



Sommaire	
Des bulles en or !	p 3
Une Foire pétillante de saveurs	p 4
Histoire de bulles	p 5
Trois Brasseurs... de bière	p 5
Musique, danse, dessins et régal des papilles	p 7
Après la Foire, les promos !	p 7

Ils sont dans les vignes

29^e
Foire
aux vins
et aux produits
régionaux

les 21-22-23
novembre 2014
de 10 h à 19 h

Salle des Fêtes
de Gennevilliers
177, av. Gabriel-Péri
Parking GRATUIT



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 espace vert de **6 500 M²**

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

Gennevilliers SEMAG 92 www.ville-gennevilliers.fr

3 SOLUTIONS COLAS
 ENSEMBLE, DONNONS VIE À VOS PROJETS

EASYCOLD® **COLCLAIR®** **COLBIFIBRE®**

DES SOLUTIONS QUI S'ADAPTENT À VOS IMPÉRATIFS ÉCONOMIQUES, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENTAUX ET ESTHÉTIQUES.

COLAS VOUS PROPOSE 3 PRODUITS PHARES QUI OFFRENT LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX AINSI QUE LA JUSTE PERFORMANCE.

ENSEMBLE, DONNONS VIE À VOS PROJETS

→ www.colas-france.fr

COLAS
 Ile-de-France
 Normandie

Des bulles en or

Depuis le mois de juin, toute l'équipe de l'Office de Tourisme – Syndicat d'initiative (OTSI) est à la manœuvre pour organiser la 29e Foire aux vins et aux produits régionaux des 21, 22 et 23 novembre 2014. Cette année, des bulles poussées par un vent d'ange, envahiront la salle des Fêtes de Gennevilliers, feront frémir vos papilles et exciteront vos sens olfactifs.

Le plateau de fromages que nous vous avons offert l'an passé étant consommé, le dessert apprécié, il reste à faire glisser le tout avec le Vin des Rois, le « Champagne ». Le moine Pierre Pérignon découvre la vinification des vins effervescents à Limoux et importe, en Champagne, la méthode de la prise de mousse du vin dite « méthode champenoise ». Il n'était ni vigneron ni alchimiste. Son apport à la méthode fut d'assortir avant de les pressurer des raisins de diverses origines, pour en dégager les meilleurs arômes. Au monastère d'Hautvillers, près d'Épernay, il assura le contrôle des vignes et des pressoirs de l'abbaye. Bon collecteur de la dîme, au nom de l'église romaine, impôt que



les vignerons devaient acquitter à l'abbaye en livrant une partie de leur vendange, Dom Pérignon eut de quoi travailler à ses sélections qui font encore aujourd'hui école.

Ce vin se déguste à tous les moments de la journée, en apéritif, au cours d'un repas, au dessert ou en soirée entre amis. Servi frais, en coupe ou en flute, à chacun sa préférence - moi je suis pour la coupe - non par snobisme, mais plutôt par coquinerie. La légende veut que la forme de la coupe soit la réplique d'un moulage du sein gauche de la Marquise de Pompadour, favorite du Roi Louis XV. Vous comprendrez pourquoi, et je ne suis pas le seul. Heureusement, je ne consulte pas de psy, il me dirait que de la coupe aux lèvres ce qui nous sépare, c'est un vent d'ange. Par contre pour la flute, rien ! Pauvre Louis XV...

Mais coupe ou flute, levez votre verre à la lumière et contemplez ces bulles qui s'en échappent. Elles vous racontent tout le travail du vigneron, ce magicien qui transforme un fruit périssable en quelque chose de permanent. La vigne est un chantier sans fin. La vendange terminée, c'est la taille puis l'ébourgeonnage,

le relevage, le palissage et pour finir le rognage. Les travaux de cave en parallèle : le vigneron ne chôme pas. C'est à ce moment qu'il va mettre tout son art à l'élaboration, par divers assemblages, d'un Champagne unique, spécifique à chaque élaborateur.

Notre vigneron champenois présent sur notre Foire, ne manquera pas de vous faire découvrir toutes les bulles de son savoir-faire, ainsi que d'autres vignerons venus de toutes les régions viticoles françaises. Les bénévoles de l'OTSI vous attendent, avec un week-end en Champagne pour l'heureux gagnant de la tombola et, aussi, plein de nouveautés pour tous les visiteurs.

Des flutes, des coupes, des bulles, du Champagne. Que la fête soit belle !

