



Sommaire

Gens qui rient, gens qui pleurent	P 3
Toute une histoire	P 4
Au revoir Raymond	P 4
À chaque édition, son lot de nouveautés	P 5
Que la Fête soit belle!	P 7
Des cadeaux à foison	P 9

30^e anniversaire Foire aux vins et aux produits régionaux

20, 21
et 22
novembre

de 10 h
à 19 h
salle des fêtes
de Gennevilliers



Ile-de-France
Normandie





**UN SAVOIR-FAIRE RECONNU
DANS LES METIERS
DE LA CONSTRUCTION ET DES SERVICES**

N. VERCELLINO, Photographie

URBAINE DE TRAVAUX,
2 Avenue du Général de Gaulle, 91170 VIRY CHATILLON
Tél : +33 (0)1 69 12 69 15 - Fax : +33 (0)1 69 96 25 10
urbaine@urbaine.fayat.com - www.urbaine.com



URBAINE
DE TRAVAUX
FAYAT

Gens qui rient, gens qui pleurent



À la mi-janvier 2015, l'Office de Tourisme de Gennevilliers était en ébullition. Ses bénévoles cogitaient, déjà, à l'organisation de la

30^e édition de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux qui se déroulera les 20, 21 et 22 novembre à la salle des fêtes de Gennevilliers.

De Serge, le plus ancien de cette manifestation, à Élodie la plus jeune qui affûte ses armes, de Moufida qui en connaît tous les rouages à Pierrot qui souhaite un anniversaire digne des fêtes de Louis XIV à Versailles, les idées fusent comme un feu d'artifice.

En 1986, Gennevilliers l'avant-gardiste et une poignée d'Épicuriens créaient la première Foire aux Vins. Certes, ce n'était pas les Hospices de Beaune ni

la Foire de Colmar mais une des premières dans notre département. Elle faisait place à de petits vigneron qui présentaient leur production sous les meilleurs auspices, dont certains sont encore présents aujourd'hui et que les Gennevillois connaissent bien. Gens qui rient.

« C'est vraiment pas de ma faute si y'en a qui ont faim, mais ça le deviendrait si on changeait rien ». Cette phrase de Coluche donne naissance aux Restos du Cœur en 1986, que Gennevilliers la Solidaire et son Maire accueilleront sur son futur terrain des sports. L'Artiste est parti, les Restos perdurent : drôle d'anniversaire. Gens qui pleurent.

Gens qui rient, gens qui pleurent. Nos technocrates en col blanc de Bruxelles font la différence. À partir de janvier 2016, ils vont réhabiliter la piquette avec une directive qui pro-

gramme la libéralisation progressive du droit de plantation des vignobles. Traduction : n'importe quel pinardier pourra planter sa vigne à raisin de cave où il veut, y compris exploiter un vignoble à l'intérieur même d'une appellation. À terme, c'est la disparition de petits exploitants, comme ceux de notre Foire aux Vins et encore des milliers d'emplois sacrifiés. Pour nos apprentis sorciers Eurocrates, le gros rouge qui tache est au Mouton Rothschild ce que la brebis galeuse est à l'agneau pascal. Gens qui rient.

Pour les banques alimentaires, la Politique Agricole Commune permettait de remplir les stocks gratuitement. En 2011, « circulez y'a plus rien à voir ». L'UE doit acheter les produits destinés à être redistribués aux plus démunis, mais cela devient trop cher. Alors, comme disait Coluche, « les riches auront de quoi manger, les

pauvres auront de l'appétit ». Gens qui pleurent.

Sur le gâteau du trentième anniversaire de notre foire, l'École des Vins de Bourgogne vous ouvrira sa Cave aux Arômes. Ce parcours en une dizaine d'étapes vous fera redécouvrir des sensations olfactives et sans avoir le nez de Cyrano, des senteurs oubliées renaîtront en vous. D'autres bougies seront allumées, toutes plus lumineuses les unes que les autres. À vous de venir les souffler pour illuminer ce que les bénévoles de l'OTSI ont préparé pour votre plus grand plaisir. Gens qui luttent.

Gens qui rient, gens qui pleurent, gens qui luttent, l'Artiste disait souvent : « y'en aura pour tout le monde ». Alors que la fête soit belle !

Noël Joubert

30^e Foire aux vins et aux produits régionaux



Les 20, 21 et 22 novembre 2015 de 10h à 19h

Salle des Fêtes
177, avenue
Gabriel-Péri
Gennevilliers

Entrée libre

À noter, la présence des villes jumelées avec Gennevilliers, Bergkamen (Allemagne), La Bañeza (Espagne) et d'Ostrowiec (Pologne).

