

# La Voix Populaire

n°15 • novembre 2012

**27<sup>e</sup> Foire aux vins**  
et aux produits régionaux  
**16, 17 et 18 novembre 2012**  
**Salle des Fêtes**  
177, avenue Gabriel-Péri – Gennevilliers

L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.  
Mentions obligatoires : « Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers, autorisation municipale 12-06 du 16/08/2012 »



**COFELY Services**  
GDF SUEZ

 **demathieu bard**  
BATIMENT ILE DE FRANCE

  
OFFICE DE TOURISME  
SYNDICAT D'INITIATIVE

  
hauts-de-seine  
CONSEIL GÉNÉRAL

SEMAG 92

  
erdt

  
GENNEDITH  
BOUTIQUE COMMERCIALE DE DISTRIBUTION TERRAIN

VILLE DE  
**Gennevilliers**

**GENNEDITH sera présent  
à la foire aux vins et aux produits régionaux  
et vous donne rendez-vous sur son stand  
Salle des Fêtes de Gennevilliers  
16 / 17 et 18 novembre 2012**

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



## Le réseau de chaleur de Gennevilliers



**Permanence technique :**

15, rue Paul-Verlaine - 92230 GENNEVILLIERS

Tél. 01 47 94 04 60 - Fax 01 47 99 47 34

<http://gennevilliers.reseau-chaleur.fr>



### CHANDON-RÉPUBLIQUE ÉCOQUARTIER POUR TOUS Terre de mémoire et d'avenir

Des voies de circulation  
douce **EN LIAISON AVEC  
LA COULÉE VERTE**

Des transports en commun  
**RICHES ET VARIÉS**

**UN LIEN** entre le centre ville  
et les quartiers des grésillons,  
chandon-brenu, et agnettes

VILLE DE  
Gennevilliers

SEMAG 92

[www.ville-gennevilliers.fr](http://www.ville-gennevilliers.fr)

Un espace vert de  
**6 500 M<sup>2</sup>**

# Couleurs pays

**Dans quelques jours, la 27<sup>e</sup> Foire aux Vins et aux Produits Régionaux organisée par l'Office de Tourisme et Syndicat d'Initiatives, ouvrira ses portes à la salle des fêtes de Gennevilliers.**

Lors de la dernière édition de notre Foire, la blonde Alsace était à l'honneur. Elle nous fit découvrir toutes les saveurs de son terroir mais aussi les couleurs de ses vins blancs. Certains d'un blanc Innocent, d'autres emprunts d'une robe Lotus comme le Riesling, mais le plus joli

est encore ce Gewurztraminer «Vendanges tardives» avec sa couleur bouton-d'or et son parfum inégalable à vous faire reprendre une part de kougloff.

La Bourgogne adoptera des couleurs plus terre à terre avec son Blé tendre pour ses blancs jeunes et son Jonquille pour ceux déjà d'un certain âge.

Si l'Ivoire des vins de Loire fait une rime, le Cristel du Champagne se découvre dans du Cristal à vous faire décrocher la Lune du Pouilly Fumé.

Les vins rouge Colère d'Anjou rivalisent avec l'Incarnat de Touraine qui aura une petite Pensée pour Les Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune. Mazarin se mariant à Violine dans le Beaujolais, Pomerol assistera à la noce dans ses habits de Velours, accompagné par le Grenat d'Arbois avec à son bras le Violet Cobalt du Roussillon.

Quant à nos vins rosés, la palette de couleurs est comme un étal de fruits mê-

lant la Mandarine, l'Abricot, le Melon, la Pêche, le Litchi, le Pomelos, la Framboise et la Groseille.

Mais cette année, de nouvelles couleurs et saveurs vont faire leurs apparitions.

L'île Rousse sera à notre rendez-vous et vous offrira toutes ses beautés.

