VP La Voix Populaire
N° 32 • Novembre 2016

31e Foire aux Vins et aux Produits régionaux

OFFICE DE TOURISME gennevilliers

PAGE 3
Eau-de-vie
Cette 31e édition présente une animation haute en couleurs, et en saveurs.

PAGE 4
Une 31e Foire flamboyante

PAGE 5
In Memoriam Marie-Laure
Un être cher vient de s'en aller.

PAGE 7
S'amuser, boire, manger bon et sain
Le pressoir et son jus de pommes frais.

L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. - Mention légale : organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par autorisation municipale 16-06

Les 18, 19, 20 novembre 2016
de 10 h à 19 h

Salle des Fêtes
177, av. Gabriel-Péri – Gennevilliers

Entrée libre – Parking gratuit

LEGENDRE CONSTRUCTION
erdt
SEMAG 92
M.C.T.S. Parisiens
VILLE DE Gennevilliers

Gennevilliers énergie

Votre réseau de chaleur

Une nouvelle chaufferie biomasse à Gennevilliers...

15 km : longueur du réseau de chaleur

17 MW : puissance de la future chaufferie biomasse

60% : part du bois-énergie dans la production de chaleur du réseau

12 000 tonnes : émissions de CO_2 évitées chaque année, soit l'équivalent de 5 200 véhicules en circulation

10 500 : nombre d'équivalents logements alimentés en chauffage et en eau chaude sanitaire par le réseau de chaleur

Gennevilliers énergie - 15 rue Paul Verlaine 92230 Gennevilliers - Conception GAYA - GOESHPERON

VILLE DE Gennevilliers

ENGIE Réseaux

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
DIRECTION RÉGIONALE ÎLE-DE-FRANCE

îledeFrance

En savoir plus : **www.gennevilliers.reseau-chaleur.fr** - Tél. : 01 47 94 04 60

Eau-de-vie

Alors que la 30e Foire aux Vins et aux Produits Régionaux fermait ses portes, la cave aux arômes de l'École des Vins de Bourgogne regagnait son hospice à Beaune, les danseuses brésiliennes du Samedi soir tournoyaient encore dans la tête des convives, les bénévoles de l'OTSI, eux, dégustaient le plaisir d'avoir offert aux Gennevilloises et Gennevillois trois jours de fête et de culture de haute qualité.
L'année 2016 laissera à nos amis vignerons de mauvais souvenirs et pesteront auprès Madame Météo et des Dieux de la mythologie romaine. À la sortie de l'hiver, Cérès, déesse des Saisons, se fâche probablement avec la pauvre Prospérine, déesse du Printemps, victime d'un mariage forcé, qui déverse un déluge de larmes sur tout le vignoble. La vigne a besoin d'eau mais trop c'est trop. Faunus, dieu de la Nature, intervient. À nouveau la vigne reprend des forces. Aquilon, dieu du Vent du Nord, viendra en avril-mai mordre les bourgeons ; ceux qui résisteront seront brisés par la grêle. Enfin Sol, dieu du Soleil, réapparaît. Au fil des jours le vignoble renaît, Bacchus, dieu des Vins, a le sourire. Pas pour longtemps ! Sol restera bloqué par l'anticyclone des Açores jusqu'en septembre, et la vigne aura soif. Alors, si l'on ne peut compter sur les dieux, comptons sur les nappes phréatiques pour arroser le vignoble. Or, 95 % des nappes ont un niveau inférieur à la normale. Il est donc interdit de capter cette eau. Cela n'empêche pas Nestlé, dieu de cet or liquide, de puiser dans ce patrimoine commun. L'eau, c'est la vie, un besoin vital et non pas une marchandise qui sert à faire des profits.
Notre Foire, c'est aussi un espace culturel. Cette 31e édition vous présentera une animation haute en couleurs, en odeurs et en saveurs. Un cidrier sera sur notre Foire avec son pressoir à pommes et vous fera découvrir comment faire du jus de pommes et pourquoi celui-ci se transforme en cidre. Une dégustation de ce nectar vous sera offerte à chaque soutirage. Si l'alcool sans modération est dangereux pour la santé, l'abus de ce breuvage peut avoir des effets indésirables sur votre transit intestinal. Les dragées Fuca à côté, c'est de la roupie de sansonnet.
Les bénévoles de l'OTSI vous ont préparé d'autres surprises, de nouveaux producteurs seront présents, de la charcuterie, du fromage, du pain et du vin, tout ce qu'il faut pour se retrouver entre amis et penser à ceux qui ont pris une retraite méritée et à ceux qui nous ont quittés.
Alors, Ami Lulu, s'il te plaît, pousses-nous la chansonnette pour Marie-Laure, partie trop vite, et pour notre retraité Alain qui aura marqué cette Foire de sa jovialité. Ainsi, la Fête sera belle.

