

édito

Le Comité Départemental du Tourisme du Val-de-Marne a souhaité, par le biais de cette brochure, vous faire découvrir les guinguettes en bord de Marne et de Seine, qui restent un des symboles de la culture populaire.

Il a souhaité également vous présenter la tradition viticole de son territoire, qui a donné naissance au célèbre petit vin blanc si apprécié dans les guinguettes.

Retrouvez donc l'esprit de la fête en passant un dimanche au bord de l'eau, tout comme à la Belle Epoque, dans l'atmosphère si particulière de ces établissements, en dégustant la friture ou les moules frites tout en "guinchant" au son de l'accordéon.

Un beau programme en perspective !

sommaire

Historique des guinguettes	3
La Guinguette à Roland	4
L'Île du Martin-Pêcheur	5
Le Petit Robinson	6
Chez Gégène	7
La Guinguette Auvergnate	8
Quelques manifestations	9
Recette "Guinguette"	9
Musée de Nogent	10
Croisières	11
Vignes : historique	12
Confréries	13

Guinguettes

Véritable symbole de la culture des bords de Marne, les guinguettes constituent un élément marquant de l'identité des Boucles de la Marne. Leur histoire est liée aux loisirs ouvriers et aux "Dimanches au bord de l'eau" pour y exercer des activités variées, très souvent liées à l'eau (régate, canotage, natation, concours de plongeon, courses d'aviron, joutes, pêche...), mais aussi pour s'amuser avec les jeux de foire, de quilles, de boules et balançoires...

On s'y attablait pour savourer une cuisine simple servie avec du vin blanc ou rouge : friture ou matelote de poisson, fricassée de lapin ; et puis, on y dansait la valse, la polka et plus tard, la valse "Musette". Les guinguettes se développent à la fin du 17^{ème} siècle. Elles fleurissent dans les villages voisins de la capitale, comme Belleville ou Montmartre, afin d'éviter l'octroi, ancienne taxe sur les marchandises entrant dans Paris. Le vin produit dans les vignobles situés autour de Paris, alors appelé "ginguet" ou "guinguet", est ainsi vendu moins cher. Vers 1860, Paris s'agrandit et annexe les villages. Les établissements émigrent sur les bords de Marne et de Seine, associant désormais l'environnement de la rivière aux plaisirs de la table et de la danse. Le mot guinguette est en effet lié aussi au mot "guiguer" ou "giguer", qui signifiait sauter. Une évolution, cependant, se fait sentir avec l'élévation du niveau de vie qui accompagne l'industrialisation du 19^{ème} siècle. Les tenues endimanchées deviennent à cette époque de rigueur

dans ces lieux avec, entre autres, le port du canotier. Deux autres fonctions s'ajoutent alors à celles de manger, boire et danser : celles de voir et d'être vu. A la fin du 19^{ème} siècle, une forte immigration italienne dans l'est parisien introduit la nouveauté de l'accordéon. Enfin, en 1906, la République généralise le repos hebdomadaire. Cette décision permet aux Parisiens de s'échapper dans une campagne devenue facile d'accès grâce aux progrès des transports. Les bords de Marne deviennent des lieux familiers et appréciés. La tradition orale veut que l'on comptait alors plus de 200 guinguettes... Ces dernières ont très largement inspiré des artistes musiciens, peintres, écrivains, photographes et cinéastes. La première moitié du 20^{ème} siècle constitue l'âge d'or pour les guinguettes, alors qu'au début des années 60, le goût pour les week-ends plus éloignés, la mode du yéyé et du rock en annoncent le déclin. De nombreuses guinguettes ont été détruites. Actuellement, cinq d'entre elles sont toujours en activité dans le Val-de-Marne.



La Guinguette à Roland

Restaurant "Au Moulin Vert"
103, Chemin du Contre-Halage
94500 Champigny-sur-Marne
Tél. : 01 47 06 00 91 - Fax : 01 47 06 26 85



Accès depuis Paris :

Autoroute A4 Porte de Bercy. Sortie "Joinville-le-Pont". Traverser Joinville-le-Pont, direction Champigny-sur-Marne Centre. Traverser Champigny. Après la Mairie, au 2^{ème} feu, tourner à droite, puis à gauche.