Noël Joubert
Responsable de la
Foire pour l'OTSI



29^e Foire aux Vins et aux Produits régionaux

ENTRÉE
LIBRE

les 21-22-23 novembre
de 10 h à 19 h

Salle des Fêtes
177, av. Gabriel-Péri
Gennevilliers

Parking GRATUIT

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

L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
Mention légale : organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par autorisation municipale 14-08 du 16/09/14



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

www.gennevilliers-tourisme.fr

Horaires d'ouverture :

- Lundi de 14 h à 18 h 30
- Du mardi au vendredi de 10 h à 13 h et de 14 h à 18 h 30
- Le samedi de 10 h à 13 h et de 14 h à 17 h

Les exposants

Vins, spiritueux, champagnes

Louis et Claude Hauller, vins d'Alsace; Château Sanguy, Brouilly et côtes de Brouilly; Domaine Hirsch, Juliéna, Chénas, Moulin à Vent; Domaine Montchanay, Chiroubles et Morgon; M., Mme Passot : Beaujolais nouveau, primeur; Alain Verdet, Bourgogne Hautes côtes de Nuits, Nuits St Georges, Gevrey Chambertin, Morey St Denis, Vosne Romanée, Chambolle Musigny, Fixin, Crémants; Éric Montchovet, Pommard, Beaune 1^{er} Cru, Monthélie 1er cru, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge et blanc, Puligny-Montrachet, Bourgogne Aligoté; Mercurey; Dominique Harlin, Champagne tradition « Prix départ cave »; S.A BROTTE, Vins AOC Châteauneuf du Pape (nouvel exposant); Château Gillet, vin de Bordeaux, Crémant de Bordeaux; Château Rouaud, vins biologiques, Bordeaux, Côtes de Saint-Macaire, Sauternes, Mousseux; Château Boujut, vins AOC Lalande de Pomerol; SCEA Peymelon Les Petits, vins en Côtes de Blayes, de Bordeaux (rouge et blanc) et Clairet, confitures de vins; GW Distillerie GUILLON, whisky (nouvel exposant); Les 3 brasseurs : bière (nouvel exposant); Château de Camplazens : vins des Coteaux du Languedoc la Clape; Château Beaugard Mirouze, AOC Corbières blanc, rosé et rouge (nouvel exposant); Domaine de Cauquelle, vin rouge Coteaux du Quercy, vin de pays du Lot; Louis Lemorton, cidre et poiré, pommeau de Normandie, calvados; Domaine Marchand et Fils, vins de Pouilly sur Loire, Pouilly fumé; Georges Millerieux, vins de Sancerre, blanc, rouge, rosé; Paul et Gilles Davy vins d'Anjou, moelleux, secs, rouges, rosés, mousseux; Maison Bouchet : Montlouis, Chinon, Vouvray, Bourgueil St Nicolas, Touraine rouge

et rosé, Saumur Champigny; Jean-François et Stéphane Fleurance, Muscadet sur Lie, Muscadet de Sèvres et Maine, Gros-Plant du Pays Nantais, Sauvignon; Domaine de Ste Hermine, pineau des Charente et cognac; Domaine Beauchamp, vin rouge et rosé, IGP Bouche du Rhône (nouvel exposant); Didier Setbon, vin de l'Hérault, Mercurey, Domaine du Four Bassot..

Produits régionaux

La montagne à Jojo : fromages de montagne; Serge Ruffel, creuse de Cancale, soupes de poisson; Didier Taze, produits bretons, gâteaux, confiserie, conserverie, sel et terrines (nouvel exposant); Les macarons de Charlou, moelleux, frais, sans colorants ni gluten; Crêpes gennevilloises; Barthélemy Mallo, nougats, pralines, berlingots, noisettes caramélisées; Les Nicettes, caramels tendres; Le Rucher de la Malmaison, miels, pollen, gelée royale, pain d'épices, hydromel, propolis; La Panetière de Félicie, artisan boulanger; Aux saveurs de Corses, charcuterie, fromage, confitures, terrines, miels et vins; Christian Labat, foies gras canard et oie, conserves traditionnelles; La Ferme de Brossard, châtaignes blanchies, brutes, farine; Annick Davoust, foies gras de canard, pâtés au foie gras, rillettes pur canard, confits, magrets frais et fumés, cassoulets, canard à l'orange; Alain Tessier, saucissons, jambon, andouilles, terrines à l'ancienne; Jean-Baptiste Polet, escargots de Brotonne, frais et surgelés; Jeannine et François Bernard, agneau fumé, plats à base d'agneau frais; Grégory Goimbault, chocolat, La table de Cana, chocolats équitables et solidaires; M. Oger, produits lorrains, pâté en croûte, tourte, fuseau, andouille du Val d'Ajol, munster et mirabelles en sirop.

