France-Europe Qualité.

JAMBONS ET PRODUITS DU TERROIR

Le boulevard Voltaire est l'allée gourmande
de la Foire où vous dégusterez les spécialités
du terroir de France.

ÉVÉNEMENTS ANIMATION

Au fil des stands, découvrez :
"Réception : Tradition des Arts de la Table"



Les antiquaires
et brocanteurs,
membres du
Syndicat National
du Commerce
de l'Antiquité,
de l'Occasion
et des Galeries d'Art
se reconnaissent
à ce macaron.



LABEL
agréé par
Antiquités France-Europe
Qualité



Réception : Tradition des Arts de la Table

C HATOU ET LES ARTS DE LA TABLE

Dresser une belle table est un plaisir partagé, toutefois cette discipline subtile qu'est l'art de la table répond à quelques principes élémentaires. Quelle ambiance privilégier? Comment s'y prendre? Quelle nappe choisir? Voici quelques informations déterminantes pour réussir où d'autres échouent.

Cet art de recevoir est aussi l'art de partager dans la convivialité, Il s'inscrit dans un rituel social avec ses codes et sa scénographie. « La cène » est peut-être le premier des repas historique. On y observe la disposition des convives autour du Christ qui ne laisse rien au hasard. A sa droite se trouve Jean, le disciple bien aimé. Aujourd'hui encore le maître et la maîtresse de maison siège au milieu de table face à face, à leur droite se placent les deux invités d'honneur.

L'installation de la cour de France à Versailles vers la fin du XVIIe siècle jusqu'à la Révolution de 1789 voit l'apogée du « Grand service à la Française », du décorum et ses « brigades

» de serveurs. Cette notion de la table d'apparat perdure encore. Elle se dresse avec un soin particulier et se doit d'être opulente et se réfère à un certain académisme bourgeois.

LA TABLE

Une table, ronde ou rectangulaire ? Elle est souvent rectangulaire, mais sous Louis-Philippe, l'époque romantique la préfère ronde ou ovale, plus conviviale moins austère. Cette même époque affectionne aussi les nappes blanches, damasées ou encore agrémentées de broderies. Les serviettes de table sont coordonnées. Le lin granité est omniprésent dans le linge de table. Il peut être décoré des monogrammes de la maison, orné de bordure en jours de Venise. Romantiques également, mais moins protocolaires les nappes brodées au point de Bayeux sont indiquées pour un déjeuner entre intimes. Des serviettes réalisées dans la même étoffe l'accompagne. Au XVe siècle, elles n'existaient pas encore, les convives utilisaient la nappe pour s'essuyer les mains et la bouche.

Les premières serviettes de table arrivent avec le siècle suivant, elles sont très grandes et parfois parfumées. Dans le cadre familial, après le repas les serviettes sont roulées dans un rond de serviette. Leur usage se répand sous Louis-Philippe, puis sous Napoléon III, en argent, gravé du monogramme de son propriétaire il a traversé les siècles.

LES COUVERTS

La notion de service de table désignant l'ensemble de la vaisselle harmonisée des verres et des couverts tels que nous l'entendons actuellement remonte au XIXe siècle. La table d'alors propose une disposition ordonnée des couverts. Désormais ils sont présentés dans leur ordre d'utilisation. Les couverts de qualité privilégient l'argent, le modèle uniplat est un grand classique depuis le XVIIIe siècle et toujours d'actualité. Pour reconnaître les couverts en argent, il faut observer leurs poinçons apposés sur la spatule. Ceux du XVIIIe siècle sont assez grands, de 3 à 4 mm, leurs contours sont souvent érodés et plus toujours identifiables. La manufacture Christofle illustre particulièrement par ces productions en argent massif l'orfèvrerie française des XIX et XXe siècles. Avant 1935 le poinçon de cette maison prestigieuse est une abeille enchâssée entre deux C et de trois étoiles.