Horaires d'ouverture :

De mi-avril à mi-octobre : ouvert le vendredi soir, samedi soir et dimanche midi.
De mi-octobre à mi-avril : ouvert le samedi soir et dimanche midi.

Tarifs :

- Individuels : 28 € (hors boisson).
- Groupes : 35 €, 42 € et 49 € (boissons comprises). A partir de 30 personnes.
- Menu enfants sur demande : 20 €.

Descriptif :

Située entre les ponts de Champigny-sur-Marne et de Chennevières-sur-Marne, en face de l'Île de Pissevinaigre en bord de Marne, dans un site charmant, avec terrasse d'été et trois salons.

Piste de danse l'été sur la terrasse.

Animation assurée par un vrai musicien.

Spécialités :

Plats aveyronnais, foie gras, magret, confit, tripoux, cassoulet périgourdin.

Nombre de couverts : de 90 à 100

l'île du Martin-Pêcheur

41, quai Victor Hugo
94500 Champigny-sur-Marne
Tél. : 01 49 83 03 02 - Fax : 01 49 83 76 31
martin-pecheur@guinguette.fr - www.guinguette.fr



Accès depuis Paris :

Autoroute A4 Porte de Bercy. Sortie "Joinville-le-Pont". Traverser Joinville-le-Pont, direction Champigny Centre. (Nationale 4). Tourner à droite, rue de la Plage, (juste avant le pont de chemin de fer de Champigny).

Horaires d'ouverture :

De mi-mars à mi-décembre :

- mars : samedi de 19h30 à 2h, dimanche : de 12h à 19h.
- avril et octobre : vendredi et samedi de 19h30 à 2h et dimanche de 12h à 19h.
- mai à septembre : mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 19h30 à 2h et le dimanche de 12h à minuit. Egalement le samedi de 12h à 17h en juillet et août. Sauf le mercredi en septembre.
- novembre et décembre : samedi de 19h30 à 2h.

Réservation recommandée.

Tarifs :

- Individuels : 20 € et 26 € (hors boisson).
- Groupes : 3 formules de 33 € à 60 € (boissons comprises).
- Accueil de groupes toute l'année. Barbecue.

Descriptif :

Située sur une île, avec un terrain arboré de 3000 m², accès par une passerelle piétonne, terrasse, jardin avec balançoires, jeux pour enfants, jeux de boules, ponton flottant sur la Marne. Parking assuré.

Activités musicales : mercredi, jeudi et vendredi accordéoniste ou duo, samedi et dimanche bal avec orchestre. Organisation d'événements.

Spécialités :

Fricassée d'anguilles, moules de bouchot, rôtisserie à l'ancienne, terrine maison.

Nombre de couverts : 300 en été et 220 en hiver.

Le Petit Robinson

164, quai de Polangis
94340 Joinville-le-Pont
Tél. : 01 48 89 04 39 - Fax : 01 48 83 86 93
blanchis@wanadoo.fr - www.le-petit-robinson.com



Accès depuis Paris :

Autoroute A4 Porte de Bercy. Sortie Joinville-le-Pont, suivre la direction de Champigny Centre. Traverser le pont de Joinville, puis suivre le fléchage "Guinguettes de Polangis".

Horaires d'ouverture :

Ouvert toute l'année, vendredi soir, samedi soir en dîner dansant et dimanche midi en déjeuner dansant. Fermé du 15 février au 15 mars.
Pour les groupes sur réservation toute l'année.

Tarifs :

- Individuels : 36 € et 46,50 € (formules avec ou sans boisson).
- Groupes : 46,50 € (boissons comprises).
- Menu enfants sur demande.

Descriptif :

Déjeuner ou dîner avec orchestre musette et variétés dans un décor "Belle Epoque". 5 à 6 musiciens. Bal dancing.
Déjeuner en terrasse l'été.

Spécialités :

Poissons de rivière (matelote, friture, sandre, saumon) et les apéritifs "anciens" (Absinthe, Byrrh, Guignolet...).

Nombre de couverts : 500.