Les exposants

- **Alsace** : Louis et Claude Hauller, toute la gamme des vins d'Alsace
- **Aquitaine** : Château le Tap, vins bios, Bergerac blanc, rosé, rouge et Saussignac (Nouvel exposant)
- **Auvergne** : SARL Au Four Gaulois : fouace nature ou myrtilles ou pralines, rissoles aux pruneaux, croustades Roquefort, pain rustique
- **Beaujolais** : Château Sanguy, Brouilly et côtes de Brouilly, en bouteilles, bag in box et magnums ; Domaine Hirsch, Juliéas, Chénas, Moulin à Vent ; Domaine Montchanay, Chiroubles et Morgon ; Monique et Bernard Passot, Beaujolais nouveau, primeur
- **Bretagne** : Serge Ruffel, Creuse de Cancale, huîtres, soupes artisanales de poisson et pour la première fois homards, araignées de mer, tourteaux
- **Bourgogne** : Alain Verdet, Bourgogne Hautes côtes de Nuits, Nuits St Georges, Gevrey Chambertin, Morey-Saint-Denis, Vosne Romanée, Chambolle Musigny, Fixin, Crémants ; Éric Montchovet, Pommard, Beaune 1^{er} Cru, Monthélie 1^{er} Cru, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge et blanc, Puligny-Montrachet, Bourgogne Aligoté ; Domaine du Four Bassot, Mercurey 1^{er} cru, Rully rouge et blanc, crémant de Bourgogne ; SCEV Domaine des Marronniers, Chablis, Bourgogne (Nouvel exposant)
- **Champagne Ardenne** : Dominique Harlin, Champagne tradition Prix départ cave
- **Corse** : Pasta Luna, charcuterie, fromage et vins corsés

- **Côtes-Du-Rhône** : SA Brotte, vins AOC Châteauneuf du Pape
- **Gironde** : Château Rouaud, vins biologiques, Bordeaux, Côtes de Saint-Macaire, Sauternes, Mousseux ; Château Boujut vins AOC Lalande de Pomerol ; Château Clos Les Arbores, Bordeaux supérieur, Montagne Saint-Émilion, Cadillac liqueureux (Nouvel exposant) ; SCEA Peymelon Les Petits, Côtes de Blayes de Bordeaux (rouge et blanc) et Bordeaux Clairet, confitures de vins
- **Île-de-France** : Crêpes Gennevilloise ; Barthélemy Mallo, nougats, pralines, berlingots, noisettes caramélisées ; Le Rucher de la Malmaison, miels, pollen, gelée royale, pain d'épices, Hydromel, Propolis ; Les 3 Brasseurs, bières artisanales blonde, blanche, brune, de Noël et Éragienne ;
- **Landes** : Christian Labat, foies gras canard et oie, conserves traditionnelles
- **Languedoc Roussillon** : Château de Camplazens, vins des Côteaux du Languedoc la Clape ; Château Sainte-Lucie d'Aussou, vins de pays d'Oc, AOP Corbières Boutenac, rouge, blanc, rosé (Nouvel exposant) ; Château Beauregard Mirouze, AOC Corbières blanc, rosé et rouge
- **Lorraine** : Produits de Lorraine, M. Oger : pâté en croûte, tourte fuseau, munster, andouille, munster et mirabelle en sirop
- **Limousin** : La Ferme de Brossard, châtaignes blanchies, brutes, farine
- **Loiret** : Christophe Verry,

- **Midi Pyrénées** : Domaine de Cauquelle, vin rouge Coteaux du Quercy, vin de pays du Lot
- **Nord Pas-de-Calais** : La Gravelinoise, poisson fumé, marinade
- **Normandie** : Louis Lemorton, cidre et poiré, pommeau de Normandie, Calvados ; Maison 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 ; Escargots de Brotonne, escargots frais et surgelés (coquilles)
- **Pays de Loire** : Jeannine et François Bernard, agneau fumé, plats préparés conservés à base d'agneau frais ; Domaine Marchand et Fils, vins de Pouilly sur Loire, Pouilly fumé Georges Millerioux, vins de Sancerre, blanc, rouge, rosé ; Paul et Gilles Davy, vins d'Anjou, moelleux, sec, rouge, rosé, mousseux ; Maison Bouchet, Montlouis, Chinon, Vouvray, Bourgueil St Nicolas, Touraine rouge et rosé, Saumur Champigny ; M. Duveau, Saumur Champigny (Nouvel exposant)
- **Poitou-Charentes** : Domaine de Sainte-Hermine, Pineau des Charentes et Cognac
- **Provence-Alpes Côte d'Azur** : Domaine Beauchamp, vin rouge et rosé, IGP Bouches-du Rhône ; Didier Setbon, vin de l'Hérault ; Les délices de Provence, olives et tapenades, ail confit, tomates sèches
- **Rhône-Alpes** : Yanis Ben Saad, pain d'épices
- **Savoie** : La montagne à Jojo, fromages de montagne.