La Voix Populaire - Édition et publicité : HSP - 66 rue des Amandiers 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



Une Foire pétillante de saveurs

Comme à l'accoutumée, la Foire aux vins et aux produits régionaux innove. Cette 29^e édition, est en Pays de Loire et en Champagne !

Les bonnes habitudes, quant à elles, ne se perdent pas. C'est donc avec plaisir et dans une ambiance conviviale que producteurs de vins, de champagnes, de spiritueux et de produits régionaux parmi lesquels les hautes gammes de musique, de surprises rendront la Foire encore plus joyeuse. Bienvenue à tous les exposants !

Voyage au cœur des vignes

Danny Geoffroy, membre du conseil d'administration de l'OTSI, est parti, appareil photos en main, assister aux vendanges en Touraine, dans les Pays de Loire, plus précisément celles du domaine Bouchet à Montlouis, qui, depuis de nombreuses années, participe à La Foire aux vins.

Il est revenu avec de très belles images qui illustrent ce numéro de la Voix Populaire et l'exposition à découvrir durant La Foire. Courant octobre, deux producteurs de Bourgogne, le domaine Éric Montchovet et le domaine Verdet, ont donné leurs impressions de vendanges. Avec cette certitude, la cuvée 2014 sera d'excellente qualité !



Bonnes vendanges au domaine Montchovet

Les vendanges ont démarré le 17 septembre et duré neuf jours, sous un beau soleil. « Elles se sont très bien déroulées cette année, déclare, joyeuse, Nathalie, l'épouse d'Éric Montchovet. Les raisins donneront des vins de qualité. » Pour avoir un bon cru, il faut « du très beau raisin à savoir du soleil l'été pour être suffisamment sucré et qu'il y ait aussi un bel équilibre avec l'acidité qui dépend du climat général de l'année. Le vin blanc a besoin de davantage d'acidité que le rouge. Trop de pluie, surtout en fin de saison, a tendance à pourrir le raisin. » Autre condition : ne pas avoir souffert de maladie, comme par exemple le mildiou qui donne un fort mauvais goût au raisin. Dans ce cas, le traitement de la vigne avec du soufre s'impose.

« Nous embauchons une quinzaine de coupeurs. Chaque vendangeur, explique Nathalie Montchovet, met les grappes coupées dans un seau. Les seaux sont ensuite vidés dans des caisses déposées sur les plateaux du tracteur qui circule dans la vigne. Puis, la récolte est emmenée au domaine. Le vin blanc passe directement au pressoir. Il fermente sans la peau du raisin. Les raisins rouges doivent d'abord fermenter avec leurs peaux qui vont donner la couleur rouge au vin. »

Une journée de vendanges est bien remplie. « À huit heures du matin, nous commençons la coupe. À midi, on se restaure. Puis à nouveau la coupe. Il faut aussi nettoyer les cuves, les caisses et préparer le matériel pour le lendemain. » À la mi-octobre, vin blanc et vin rouge étaient en tonneau, après différentes opérations. Si les vins 2014 sont à boire dans un an à un an et demi, les crus de 2007 à 2011 sont à déguster à la Foire aux vins et... à emporter.

Belles vendanges et bon vin !

Alain Verdet, que les Gennevillois connaissent bien, a passé la main à son fils, Aurélien, qui travaille la vigne et la production du vin ; le père assure maintenant la présence du Domaine dans les foires et salons. Il n'en demeure pas moins qu'il suit de près les vendanges qui selon lui, « se sont déroulées de façon inespérée compte-tenu



du temps des mois de juillet et août. Mais, avoue-t-il, ce qui fait le bon vin, c'est la météo des mois de juin, lors du passage des fleurs qui doit être bref, et septembre, mois qui fait la qualité. Quinze jours à trois semaines de beau temps avant les vendanges et c'est gagné ! » 2014 sera un cru d'une qualité superbe avec un vin rouge bien coloré et puissant, car « les raisins ont eu cette année des peaux épaisses et des tanins assez soutenus, les pépins étant bien murs. Pour les blancs, l'acidité est parfaite ; c'est un signe de bonne et longue conservation. » Une belle qualité même si, côté quantité, il n'est pas surabondant. « Nous retrouvons, en Bourgogne, une récolte normale après trois années de disette, avec chaque année, une demi-récolte, et pour conséquences des caves vides. » Au-delà de l'aspect des raisins, le facteur de réussite réside dans le savoir-faire et le tour de main du producteur.