Chez Gégène

162 bis, quai de Polangis - Allée des Guinguettes
94340 Joinville-le-Pont
Tél. : 01 48 83 29 43 - Fax : 01 48 83 72 62
infos@chez-gegene.fr - www.chez-gegene.fr



Accès depuis Paris :

Autoroute A4 Porte de Bercy. Sortie Joinville-le-Pont, suivre la direction de Champigny Centre. Traverser le pont de Joinville, puis suivre le fléchage "Guinguettes de Polangis".

Horaires d'ouverture :

Début de saison : fin mars. Ouverture du mardi midi au dimanche soir, bals et repas dansants avec orchestre le samedi soir à partir de 20h30 et le dimanche à partir de 12h. Bal samedi et dimanche (jusqu'à fin décembre), vendredi (jusqu'à fin septembre). Restaurant (jusqu'à fin octobre).

Tarifs :

- Individuels : 38 € le samedi soir (hors boisson).
45 € le dimanche (boissons comprises).
- Groupes : de 45 € à 75 € (boissons comprises). A partir de 30 personnes.
- Tarifs bal : samedi à 16 € et dimanche à 15 € avec une consommation.

Descriptif :

Décor d'époque des années 50-60.

Terrasses extérieures en bord de Marne. Salle climatisée ou chauffée.

Spécialités :

Moules frites, fritures d'éperlan, tarte aux fraises.

Nombre de couverts : 250 à 350 en restaurants.

250 en déjeuner ou dîner dansant.

La Guinguette Auvergnate

19, avenue de Choisy
94190 Villeneuve-Saint-Georges Triage
Tél. : 01 43 89 04 64 - Fax : 01 43 89 82 17
guin@wanadoo.fr - www.guinguette-auvergnate.fr



Accès depuis Paris :

Autoroute A4 Porte de Bercy. Puis A86 direction Créteil. Sortie "Créteil, ZA Valenton, Villeneuve-Saint-Georges". Puis prendre la RN6 direction Villeneuve-Saint-Georges. Tourner à droite direction Villeneuve Triage, Choisy-le-Roi. (guinguette située devant la gare RER D de Villeneuve Triage).

Horaires d'ouverture :

Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir, le lundi toute la journée, le mardi soir et le mercredi soir. Fermé en août.

Tarifs :

- Individuels : 12 € et 18 € (hors boisson).
- Groupes : 35 € (boissons comprises).
- Menu enfants sur demande.

Descriptif :

Cette guinguette est située en bord de Seine. Terrasse panoramique. Soirée musicale les 2^{èmes} et 4^{èmes} vendredis de chaque mois et tous les 2^{èmes} dimanches du mois (déjeuner accordéon). Se renseigner lors de la réservation. Possibilité de pratiquer du ski nautique

Spécialités : Aligot, magret aux cèpes, confit aux girolles.

Produits du Sud-Ouest et d'Aveyron.

Nombre de couverts : 150 et 80 en terrasse l'été.

Manifestations



Quelques



Festival de l'Oh !

- Fête de la **Saint-Valentin**
- **Festival de l'Oh !** En mai
- Election de **Miss Guinguette** le 14 juillet
- **Beujolais Nouveau** le 3^{ème} jeudi de novembre
- **Nombreux bals** tout au long de l'année

Pour tous renseignements, contacter l'**Association Culture Guinguette**
Château Lorentz - 11, avenue Georges Clemenceau - 94360 Bry-sur-Marne
Tél. : 01 45 16 37 51 - Fax : 01 41 77 19 53
asso@culture-guinguette.com - www.culture-guinguette.com

Cette Association, née en 1992, a pour ambition de faire connaître et faire revivre l'histoire des guinguettes, de sauvegarder, promouvoir et re-développer ce patrimoine culturel, touristique, économique et festif. Dans un esprit non passéiste, elle souhaite adapter la richesse de cette mémoire collective à notre époque.