Ensuite, ce poinçon présente la même abeille entre les lettres O et C et toujours de trois étoiles. Autre fleuron français de prestige, la manufacture Puiforcat est tout un symbole, tout particulièrement celui de l'orfèvrerie art déco. Architecturales, innovantes, les créations de Jean Puiforcat annon-



Réception : Tradition des Arts de la Table

cent l'ère du design, elles présentent un poinçon carré ou en losange contenant les lettres E.P. Depuis 1838, l'argent massif est frappé d'un poinçon à tête de minerve, elle remplace la tête de vieillard créée en 1919 et celle du coq encore plus ancienne de 1798. D'autres poinçons garantissent les métaux précieux. Les objets en platine revêtent une tête de chien, ceux en vermeil (argent plaqué or) la lettre V.

Quant à l'or, extrêmement rare dans les arts de la table, il présente différents poinçons attestant de sa pureté. La tête d'aigle indique un or de très grande pureté, ensuite viennent la coquille et enfin le trèfle pour un or de moindre qualité.



À chaque mets ses couverts, les poissons se servent avec des couverts plus petits. Les huîtres se servent avec une fourchette à deux ou trois dents munies d'un tranchant latéral. Les fourchettes à dessert elles aussi sont habituellement munies de trois dents. Très en vogue sous Napoléon III, ces petites fourchettes sont parfois munies de manches décoratifs en corne en os, elles peuvent être en vermeil. Elles s'accompagnent d'une pelle à gâteau et de cuillères à entremet assorties. Indispensable pour sublimer le goût, le sel arrive sur les tables dans une coupelle caractéristique : le saleron. Sous Louis XIV et Louis XV, ces salières sont de petits pots en argent munis d'un couvercle, souvent à décor de coquille. On se sert avec les doigts. Au cours du XVIII^e siècle, sa forme évolue vers la salière que nous connaissons actuellement, équipée de perforations, elle est en argent, en porcelaine, ou en verre.

LA VAISSELLE

Reine de la table, la vaisselle donne le ton. Son raffinement évolue avec les siècles et les aléas d'une époque. Pour renflouer les finances du royaume, Louis XIV instaure les taxes «somptuaires». Un impôt sur le luxe qui précipite à la fonte sa vaisselle d'or et d'argent. La noblesse suit. Leurs tables voient alors arriver une nouvelle vaisselle raffinée. Comme l'a écrit Saint-Simon : « Alors, la mode voulut que tout ce qu'il y eut de grand et de considérable en France se mît à la faïence de Moustiers, reconnue comme la plus belle du royaume ». Les assiettes et plats de service adoptent une unité jusqu'alors aléatoire, on parle alors de service. Au cours du XVIII^e siècle, la vaisselle de table gagne en homogénéité. Souvent en faïence stannifère elle se pare de bord en acco-



lade, de bord chantourné, de décors peints polychromes. L'assiette creuse, notre assiette à soupe d'aujourd'hui n'apparaît que vers l'extrême fin du XVIII^e siècle. On lui préférerait jusqu'alors l'écuelle dite « à bouillon ». L'art de la table est inventif et sophistiqué et décline différents plats de service spécifiques. Ainsi, les asperges déjà appréciées de la Rome antique ont leur plat attiré. Souvent en porcelaine décorée aux motifs de ce légume méditerranéen, il se présente en deux parties superposées, l'une est perforée pour faciliter l'égouttage des turions.

Aujourd'hui comme hier, les collectionneurs de vaisselle en faïence ancienne ne jurent que par les « cinq grands ». Comprendons par là les cinq centres historiques français de production de faïence : Moustiers, mais aussi Marseille, Rouen, Strasbourg et Nevers.