« Notre production est bio depuis 44 ans. Nous récoltons, dans la mesure du possible, en vieille lune, lorsque la lune est en fin de cycle, la semaine avant la nouvelle lune. Nous tenons compte aussi de ces paramètres lunaires pour faire les labours, la taille, les traitements car, alors, la plante est beaucoup plus réceptive. » Quant au tour de main, celui-ci est essentiel lors de la récolte qui, ici, est « entièrement faite à la main, insiste Alain Verdet. Nous déposons avec soin les grappes coupées dans des caissettes pour éviter le tassement, voire l'écrasement, des raisins pendant le transport. Quatre personnes assurent ensuite, toujours à la main, le tri des grains sur une table de quatre mètres. Ils éliminent les grains verts ou trop mûrs. »

Malgré la pénurie des années précédentes, et comme Alain Verdet, prévoyant, a constitué son stock, il viendra à Gennevilliers avec des bouteilles millésimées 1999, 2000 et 2002 pour les vins rouges et pour le blanc des vins plus récents de 2011 et 2012.



urs

plus particulièrement consacrée aux vendanges

nce festive et amicale, qui fait sa renommée, qu'elle accueille habitués et de nouveaux exposants. Tout un lot d'animations, s et aux milliers de visiteurs qu'elle attire chaque année.

Trois Brasseurs... de bière



Présents pour la première fois à La Foire aux vins, Les 3 Brasseurs, sont très ancrés dans le tissu local, à Éragny dans le Val-d'Oise exactement. « Nous avons un bon nombre de connaissances à Gennevilliers qui nous ont vanté

la qualité de cette Foire aux vins et nous ont donné très envie d'y participer », explique Jérémie Szmul, directeur du restaurant. Originalité de ce restaurant : il fabrique sa propre bière sur place qu'il propose à sa clientèle : « Nous brassons sept variétés de bières : deux blondes, une ambrée, une blanche et une brune, une fruitée à la cerise et trois bières dites de triple fermentation. Concernant cette variété, la première bière est au sirop d'érable, la deuxième contient du houblon frais ce qui lui confère une amertume longue, fine et florale; la troisième est une blonde maltée donc plus ronde avec une amertume plus soutenue. »

Lors de La Foire aux vins, Les 3 Brasseurs proposeront plusieurs produits, les bières qu'ils fabriquent, bien sûr, et « des produits du restaurant réalisés avec ces mêmes bières. Une de nos bières est brassée à partir des produits des agriculteurs du Val-d'Oise. Elle est 100 % Val d'Oisienne et utilisée aussi pour cuisiner nos plats comme du jarret de porc, du Potchevleesch, une terrine composée de quatre viandes blanches en gelée, le welch, autre spécialité du Nord, le croque-monsieur... »

Des bières de qualité à découvrir, car, confie Jérémie Szmul, « la quasi-totalité ont été primées plusieurs fois lors

de différents concours de bières, comme le Mondial de bière, le concours général agricole de Paris ». Les 3 Brasseurs rayonnent avec une trentaine de restaurants sur l'ensemble du territoire français y compris à La Réunion, en Nouvelle Calédonie et à Tahiti, mais aussi au Canada avec une dizaine d'implantations.



Histoire des bulles... de Champagne



L'exposition de cette 29^e édition est consacrée aux vendanges. Textes et images emmèneront les visiteurs en plein cœur des vendanges, notamment en Champagne.

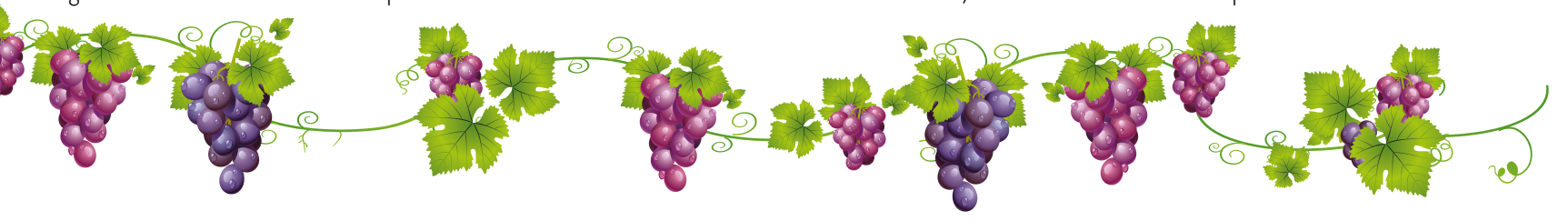
Dominique Harlin, producteur de Champagne, situé dans la vallée de la Marne, à quelques kilomètres d'Épernay, est un fidèle exposant de la Foire aux vins depuis 2003 « pour sa grande convivialité comme nulle part