Inauguration de la Foire aux vins 1987 en présence de Jacques Brunhes, maire et conseiller général

La 30^e Foire aux vins revêt s

Créée en 1986, la Foire aux Vins et aux Produits régionaux, est un moment attendu par les années, par un nombre grandissant de personnes de toutes les générations amoureuses des En route pour la 30^e Foire qui, sans nul doute, sera belle !

Toute une histoire

Serge Cuisinier, membre actif de l'OTSI, raconte l'histoire de cette Foire d'exception.

Pari gagné !

« En 1986, nous ne savions pas où nous mettions les pieds lorsque, avec le Conseil d'administration sous la responsabilité de Raymond Rouaud, qui vient de nous quitter, nous décidions de nous lancer dans l'aventure d'une foire aux vins à Gennevilliers.

Il s'agissait, d'abord, de recoller à l'Histoire de notre ville et ses origines vinicoles; les terrains cultivables disparaissaient, le Fossé de l'Aumône avait perdu ses jardins familiaux pour céder la place à de nouvelles habitations et loger décemment notre population; les maraîchers de la plaine de Gennevilliers avaient disparus, remplacés par des aménagements industriels: parc à voitures pour le stockage des véhicules transportés par péniches sur la Seine;

aménagement de l'A86 et extension du Port Autonome; disparition, dans le même temps, des carrières et aménagement de parcs et terrains de sports. Gennevilliers rentrait dans l'ère moderne et abandonnait ses champs d'épandage des eaux usées de la Ville de Paris. Fini la « Gadouville », les eaux grasses: le grand Paris frappait à notre porte.

Le devoir de mémoire s'imposait. Que resterait-il de nos racines pour les générations futures? Faire un musée ou créer un événement festif annuel? Les dernières vendanges avaient eu lieu dans les années 50. Il fut de bon ton de placer la Foire aux vins dans le sillage de l'arrivée du Beaujolais nouveau, tous les troisièmes jeudis de novembre. Eh bien, qu'à cela ne tienne, la Foire aurait lieu le week-end suivant.

Dans l'équipe de l'OTSI, nous étions

plusieurs natifs de Gennevilliers fiers de son histoire, qui voulions transmettre aux générations futures la connaissance de notre passé car, comme le dit l'aphorisme d'Aristote, « La nature a horreur du vide ».

Nous avons commencé la Foire avec une poignée de vignerons qui acceptaient de tenter cette gageure sans en tirer un bénéfice immédiat, car il fallait se faire connaître. Avec ces vignerons courageux devenus des amis, nous avons donné tout son lustre à cette Foire qui permettait aux habitants d'appréhender les fêtes de fin d'année avec la possibilité de régaler famille et amis de vins de qualité et de produits régionaux issus de la culture raisonnée.

Il a donc fallu s'investir. Chacun, selon ses possibilités, était chargé de chercher durant ses heures de loisirs, des vins, des fromages, des spécialités régionales aptes à faire saliver les visiteurs.

Afin de créer un lien indéfectible, les membres du conseil d'administration ont décidé d'accueillir chez eux les exposants qui le désiraient afin de faciliter leur hébergement sans grever leur budget.

Avec mon ami Georges Quiqueré, nous avons sillonné le Bordelais et la Bourgogne. Chaque cru était dégusté par le conseil d'administration qui donnait son aval pour l'admission d'un nouveau produit. Ainsi, notre Foire a toujours proposé des produits de qualité à des prix attractifs.

Fréquentée par plus de 15 000 visiteurs en 3 jours, nous avons scellé une franche amitié avec nos amis exposants. Dès le début, la Municipalité, après avoir constaté notre motivation, a adhéré sans retenue et avec enthousiasme à cette expérience. Sans elle, rien n'aurait pu être possible.

Aujourd'hui, nous célébrons la 30^e Foire. Quel chemin parcouru! Une nouvelle équipe travaille avec cœur et obstination depuis une dizaine d'années afin de faire perdurer ce grand challenge et y arrive très bien.

Merci à tous ceux qui ont aidé à construire cette grande initiative qui renforce l'image de la ville et nous rend fiers du travail accompli.»

Serge Cuisinier

Au revoir Raymond

Nous venons d'apprendre le décès de notre ancien président et ami, Raymond Rouaud, décédé le 29 octobre 2015 dans sa 85^e année, des suites d'une longue maladie.