Noël JOUBERT
Responsable de la Foire

31e Foire aux Vins et aux Produits régionaux

Les 18, 19, 20 novembre 2016 de 10 h à 19 h

Salle des Fêtes
177, av. Gabriel-Péri
Gennevilliers

Entrée libre
Parking gratuit

À noter, la présence des villes jumelées avec Gennevilliers :
•Bergkamen (Allemagne),
•La Bañeza (Espagne).

Les exposants

Alsace : Louis et Claude Hauller : toute la gamme des vins d'Alsace.
Auvergne : La Ferme des Collines : Charcuterie et Fromages d'Auvergne. Nouveau producteur
Beaujolais : Château Sanguy : Brouilly et Côtes de Brouilly. Prix départ cave. • Domaine Hirsch : Juliénas, Chénas, Moulin à Vent, Beaujolais nouveau. • Domaine Montchanay : Chiroubles et Morgon.
Bretagne : Serge Ruffel : Creuse de Cancale, huîtres, soupes artisanales de poisson, homards, crabes cuits.
Bourgogne : Alain Verdet : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits, Nuits St-Georges, Gevrey Chambertin, Crémants, liqueurs et alcools. • Éric Montchovet : Pommard, Beaune 1°Cru, Monthélie 1re cru, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge et blanc, Bourgogne Aligoté,
Champagne : Dominique Harlin : Champagne tradition. Prix départ cave.
Côtes-Du-Rhône : Laurent Brotte : vins AOC Côtes-Du-Rhône et villages, Châteauneuf du Pape.
Corse : Aux saveurs de Corse : charcuterie, fromage, confitures, terrines, miels et vins.
Drome : Domaine des Muttes : Clairette et Crémant de Die. Nouveau producteur
Gironde : Château Rouaud : vins biologiques : Bordeaux, Côtes de Saint-Macaire, Sauternes, Mousseux. • Château Boujut : vins AOC Lalande de Pomerol. • Les Petits Cars : vins en Côtes de Blayes de Bordeaux (rouge et blanc) et Bordeaux Clairet, confitures de vins. • Le Clos des Arbories : Bordeaux Supérieur d'appellation Montagne Saint-Émilion.
Île-de-France : Crêpes Gennevilloises : stand de crêpes, sucrées, salées. • Boulangerie gennevilloise Tardivel : pains spéciaux, viennoiseries. • Barthélemy Mallo : nougats, pralines, berlingots, noisettes caramélisées. • Repas 95 Restauration
Landes : Christian Labat : foies gras canard et oie, conserves traditionnelles.
Languedoc Roussillon : Château de Camplazens : vins des Coteaux du Languedoc La Clape. • Château Beauregard Mirouze : AOC Corbières blanc, rosé et rouge, huile d'olives • Les Vingt Citadelles : AOP Corbières. Nouveau producteur
Limousin : La Ferme de Brossard : châtaignes blanchies, brutes, farine.
Lorraine : M. Oger : pâté en croûte, tourte fuseau, munster, mirabelle en sirop.
Midi Pyrénées : Domaine de Cauquelle : vin rouge Coteaux du Quercy, vins de pays du Lot.
Normandie : Annick Davoust : foies gras de canard, pâtés au foie gras, rillettes pur canard, confits, magrets frais et fumés, cassoulets, canard à l'orange. • Jean Baptiste Polet : escargots de Brotonne, escargots sous diverses formes : frais et surgelés (coquilles). • Christophe Auber : saucisses fraîches, boudins, andouilles et terrines. Nouveau producteur • Daniel Gérard : cidre, vinaigre de cidre, liqueurs, pommeau, calvados. Nouveau producteur • Rucher de Martragny : miels divers, bonbons au miel, pain d'épices, gelée royale, produits de propolis. Nouveau producteur
Pays de Loire : Domaine Marchand et Fils : vins de Pouilly-sur-Loire, Pouilly fumé. • Jeannine et François Bernard : agneau fumé, plats préparés conservés à base d'agneau frais. • Georges Millerioux : vins de Sancerre, blanc, rouge, rosé. • Paul et Gilles Davy : vins d'Anjou, moelleux, secs, rouges, rosés, mousseux, coteaux du Layon, cabernet Anjou. • Maison Bouchet : Montlouis, Chinon, Vouvray, Bourgueil St Nicolas, Touraine rouge et rosé. • Dominique Duveau : Saumur Champigny, Saumur blanc, Crémant de Loire. • Domaine des Marronniers : Petit Chablis, Chablis, premier et grands crus
Pas de Calais : Becasuc : Chocolat, confiserie. • La Gravelinoise : poissons fumés, saumon, harengs, anguilles, saumonettes, maquereaux, soupes
Provence Alpes Côtes d'Azur : Didier Setbon : vins de l'Hérault.
Savoie : La Montagne à Jojo : fromages et saucissons de montagne.
Sarthe : Régis Breton : Vin AOC Jasnières & coteaux du Loir, Perles Fines Rosé, Rouge et Blanc. Nouveau producteur