Le premier faïencier de Moustiers, vers 1679, fut Pierre Clérissey. Il fut le seul faïencier de cette ville jusqu'en 1715. Les décors des productions Clérissey s'inspirent principalement des gravures renaissances d'Antonio Tempesta. Un autre type de décor dit « à la Bérian » trouve son inspiration dans l'œuvre du décorateur et ornementiste Jean Bérian, amateur d'arabesques et de personnages allégoriques. Les ateliers de Joseph Oléry et de Joseph Fouques lui succèdent. Ce dernier devient dès 1783 le principal faïencier de ce lieu de production des Alpes-de-Haute-Provence.



Réception : Tradition des Arts de la Table

Au XVIII^e siècle l'atelier Fauchier et l'atelier de la veuve Perin forgent la notoriété de la Faïence marseillaise avec des décors marins typiques, des jetés de fleurs. La tradition faïencière de Rouen est très ancienne, elle remonte au XVI^e siècle. Mais c'est un siècle plus tard, en 1644 que la fabrique de Faïence de Nicolas Poirer est fondée à Rouen. La polychromie des décors réalisés dans les ateliers Rouennais s'inspire des broderies d'alors et joue avec les bleus, les jaunes, et surtout un rouge unique qui fit sa gloire. Rouen produit avec son savoir faire reconnu des décors d'influence Chinoise. Le décor rocailles ou « à la corne » s'ensuit, son nom lui vient des représentations de cornes d'abondance, un sujet à la mode au XVIII^e siècle. La faïence de Strasbourg est liée à la dynastie Hannong, trois générations la produiront, elle connaît son âge d'or au cours du XVIII^e siècle et s'illustre principalement par des décors polychromes et fleuris. La Faïence « grand feu » de Nevers a développé des décors caractéristiques ; les noirs et les rouges y sont absents, on leur préfère l'orange et le brun foncé. Au XVII^e et au XVIII^e siècle, la faïence de Nevers jouit d'une réputation exceptionnelle... Différents décors se succèdent, le décor « persan » avec ses motifs bleus, verts ou jaunes sur fond blanc. Le



« Nivernais » comme le décor « chinois » voient le jour dans la seconde moitié du XVII^e, les deux sont bleus sur fond blanc. Parallèlement au milieu du XVIII^e la porcelaine de Chine est à son apogée, importée par La Compagnie des Indes Française qui assure ce commerce. Plus résistante la porcelaine dure remplacera progressivement la faïence après que le secret de sa fabrication se soit répandu en Europe dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. On l'appelle porcelaine allemande. En 1800, le procédé de fabrication de cette porcelaine exceptionnelle est standardisé par la Manufacture de Sèvres.

LES ANNEXES

L'art de la table se joue aussi en coulisse et une suite d'accès-



soires indispensables au service participe à son bon déroulement. Afin de maintenir au chaud les mets, le service utilise le chauffe-plat en métal émaillé.

Les anciens fonctionnaient au charbon de bois ou avec des bougies. La cloche de service en métal permet elle aussi de garder au chaud les viandes jusqu'à la table des convives. Ce petit matériel peut être disposé sur une table dessert souvent recouverte d'un marbre. Enfin de nombreux ustensiles astucieux participent au confort et à l'agrément des convives comme à l'étiquette du service. Les pinces à crustacés, les manches à gigots, les clochettes de table, les porte-couteaux, les marque place et les menus. Ces derniers sont le reflet de l'évolution de l'art culinaire et de la gastronomie. Les menus ont leurs collectionneurs. Ils nous apprennent par exemple que le 17 avril 1884, pas moins de onze plats étaient servis au dîner à bord de l'Orient Express dont, un potage aux perles du Japon, typique de cette époque, que le dernier dîner proposé sur le Titanic était un repas de fête ...