Des blancs habillés d'une robe reflets d'or, avec un bouquet très expressif de poire, et des arômes de fruits exotiques, aux rosés vêtus de pétales de roses, les rouges se présenteront à vous en costume sombre mais élégant laissant s'échapper des senteurs de réglisse.

Voilà ce que vous réserve cette Foire aux vins 2012. C'est un vrai défilé haut en couleurs.

Profitez-en pour visiter notre exposition « Jeune et Agriculteur », en hommage à celles et ceux qui osent relever la tête, quand les technocrates en col blanc de Bruxelles veulent les mettre à genoux en favorisant les grandes exploitations agro-alimentaires.\*

Nous vous attendons, sans tenue exigée, avec impatience. Et que la fête soit belle !

Noël Joubert

Responsable de la Commission Foire pour l'OTSI



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

## Au programme

34 vignerons d'une quinzaine de régions viticoles françaises et vingt producteurs de produits régionaux attendent les milliers de visiteurs de cette 27<sup>e</sup> Foire aux Vins et aux Produits régionaux. A ne pas manquer : l'exposition « Jeune et agriculteur ».

Les villes jumelées d'Imola (Italie), Bergkamen (Allemagne), La Baneza (Espagne), jumelées à Gennevilliers honoreront la Foire aux Vins de leur présence.

**16, 17 et 18 novembre 2012 de 10 h à 19h**  
**Salle des Fêtes - 177, avenue Gabriel Péri - Gennevilliers**

Entrée libre

Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers autorisation municipale 12-06 du 16/08/2012.

## Sommaire

- > Couleurs pays page 3
- > Foire aux Vins 2012 : un cru d'exception ! page 4
- > Histoire de famille page 4
- > Safran du Val-d'Oise page 5
- > Gennevilliers, muse des Impressionnistes page 5
- > Viennoiseries en direct page 7
- > Jeune et agriculteur page 7

### Office de Tourisme-Syndicat d'initiative Maison du tourisme

58, rue Pierre-Timbaud – 92230 Gennevilliers  
Tél. : 01 40 85 48 11 et 01 40 85 48 19  
Site Internet : [www.gennevilliers-tourisme.fr](http://www.gennevilliers-tourisme.fr)

### Horaires d'ouverture :

Lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h



# Foire aux vins 2012 : un cru d'exception



Avec 34 vignerons de 14 régions viticoles et 20 producteurs de produits régionaux, il y en a toujours pour tous les goûts en cette 27e Foire aux vins de Gennevilliers. Vins d'Alsace, du Beaujolais, de Bourgogne, de Dordogne, de Loire, de Loire-Atlantique, du Languedoc et du Roussillon, et, bien sûr, du Champagne et ses frères Crémant avec leurs merveilleuses bulles de bonheur ! Hypocras des vieilles terres (boisson médiévale) et liqueurs d'Auvergne, Pommeau et Calvados de Normandie sauront aussi régaler les palais tout comme la farine de châtaigne, les lentilles vertes du Puy, les châtaignes du Limousin, nougats, pralines, berlingots, noisettes caramélisées et produits à base de coquelicots. Et bien sûr, à déguster sur place ou en famille et entre amis pour les fêtes de fin d'années – voire plus tard – foies

gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisiné, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, brioches, raisins dorés, sirop, huile d'olives, olives, pistou, tapenade, crème d'ail, moutardes au miel, savons à l'huile d'olive, tomates séchées, miels, pollen, gelée royale, pain d'épices, hydromel... Sans oublier une montagne de fromages. Verres, carafes, assiettes et tout l'art de la table émerveilleront les yeux.

Et comme à chaque édition, de nouveaux exposants feront découvrir vins et mets délectables : vins du Gers et Armagnac, vins du Jura, vins de Cahors, confitures artisanales, gâteaux bretons et produits safranés. Rencontres inédites.

## Histoire de famille

Jacques Hauller fait ses premiers pas à la Foire aux vins. Un nom bien connu à Gennevilliers.

