

Une foire qui vieillit bien

Pour sa 10^e édition, le salon des vigneron et saveurs de nos terroirs du Séminaire de Walbourg n'a jamais accueilli autant d'exposants. Ils étaient 28 au total, ce week-end.

À PEINE ENTRÉ dans le Séminaire, le visiteur ne peut

échapper aux effluves de nourritures et d'épices qui s'échappent des différents stands. Celui de Daniel Bernard, qui tient l'épicerie fine Patis-Épices à Kirrwiller, en est l'un des principaux responsables. Sur plusieurs mètres, sachets de thé, d'infusion et d'épice se côtoient. C'est sa sixième foire aux vins, à Walbourg. « Il y a un peu moins de monde que la normale », semble-t-il remarquer.

Financer des lieux de vie du Séminaire

Pourtant, Véronique Pointerau, chef d'établissement du Séminaire, estime la fréquentation en hausse, notamment par rapport à l'an dernier, lorsque la météo se faisait maussade. Surtout, elle n'est pas peu fière de rappeler que 28 exposants sont présents cette année, contre une petite vingtaine l'an passé.

En 2007, l'Association des parents de l'enseignement libre (Apel) du Séminaire de Jeunes de Walbourg organisait sa première foire aux vins. « L'objectif était de trouver des financements afin d'améliorer l'accessibilité des locaux pour les personnes à mobilité réduite », expose la chef d'établissement.

Pour ce faire, les emplacements de stands sont payants, et 10 % des bénéfices des commerçants sont versés au Séminaire. Les fonds recueillis par la suite ont servi à équiper le foyer des collégiens, la salle de spectacle avec un écran géant ou encore la nouvelle salle informatique avec de nouveaux ordinateurs. Cette année, l'établissement espère financer une ligne de vente directe dans la cafétéria des lycéens.

Parmi les 28 exposants, des vigneron, donc. Dont certains venus de loin. Hélène et Didier Vordy viennent de Minerve, dans l'Hérault, et sont présents avec les vins biologiques de leur domaine depuis la première édition. « Nous sommes très axés sur la vente directe, explique Hélène Vordy. Et les Alsaciens sont surpris par la qualité de certains vins du Languedoc, qui n'avaient pas forcément très



Des verres spéciaux Walbourg étaient proposés pour les différentes dégustations de vins. PHOTOS DNA - ARNAUD GALLINAT

bonne réputation. » On y retrouve également un viticulteur de Bourgogne ou encore un de la vallée du Rhône.

Des vins aux escargots en passant par la farine

Mais au fur et à mesure des éditions, la foire aux vins a évolué et s'est ouverte aux « produits du terroir ». Les bouteilles de vins côtoient donc désormais celles de liqueurs de la famille Steiner, mais aussi les états de fromages, de pâtisseries, d'escargots, de fruits, de farine, etc. « Il y a eu quelques demandes



Outre les dégustations de vins, des ateliers de cuisine étaient également proposés à la vente. PHOTOS DNA - ARNAUD GALLINAT



Outre les dégustations de vins, des ateliers de cuisine étaient également proposés à la vente. PHOTOS DNA - ARNAUD GALLINAT