Tous les administrateurs, amis et le personnel de l'Office de Tourisme se joignent à moi pour exprimer à sa famille nos sentiments de sympathie attristée en songeant aux qualités de cœur, à la générosité et à la grande simplicité de Raymond.

C'est une période de la vie qui s'achève, un recours, un abri, une consolation qui s'en va.

Pierre Kerbastard



En mars 1996, l'OTSI et la Ville de Gennevilliers saluent l'action de Raymond Rouhault (au centre).



Ses habits de fête

exposants, les Gennevillois et bien au-delà. Toujours conviviale, elle est visitée, chaque fois par des milliers de visiteurs. Ses vins et produits de qualité. Ses animations renforcent son caractère festif.



À chaque édition, son lot de nouveautés

Depuis sa création, la Foire aux vins accueille de nouveaux exposants, souvent grâce au bouche-à-oreille. Signe d'un avenir assuré. Rencontre avec cinq nouveaux venus.

Le Château Le Tap

Propriété de 14 hectares, surplombant la magnifique vallée de la Dordogne, au sud de Bergerac, Le Château est situé sur le site d'une ancienne carrière, au lieu-dit « Tas de pierre ». « Savoir-faire ancestral et techniques modernes font exprimer le meilleur de nos vins, 100 % biologiques, affirme Olivier Roches. Nous produisons une gamme de vins blancs secs, rosés, rouges. Les blancs secs ont une belle vivacité, avec de puissants arômes d'agrumes. La Cuvée 3 G, éle-



vée en fût de chêne, s'accommode avec viandes blanches et poissons en sauce. Nos vins rouges, de cépages Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon et Malbec, sont puissants et accompagnent tout repas. »



Le Clos les Arbories

Cette propriété familiale, installée sur des coteaux argilo-calcaires exposés plein sud, domine la Dordogne. Le vignoble comprend trois hectares de vieilles vignes, âgées de 40 à 60 ans qui produisent une cuvée 100 % Merlot. « Par souci extrême de qualité, raconte Bernard Furet, le désherbant a été supprimé et toutes les façons et vendanges sont faites à la main. » « Le matériel utilisé est le même que dans les grands châteaux », précise-t-il. Le Clos des Arbories produit plusieurs cuvées de Bordeaux supérieur d'appellation Montagne



Saint-Émilion : La cuvée des Amis à la robe rouge brillante et aux arômes de myrtille et de cerise; Le Clos Les Arbories, sélection de vieux merlots à la robe couleur rubis et au goût de fruits rouges; Audace, cuvée d'exception, vinifiée en foudre de chêne. D'autres cuvées sont à découvrir à la Foire.

Sainte-Lucie d'Aussou

Les visiteurs de la Foire aux vins connaissent déjà Jean-Michel Boron, « dénicheur de crus », fondateur de Vie d'Oc, qui, depuis trois ans, représente le Château de Camplazens. Il a convaincu le producteur de vins de Corbières de faire son entrée.

Les vins du Château de Sainte-Lucie d'Aussou séduiront à coup sûr, les visiteurs. « Il y a deux types de vins, explique M. Boron, le Corbières et le Corbières Boutenac, un grand cru du Languedoc. Le cru Boutenac, très minéral, fait partie des cinq grands crus classés en Languedoc. Des vins



puissants, fins et généreux avec une belle intensité aromatique qui accompagnent parfaitement une bonne viande rouge, un gigot, des plats épicés et des fromages de caractère. »

Au Domaine des Sables verts

Les vins de ce domaine familial depuis plusieurs générations, situé à Varrains, près de Saumur, entrent à la Foire aux vins : « Mes collègues producteurs y travaillent bien et apprécient l'ambiance », déclare Dominique

Duveau, associé avec Alain, son frère. « Notre savoir-faire a évolué dans le temps. La tradition de notre vin est liée au vignoble, implanté sur un sol calcaire réputé. » Quinze hectares sont plantés en Cabernet franc qui donne

naissance au Saumur Champigny et à ses deux cuvées, une légère, l'autre, plus tannique avec une macération plus longue. S'y ajoutent un Coteau de Saumur, un blanc liquoreux et un crémant rosé.