Jacques, digne descendant de Louis et..., producteurs de Vins d'Alsace, a pris, après des études d'oenologie et d'une activité de maître de chais pendant quinze ans, quant à lui le chemin de la Gascogne et du Domaine de Gensac dans le Gers, où il est directeur, depuis 2011, d'un vignoble de 20 hectares avec une production de 50 000 bouteilles où travaillent une dizaine d'employés : « Nous avons d'énormes possibilités de création de vins, dit-il réjoui par cette perspective. Nous sommes spécialisés sur les rouges concentrés et charpentés du Sud-ouest avec ses cépages locaux comme le Tannat, le Malbec, le Merlot que mûrissent en fûts de chêne dans la li-

gnée familiale. Je prends les décisions stratégiques de vinification et pratique l'oenologie au quotidien. »

Autre corde à l'arc de Jacques : l'Armagnac. « Nous sommes au pays de l'Armagnac. Un alcool brun français prestigieux. Nous sommes en région quénaraise. C'est un Armagnac de terroir sur du calcaire qui donne des résultats intéressants. Notre Armagnac est hors-d'âge soit au moins 10 ans d'élevage. Rentre aussi en compte le choix du bois et des chênes français de plusieurs régions pour le vieillissement. Nous utilisons pour sa fabrication de raisins blancs, et plus précisément de l'Ugni blanc. Nous faisons un vin de base qui est ensuite distillé. On obtient alors un alcool blanc qui acquiert sa belle couleur ambrée au fil de ses années de vieillissement en fût

de chêne dont il va puiser un certain nombre d'éléments. »

Comme souvent en Gascogne, le domaine se consacre à d'autres cultures que la vigne par exemple, « de la prune d'Ente qui sert à élaborer le pruneau d'Agen, explique Jacques Hauller. Autre particularité du domaine, la location équestre de chevaux. Les cuvées portent le nom de pas d'équitation : Pirouette, Terre-à-terre, Piaffer, Pas-de-deux et Solo...

Le cru 2012 va être « un très beau millésime avec un printemps relativement pluvieux suivie d'une sécheresse continue qui donnent des raisins très concentrés ». Quant aux vins de Gascogne, leur cote monte en flèche, et sont classés IGP Gers ou Côtes de Gascogne, entendez par là indication géographique protégée.

Et ici, la vendange est manuelle. A découvrir à la foire aux Vins, la cuvée Terre-à-terre, médaillée et distinguée plusieurs fois. Hauts les verres !



## Safran du Val-d'Oise

« L'épice aux mille vertus » a des déclinaisons médicales surprenantes. C'est aussi un rehausseur de goût bien connu. Le safran de Safrance, présent pour la première fois à la Foire aux vins, est cultivé en serres agricoles à Ecouen dans le Val-d'Oise, aux portes de Gennevilliers : « Notre boutique est à Villiers-le-Bel, précise Laurent Lequesne. Nos produits vont du safran pur en pistil à des produits comme les foies gras, confitures,

miel, pain d'épices, rillettes, le confit de canard, etc., savamment safranés. » Cette épice historiquement cultivée au Cachemire, en Iran, en Espagne et en Italie, s'épanouit également depuis des siècles sous le climat et le ciel dans les régions de France comme le Gâtin, le Loiret. Il existe un musée du Safran près de Pithiviers. « Il faut entre 150 et 200 mille fleurs pour un kilo de safran. De la cueillette à l'extraction des pistils, tout se fait à la main. Nous

sommes deux, Chafi et moi-même, à gérer l'exploitation. Tous nos bulbes sont plantés manuellement et nos safrans sont 100% naturels, sans aucun traitement. » Au niveau culinaire, « le safran est le chef d'orchestre de la casserole. Il met en valeur les saveurs et donne une jolie couleur aux sauces. » Tout le savoir-faire réside dans son dosage. L'avantage du safran d'Ecouen n'est « aucunement frelaté contrairement au safran industriel ». Alors, faire un tour sur le stand de Safrance, vaut sans aucun doute le détour.