RITUELS ET OCCASIONS

L'HEURE DU THÉ, DU CAFÉ, DU CHOCOLAT

Au XVIII^e siècle, la Compagnie des Indes Françaises importe scrupuleusement rangé dans des caisses en plomb le thé de Chine. Il est précieux, cher et se consomme infusé dans une théière. La faïence fragile et mal adaptée aux chocs thermiques est écartée et remplacée par le métal et l'argent. A la fin du siècle, la porcelaine dure devient le matériau de prédilection des théières. Cette boisson est alors le privilège des plus fortunés, la bourgeoisie attendra le milieu du XIX^e siècle pour entendre sonner l'heure du thé. Les théières trouvent leur forme caractéristique, elles s'arrondissent plus ou moins. Les porcelaines anglaises de Wedgwood, de Minton ou de Carlton font leur entrée dans les salons français au début du XIX^e siècle. Celles des manufactures françaises proviennent principalement de Sèvres, et Limoges.

Réception : Tradition des Arts de la Table

Meissen en Allemagne produit aussi de nombreux services à thé dits en porcelaine de Saxe. Théières, pots à lait, sucriers, tasses et soucoupes sont assortis par leurs décors et leurs formes. Toutefois différents types de tasses cohabitent, on remarque la tasse « à la Reine » ou « trembleuse » elle s'encastre dans la soucoupe pour plus de stabilité, certaines sont aussi munies d'un couvercle. La tasse à moustaches est destinée aux messieurs. Un petit rebord permet aux moustaches de ne pas tremper dans la tasse. La tasse « litron » est cylindrique et fréquemment représentée dans les services anglais, Restauration et Empire... La pince à sucre et les cuillères sont en métal précieux ou ordinaire. Le café régulièrement consommé à Venise arrive en France au XVIII^e siècle. Le café Procope ouvert à Paris en 1686 est toujours en activité, rue de l'Ancienne Comédie. C'est le second café ouvert dans la capitale.



Comme pour le thé, on le boit dans des tasses en porcelaine, rarement en métal. Elles sont plus petites et mesurent environ cinq centimètres de hauteur. Pour y fondre le sucre des cuillères spécifiques, d'environ dix centimètres sont utilisées. Lorsque le chocolat arrive en France, connaît-on tous ces bienfaits ? C'est un antioxydant, bénéfique pour le système circulatoire. Le chocolat noir a des effets anti-cancer, c'est un psychostimulateur bénéfique pour l'humeur. La cour de Louis XIV l'adopte et il devient une boisson habituelle des monarques. Dans ses lettres, la Marquise de Sévigné remarque « il vous flatte pour un temps, et puis il vous allume tout d'un coup une fièvre continue ».

Il se sert dans une chocolatière. Elle est en métal ou en porcelaine de forme oblongue et munie d'un fouet « le moussoir » destiné à émulsionner le breuvage. On relate que le premier service à chocolat commandé à la Manufacture de Sèvres fut commandé par Madame de Pompadour. On le boit dans des tasses « à la reine ».

LES LIQUEURS

Un repas bien mené se termine par une dégustation de liqueurs. Certaines maisons remettent ces breuvages dans un coffret à plusieurs battants « la cave à liqueurs ». En bois précieux, elles contiennent flacons et verres et sont un des éléments de l'art de la table sous Napoléon III. Leur usage est fréquent jusqu'au début du XX^e siècle. Ensuite, elles passent de mode.

LE PIQUE-NIQUE

Déjeuner dans l'herbe est un plaisir apprécié depuis toujours, Édouard Manet l'a peint en 1863. Claude Monet en fait une toile en 1866. Mais avant eux, d'autres artistes comme en 1876 James Tissot ont aimé peindre ces repas en plein air « Picnic lunch by pool ». Comment s'organisent ces déjeuners ? Il s'agit de repas froids, composés de viandes, de foie gras, de tourtes et de vins fins. Un panier fermé sert au transport du repas et une mallette à accessoires à celui des couverts et du service. Elle s'apparente à un nécessaire de voyage et contient les couverts (bien souvent pliants), les verres sont des gobelets en métal, un thermos, des assiettes en porcelaine. Les plus belles malles sont tendues d'une toile enduite très résistante faite de lin de coton de chanvre. Cette toile, la goyardine est un produit proposé par la maison Goyard, un malletier qui s'établit à Paris au XIX^e siècle. Les maisons Vuitton et Hermès ont elles aussi contribué au prestige de ces luxueux pique-nique en fournissant de somptueuses malles pour le transport de tous les accessoires de ces déjeuners sur l'herbe.