Le Domaine des Marronniers

Les Chablis et Bourgogne du Domaine des Marronniers à Préhy, près de Chablis dans l'Yonne, valent le détour. « Les viticulteurs fidèles de la Foire aux vins m'ont proposé de venir; le Chablis est peu représenté », déclare Jean-Claude Duval. Le Domaine produit quatre appellations. Bourgogne, Petit Chablis, Chablis, premier et grands crus qui « ont de la longueur en bouche pour les premiers crus et des arômes agrumes et citronnés pour les Petits-Chablis et Chablis. Les vins rouges, élevés en fût, vendangés à la main, ont une saveur de fruits rouges, cerises et noyau de cerises. »

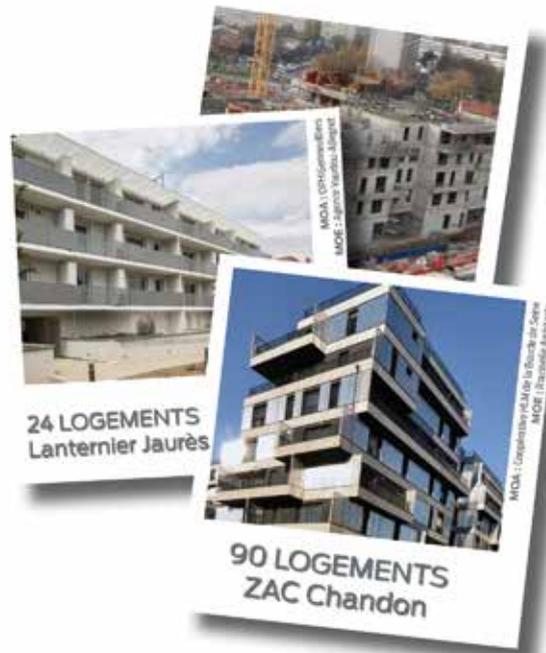


Les vins blancs, des Chablis cépage Chardonnay, sont délicieux avec un bon fromage de chèvre.

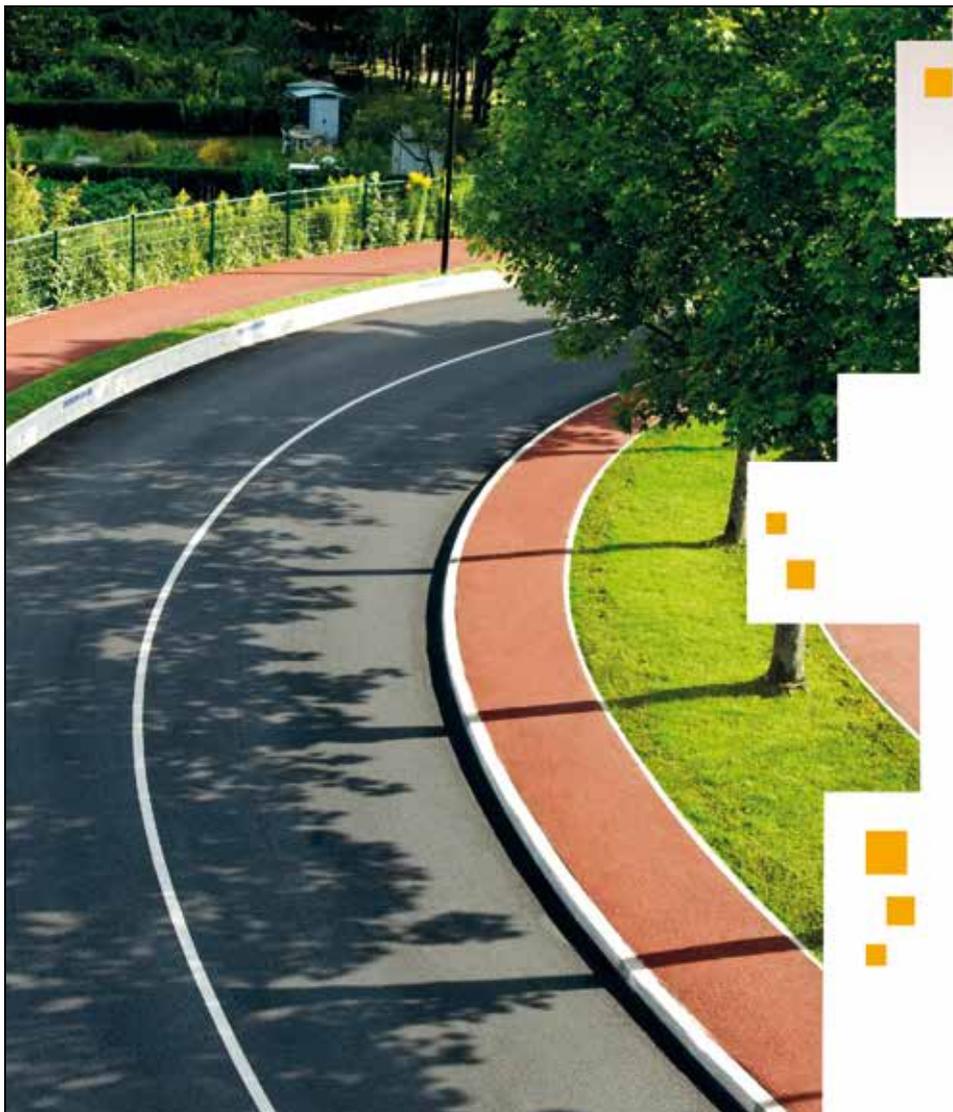




www.groupe-legendre.com



LE GROUPE LEGENDRE CONSTRUIT A GENNEVILLIERS



LA RICHESSE DE NOS COMPÉTENCES AU SERVICE DE NOS CLIENTS

- Infrastructures routières
- Production, recyclage des matériaux
- Réhabilitation de réseaux

