

La Voix Populaire

n°3 • novembre 2009

24^e Foire aux Vins et aux produits régionaux

20, 21, 22 novembre 2009



COFELY
GDF SVEZ

SEMAG 92

SNPR

EIFFAGE
CONSTRUCTION

GENNEDITH.
SOCIÉTÉ GENNEVILLOISE DE DISTRIBUTION THERMIQUE

VEOLIA
PROPRETÉ

**OFFICE DE TOURISME
SYNDICAT D'INITIATIVE**

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

REALISATION
SEMAG 92

Aménageur de votre ville

Les Louvresses



REALISATION
SEMAG 92

Tél. 01 47 99 30 76

À Jojo

Enfin, elle est de retour. La 24^e Foire aux vins et aux produits régionaux va embaumer la salle des fêtes de Gennevilliers, les 20, 21 et 22 novembre, de ses senteurs et de ses saveurs.

Cette année, à la Foire, nous fêterons le 40^e anniversaire de l'Office de Tourisme - Syndicat d'initiatives et, nul doute, que les bouchons de Champagne vont sauter, mais peut-être que certains préféreront se délecter d'un des nectars dénichés dans les allées de la Foire.

Mais ce nectar ne vient pas comme cela, n'en déplaise aux technocrates de Bruxelles qui pensent que le vin rosé peut être un mélange de vin rouge et de vin blanc. Franchement, avoir fait des années d'études pour énoncer cette ineptie autant dire que la Terre est plate !

Car, Messieurs les grands cols blancs, ce que vous ne savez pas, c'est que le vigneron se lève tôt pour travailler trop et pour gagner peu. En vingt ans, vous avez fait disparaître plus de quinze exploitations sur cent, vous avez sacrifié des milliers d'emplois, regroupé des terres agricoles, des terroirs, abandonnés, pour les offrir sur un plateau d'argent à vos spéculateurs de tout poil.

Vos directives, Messieurs les grands cols blancs, font que le métier de vigneron se meurt ainsi que son environnement. Pas besoin de tourner en ULM ou de

faire des photos à cinq mille mètres d'altitude pour s'apercevoir que la campagne se désertifie, que les coteaux deviennent de plus en plus chauves, que le fric envahit et détruit la nature, toutes régions françaises confondues.

Comme l'ouvrier de chez Renault, le vigneron participe au développement économique et culturel de notre pays. Son vin, c'est la reconnaissance d'un savoir-faire ancestral, c'est la préservation de notre patrimoine, mais c'est surtout le fruit de notre labeur.

Mieux vous faire connaître ce fruit sera le but de l'Ecole des vins de Bourgogne et sa Cave aux arômes. Elle vous fera découvrir toutes les facettes de ce breuvage des dieux (s'il en existe !), vous apprendra tout le vocabulaire, toutes les subtilités du vin pour faire de vous un ou une véritable œnologue.

Toute l'équipe de l'OTSI aura le plaisir de vous accueillir durant ces trois jours. Tout est prévu pour passer un agréable séjour dans ce tour de France des vins et des produits régionaux.

En souvenir de notre regretté Jojo Quiqueré.

A bientôt, avec plaisir.

Noël Joubert, responsable de la Foire aux vins pour l'OTSI



L'âme du vin

*Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité ! »*

*Les fleurs de mal
Charles Baudelaire (1821-1867)*



24^e Foire aux Vins et aux produits régionaux

Vendredi 20, samedi 21
et dimanche 22 novembre 2009
de 10 h à 19 h - Entrée libre

Salle des Fêtes
177, avenue Gabriel-Péri

Au programme

- 30 vignerons de 14 régions viticoles françaises
- 22 producteurs régionaux de foies gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisiné, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, fruits déshydratés, pains et châtaignes...
- Présence des villes jumelées à Gennevilliers : Imola (Italie), Bergkamen (Allemagne), La Baneza (Espagne)
- Animations
- Restauration
- Exposition de photos pour les 40 ans de l'OTSI
- Remise des prix du challenge des « Peintres du dimanche gennevillois »

Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par arrêté municipal n°2009.26/130 du 05/08/2009. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Sommaire

- > Edito : A Jojo page 3
- > Programme page 3
- > Plus qu'une Foire, une véritable fête ! page 4
- > Des produits régionaux pour tous les goûts page 5
- > Quand la Foire s'anime page 5
- > Au Bistrot de la Foire aux vins page 7
- > 40 ans de l'OTSI en photos 58, rue PierreTimbaud
Tél : 01 40 85 48 11 page 7



Plus qu'une Foire, une véritable fête !