La Voix Populaire – Édition et publicité : HSP – 27 avenue Lénine – CS 20111 – 92735 NANTERRE CEDEX – BP 928 – 92009 NANTERRE CEDEX – Tél. : 01 55 69 31 00
contact@hsp-publicite.fr – Rédaction : OTSI Gennevilliers (Danny Geoffroy, Noël Joubert) – Évelyne Aymard, journaliste – Mise en page : La Fourmi & Epsilon
Impression : LNI – Tirage : 37 500 exemplaires

L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. Mention légale : organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par autorisation municipale 16-06

Une 31e Foire aussi flambo

Les visiteurs retrouveront la plupart de leurs amis producteurs, fidèles de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux mais aussi beaucoup de nouveautés !
M. Tessier, charcutier bien connu, part à la retraite. Un nouveau arrive.
La Clairette et le Crémant sont à découvrir, tout comme les vins de Jasnières, ceux des Vingt Citadelles ainsi que les Pommeau et Poiré de Daniel Gérard. Font aussi leur entrée à la Foire, les miels du Rucher de Martragny et les Fromages de la Ferme des Collines.
Autre innovation, la présence d'un magnifique pressoir et son jus de pommes pressé sur place. Excellente Foire, toujours dans une belle ambiance chaleureuse !

Excellente retraite, Monsieur Tessier

Depuis 1994 et jusqu'en 2015, Alain Tessier a accueilli les visiteurs de La Foire aux Vins et aux produits régionaux sur son stand « La salaison Alain Tessier ». Il en a régalé des familles avec sa charcuterie artisanale : ses saucissons secs, jambons, pâtés de foies, de campagne, rillettes à l'ancienne ou à la pomme. Il a apprécié au plus haut point, « pendant ces 22 années, l'ambiance de la Foire gennevilloise » et n'oubliera pas « tous ces beaux liens d'amitié tissés avec les organisateurs et les visiteurs ». Au bout de 55 ans d'activité, faite de beaucoup de voyages pour porter son savoir-faire dans des salons en France et à l'étranger, Alain Tessier vient de prendre sa retraite, bien méritée. Il adresse toutes ses amitiés à ses amis et à ses fidèles clients de la Foire aux Vins.
Toutes et tous lui adresse leurs vœux de belle et longue retraite. Au revoir. Au plaisir de se rencontrer à nouveau.

Du côté des nouveautés

Vins de Jasnières

Viticulteur depuis 2008 au Domaine Percheron, à La Chartre-sur-le-Loir dans le sud de la Sarthe, Régis Breton produit des vins naturels AOC Jasnières, vin blanc fruité, réputé comme l'un des meilleurs blancs secs de France, AOC Coteaux du Loir et Perles Fines Blanc, Rosé et Rouge.