Agence SJ Gennevilliers

15 à 19, rue Thomas Edison
92230 Gennevilliers

Tél. : 01 41 47 91 60
E-mail : sjgennevilliers@colas-idfn.com



Ile-de-France
Normandie

Que la Fête soit belle !



L'Office de Tourisme a toujours eu, depuis 30 ans, la volonté de donner à la Foire un air de fête. Les animations, culturelles et musicales, y contribuent. Cette année, la Cave aux Arômes revient pour le plus grand plaisir des nez... Une exposition retracera l'Histoire de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux à travers les affiches de la Foire, depuis la 1^{re} édition en 1986. L'animation musicale, quant à elle, est assurée pendant les trois jours par des enseignants du Conservatoire de Gennevilliers et leurs amis musiciens.

À la découverte des arômes

Devant le succès rencontré, il y a trois ans, La Cave aux Arômes revient avec son lot de surprises olfactives.

Rencontre avec Brigitte Houdeline, directrice de l'École des Vins de Bourgogne.

La Cave aux Arômes, c'est quoi exactement ?

Brigitte Houdeline : La Cave aux Arômes a été créée par l'École des Vins de Bourgogne, filiale n° 1 de l'interprofessionnelle des Vins de Bourgogne. Nous travaillons, en collaboration avec l'interprofession, à la promotion des vins de Bourgogne et notamment grâce à des expositions et à la Cave aux Arômes qui met en scène les arômes des vins de Bourgogne. Reconnue pour ses qualités didactiques par les professionnels du vin, c'est d'abord une invitation à jouer avec nos sens.

Comment est-elle conçue ?

B. H. : Elle est composée de douze fûts sur lesquels sont posés douze magnifiques bulles en verre qui servent d'écrins aux arômes des vins de Bourgogne, spécialement conçues pour révéler toutes les senteurs de chaque composition.

Nous avons réussi à synthétiser ces douze arômes. Certains sont propres au Chardonnay, d'autres au Pinot noir. On retrouve les arômes floraux, les arômes de fruits secs, de fruits confits, ceux du caramel, du cacao, du miel ou encore des épices comme la cannelle, par exemple. Les senteurs de fruits rouges évoquent le parfum des fraises, des framboises, du cassis. Les arômes de vins rouges de millésimes plus anciens rappellent les parfums des sous-bois, des champignons mais aussi du cuir et de la fourrure qui peuvent avoir des accents de pain grillé, de fumé, torréfié, obtenus grâce à un élevage en fûts.



À qui s'adresse-t-elle ?

B. H. : Elle s'adresse à tous, petits et grands, amateurs de vins, simples curieux à la recherche d'une expérience sensorielle étonnante... Les enfants sont ravis de voir la mise en scène de ces arômes et de les sentir.

Un jeu permet de découvrir l'arôme caché. C'est un vrai parcours qui est à la fois individuel et familial car chacun

à sa propre perception tant au niveau de la vue que de l'odorat.

Autant de sensations à échanger ensemble.

École des Vins de Bourgogne

**6, rue du 16^e Chasseur
21200 Beaune**

**Tél. : +33 (0) 3 80 26 35 14
Mobile : +33 (0) 6 40 40 45 07**

Un tourbillon de jazz à La Foire !



Déjà présents lors du Marché de Printemps 2015, les professeurs-musiciens du Conservatoire de Gennevilliers feront résonner leurs instruments à l'occasion de la 30^e Foire aux vins et aux Produits régionaux.

Pierre-Marie Bonafos et Gilles Ferré, l'un de ses collègues et complice musicien, interpréteront, vendredi soir, lors de la soirée inaugurale, des standards de jazz, au saxophone et au clavier.

Les deux autres jours, le samedi et le dimanche, le trio de Gilles Ferré, saxophoniste, avec ses deux amis musiciens, Bruno Bellemin à la guitare et Michel Rosciglione à la contrebasse, assurera l'animation musicale de la Foire, avec également des standards de jazz propices à chanter et à danser.

La Foire s'affiche

Les affiches des trente éditions de la Foire embelliront l'espace de la Foire aux vins et aux produits régionaux.