## Le plus petit des grands vignobles



« J'ai découvert La Foire aux vins grâce à la publicité qui en est faite sur Internet qui m'a donné envie de venir, raconte Christophe Dessalle, promoteur des vins du Jura du Domaine Treuvey à Villette-les-Arbois près de Lons-le-Saunier. Le vignoble de Rémi Treuvey, viticulteur du Domaine,

révélation de l'année 2011, s'étend sur cinq hectares, en plaine en agriculture raisonnée. « Nous réfléchissons à la manière la plus naturelle de traiter la vigne. Les dosages sont calculés et s'il n'y a pas besoins de traiter, nous ne traitons

pas. Notre vin est naturel. Nous utilisons 0,10 mg de sulfites au lieu 0,80 mg qui est la norme. Ce qui évite d'avoir mal ou à la tête après avoir consommé du vin. » Les cépages : le Chardonnay, le Savagnin, cépage emblématique du Jura utilisé pour faire le fameux vin jaune. Les vins tous issus du plus petit des grands vignobles : « Les vignobles du Jura représente 4% de l'encépagement français qui représente 50 000 hectares de vigne dont 1 950 hectares pour le Jura où sont présentes toutes les gammes de vins « Arbois contrôlé », de l'apéritif au des-

sert. En apéritif, le Vin de Paille, autre vin emblématique du Jura, ou encore le Macvin, une eau-de-vie assemblée avec un jus de raisin non fermenté par exemple du jus de Chardonnay. C'est exceptionnellement bon. Quand les y goûtent, ils l'achètent. Le Macvin existe aussi en rouge. » Pour accompagner les plats : les vins rouges vinifiés avec du Pinot noir, du Trousseau et du Poul-sard dont la particularité est d'avoir une robe rose et d'être, en bouche, un vin rouge. Surprenant. Et les vins blancs, du Chardonnay et du Savagnin. Avec notamment le Tradition, 65 % et de Chardonnay et 35 % de Savagnin, à boire avec la raclette et la tartiflette. « Et, poursuit Christophe Dessalle, le vin jaune, nectar du Jura qui nécessite sept ans de vinification, vieilli en fût. Le vin est mis en bouteille de 62,0 cl. Le record du Monde de conservation

de vin jaune en cave est de 220 ans ! » Enfin, pour le dessert, les crémant, méthode champenoise, vieillis dans des caves à Champagne. Ils sont à base de Pinot noir pour le Crémant rosé et du Chardonnay et, pour le Crémant blanc brut, du Poul-sard et du Pinot noir. « Quand on parle des vins du Jura, on pense souvent à l'Arbois, premier AOC attribué en France en 1936 suite à la demande d'Henri Maire pour qu'il existe des appellations contrôlées pour protéger les vignobles. »

Toute une gamme de vins, apéritifs et crémant à découvrir à La Foire aux vins 2012. « Des vins typés qui ne ressemblent à aucune autre région viticole, avec une note de noix sans aucune équivalence. » A des prix tout à fait abordables !

## Gastronomie corse

Autre nouvel arrivant, Jean-Emanuel Franchini. « Nous allons faire découvrir la diversité de la gastronomie corse aux Genevillois. Et son savoir-faire presque ancestral en charcuterie, fromages, vins et spécialités sucrées. En Corse nous avons une gamme de produits que n'ont pas d'autres régions. » Sur l'étal « Aux saveurs de la Corse » se côtoient beaucoup de ces produits.

« Toute notre charcuterie vient du centre de la Corse. La charcuterie est de cochon et de sanglier avec cinq variétés très goûteuses au petit goût

de noisette : le figatelli, en forme de U à faire griller ou à passer au four, le lonzo très fin qui vient du haut de la patte arrière du cochon, partie la plus noble et sans gras, et la coppa faite à partir de l'échine. » Les fromages ne sont pas en reste avec le brocciu, et de fameux fromages de chèvres et de brebis ainsi que des tomes corses affinées pendant huit mois à manger en tranche ou à râper.