« Le Jasnières, uniquement composé de Chenin, est l'une des plus anciennes appellations. Elle remonte à 1937 », raconte Régis Breton. « Je produis aussi du Pineau d'Aunis, un cépage très rare et très ancien. C'est un vin rouge léger aux arômes poivrés et épicés. Il peut être consommé frais avec des viandes blanches et des volailles. »
De plus, le Loir apporte un goût minéral aux vins du Domaine Percheron. Il existe notamment des caves en dessous des vignes, où les vins du Domaine sont vinifiés, « dans un milieu tout à fait naturel, à température égale, y compris lors de grosses chaleurs, et une isométrie constante ».
Des vins de 2014 mais aussi « Prestige » de 2010 qu'il fait bon découvrir à la Foire aux vins.

Clairette et Crémant de Die

Clairette et Crémant sont originaires des vignes du domaine des Muttes, situé à Aurel dans la Drôme. Une exploitation familiale où la qualité est reine.
« Ces deux vins sont effervescents, explique Claire, la digne fille de Bernard Pellissier, le propriétaire du domaine. La Clairette tradition est essentiellement composée de muscat ce qui lui confère un goût fruité, aux arômes exotiques, de rose ou d'agrumes. Vinifiée grâce à une méthode dioise ancestrale, avec une seule fermentation arrêtée avant son terme, elle est peu alcoolisée. Elle se consomme très bien en apéritif ou au dessert. »
Le Crémant, quant à lui, est plutôt brut, élaboré selon la méthode champenoise traditionnelle, avec deux fermentations. « Il est essentiellement fait avec des cépages Clairette blanche et Aligoté. Il se boit en apéritif et accompagne très bien des poissons et des crustacés », précise Claire.
Clairette et Crémant, très abordables, sont à déguster en toutes circonstances.

yante que les précédentes

« Poiriculteur », un beau métier !

Pour la première fois, la Foire aux vins accueille un « poiriculteur », à savoir un cultivateur de poiriers qui, notamment, fabrique du poiré fermier, jus de poire, légèrement alcoolisé (4,5 à 5 degrés). « C'est l'équivalent du cidre qui lui est fabriqué avec des pommes, compare Daniel Gérard c'est juste un peu plus délicat à réussir car les poires fermentant très vite ». La variété des poires uniquement utilisées pour le poiré sont des « Plans de Blanc ». Il produit aussi, dans sa propriété installée dans La Manche, du cidre à partir des pommes de sa culture.
Autres spécialités à savourer à La Foire aux Vins : le jus de pomme, le pommeau de Normandie Calvados, le poiré domfrontais, la liqueur de pomme, le délice de poire, le jus de poire, le jus de pomme, la liqueur de poire, le condiment de cidre, le condiment de poiré, l'eau-de-vie blanche de poire et pomme, les jus pétillants de pomme et jus de poire.

Andouilles et pelures d'oignons

Christopher Aubert a connu la Foire aux Vins par l'intermédiaire de producteurs participants.
Installée en Normandie, dans le Calvados, depuis quinze ans, il fabrique presque exclusivement de l'andouille de campagne, cuisinée dans un bouillon de pelures d'oignons ce qui en fait une spécialité.
Sa charcuterie est issue de porcs 100 % français, plus précisément normands, nourris de façon naturelle. Pour faire ses andouilles, Christopher utilise de la ventrée, à savoir les entrailles, et le maigre de la viande que l'on trouve dans toutes les parties du porc.
Le poids des andouilles varie entre 300 grammes à un kilo. À savoir, l'andouille se conserve au frais pendant un mois et demi à deux mois.
À déguster avec du bon pain ou encore chaude avec des haricots blancs, ou poêlée avec des pommes. Elle se déguste accompagnée aussi bien de vins rouge, rosé ou blanc.

Fromages de La Ferme

La Ferme des Collines est située à Lanteuil près de Brive-la-Gaillarde en Corrèze. Ici, Aurélien et Maurice Prugne, producteurs laitiers depuis 2009, fabriquent des fromages au lait de vache, suite à l'ouverture, par leurs soins, de la fromagerie fermière. Les produits sont tout à fait naturels. « Pas de farines, pas de bouillies, déclare Aurélien Prugne. Nos vaches sont élevées à l'herbe, aux céréales ; elles vont aussi paître dans nos belles collines corréziennes. »
La production est riche en variétés de fromages : la tome des Collines à pâte pressée ; le camembert à pâte molle ; des fromages type « Brie » ; des fameuses Caillades corréziennes, traditionnelles, fraîches et affinées ; des yaourts natures, sur fruits et des flans au chocolat.
« Nous viendrons à la Foire aux Vins avec tous ces fromages mais aussi du Salers fermier, du Saint-Nectaire fabriqués par mes collègues. Les prix, quant à eux sont tout à fait raisonnables ».
Afin de les apprécier, tous ces fromages pourront être dégustés sur le stand de La Ferme des Collines.

