



32^e FOIRE aux et aux PRODUITS RÉGIONAUX VINS



**17, 18 et 19
novembre**
de 10 h à 19 h

Salle des fêtes de Gennevilliers
177 avenue Gabriel Péri

Renseignements: 01 40 85 48 11
Entrée gratuite — parking gratuit

Sommaire

- P 3** La Bretagne, son patrimoine et ses traditions
- P 4** Les nouveaux exposants de la Foire
- P 5** La culture et les spécialités bretonnes
- P 7** Des animations festives et gourmandes

Organisé par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par Autorisation municipale 17-05 du 8/09/2017
L'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération.

Gaya - © Creg

ICI ON CHAUFFE ! RENOUVELABLE !

+ de 60% d'énergie renouvelable
sur votre réseau de chaleur

Chaufferie biomasse de Gennevilliers
Rue des Caboeufs - 92230 Gennevilliers

Pour plus d'informations :
01 48 13 54 12
gennevilliers.reseau-chaueur.fr



32^e FOIRE AUX VINS ET AUX PRODUITS RÉGIONAUX

les 17,18,19 novembre de 10 h à 19 h,
Salle des Fêtes, 177 avenue Gabriel Péri
Gennevilliers.

Entrée libre, parking gratuit.
En présence de Bergkamen,
ville allemande jumelée avec Gennevilliers