Recette guinguette

Filet de brochet du Martin-Pêcheur

(pour 4 personnes)

- 4 filets de brochet de 200 g prélevés sur le dos le plus épais et désarêtés
- 1 bouteille de vin blanc (Muscadet) • 1 dl de fumet de poisson
- 150 g de beurre • 50 g de farine • 6 belles échalotes • 2 carottes
- 2 citrons • 2 jaunes d'œufs • 15 cl de crème fraîche • Sel • Poivre

Peler, éplucher échalotes et carottes, couper les carottes en fine brunoise et hacher les échalotes. Beurrer un plat allant au four avec 50g de beurre, ajouter les échalotes hachées et la brunoise de carottes. Disposer les filets sur ce lit de carottes et d'échalotes. Mouiller à ras les filets avec le vin blanc et le fumet. Saler, poivrer. Couvrir le tout d'un papier aluminium ou sulfurisé. Cuire à four chaud environ 25 mn. Préparer un roux avec 50g de farine et 50g de beurre.

Filter le jus de cuisson sur ce roux et laisser épaissir en remuant le tout sur le feu. Mélanger les jaunes d'œufs avec la crème. Verser le tout dans la sauce. Ajouter le jus de citron, vérifier l'assaisonnement et servir très chaud sans faire bouillir la sauce. Petits bâtonnets de carottes, pommes de terre, courgettes, concombres et navets, le tout cuit à l'eau salée : égouttés et passés au beurre fondu seront les légumes d'accompagnement idéaux.
Vin : Chablis ou Muscadet-sur-Lie



Musée de Nogent

36, boulevard Gallieni
94130 Nogent-sur-Marne
Tél. : 01 48 75 51 25
musee-nogent@wanadoo.fr

Créé en 1962, le musée municipal de Nogent-sur-Marne a pour vocation de conserver et de promouvoir la mémoire des Boucles de la Marne. Ses collections sont consacrées aux villages de cultivateurs et de vignerons qui formaient autrefois la banlieue de Paris. Elles font la part belle aux loisirs du citadin sur les Bords de la Marne.

Au travers des guinguettes et des loisirs nautiques à la Belle Epoque, c'est la naissance des loisirs de masse qui est présentée.

Des expositions temporaires et des animations variées sont régulièrement proposées au public.

Horaires d'ouverture :

Mardi, mercredi, jeudi et dimanche
de 14h00 à 18h00.

Samedi de 10h00 à 12h00 et
de 14h00 à 18h00 (sauf jours fériés).

Visites commentées gratuites
sur rendez-vous pour les groupes
(jusqu'à 50 personnes).

Entrée gratuite pour les individuels.

Croisières

Le tourisme fluvial est l'un des grands atouts du département. Différentes compagnies proposent des croisières d'une journée sur la Marne ou sur la Seine pour les individuels, avec parfois un déjeuner dansant dans une guinguette.

ADAM CROISIERES

Capitainerie du Port de Plaisance

94130 Nogent-sur-Marne

Tél. : 01 48 71 02 98

Tél. : 06 08 84 63 64

www.adamcroisieres.com

adamcroisieres@aol.fr

Croisières commentées sur la Marne.

"Navettes des Guinguettes".

Durée : 45 minutes à 1 heure.

Du 1^{er} mai au 30 septembre

les samedis (selon disponibilité),

dimanches et jours fériés :

départ toutes les heures de 15h à 18h.

AU FIL DE L'EAU

43, Galerie Rouget de Lisle

94600 Choisy-le-Roi

Tél. : 01 48 52 22 22

www.aufildeleau.asso.fr

contact@aufildeleau.asso.fr

Au Fil de l'Eau propose des croisières

sur la Marne avec la découverte des

îles des Boucles de la Marne, d'une

durée d'1 heure ou à la demi-journée

au départ de Saint-Maur-des-Fossés.

(pont de Chennevières).

CANAUARAMA

13, quai de la Loire

75019 Paris

Tél. : 01 42 39 15 00

www.canauxrama.com

canauxrama.croisieres@wanadoo.fr

Croisières "Au Pays des Guinguettes",

croisière d'une journée, de Paris

à Bry-sur-Marne et retour.

Embarquement au Port de l'Arsenal,

face au 50, boulevard de la Bastille

(Paris 11^{ème}) à 9h.

Déjeuner libre : pique-nique ou

guinguettes à Joinville-le-Pont.

Individuels d'avril à fin octobre.

Réservation recommandée.