In Memoriam Marie-Laure

Un être cher vient de s'en aller. Comment exprimer par de simples mots la grande émotion et l'infinie tristesse qu'au fond de notre cœur nous ressentons. En pleine préparation de la prochaine Foire aux Vins, une bien triste nouvelle vient de nous parvenir, une amie très chère vient de quitter ce monde. Marie-Laure Bouchet n'a pas survécu à une vilaine maladie.
Marie-Laure était une personne pour laquelle on éprouve de l'amitié, de l'affection, avec laquelle on partage certaines affinités.
Pendant les Foires aux Vins, j'avais appris à connaître Marie-Laure et Nicolas avec lesquels nous avons partagé une véritable amitié. Pendant une visite dans leurs vignes, j'avais pu apprécier les qualités humaines et la convivialité qui se dégageaient de leurs présences. Ils formaient un couple parfait formé aux difficultés de la vie. Ils ont su associer leur vécu respectif pour former avec leurs enfants une famille unie dans le bonheur mais aussi dans le travail intense qu'exige la viticulture.
Devant ce douloureux coup du sort, je suis à la fois triste et décontenancé. L'ensemble des bénévoles de l'O.T.S.I. se joint à moi pour apporter un peu de réconfort à Nicolas et à ses enfants.
Je les prie de nous compter parmi leurs sincères amis et espère qu'ils trouveront dans nos pensées respectueuses un peu de réconfort. Il est des douleurs difficiles à consoler mais quelques mots peuvent les apaiser. Quand le chagrin aura pu s'enfuir, il restera les meilleurs moments.
Le livre de la vie est le livre suprême qu'on ne peut ni fermer ni ouvrir à son choix. On voudrait revenir à la page que l'on aime, et la page du chagrin est déjà sous nos doigts.
Sincères condoléances.

Pour le comité d'administration,
Danny Geoffroy

EIFFAGE
CONSTRUCTION

87 logements - ZAC Chandon à Gennevilliers

Des réalisations à Gennevilliers

EIFFAGE CONSTRUCTION PICARDIE
2 Quater Chemin d'Armancourt - BP 30129 - 60201 COMPIÈGNE
Tél. 03 44 23 50 00 - Fax. 03 44 23 50 05

LEGENDRE
CONSTRUCTION
www.groupe-legendre.com

LE GROUPE LEGENDRE CONSTRUIT À GENNEVILLIERS

S'amuser, boire, manger bon et sain

Le jus de pomme fabriqué sur place, dans la grande tradition, régalera les visiteurs de tous âges. Et ce, gratuitement. L'ambiance musicale, quant à elle, créera un bel air de fête. De plus, il y aura de quoi faire vibrer de plaisir toutes les papilles ! Enfin, la traditionnelle tombola de l'Office de Tourisme fera des heureuses et heureux, avec ses lots qui récompenseront les gagnants.

Le pressoir à pommes d'antan

Les Gens de la Terre, éleveurs-agriculteurs à Cosne-sur-Loire, en plein cœur des vignes, au pied de Sancerre dans la Nièvre. Ils élèvent au total 150 vaches, brebis, chèvres, poules, cochons, ânes et chevaux. Cette entreprise familiale a donné naissance à une ferme pédagogique itinérante dans toute la France, principalement en région parisienne, avec tout un lot d'animations avec des animaux. Une autre animation est consacrée au pressoir à pommes. Cette dernière sera présente à 31e Foire de Gennevilliers. « Nous produisons des pommes que nous pressons devant le public. Le pressoir est en bois et doté d'un hachoir et de claies. Le jus de pommes extrait est dégusté en direct à la sortie du pressoir », explique Christine Saint-Cerin. Un véritable régal ! Offert par l'Office de Tourisme à tous les visiteurs, il est à déguster gratuitement.

La Foire à la Brocante en images

Le site de l'Office de Tourisme-Syndicat d'initiatives, avec une toute nouvelle page, propose tout une série de photos de La Foire à la Brocante et aux antiquités de l'OTSI du 24 samedi dernier.
N'hésitez pas à vous connecter sur www. gennevilliers-tourisme.fr

Exposition de cartes postales

L'Office de Tourisme présente une exposition de cartes postales du Gennevilliers d'autrefois. Une belle façon de retracer l'histoire de la ville et de ses habitants.