ATTENTION: DIMANCHE FERMETURE À 18H LISTE DES EXPOSANTS

Alsace: Louis et Claude Hauller: toute la gamme des vins d'Alsace. / **Beaujolais:** M^{me} et M. de Chabannes: Château Sanguy, Brouilly et côtes de Brouilly, en bouteilles, bag in box et magnums. / **Domaine Hirsch:** Juliéna, Chéna, Moulin à Vent, Beaujolais village nouveau. / **Michel Collonge, Domaine Montchanay:** Chiroubles et Morgon. / **Bretagne:** Serge Ruffel: Creuse de Cancale, huîtres, soupes artisanales de poisson, rillettes. / **Les Bretons de St Denis:** muscadet, bières, bijoux et souvenirs. / **La Bigoudène:** biscuiterie, conserverie, épicerie. / **Bourgogne:** Alain Verdet: Bourgogne Hautes côtes de Nuits, Nuits St Georges, liqueurs et alcools. / **Éric Montchovet:** Pommard, Beaune 1^{er} Cru, Monthélie 1^{er} Cru, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge et blanc, Puligny-Montrachet, Bourgogne Aligoté. / **Les Macarons de Charlou:** 12 parfums de macarons frais et moelleux. / **Champagne:** Dominique Harlin: Champagne tradition. / **Côtes-du-Rhône:** M. Brotte Laurent: Vins AOC Côtes-du-Rhône et villages, Châteauneuf du Pape. / **Corse:** Aux saveurs de Corses, M. Franchini: charcuterie, fromage, épicerie et vins. / **Drome:** Pelissier Bernard, Domaine des Muttes: Clairette et Crémant de Die. / **Gironde:** Crus Châteaux Traditions, Feugas Nicolas, Pineau, Cognac, articles liés aux vins, conserves de canard. **Nouvel exposant / Philippe Guignan, Château Rouaud - Vins Biologiques:** Bordeaux rouge, rosé, blanc sec et blanc moelleux, Sauternes, Mousseux. / **Château Cantelaube, Rivière Jean:** St Émilion, Bordeaux. / **SCEA Peymelon Les Petits Cars, M^{me} HAZANE:** vins en Côtes de Blayes de bordeaux (rouge et blanc) et en Bordeaux Clairet, confit de vins. / **Nicolas Feugas:** Préparation culinaire au foie gras, Pineau, Cognac, nouveau producteur. / **Île-de-France:** Crêpes Gennevilloises: stand de crêpes, sucrées, salées. / **Repas 95 Restauration / Fabien Nahum, Société Parisienne de Bière. Nouvel exposant / M. Vieville Christian, L'Abeille d'Or:** Miels, pollen, gelée royale, bonbons, vinaigre, nonettes, pain d'épices, hydromel... **Nouvel exposant / Lebrasseur:** exposition de cartes postales du vieux Gennevilliers, Les Villes Jumelées / **Les elles du luth:** Vin de Gaillac, Cup Cake, Huile d'argan, Bissap / **Landes:** Christian Labat: Foies gras canard et oie, conserves traditionnelles. / **Languedoc Roussillon:** Boron Jean Michel, Château de Camplazens: vins des Coteaux du Languedoc la Clape. / **Château St Lucie:** vins du Languedoc. / **Château Beauregard Mirouze:** Vins AOP Corbières bio. / **Georges Jouglas Vingt Citadelles,** Vin du Roussillon / **Limousin:** GAEC Prugne & Fils, La Ferme des Collines: Charcuterie et Fromages d'Auvergne / **Patricia et Jean Paul Tronche, la Ferme de Brossard:** Châtaignes blanches, brutes, farine, tuiles, confitures... / **Midi Pyrénées:** Nadège Sirejol: Domaine de Cauquelle, vin AOC Coteaux du Quercy Rouge et Rosé, vin de pays du Lot blanc. / **Normandie:** Aubert Christophe: Andouille de campagne, terrine de campagne, foie de canard, filet mignon de porc fumé. / **Annick Davoust:** Foies gras de canard, pâtés au foie gras, rillettes pur canard, confits, magrets frais et fumés, cassoulets, canard à l'orange. / **M. Polet Jean Baptiste:** Escargots de Brotonne, frais et surgelés (coquilles). / **GAEC de L'Ouefferie, nouveau producteur Gerard Daniel:** Cidre, jus de pomme et poire, pommeau, calvados, liqueur, vinaigre. / **Pays de Loire:** Domaine Marchand et Fils SARL: vins de Pouilly sur Loire AOC, Pouilly fumé AOC. / **Millerioux Georges et Fils:** Vins de Sancerre blanc, rouge et rosé / **Jeannine et François Bernard:** agneau fumé, plats préparés conservés à base d'agneau frais. / **Paul et Gilles Davy:** Vins d'Anjou, moelleux, secs, rouges, rosés, mousseux, coteaux du Layon, cabernet Anjou. / **Maison Bouchet:** Vins fin de Touraine. / **Dominique Duveau:** Saumur Champigny, Saumur blanc, Crémant de Loire rosé, Coteaux de Saumur. / **Nadège Millerioux:** Sancerre rouge et blanc / **Pas de Calais:** M. Wallet, Becasuc: Chocolat, confiseries, têtes de nègre et nougat. / **Didier Dedrie, La Gravelinoise:** poissons fumés, soupes et marinades. / **Provence Alpes Côtes d'Azur:** Setbon Didier, vin de l'Hérault. / **Vignobles de Saint Tropez,** Côtes de Provence. **Nouvel exposant / Savoie:** La montagne à Jojo, M. Breton: fromages et saucissons de montagne.

Breizh

Dans quelques jours la 32^e Foire aux Vins et aux Produits Régionaux va ouvrir ses portes à la Salle des Fêtes de Gennevilliers, préparée par les bénévoles et le Personnel de l'OTSI.



Si l'an passé, certains visiteurs de la Foire ont pu connaître des ennuis gastriques, en abusant d'un nectar Normand à base de pommes, il y a deux ans les Brésiliennes ont fait rajeunir les convives et disparaître les crises d'arthrose, cette année nous vous emmenons dans une région, dont les mauvaises langues disent qu'elle est ravitaillée par les corbeaux, volant sur le dos pour ne pas y voir la misère, encerclée par l'océan, parsemée de prairies verte et dont les Monts d'Arrée s'élevant à 385 mètres servent de mirador pour contempler le Léon et la Cornouaille. Vous avez deviné c'est bien la Bretagne qui sera à l'honneur sur notre Foire 2017.