La 24^e édition de la Foire aux vins et aux produits régionaux attend les 20, 21 et 22 novembre, ses 12 à 15 000 visiteurs. Un succès grandissant, avec chaque année de nouveaux adeptes. Ses organisateurs, sa trentaine de vigneron de quatorze régions de France et sa vingtaine de producteurs de spécialités régionales assurent convivialité, rencontres, amour de la vie et de la fête ! Certains, fidèles entre les fidèles, ont vécu la première Foire, d'autres la découvriront pour la toute première fois ! Place à la Foire, aux vins, aux produits régionaux, à l'amitié et à la joie ! Avec un événement particulier à célébrer : les 40 ans de l'Office de Tourisme gennevillois. Bon anniversaire !

Cognac et Pineau bio des Charentes



Pour la première fois, le domaine Brard Blanchard sera à la Foire aux vins avec son Pineau blanc et rosé, son Cognac, ses vins blancs secs et rouges et son pur jus de raisins. « Alain Verdet, un des mes collègues, raconte

Jacques Brard-Blanchard, propriétaire du domaine, m'incite à y participer depuis de nombreuses années, pour l'ambiance, la convivialité, les rencontres de qualité. » Jacques pratique la viticulture biologique depuis 1972. Ses motivations ? Des problèmes de santé dus à certains fongicides de synthèse cancérogènes. Le challenge : changer de méthode ou de métier. Il opte pour la première solution, avec une bonne dose de conviction. Sa vigne est traitée à la bouillie bordelaise, sans fongicides de synthèse, désherbants ou pesticides. « Et, dit-il fièrement, nous prati-

quons la vendange manuelle. Plus douce, elle ne blesse pas le pied de vigne. »

Les Pineau et Cognac du domaine ont « beaucoup de fruits », certifie-t-il, et obtiennent un nombre important de médailles. « Les clients viennent chez nous parce que c'est bio et bon ! », conclut Jacques.

Au sein d'un débordement aimable

*La dans le cristal qui brille,
Déjà le vin coule à flots,
Déjà la liqueur pétillante
Et fait jaillir les bons mots.
Hein d'une franche allégresse,
Déjà le couplet badin,
Joyeux enfant de l'ivresse,
Vient égayer le festin.*

Casimir Delavigne

Lalande de Pomerol, au rendez-vous



Pourquoi venir à la Foire aux vins ? La réponse est simple : « J'ai eu de bons échos de beaucoup d'exposants, déclare Pascal Boujut. Ça m'a

décidé. Je vais faire connaître aux habitants de l'Île-de-France ma production, classée AOC Lalande de Pomerol, exclusivement composée de vins rouges des crus 2005, 2006 et 2007. Le haut

de gamme des vins de Bordeaux. » Le château Boujut et ses vignobles se situent sur un plateau à 15 mètres d'altitude par rapport au niveau de la mer, à 5 kilomètres de Libourne. Les cépages sont constitués de 65 % de Merlot, 25 % de Cabernet franc, 10 % de Cabernet Sauvignon. Les cuvaisons (la macération après les vendanges avec les peaux et les grains de raisins) sont longues, 4 à 5 semaines avant la mise en fût. A découvrir et à déguster.



24 Foires et rien que du plaisir !

« La première année, nous sommes venus par l'intermédiaire de la Maison de l'Alsace à Paris, se souvient Louis Hauller, producteur de vins d'Alsace. Le chiffre d'affaires n'a pas suffi à payer le gas-oil. Mais il y avait tant de chaleur humaine de la part des organisateurs et des habitants de Gennevilliers ! C'est pourquoi nous sommes revenus l'année suivante. Au fil des ans,

nous avons une clientèle fidèle. Et surtout beaucoup d'amis à Gennevilliers. Nous logeons chez l'habitant ce qui crée des liens. C'est vraiment un beau rassemblement de collègues et d'amis. Comme chaque année, je viens avec toute la gamme des millésimes et des vins haut de gamme, médaillés. Notre Riesling est deux fois champion du monde ! »



LA MAÎTRISE ÉNERGÉTIQUE

ENERTHERM

Concessionnaire du Réseau de Chaleur et de Climatisation de La Défense

www.enertherm.fr

Contact : Stéphane Montanari
email : smontanari@enertherm.fr

Des produits régionaux pour tous les goûts

Vingt-deux producteurs de foies gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisinés, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, fruits déshydratés ont répondu présents à l'appel de cette 24^e édition. Deux nouveaux venus, Le Moulin campagnard et La Ferme de Brossard et, en deuxième année, Sel de Vie, partent à la conquête des visiteurs.