A découvrir aussi les spécialités sucrées : la farine de châtaigne, le miel... Et toute une variété de vins corses à déguster, avec modération, bien sûr !



## Des confitures artisanales

Ah ! Les confitures d'Antonia et Corto ! Les Genevillois ne les connaissent pas encore mais « quand on y a goûté... on ne peut plus s'en passer ». Philippe Chapeaublanc n'a de cesse de vanter la qualité exceptionnelle de ses confitures qu'il fabrique avec amour et avec... Antonia. « Nous avons récemment

immigré de Fontainebleau jusqu'en Alsace. Mais rien n'a changé dans nos modes de fabrication artisanale. Nous utilisons uniquement des fruits frais, sans congélation ni stockage en chambre froide. Nous travaillons sur des petites quantités, au maximum 10 kilos

de fruits. » Des fruits cuits dans une grande bassine en cuivre à la mode de nos grands-mères. « Les pourcentages de fruits et de sucre sont particuliers : 60% de fruits minimum pour 40 %, au lieu des 50-50 habituels. Ce qui confère davantage de saveurs de fruits. » Les fruits utilisés sont principalement des agrumes : oranges, citrons. Et les fruits régionaux : la quetsche, la mirabelle, la mûre, l'églantine. Et de façon plus classique : la fraise, l'abricot. Donc, ne pas hésiter à venir goûter. « C'est en dégustant que chacun et chacune se rend compte de la qualité du produit. 80 % des goûteurs deviennent des acheteurs. »





**demathieu bard**  
BATIMENT ILE DE FRANCE



2 ILOTS D'HABITATION ANTONY – PO & PO



Centre culturel A. CESAIRE GENNEVILLIERS – Rudy RICCIOTTI

*La passion d'entreprendre*

50 avenue de la République  
94550 CHEVILLY-LARUE CEDEX  
Tél. : 01 41 76 09 10 - Fax : 01 41 76 09 70  
[www.demathieu-bard.fr](http://www.demathieu-bard.fr)

Certifié  
ISO 9001  
version 2008

Certifié  
ISO 14001  
version 2004



Orée du Bois - Porte Maillot

# Créateur d'Espaces



Verrière Marché du Templier - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SODEDAT



Passerelle Noisy-le-Grand



**DEMOLITION**



Hôpital Montmorency



CPAM Le Blanc-Mesnil

**MURAGE - CLOTURE - NETTOYAGE - ETAIEMENT CONFORTATIF  
DEPOLLUTION - DESAMIANTAGE**



QUALIFICATION  
1112-1512

19, rue du Vert Bois - 93100 MONTREUIL  
Tél. : 01 48 57 77 03 - Fax : 01 42 87 44 66 - [erdtmiranda@orange.fr](mailto:erdtmiranda@orange.fr)

# Se régaler et s'amuser !



Les animations sont comme à l'accoutumée diverses et variées. Cette année, les jeunes agriculteurs sont mis à l'honneur Diner dansant samedi soir grâce à une exposition de photos à ne pas manquer. La paneterie de Christophe Tardivel réalise, en direct live, des démonstrations de fabrication de viennoiserie. Eric et Valérie, chanteurs de rue, accompagnés par leur orgue de barbarie, animeront, la Foire, ses moments festifs et de repas. Comme il se doit, tous les visiteurs pourront tenter leur chance à la grande tombola permanente dont les bulletins de participation sont remis à l'entrée de la Foire aux Vins. Bonne fête du vin !