Mais que vient faire la Bretagne sur notre Foire, elle qui n'est ni viticole ni vinicole? Cette région est synonyme de traditions qui font d'elle le terroir le plus visité et touristique de notre pays. Traditions culinaires avec son andouille de Guémené sur Scorff, ses fraises de Plougastel, ses cocos de Paimpol, les huîtres de Cancale de notre ami Serge Ruffel et bien évidemment le cidre, la douceur des crêpes, les galettes de sarrasin, les madeleines de notre enfance, l'irremplaçable beurre salé et les plaisirs de l'océan nous délectent de leurs saveurs authentiques.

Patrimoine culturel et de légendes, les Menhirs et Dolmen, les Korrigans, Merlin et la fée Viviane, les secrets de la forêt de Brocéliande, Tristan et Iseut et d'autres encore. La légende ne dit pas si la croyante Anne de Bretagne aimait le vin de messe ou celui des noces, elle qui fut mariée plusieurs fois et reine de France à deux reprises, mais elle lui attribue la gratuité d'emprunt des routes Bretonnes. En fait cela date de 1950.

Mais la Bretagne souffre. Ses marins pêcheurs restent à quai vicieuses de la surpêche, les éleveurs porcins ou bovins sont comme leurs bêtes, sur la paille, les aviculteurs se font plumés et ne peuvent plus mettre d'œufs dans le panier quant aux producteurs laitiers se sont les magnats de l'agroalimentaire qui en font leur beurre.

Sur notre Foire vous retrouverez tout ce que la Bretagne, de Nantes à Cancale, peut vous offrir avec la participation d'Amicales Bretonnes. Produits du Terroir, artisanat, cidre, vin du Muscadet et un groupe de danses traditionnelles.

Alors sonner bombardes et biniou, tambouriner caisses claires, les bénévoles de l'OTSI seront vos penn soner. À bientôt. Et que la fête soit belle.

Noël Joubert

Responsable de la Foire

OFFICE DE TOURISME-SYNDICAT D'INITIATIVE MAISON DU TOURISME

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers

Tél.: 0140 85 48 11 et 0140 85 48 19
www.gennevilliers-tourisme.fr

Horaires d'ouverture :

- Lundi de 14 h à 17 h 30
- du mardi au vendredi de 9 h 30 à 13 h et de 14 h à 17 h 30.
- Fermé le samedi



Pour suivre toute notre actualité, retrouvez-nous sur
Facebook: Office du Tourisme de Gennevilliers

La Voix Populaire — Édition et publicité: HSP, 27 avenue Lénine — CS 20111 — 92735 NAN-TERRE cedex — Tél.: 01 55 69 31 00 contact@hsp-publicite.fr — Rédaction: OTSI Gennevilliers (Danny Geoffroy, Noël Joubert) — Mise en page: La Fourmi & Epsilon — Impression: LNI — Tirage: 37 500 exemplaires

Cette année encore, la Foire aux vins et aux produits régionaux mettra en valeur nos terroirs et le travail de ses artisans. L'édition 2017 réserve une place de choix à la Bretagne, son folklore et ses spécialités au beurre salé. Profitez le temps d'un week-end des animations et de l'ambiance conviviale de la 32^e Foire aux vins!

FOCUS SUR LES NOUVEAUX EXPOSANTS DE LA FOIRE



L'AVOCAT S'EST MIS À LA BIÈRE

Des cours de justice à la réalisation d'une bière de qualité, il n'y a qu'un pas. Fabien Nahum le prouve avec sa « Batignolle ».

Il y a cinq ans, Fabien Nahum a réalisé un virage à 180 degrés dans sa vie professionnelle. L'ancien avocat d'affaires s'est transformé en fabricant de bière. « Être avocat permet de gagner sa vie mais ce n'était finalement pas ce que je voulais faire, explique le créateur de la Société de Bière Parisienne. Je me suis lancé dans cette aventure et à force de lectures, d'échanges avec les confrères, j'ai appris. » Après plusieurs tentatives, perfectionnées avec acharnement, l'ex-ténor du barreau conçoit la « Batignolle ». Une bière de qualité, au prix accessible. « On utilise une levure avec un houblonnage à l'américaine, tout en proposant quelque chose d'assez fruité. On essaie de sortir des traditions qui entourent la bière », résume Fabien Nahum qui proposera bien sûr des dégustations. « Ce sera notre première expérience sur une foire. On aura beaucoup de plaisir à rencontrer notre public. C'est crucial pour un artisan. »



LA CHALEUR DE SAINT-TROPEZ

Depuis 1902 réside à Saint-Tropez un domaine qui profite de sa localisation pour produire un Côte de Provence au goût si particulier.