LA FOIRE NATIONALE AUX ANTIQUITÉS ET A LA BROCANTE DE CHATOU



AGRÉÉE LABEL QUALITÉ “FRANCE EUROPE ANTIQUITÉS QUALITÉ”

Face à la prolifération des foires et salons professionnels, à l'utilisation confuse des appellations Salon d'Antiquités, Foires à la Brocante etc., nous pensons qu'il est de notre devoir en tant que syndicat professionnel, de mettre un peu d'ordre. Pour ce faire, nous avons mis en place de nouvelles procédures d'agrément munies de spécifications déposées à l'INPI et à l'OMPI à Genève.

Cette tâche est confiée au Président départemental, aux experts de la CEFA (Compagnie d'Experts Français en Antiquités) et à un membre administrateur du S.N.C.A.O.-G.A. Leur mission est, si l'organisateur en fait la demande, de vérifier si la manifestation est conforme aux spécifications requises et de décerner ou non le “Certificat d'Agrément”. L'obtention de ce certificat permet aux organisateurs d'utiliser notre Marque de Qualité dans toutes les publicités concernant la manifestation agréée. De notre côté, nous faisons une large diffusion des foires et salons agréés et communiquons régulièrement sur notre Marque de Qualité, tant auprès des professionnels qu'auprès du grand public.

QUE PEUT APPORTER UN TEL AGRÉMENT ?

- Une meilleure connaissance de la qualité et du niveau réel des manifestations tant pour les exposants que pour le consommateur.
- Une certaine sécurité pour l'acheteur, ainsi nous protégeons le consommateur.
- Un moyen de faire connaître le sérieux du S.N.C.A.O.-G.A. organisme certificateur.
- Faire savoir que même en période difficile, il y a encore des marchands et des organisateurs qui sont de véritables professionnels.

Aidez-nous à faire connaître l'existence de notre Marque de Qualité, en participant à la promotion de celle-ci afin que la sélection des meilleurs profite à tous.





BROCANTE EN PLEIN AIR :

Chatou est aussi une promenade sur l'île des impressionnistes de la Seine, avec ses baraques de bois, il reste une impression de vraie brocante et bien sûr un joyeux bric-à-brac, mine d'occasions pour l'amateur...

LA FOIRE NATIONALE A LA BROCANTE DE CHATOU

présente aussi bien des objets simples que des objets de prix ; elle établit leur identité, raconte leur histoire, des anecdotes souvent savoureuses

LES 10 COMMANDEMENTS DU CHINEUR À LA BROCANTE DE CHATOU

1. Se lever tôt.
2. Venir en semaine.
3. Ne pas hésiter à revenir souvent : la marchandise se renouvelle pendant la durée de la Foire.
4. Avoir l'oeil vif et la curiosité en éveil.
5. Prendre son temps : fouiner, chiner, chercher inlassablement pour dénicher la pièce unique.
6. Montrer que l'objet ou le meuble vous intéresse.
7. Discuter gentiment, personne ne doit perdre la face.
8. Rester courtois ; pas d'offre ridicule ou de capitulation honteuse.
9. Ne pas dénigrer la marchandise, le brocanteur connaît les défauts de ce qu'il propose et ajuste son prix en conséquence, donc il faut savoir doser habilement ses réticences.
10. Faire appel aux experts présents pendant toute la durée de la Foire en cas de litige.

LES PRIX

La rigueur n'est pas de règle, c'est la loi de l'offre et de la demande et celle de la mode. Le prix est basé sur la qualité et la rareté de l'objet. Aussi faut-il beaucoup regarder, questionner, marchander, savoir dire non et quitter avec gentillesse, ne pas se presser.