Samedi soir : on dîne et on danse

Le dîner dansant autour d'un buffet froid commencera à 20 h 30. Prix : 24 €, vin non compris. 220 places disponibles. Réservation et vente des billets à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11) jusqu'au jeudi 18 novembre.
Également les vendredi 19 et samedi 20 sur place au stand OTSI à la Foire aux Vins.

Restauration pendant les 3 jours « Au Bistrot de la Foire aux Vins »

• L'espace restauration en toute liberté sur les stands :

Escargots, crêpes salées, sucrées, moules frites, huîtres de Cancale, soupe de poisson, assiette charcutière, fromages à la coupe. Possibilités de commander auprès de certains exposants des assiettes de dégustations (foies gras, charcuteries...)

• La Brasserie du Traiteur Repas 95

propose un menu avec plusieurs choix par jour, entrée, un plat, un dessert à 15,50 €
À la carte : Hors d'œuvre : 4,50 €
Plat garni : 10 € – Dessert : 3 €

Tout un programme

Comme chaque année, l'Office de Tourisme organise une Tombola pendant les 3 jours. Les bulletins sont remis à l'entrée par les hôtesses de la Foire aux Vins.

• Vendredi	• Samedi	• Dimanche
18 novembre	19 novembre	20 novembre
de 10 h à 19 h	de 10 h à 19 h	10 h à 18 h
- 12 h : restauration sur place (Repas 95)	Ambiance musicale - 12 h : restauration sur place (Repas 95)	Ambiance musicale - 12 h : restauration sur place (Repas 95)

Tombola : Tirage le samedi et le dimanche à midi et 17 h

Les promos des restos

Les restaurateurs gennevillois offrent leurs promotions pour tout achat de 20 € à la Foire aux vins sur présentation d'un bon remis par un exposant, validé par le tampon de l'OTSI, et selon les conditions indiquées sur ce bon. Offre valable jusqu'au dimanche 18 décembre 2016.

Restaurant La Boucherie
277, avenue Laurent-Cely
2e menu offert tous les samedis et dimanches midi.

Hôtel Ibis Gennevilliers
32, rue Louis-Calmel
1 Kir ou 1 bière offerte durant la Foire.

L'Ambassade des Terroirs
45, rue Pierre-Timbaud
1 menu Terroir offert (entrée, plat, dessert) pour 1 acheté,
• le midi : les 18, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30 novembre ; 1, 2, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14, 15, 16 décembre,
• le soir : les 18, 19, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 30 novembre ; 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 15, 16, 17 décembre.

Hoki Sushi
32, rue Henry-Barbusse
Moins 30 % tous les soirs à partir de 21 h, du 18 novembre au 18 décembre.

L'Auberge de La Roseraie
110, avenue Gabriel-Péri
Un apéritif offert par personne au choix parmi les suivants : Américano, Kir Royal maison, Ricard, Pastis.
• Midi et soir : les samedis 19, 26 novembre ;
• Le soir : les 18, 10, 23, 24 25, 30 novembre et les 1, 2, 3 décembre.

Sakura
21-23, rue Louis-Calmel
Cocktail avec ou sans alcool offert à partir d'une tranche de consommation de 15 € : Paradise Dream, Caribbean Sun, Pinacolada...
• Le midi : les 19, 26 novembre ; les 10, 17 décembre
• Tous les soirs jusqu'au 18 décembre.

L'Esprit d'Équipe
22, rue Louis-Calmel
Un Kir et un café offert pour la formule du jour
• Tous les midis, sauf samedi et dimanche.

Restaurant Karim
7, place Jean-Grandel
2 couscous achetés, le troisième offert
Tous les jours, à midi, du 18 novembre au 17 décembre sauf le dimanche.

DECATHLON GENNEVILLIERS

OUVERT 7/7 : LUNDI - SAMEDI 09h30 / 20h00 - DIMANCHE 10h00 / 19h00

Parc de Chanteraines
A86 sortie 6
T1 arrêt chemin des Reniers - RER C Gennevilliers

112, av. du Général de Gaulle - 92230 Gennevilliers
Tél : 01 41 21 46 10

www.decathlon.fr