PARIS CANAL

Bassin de La Villette

19/21, quai de la Loire

75019 Paris

Tél. : 01 42 40 96 97

(réservation individuelle)

www.pariscanal.com

pariscanal@aol.com

Embarquement au quai Anatole

France à côté du Musée d'Orsay.

Croisières pour individuels de fin

mars à début novembre et tous

les week-ends de juillet et août.

Plusieurs croisières sont proposées

avec déjeuner dans un restaurant

ou en pique-nique.



Vignes

Selon les écrits anciens de l'Abbaye de Saint-Maur, de l'Evêché de Paris et de la paroisse de Nogent, les vignobles occupaient depuis le 13^{ème} siècle les pentes et le sommet du long coteau, qui va du Bois de Vincennes à Nogent-sur-Marne jusqu'à Joinville-le-Pont pour se terminer au Vieux Saint-Maur : c'était la rive droite de la Marne. Sur la rive gauche plus ensoleillée, on cultivait également des vignes importantes à Bry-sur-Marne, Champigny-sur-Marne, Chennevières-sur-Marne et Sucy-en-Brie.

Ce vignoble était destiné au quotidien des abbayes ainsi qu'à la boisson des habitants de Paris. La consommation en vin des Parisiens était très importante, car non seulement cette boisson n'était pas polluée comme l'eau des puits de Paris, mais elle apportait aussi joie et convivialité.

L'entrée à Paris des vins de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne était soumise à une très forte taxation qui en doublait les prix. De plus, ces vins "d'importation" arrivaient souvent en piteux état, Louis Pasteur n'ayant pas encore étudié le rôle des levures.

De ce fait, les Parisiens avaient pris l'habitude de consommer un vin peut-être un peu aigrelet mais sûrement moins cher en dehors des barrières d'octroi de Paris, à Nogent et au Pont de la Branche de Saint-Maur, dans les estaminets des bords de Marne qui furent appelés plus tard "guinguettes".

La culture de la vigne fut progressivement anéantie en 1830 par l'oïdium importé de Grande-Bretagne en 1882 par le mildiou venant des Etats-Unis, par le phylloxera à la fin du 19^{ème} siècle, et enfin par l'urbanisation des faubourgs de Paris. Rares sont aujourd'hui les vignerons en Ile-de-France. Quelques-uns perpétuent une tradition éteinte faute de viticulteurs. En revanche, les amoureux du vin se manifestent de plus en plus fréquemment et se regroupent en confréries actives.

Associations souvent bénévoles, elles rassemblent des membres fondateurs, des parrains d'un ou plusieurs pieds de vigne. Ces confréries sont environ 26 en Ile-de-France. Rien ne vous empêche de vous joindre aux confréries du Val-de-Marne pour participer à leurs différents travaux qui touchent aussi bien à la célébration du vin qu'à la réhabilitation des vignes et la plantation des cépages.

Ainsi, quelques villes du Val-de-Marne ont voulu renouer avec la tradition viticole, faire revivre le passé et promouvoir le folklore vinicole. Elles ont ainsi replanté des vignes.

C'est l'occasion de fêter les vendanges et d'apprendre aux enfants les traditions d'antan.



Confréries

La 1^{ère} vendange des “Coteaux de Cachan” a été effectuée en 2004 à partir des 600 m² de vignes plantées en 2000, sur une superficie totale de 610 m², principalement en Sauvignon et en Sémillon. Ces vignes sont gérées par la ville de Cachan et se situent rue de la Citadelle. Taille, vendanges : autant de manifestations organisées pour les scolaires sur rendez-vous.

Contact : Bernard Pinkiewicz (Espaces Verts) - Tél. : 06 73 19 86 11

De tradition locale, la vigne a été réintroduite sur le parc départemental de **Champigny-sur-Marne** au printemps 2004. 1000 pieds d'un cépage “Pinot noir” y ont été plantés.

L'Association “Les Vignes des Coteaux de Champigny” en assure l'entretien et organise avec le Conseil général, la fête des Vendanges ainsi que des animations régulières pour les plus jeunes.

Contact : Tél. : 01 43 99 82 80

Créée en décembre 2000, l'Association “Clos Saint-Vincent” a renoué avec la tradition viticole de **Chennevières-sur-Marne** en plantant, en 2002, 203 ceps de vigne (Chardonnay, Chenin, Riesling et Chasselas).