ailleurs ». Il confie en avant-première de l'exposition, quelques hauts faits de la naissance et de l'histoire de ce doux breuvage, appelé Champagne. « L'appellation Champagne est issue de plusieurs phénomènes. Les moines sont à l'origine de nombreuses découvertes. C'est presque par accident que le Champagne est né. On dit que, suite à une fermentation non achevée, des sucres sont restés dans des bouteilles

de vin élaboré par une communauté des moines à laquelle Dom Pérignon appartenait. Le nouveau vin mis en bouteilles a connu une sorte d'effervescence qui donna naissance au Champagne. On attribue à Dom Pérignon l'art de l'assemblage des raisins pour fabriquer des champagnes aux goûts différents. » Dominique Harlin poursuit en donnant quelques conseils pour déguster au mieux le Champagne : « Boire le champagne en apéritif, c'est le moment où on apprécie le mieux ses saveurs dans un palais encore frais. En plus, il ouvre les papilles pour le repas qui suit! En fin de repas, il est préférable de choisir un champagne demi-sec, plus fruité, plus sucré et donc plus adapté aux desserts. » Côté conservation, il conseille de garder couchées au réfrigérateur, les bouteilles prêtes à être consommées. Sinon, pour une conservation toute l'année, le meilleur endroit est la

cave, à l'abri de la lumière, les bouteilles couchées pour que le bouchon soit toujours en contact avec le vin.

Et de conclure sur cette bonne nouvelle, le cru 2014 sera un excellent millésime. Mais il faut encore attendre quelques années avant de le savourer. Sur son stand, Dominique Harlin prodiguera tous ses conseils avisés sur les champagnes les plus appropriés à servir pendant les fêtes ou pour toute autre occasion, selon les mets à déguster. Les prix sont tout à fait abordables pour des champagnes d'excellente qualité.





79 logements rue Paul-Vaillant-Couturier à Gennevilliers

Des réalisations à Gennevilliers

2 quater, chemin d'Armancourt - BP 30129 - 60201 COMPIÈGNE Cedex
Tél. : 03 44 23 50 00 - Fax : 03 44 23 50 05



Tec net
L'ENTRETIEN DU CADRE DE TRAVAIL

**Nettoyage
industriel**

5, rue du Chevalier Saint-Georges - 75008 PARIS
Tél. 01 48 47 44 92 - Fax 01 48 47 44 62

Musique, danse, dessins et régal des papilles

Ambiance de fête et convivialité sont les deux mots qui qualifient la Foire aux vins et aux produits régionaux. Qu'il s'agisse des animations ou des rencontres autour d'un repas dans les allées et sur les stands, amitiés, détente et chaleur humaine sont d'actualité pendant ces trois jours.

Au programme

Samedi 22 novembre de 10 heures à 19 heures

- Ambiance musicale (orgue de barbarie)
- Caricatures et silhouettes grâce au magistral coup de crayon de Sali
- 20 h 30 : Dîner gastronomique dansant à thème (1/4 de vin compris)

Prix : 25 € adulte et 12 € enfant de moins de 12 ans

Attention 200 places disponibles

Vente des billets à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11) jusqu'au jeudi 21 novembre, puis, à la Foire aux Vins, les vendredi 22 et samedi 23 sur le stand de l'Office de Tourisme (OTSI).

Dimanche 23 novembre 10 heures à 18 heures

- Ambiance musicale (orgue de barbarie)
- Artiste portraitiste (nouveau)

Portrait instantané



Il, Cyril Brègère, est déjà venu plusieurs fois à la Foire aux vins depuis son arrivée à Gennevilliers, il y a six ans. Aujourd'hui, il y fait son entrée en

tant qu'artiste portraitiste. « J'ai déjà réalisé ce type de portraits lors de Scénoscope, au Théâtre de Gennevilliers et ça a bien marché.