« J'ai découvert la Foire l'année dernière, se rappelle Edwige Leveux, représentant le domaine Chevalier Torpez. J'ai vraiment apprécié la convivialité de l'endroit, les animations proposées. C'est un événement à taille humaine avec beaucoup de régions représentées dans une ambiance festive. » Conquis, Edwige Leveux et le domaine ont naturellement demandé à en être cette année. « Pour nous, c'est l'occasion de promouvoir les Côtes de Provence et notre domaine », précise-t-elle. Il a la particularité d'être dans le village même de Saint-Tropez. « Et comme nous sommes au bout du golf, à la nuit tombée, l'entrée maritime rafraîchit le raisin. Alors qu'il a plutôt tendance à faire très chaud en journée. Les vignes s'y plaisent et cela donne du bon vin! »



L'ABEILLE D'OR AU GOÛT SUCRÉ

Du miel, des pains d'épices, de la gelée royale, des bonbons... Christian Vieville, apiculteur bio et passionné de Seine et Marne, proposera un large panel de produits. Sans oublier d'amener à boire. « Je viendrai avec de l'hydromel mais aussi du cacibel, explique-t-il. C'est un mélange de cidre, de miel et cassis. C'est pétillant, sucré et bien frais, c'est délicieux! »

FOCUS SUR LA BRETAGNE



LA BIGOUDÈNE ET SES GOURMANDISES

Depuis des décennies, la Bigoudène fait voyager les produits bretons partout en France. Ils vous seront proposés à Gennevilliers.

Présent pour la première fois à la Foire aux Vins, il y a fort à parier que les douceurs de la Bigoudène ne vous sont pourtant pas inconnues. Qui ne s'est jamais accordé un petit plaisir sucré en dévorant un caramel au beurre salé, un craquelin ou une madeleine

siglée du portrait de la dame à la haute coiffe blanche? Le stand sera également garni de produits salés pour accompagner les vins tout juste acquis. Différentes gammes de sardines et rillettes vous seront proposées, pour le plus grand plaisir de vos papilles.

DES SOUVENIRS, DE L'ALIMENTATION ET DU MUSCADET

Association dynamique aux activités diverses, l'Union des Sociétés Bretonnes tiendra un stand tout le week-end.

L'Union des Sociétés Bretonnes regroupe près de 600 membres dans l'ensemble de l'Île de France. Alors, forcément, il était impensable de réserver une place de choix à la Bretagne sans qu'une des antennes de l'association ne soit présente. L'amicale de la RATP a participé à décorer la Foire et celle des Bretons de Saint-Denis tiendra un stand pour partager son engouement pour la culture bretonne. « Nous présenterons des bijoux originaux aux motifs celtiques, créés par l'une de nos adhérentes, détaille Gérard Requigny, président de l'association. Un autre de nos adhérents est crêpier et proposera des bonbons, des confitures et des gâteaux. Nous aurons aussi de beaux souvenirs, comme des torchons, des bols. » Ainsi qu'un muscadet « qui va très bien avec les huîtres », assure le président.

INITIATION AUX DANSES BRETONNES

Crée il y a quatre ans par un groupe d'amis, Chupenn ha Lostenn sollicitera notamment vos pieds et vos jambes. « Nous nous produisons le samedi à 15h avec une dizaine de chorégraphies, expose Marie Poquet, présidente de l'association. Et puis nous proposerons une initiation au public avec le rond de Saint-Vincent, le Hanter-dro ou le Andro. Il y a plus de 400 danses en Bretagne, en rond ou en ligne, qui peuvent se pratiquer à tout âge. Mon père a plus de 90 ans et danse encore! » s'amuse-t-elle. Costumés et coiffés, les passionnés partageront avec vous leur enthousiasme des rythmes et des cadences bretonnes.