Une 1^{ère} vendange a eu lieu en octobre 2004 dans les jardins paysagers de l'Espace Charles de Gaulle.

Contact : Tél. : 01 45 76 60 58
rosette.jack@free.fr

Le vignoble de **Fontenay-sous-Bois**, planté en avril 1997, sur une superficie de 150 m², au 42, rue La Fontaine, est entretenu par la commune. La 1^{ère} vendange a eu lieu en octobre 2000.

C'est une classe primaire de la commune, différente chaque année, qui s'occupe de l'évolution des 100 pieds de Gamay. La mise en bouteille est effectuée par les enfants, début mai, lors des Journées “Portes Ouvertes” des Espaces Verts.

Contact : Monsieur Pionetti
Tél. : 01 48 75 44 50

A **Ivry-sur-Seine**, l'Association “Sentier des Vignes” s'occupe, depuis 1996, de 90 pieds de vigne, principalement du Chardonnay et du Merlot. Elle organise un vide-grenier le dernier dimanche du mois de juin. Il est possible de découvrir ce vignoble tous les 1^{ers} dimanches du mois, lors de l'entretien de la vigne.

Contact : Nadine Clément
Tél. : 01 46 58 73 15
dauguet@magick.fr



Afin de faire revivre le souvenir et le folklore de ce patrimoine historique des Coteaux qui bordent la Marne, la Confrérie des Maîtres Goustiers de **Joinville-le-Pont** a recréé un vignoble, 27 boulevard de l'Europe.

La vigne fut plantée le 1^{er} avril 1989. Elle est constituée de 174 pieds de cépage Sauvignon, de 174 pieds de cépage Sémillon et de 60 pieds de Chasselas. Fin septembre ou début octobre a lieu la Fête des Vendanges associant les enfants des écoles. Ce vin blanc frais a été baptisé "Guinguet" en souvenir du petit vin blanc qui était vendu dans les guinguettes.

Contact : René Dennilauler
dennilauler.rene@wanadoo.fr

La ville du **Kremlin-Bicêtre**, par la plantation de ses 48 premiers ceps de vigne, entend participer au processus de replantation du vignoble francilien. La vigne, plantée le 19 novembre 2003, est composée de deux cépages blancs, Chardonnay et Sauvignon.

La Confrérie "Au Sergent du Kremlin" a été constituée le 20 septembre 2004 et a pour objectif de faire connaître la tradition viti-vinicole, développer le sens du goût et les initiatives culturelles et/ou pédagogiques, sans oublier le jeune public.

Contact : Jean-Marc Nicolle
Tél. : 01 46 72 74 39

Les Amis de **Marolles-en-Brie** ont fait renaître une vigne historique à Marolles baptisée "Le Clos de l'Amitié". Cette vigne, sur une superficie de 800 m², comprend 400 pieds de cépages différents : 80 % de Chardonnay, 7 % de Chenin, 7 % de Cabernet franc et 6 % de Chasselas.

La première récolte a eu lieu en octobre 1995.

Ce premier vin a été présenté au Symposium des Vignes d'Ile-de-France et a obtenu en 1996 une médaille d'argent, de même que les récoltes 2002 et 2003. Les enfants des écoles, ainsi que diverses associations peuvent ainsi connaître et apprécier les travaux de la vigne ainsi que l'élaboration du vin.

Contact : Tél. : 01 45 95 23 37 (après 20h00)

Au 19^{ème} siècle, de nombreux hectares de vigne occupaient le sol de **Nogent-sur-Marne**. Les vignes ont disparu, mais il reste de la notoriété de Nogent la chanson "le petit vin blanc", une des plus belles et des plus joyeuses chansons à boire du répertoire français, composée et immortalisée par Dréjac.

C'est pourquoi, fin 1998, 250 pieds de vigne de cépages différents (Chardonnay, Pinot Blanc et Riesling) ont été plantés par la Confrérie du Petit Vin Blanc dans le parc de la Maison Nationale des Artistes. Une 1^{ère} vendange a eu lieu en 2002.

Contact : Philippe Jouvin
Tél. /Fax : 01 43 94 39 37