C'est ainsi que s'acquiert la compétence et aussi la connaissance de l'histoire de l'objet qui est l'un de ses charmes. Souvent, le vendeur a lui-même cette passion et ne souhaite que vous la faire partager !

ACHETER À LA FOIRE À LA BROCANTE DE CHATOU

ACHAT :
L'achat d'un meuble ancien ou d'un objet d'art est parfois délicat ou difficile. Il exige une véritable science ou à défaut, une parfaite confiance dans les professionnels qui guident le visiteur dans son choix : c'est ce que propose la Foire de Chatou où chacun peut discuter avec des spécialistes et obtenir toutes les garanties qu'il est en droit de souhaiter dans le domaine de l'antiquité-brocante.

VENTE :
Avec plus de 800 brocanteurs-antiquaires, venus de tous les coins de France, la vocation de la Foire Nationale à la Brocante de Chatou est celle d'un grand marché International de l'Antiquité : Américains, Allemands, Belges, Italiens, Hollandais, 100.000 visiteurs ne manquent plus jamais le rendez-vous de Automne sur l'île de CHATOU de cette Foire Nationale à la Brocante devenue la plus importante manifestation Européenne de l'Antiquité-Brocante.
Tout particulier qui souhaite se défaire d'un meuble ou d'un objet trouvera sans difficulté un marchand acheteur qui se déplacera au domicile du vendeur et lui apportera la sécurité voulue en matière de paiement.

LE TEMPS DE LA CHINE :
Kyrielles d'objets, de meubles rares, utiles, insolites ou amusants font de la Foire à la Brocante de Chatou le paradis de l'amateur et du collectionneur. On y vient pour chiner, fouiner, mais aussi flâner et humer l'air du temps : chaque découverte est un plaisir particulier.

CHATOU : LA VOCATION DU PLAISIR

Plusieurs hectares dévolus à la brocante et aux antiquités, un rendez-vous national dans un esprit bon enfant, en plein air sur les bords de Seine ! Qui dit mieux ?

Voici plusieurs décennies que la Foire Nationale à la Brocante et aux Jambons s'impose comme le rendez-vous incontournable des objets d'art ancien, de la gastronomie et de ses amateurs. Le site qui l'accueille est exceptionnel par son histoire indissociable des impressionnistes. Même si l'époque n'est plus aux canotiers, c'est bien ici qu'Auguste Renoir a peint "Le Déjeuner des Canotiers", Claude Monet, Alfred Sisley, Berthe Morisot, Edouard Manet, Camille Pissarro, Edgar Degas, tous étaient des habitués.

Aujourd'hui, ce cadre immortalisé, renoue dans un même élan avec l'histoire et l'art. Paradis des chineurs, deux fois par an on y vient flâner, chiner, dénicher le mouton à cinq pattes. On n'en repart jamais les mains vides. Les arts et les traditions du terroir sont largement représentés par de nombreux marchands venus des provinces de l'Hexagone.

D'authentiques professionnels antiquaires et brocanteurs y vendent dans les règles de l'art et proposent les garanties que chacun est en droit d'attendre. Conseils et expertises sont aussi au programme. Ainsi, les mauvaises surprises sont écartées. La multitude des objets proposés à la vente est renouvelée tout au long de la foire, aussi l'empressement est inutile.

En revanche, pour qui veut chiner, l'observation et la curiosité sont deux qualités à mettre en oeuvre sans restriction.

Cette manifestation populaire offre aussi une occasion de découvrir en famille une ambiance pittoresque aux portes de Paris. Les gastronomes y viendront aussi pour jouir des tables gourmandes, des vins et des spécialités culinaires.

C'est entendu, en plus d'un siècle, l'île chère aux impressionnistes n'a pas tourné le dos à son légendaire destin : le plaisir.