## Viennoiseries en direct live



Christophe Tardivel est bien connu des habitants du village. Sa boulangerie se situe rue Félicie et porte le doux nom de « Panetière de Félicie ». L'an dernier, il faisait son entrée à la Foire aux vins avec ses viennoiseries bien agréables pour câler le petit creux du matin et de l'après-midi. Succès assuré de son stand. Cette année, il re-

vient et tente une première : la fabrication de ses viennoiseries in situ. « Plus exactement des dérivés, précise-t-il : des moelleux au chocolat, des madeleines, des petits pains... Que les gens peuvent ensuite acheter et déguster. » Malheureusement, il n'est pas encore possible de faire participer les visiteurs à la fabrication concrète, l'empla-

ment est trop petits. Ils ne pourront que regarder, mais le plaisir des yeux a aussi son charme et les odeurs de la cuisson émoustillent les nez et les papilles. Christophe Tardivel proposera aussi ses baguettes Tradition, pains spéciaux et une large gamme de pains, à découvrir.

## Jeune et agriculteur

La Foire aux vins propose un véritable tour de France de l'agriculture française grâce à l'exposition « jeune et agriculteur ».

Ils ont entre 30 et 40 ans. Leur passion : la culture de la terre. Des hommes et des femmes qui, dans de nombreux cas, ont bien du mal à vivre de leur travail qui pourtant répond à au besoin essentiel de se nourrir. Une activité vitale que Bruxelles considère sous le seul angle du commerce global. L'Europe agricole, libérale, répond avant tout aux critères du profit. On pourrait produire beaucoup de protéi-

nes végétales au lieu d'accroître les importations de soja du continent américain. Les agriculteurs et éleveurs sont également soumis aux risques des maladies du bétail, de la vigne ou encore de leurs cultures et arbres fruitiers. Quand le drame arrive, l'existence de l'exploitation est remise en cause. Les aides sont bien maigres. Les pouvoirs publics ont sans doute un rôle à jouer pour débloquer les moyens de lutter contre les parasites de toutes sortes. A l'heure où la planète est au bord d'une catastrophe écologique, favoriser les cultures biologiques et leur vente à des prix rai-

sonnables pour le consommateur est une urgence. Penser la distribution autrement que par le biais des grands groupes de distribution qui font leur choux gras sur le dos des consommateurs et des producteurs, relève de la sauvegarde de cette profession et de celles et ceux qui peinent au quotidien à remplir leur panier. La vente directe sur les marchés et dans les AMAP ouvre des débouchés pour les agriculteurs et les consommateurs. L'exposition de photos de la Foire aux vins dresse un panorama du paysage agricole français à travers le travail de ces jeunes agriculteurs.



ADHÈRE !



L'Office de Tourisme - Syndicat d'Initiative de Gennevilliers, association loi 1901, a pour vocation de remettre aux visiteurs une documentation touristique sur la ville et les alentours. C'est également un point de vente de billets des spectacles de la Ville de Gennevilliers. Il gère le planning des salles festives. Lieu de convivialité, ses adhérents se retrouvent dans les différentes commissions qui préparent et portent les grands événements initiés par l'OTSI : Marché de Printemps, Brocante, Foire aux Vins et Marché de Noël.

**Bulletin d'adhésion**  
Adhésion : 10 €



Nom : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_  
Tél : \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

Bulletin à retourner à l'OTSI (chèque à l'ordre de l'OTSI)  
58, rue Pierre-Timbaud – 92230 Gennevilliers

Tout adhérent peut faire partie d'une commission de préparation d'un événement et du Conseil d'administration.



**Des solutions intelligentes  
pour des services de qualité**



**COFELY Services**  
GDF SUEZ

Communiqué - Photos : iStock.com/GrigoriyChernov

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

Direction Régionale Ile-de-France Services  
Agréé pour Grand Paris - 7 Avenue Des Eucalyptes - 92200 Clichy - Tél. 01 49 04 12 12

## Votre partenaire naturel en Ile-de-France

Collecte et  
transport propres



Tri des collectes  
sélectives



Recyclage  
et valorisation



Production  
d'énergie  
renouvelable



**VEOLIA**  
PROPRETE

[www.veolia-proprete.fr](http://www.veolia-proprete.fr)