Comme les gens ont été très réceptifs, j'ai souhaité tenter l'expérience lors de la Foire aux vins, cette année. » Pour ce faire, le portraitiste naviguera dans la Foire. Il lui suffit de deux chaises, de son carton et de son bloc à dessin et d'un crayon noir. « La personne s'installe face à moi. De trois quarts ou de face, à son choix.

C'est un portrait qui prend peu de temps. Dans un premier, je fais une esquisse globale que je peaufine avec les ombres et les détails » Le tout en sept minutes.

Un sacré coup de crayon ! Bravo l'artiste qui est aussi peintre, illustrateur et animateur d'ateliers pour enfants ! Et, en plus, excellente nouvelle, c'est gratuit pour les visiteurs de la Foire aux vins.



Tombola de la Foire

À gagner un week-end (du samedi matin au dimanche soir) au pays des bulles chez les Champagnes Harlin., avec gîte et couvert au domaine le samedi, midi et soir, et temps libres le dimanche midi pour les heureux gagnants.

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

Restauration pendant les 3 jours

Sur place, à partir de vendredi midi :

La Brasserie du traiteur Repas 95

qui propose sa formule : « Au Bistrot de la Foire aux Vins » (menu avec plusieurs choix par jour)

Une entrée, un plat, un dessert : **15,50 €**

Ou à la carte : Hors d'œuvre : **4,50 €** ; plat garni : **10 €** ; dessert : **3 €**

L'espace restauration en toute liberté avec les produits régionaux des stands :

escargots, crêpes salées, sucrées, moules frites, huîtres de Cancale, assiette charcutière, foies gras, fromages à la coupe, poissons fumés...



Le conseil d'administration de l'Office de Tourisme – Syndicat d'initiative sera heureux de vous accueillir sur le stand de l'OTSI à la Foire aux vins et aux produits régionaux. Sourire, écoute de vos suggestions et bonne humeur assurés.

Après la Foire, les promos !

Dix restaurateurs genevillois offrent leurs promotions pour tout achat de 15 € à la Foire aux vins et aux produits régionaux sur présentation d'un bon remis par un exposant, validé par le tampon de l'OTSI. Offre valable jusqu'au 21 décembre 2014 et selon conditions indiquées sur ce bon.

Hoki Sushi

32, rue Henri Barbusse

01 40 86 30 98

30 % de remise à partir de 21 h, valable uniquement sur place

L'Esprit d'Équipe

22, rue Louis Calmel

01 47 94 09 21

Un kir OU un cocktail de fruits ET un café offert pour une formule à 13.90 € Tous les midis du lundi au vendredi.

L'Estaminet Hôtel Ibis Gennevilliers

32/36, rue Louis Calmel

01 40 85 19 19

1 kir offert par repas consommé. Tous les midis de la semaine ainsi que les vendredis, samedis et dimanches soir.

Sakura

Centre commercial Carrefour

21-23, rue Louis Calmel

01 47 98 89 30

-30 % sur la carte, hors boissons, hors menus et hors desserts. Non cumulable avec d'autres offres. Tous les midis et soirs sauf le dimanche.

Courtepaille

Av. Laurent Cély

01 47 90 73 51

Un plat offert = un plat acheté. Tous les midis et soirs.

L'Atelier

Centre commercial carrefour

92230 Gennevilliers

Un verre de vin offert pour tout menu entrée-plat dessert. Tous les midis.

La Criée

253, av. Laurent Cély

01 41 21 80 80

Un kir OU un cocktail sans alcool offert par personne OU un menu « mousse » offert pour un adulte payant.

L'Auberge de la Roseraie

110, av. Gabriel Péri

01 47 98 96 15

Un apéritif offert par personne au choix parmi Américano, Ti punch, Kir Royal, Ricard ou jus de fruits.

L'Ambassade des Terroirs

45, rue Pierre Timbaud

01 47 98 39 26

Menu Terroir entré + plat + dessert à 34 €

La Boucherie

277, av. Laurent Cély

01 47 91 58 17

-10 % sur l'addition.



*Contribuons
à renouveler
les ressources !*



Économie circulaire, énergie renouvelable et développement durable sont les piliers de l'activité propreté de Veolia en Ile-de-France, au travers de ses différents métiers et savoir-faire pour la collecte, le tri, le recyclage et la valorisation de tous vos déchets.

www.veolia.com

Ressourcer le monde