Claude Monet, Alfred Sisley, Berthe Morisot, Edouard Manet, Camille Pissarro, Pierre Prins, arpentent l'île en quête de cette lumière mobile sur les eaux frémissantes de la rivière.

Lieu de prédilection des peintres impressionnistes avides de grand air, l'île de Chatou est également très fréquentée par les gens de lettres et la bohème, dorée ou non, de la seconde moitié du XIX^{ème} siècle.

Edgar Degas était un ami intime d'Alphonsine, Gustave Caillebotte aimait faire évoluer ses bateaux dans la boucle de la Seine et Guy de Maupassant évoquait l'ambiance chaleureuse de la Maison Fournaise qu'il surnomme "Le Restaurant Grillon".

LES JAMBONS : TRADITION GOURMANDE DE LA FOIRE NATIONALE AUX ANTIQUITÉS ET À LA BROCANTE DE CHATOU



Rendez-vous dans l'île de Chatou où les marchands de salaisons montreront leurs éventaires et proposeront des spécialités gastronomiques de toutes les régions de France.

La foire aux Jambons était la plus ancienne de Paris, et en même temps la plus populaire. CATON dans "DE RE RUSTICA" nous apprend de quelle façon les Romains préparaient les jambons ; ils les salaient, les exposaient pendant deux jours à la fumée, les frottaient d'huile mêlée de vinaigre, et les suspendaient pour les garder. On les servait au commencement du repas pour exciter l'appétit ou à la fin pour aiguïser la soif.



Cette vocation gastronomique depuis les origines de la Foire au temps où elle était Foire aux Lards en 1222, se perpétue jusqu'à nos jours à Chatou. L'appétit sera satisfait avec toutes les cochonnailles de nos provinces françaises, la soif éteinte par des producteurs de crus régionaux, tous présents pour vous régaler le palais.

C'est l'occasion pour les amateurs de composer et préparer pour leurs amis des buffets campagnards ou des repas régionaux qui ne manqueront pas d'originalité.

Rendez-vous avec les traditionnels métiers de bouche qui, devant votre passage, vous proposent un voyage gastronomique à travers les provinces.

Le boulevard Voltaire, aux étals lourdement chargés de salaisons, pittoresque arrêt buffet de votre promenade de chine, vous propose : des jambons crus, cuits ou fumés ; des jambons de montagne fumés au bois de hêtre ; des jambons de Bayonne ; viande des Grisons ; pâtés de toutes sortes ; saucissons de Lyon, au poivre ; saucissons d'âne ; andouilles de Guéméné ou de Vire, boudins noirs ou blancs, tripes de Caen, cassoulets ; raclettes ; brochettes, fromage de Savoie, fromages d'un éleveur de chèvres ; crêpes bretonnes, gâteaux, confitures à l'ancienne, miels parfumés ou naturels ; foies gras ; huîtres... Le tout arrosé de vins de producteurs de qualité tels que Madiran, Pousse-Rapière, ou grands petits crus de nos régions viticoles, vins de Mâcon, de Bourgogne, de Bordeaux, d'Alsace...

Les deux restaurants grills sont spécialisés dans les viandes grillées, brochettes d'agneau braisées, cochons de lait, viandes de choix. Cette dégustation en plein air est la représentation vivante d'un folklore français.

Alors rendez-vous à la Foire Nationale à la Brocante et aux Jambons en l'île de Chatou.

L'HISTORIQUE PITTORESQUE DE CETTE MANIFESTATION
DONNE LA COULEUR ET L'ESPRIT
DE CETTE GRANDE FOIRE À LA BROCANTE

La Foire aux Jambons s'est créée seule, au Moyen-Âge, probablement même avant car la France a une vieille tradition "charcutière".

C'était la grande spécialité gauloise. Les troupeaux de porcs gaulois faisaient l'admiration des Romains qui citaient avec enthousiasme le jambon de Bayonne, la charcuterie de Cerdagne, de Franche Comté...