Plusieurs articles de la Voix Populaire retraceront, depuis 1986, en mots et photos, cet événement annuel et, feront, eux aussi, parcourir des pages de son incroyable histoire.





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



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

Un espace vert de **6 500 M²**

 **SEMAG 92** www.ville-gennevilliers.fr

Des cadeaux à foison



Une 30^e édition est un événement extraordinaire. Pour la fêter comme il se doit, les exposants redoublent d'imagination. Des cadeaux et tout un lot de surprises attendent les visiteurs sur les stands et lors des deux tombolas, avec la traditionnelle tombola organisée durant les 3 jours par l'Office de Tourisme – Syndicat d'initiative et la Tombola spéciale 30^e Foire.

Deux producteurs remplissent la hotte des tombolas. Deux autres se souviennent.

Deux séjours offerts

Les vins du Château Rouaud, présents à la Foire depuis toujours, ne manqueront pas l'événement.

Philippe Guignan se souvient des premières Foires. « Nous avons commencé avec Raymond Rouaud, initiateur de la Foire et Louis Hauller, producteur de vins d'Alsace. Nous avons beaucoup aimé l'ambiance qui y régnait. Nous sommes revenus chaque année. »

Pour cette 30^e Foire, M. et M^{me} Guignan mettent dans l'escarcelle de la Grande Tombola d'anniversaire, une semaine pour deux personnes, en appartement, à Arcachon, d'une valeur de 550 €. « Ce sera en septembre 2016, précise Maryvonne Guignan. Nous organisons aussi une tombola sur notre stand. À gagner, des magnums et trois nuits en chambre d'hôte dans notre propriété, avec visite et dégustation de notre production. »

Une belle occasion de déguster les vins de Bordeaux du Château Rouaud, biologiques, qui se déclinent en rouge, rosé, blanc moelleux et Sauternes, présents également sur le stand du Château Rouaud à la Foire aux vins.



Un week-end alsacien

Présents à la Foire aux vins depuis la toute première édition en 1986, Marie-Thérèse et Louis Hauller

mettent, dans l'escarcelle de la tombola, un séjour en Alsace. « Il comprend deux nuits en chambre d'hôte

et une soirée de découverte des Tartes flambées », explique Claude, l'un des fils Hauller, partie prenante de l'entreprise familiale.

Sur le stand Hauller, pour la première fois, Grégory, petit-fils de Marie-Thérèse et Louis, fils de Claude. Il représente l'avenir de la Maison Hauller. « La roue tourne. À la Foire aux vins, la Maison Hauller est maintenant représentée par trois générations. La relève est assurée. C'est le signe de la longévité de la Foire aux Vins et une belle perspective d'avenir que d'accueillir plusieurs générations, au fil des ans », conclut Claude Hauller.



Fidèles entre les fidèles

**Annick Davoust
Le Teilleul, Manche**



Annick Davoust à la Foire aux vins de 1992

« Je me rappelle la première Foire, du temps de Monsieur Rouaud. Je venais de me lancer dans l'élevage et la fabrication de produits à base de canard. Je suis arrivée de mon village en camion utilitaire. L'ambiance était vraiment sympathique. Nous avons vendu nos produits facilement, y compris aux organisateurs qui faisaient venir leurs amis et connaissances sur notre stand.

Avec François, mon époux, nous sommes revenus chaque année, avec la même satisfaction. Certains achètent nos produits depuis près de trente ans et, chaque année, d'autres deviennent des clients fidèles. »

**Nicolas Bouchet
Montlouis-sur-Loire,
Indre-et-Loire**



Nicolas Boucher à la Foire aux Vins

« J'ai connu la Foire aux Vins dans le hall d'accueil de la Mairie, avant qu'elle s'installe à la salle des Fêtes. Ce qui m'a toujours émerveillé, c'est l'accueil exceptionnel et les clients fidèles. C'est une Foire où producteurs et clients de Gennevilliers et de toute la région, discutent. Des liens se tissent.

Maintenant, je viens avec mes enfants. La jeune génération est là. C'est un bon présage pour l'avenir. Des clients, partis en province, reviennent pour la Foire.

Confidentielle au tout début, elle a su se faire apprécier bien au-delà des limites de la commune. »





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 - DESAMIANTEGE**



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



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

Pour le bonheur des papilles

Se restaurer est un moment privilégié. La Foire aux vins et aux produits régionaux propose une large gamme de produits et de saveurs avec, de surcroît, la qualité des mets, la convivialité. Le tout auréolé d'une belle ambiance musicale, façon jazz.