**LE GROUPE
LEGENDRE
CONSTRUIT À
GENNEVILLIERS**



www.groupe-legendre.com

87 logements - ZAC Chandon à Gennevilliers



Que serait la foire sans animations ni repas alléchants ? Entre deux visites de stands, vous pourrez prendre le temps de regarder les expositions proposées, de danser sur des rythmes Bretons, ou de déguster quelques huîtres.

- **Exposition de cartes postales sur Gennevilliers**

- **Exposition de panneaux sur la Bretagne**

- **Tombola durant les 3 jours.**

Bulletins de participation remis à l'entrée par les hôtesses de la Foire aux Vins.



VENDREDI 18 NOVEMBRE

de 10h à 19h

12h: restauration sur place (Repas-95)

SAMEDI 19 NOVEMBRE

de 10h à 19h

Ambiance musicale

12h: restauration sur place (Repas-95)

15h-16h: Danse bretonne et Initiation.

20h30: Dîner gastronomique dansant, boissons non comprises

- Prix: ?? € adulte
- Attention 200 places disponibles
- Vente des billets:
 - À l'Office de Tourisme jusqu'au jeudi 16 novembre (☎ 0140854811)
 - À la Foire aux Vins, sur place au stand de l'OTSI vendredi 17 et samedi 18.

DIMANCHE 20 NOVEMBRE

10h à 18h

Ambiance musicale

12h: restauration sur place (Repas-95)

RESTAURATION PENDANT LES 3 JOURS

FORMULE: « AU BISTROT DE LA FOIRE AUX VINS »

L'ESPACE RESTAURATION EN TOUTE LIBERTÉ

> Composez votre repas auprès des stands restauration:

- Spécialité d'escargots
- Spécialité de crêpes salées, sucrées
- Spécialité moules frites sur les trois jours
- Spécialité d'huîtres de Cancale
- Assiette charcutière
- Fromages à la coupe
- Possibilités de commander auprès de certains exposants des assiettes de dégustations (foies gras, charcuteries...).

> Brasserie du traiteur Repas 95

- Une entrée, un plat, un dessert: **15,50 €**
- Hors d'œuvre: **4,50 €**
- Plat garni: **10 €**
- Dessert: **3 €**

Un menu avec plusieurs choix par jour.



LES PROMOS DES RESTOS

5 restaurateurs Gennevillois offrent leurs promotions pour tout achat de 15 € à la foire aux vins sur présentation d'un bon remis par un exposant, validé par le tampon de l'OTSI, et selon conditions indiqués sur ce bon. Offre valable jusqu'au 17 décembre 2017.

HOKI SUSHI

32 rue Henri Barbusse

☎ 0140863098

30 % de remise sur place sur les menus et plats à la carte (hors boissons, vins et desserts).

SAKURA

Centre commercial Carrefour

21-23, rue Louis Calmel

☎ 0147988930

Cocktails avec ou sans alcool, offert à partir d'une tranche de consommation de 18 €

L'AUBERGE DE LA ROSERAIE

110, avenue Gabriel Péri

☎ 0147989615

Un apéritif offert par personne aux choix parmi Américano, Ti punch, Kir Royal, Ricard, Pastis ou Cola.

L'AMBASSADE DES TERROIRS

45 rue Pierre Timbaud

☎ 0147983926

Menu Terroir Entrée + Plat + Dessert acheté = **1 offert**

LA BOUCHERIE

277 avenue Laurent Cély

☎ 0147915817

2^e menu offert valable sur le menu des Halles.

CAFÉ DE LA PLACE

7 place Jean Grandel

☎ 0147989441

Dessert offert pour un plat acheté Tous les lundi, mardi et mercredi midi jusqu'au 13 décembre

Le chiffre de la Foire

22 bénévoles mobilisés sur le week-end



DECATHLON



GENNEVILLIERS

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

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





OFFREZ TOUTES
LES ÉMOTIONS
DU SPORT

DU 15 NOVEMBRE AU 24 DÉCEMBRE

PASSION
LIBERTÉ
PARTAGE
ÉQUILIBRE
INTENSITÉ

DECATHLON
MAGASINS INTERNET MOBILE