Jusqu'au XIX^{ème} siècle, le porc fut l'aliment de base des réveillons de Noël : il était le roi de la fête chez les paysans comme chez les bourgeois et les nobles. Au cours du Moyen-Age, des charcutiers de toutes les provinces prirent l'habitude de venir à Paris durant la Semaine Sainte pour y vendre leurs viandes préparées. Ils s'installèrent où il y avait le plus de chalands, autour de Notre-Dame, assurés d'avoir comme clients fidèles ceux qui assistaient aux offices. Les marchands étaient de plus en plus nombreux car la profession de charcutier était libre. La liberté de circuler laissée aux porcs fut supprimée par le roi Louis Le Gros, son fils Philippe ayant fait une chute de cheval mortelle causée par un porc. Seuls furent encore admis à circuler les "antonins" appartenant aux moines de Saint-Antoine. Tous les autres étaient ramassés et donnés à l'Hôtel-Dieu pour les malades.

En 1451, on commença à réglementer cette Foire aux Lards et les mauvaises viandes étaient jetées à la Seine. À partir de 1500, elle devint trop importante pour son emplacement et, au cours des années qui suivirent, la Foire s'installe successivement rue des Prouvaires, Place de l'Hôtel de Ville, Place de la Morgue (aujourd'hui Place de la Concorde).

En 1789 et durant la Révolution et la Terreur, la Foire aux Lards disparaît. En 1804, un décret la fait revivre sous le nom de Foire aux Jambons, elle revient près de Notre- Dame et Place de la Cité.

En 1813, une ordonnance l'envoie Quai de la Vallée (de nos jours Quai des Grands-Augustins) ; en 1832, elle déménage rue du Faubourg Saint-Martin à l'emplacement de l'ancien magasin à fourrages.

Enfin en 1840, la Foire se fixe boulevard Bourdon. Viendront s'y adjoindre de nombreux marchands de bric à brac, vieux vêtements, vieilles ferrailles.

La Foire à la Ferraille était née et son sort fut désormais lié à celui de la Foire aux Jambons, qu'elle devait rapidement dépasser en importance. En 1869, un arrêté de police transférait les deux marchés boulevard Richard-Lenoir, qu'ils ne devaient plus quitter pendant près d'un siècle, du dimanche des Rameaux au dimanche de Pâques jusqu'en 40, puis après la guerre deux fois par an, au printemps et à l'automne.



Sous-jacents, les problèmes d'emplacement, d'accès, de circulation resurgissent à nouveau. Conscience fut prise d'une mutation imminente...

Le Syndicat National du Commerce de l'Antiquité et de l'Occasion présentera de nombreux projets de transfert .Tout fut repoussé. En 1969, sans consultation préalable de la profession, la Préfecture de Police déplaçait la Foire sur le plateau Beaubourg et, le 2 février 1970, le Préfet de Paris informait le S.N.C.A.O. que, sur délibération du Conseil de Paris, la Foire à la Ferraille et aux Jambons pouvait être transférée hors de la capitale.

Les dirigeants du Syndicat National du Commerce de l'Antiquité et de l'Occasion entreprirent immédiatement l'opération de sauvetage nécessaire. Elle fut rondement menée, et à l'aide de la municipalité de Chatou nous permit d'assurer la pérennité de la plus célèbre Foire à la Brocante de France.

C'est ainsi que les Parisiens retrouvent, dans une ambiance impressionniste, deux fois par an, la Foire à la Brocante et aux Jambons à Chatou (deuxième quinzaine de mars et fin septembre), ce vivant témoignage du passé où l'histoire de la brocante continue dans les allées Bataclan, du Chemin-Vert et boulevard Richard-Lenoir...



18 rue de Provence 75009 Paris • Tél. : 01 47 70 88 78 - Fax 01 48 01 09 81
www.sncao-syndicat.com - email : contact@sncao-syndicat.com - Tél.: 33 (0)1 47 70 88 78