Les 3 jours



« Au Bistrot de la Foire aux vins »

Pendant les trois jours de la Foire, les visiteurs pourront se régaler et profiter pleinement de l'ambiance de l'espace restauration, avec :

L'espace restauration en toute liberté pour composer son repas avec les produits des stands :

- Spécialités escargots
- Spécialités crêpes
- Spécialités moules frites



La Brasserie du traiteur Repas 95

• Avec sa formule à 15,50 € comprenant une entrée, un plat, un dessert ou sa carte : **Hors d'œuvre** : 4,50 € ; **Plat garni** : 10 € ; **Dessert** : 3 €

- Un menu avec plusieurs choix par jour.
- Possibilités également de commander auprès de certains exposants des assiettes de dégustations (foies gras, charcuteries...).



Stand des huîtres de Cancale

En plus de ses délicieuses huîtres Creuse de Cancale et ses succulentes soupes de poissons, Serge Ruffel propose, pour la première fois, des homards, des araignées de mer et des tourteaux, extra-frais et cuits. Un régal !

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

Samedi 21 novembre

Soirée anniversaire

dès 20 h 30 :

Dîner gastronomique dansant à thème

- Prix : 28 € (adulte) et 12 € (enfant de moins de 12 ans).
- Le billet du repas offre la possibilité de participer à la tombola spéciale du samedi soir pour remporter le gros lot.

Vente des billets à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11) jusqu'au jeudi 19 novembre et les vendredi 20 et samedi 21 novembre sur place, à la Foire aux Vins, au stand de l'OTSI.

Soirée dansante Un DJ nommé Gilles

Gilles Landel adapte le type de musiques au public présent. Il propose des musiques très diverses sur lesquelles, bien entendu, il est possible de danser : « Je viens avec les morceaux du moment, du rétro comme des valses, du paso-doble mais aussi du rock, du jerk, des slows... J'adapte le tout pour que l'ambiance soit toujours agréable et plaisante pour tout le monde. » Gilles sait aussi animer une soirée, une tombola ou encore présenter avec brio les personnalités qui prennent la parole. Place à la musique et à la danse !

Optical offre un Home Cinéma pour la tombola du samedi soir

Promos restos

Neuf 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 les conditions indiquées sur ce bon. Offre valable jusqu'au 20 décembre 2015.

Hoki Sushi

32, rue Henri-Barbusse
01 40 86 30 98
30 % de remise tous les soirs à partir de 21 h, sauf le dimanche.

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.

Sakura

Centre commercial Carrefour
21-23, rue Louis-Calmel
01 47 98 89 30
Cocktails avec ou sans alcool offert à partir de 15 € de consommation (Paradise Dream, Carribean Sun, Pina Colada...). Tous les soirs.

Courtepaille

Avenue Laurent-Cély
0 47 90 73 51
- 50 % sur les grillades à condition de prendre une entrée ou un dessert.

La Criée

253, avenue Laurent Cély
01 41 21 80 80
Un kir offert par personne OU un menu enfant offert pour un adulte payé.

L'Auberge de la Roseraie

110, avenue Gabriel Péri
01 47 98 96 15
Un apéritif maison offert par personne aux choix parmi Américano, Ti punch, Kir royal, jus de fruits, Pastis, bière ou Ricard. Jusqu'au 5 décembre 2015.
L'Ambassade des Terroirs
45 rue Pierre Timbaud
01 47 98 39 26
2^e menu offert. Menu Terroir à 34 € : Entrée + Plat + Dessert.

La Boucherie

277, avenue Laurent-Cély
01 47 91 58 17
-10 % sur l'addition. Tous les soirs ainsi que les samedis et dimanches midi.

La Zollinese

21/23, rue Louis-Calmel
01 47 98 08 03
Un dessert offert tous les samedis et lundis midi.

La Voix Populaire – Édition et publicité : HSP – 27 avenue Lénine – CS 20111 – 92 735 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

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



Carte Cadeau
DECouvrez LA CARTE CADEAU
DECATHLON, VALABLE SUR TOUS
LES PRODUITS ET SERVICES.

COMMANDEZ EN LIGNE,
RETIREZ EN MAGASIN



① ② ③
RAPIDE GRATUIT



3 fois plus de sport !

AVEC LA CARTE ALSOLIA

OFFRE PERMANENTE DES 100€
DANS VOTRE MAGASIN



REGLEZ A VOTRE RYTHME EN
3 MOIS SANS FRAIS

DECATHLON

UN CREDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ETRE REMBOURSE. VERIFIEZ
VOS CAPACITES DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER
EN SAVOIR PLUS.

www.decathlon.fr

DU 18 NOVEMBRE AU 24 DÉCEMBRE

À NOËL, OFFREZ DU SPORT



Pour Papa

UN NOËL SPORTIF
30 CADEAUX A MOINS DE 20€
DECATHLON
A FOND LA FORME