Le Moulin campagnard, avec ses pains hauts de gamme à l'ancienne, au levain, son, seigle, fait revivre les bons goûts d'antan. De son côté, la ferme Brossard propose de partir à la découverte de ses spécialités à la châtaigne.

Sel de Vie arrive tout droit de Saint-Hilaire-de-Riez. « Notre sel est directement issu du Marais salant de l'Etoile, dans la saline de la Basse Vallée de la Vie, explique Anthony Oger. Nous proposons une variété de produits que nous avons élaborés depuis 10 ans, notamment du gros sel et de la

« fleur de sel natures ou aromatisés. » Le choix est varié : au piment doux, à la mexicaine, aux herbes de Provence, à l'échalote, au basilic, thym et estragon, aux algues, aux quatre épices et poivre, au piment, à l'ail et au persil, aux quatre aromates, au paprika. Des saveurs appropriées aux grillades, court-bouillon et à tous les types de salaisons. Pour conserver et présenter la fleur de sel et le gros sel, toute une gamme de poteries et verreries fait le chemin jusqu'à Gennevilliers. « Nous produisons également, avec un caraméliser, des bonbons de caramel au beurre salé et de la pâte à tartiner. »



« Nous revenons à la Foire pour faire connaître nos produits, fidéliser une clientèle, mais aussi car l'ambiance y est des plus chaleureuses. »



Sel de Vie

Quand la Foire s'anime !

Les animations sont permanentes à la foire aux vins ! Pendant trois jours, tombola, orgue de barbarie avec Eric et Valérie, ambiance et convivialité sur tous les stands et dîner dansant, le samedi soir, avec

l'orchestre Calypso, animent la Foire. Et pour ce cru 2009, la Cave aux arômes des vins de Bourgogne fait son entrée.



Senteurs bourguignonnes

La Cave aux arômes, une nouveauté 2009, est une installation unique, sur lesquels sont disposés des boules en verre. Dans chacune d'elles, un diffuseur d'arômes. La gamme chromatique que l'on retrouve dans les vins de Bourgogne est reconstituée à partir de produits frais. Douze familles d'arômes se rapportent aux fruits secs ou confits, arômes animaux et alimentaires, fleurs blanches, épices, sous-bois, etc. Les visiteurs de la Cave aux arômes placent leur nez au-dessus des boules et respirent les différentes senteurs. « C'est très esthétique, assure Jean-Charles Servant, pédagogique et ludique.

Et pour toute dégustation, il ne reste plus qu'à se rendre sur les stands des producteurs de vins de Bourgogne. » Une animation fort appréciée des professionnels et du public qui fait le tour du monde et s'arrête, pour la première fois, à la Foire aux vins de Gennevilliers. A ne pas rater.



*À la gloire
du Beaujolais nouveau*

*Il est toute allégresse, il est toute fraîcheur
La pivoine, l'iris, et la rose mourante
La pêche, l'abricot, la groseille odorante
Se fondent pour créer sa typique saveur.*

*Extrait de l'Almanach du Beaujolais
de P. Mauger Taufman*

40 ans de l'OTSI en photos

Moment fort du 40^e anniversaire de l'Office de Tourisme, la Foire aux vins accueille l'exposition, en photos, sur les 40 ans de l'Office de Tourisme. C'est aussi, la remise des prix du challenge pictural « Aux peintres du dimanche gennevillois ». À découvrir sur le stand

de l'OTSI. Plusieurs dizaines d'artistes ont exprimé leur talent, inspirés par le thème « Gennevilliers d'hier à aujourd'hui ». Un grand merci à tous les participants.

Encore une fois, bon 40^e anniversaire à toutes et tous !

PEINTURE
Vitrerie
RAVALEMENT

Gicquel Depuis 1957

S.A.S. au Capital de 165 640 €

11, rue Roger Girodit - 94140 ALFORTVILLE
AGRÉE PAR LES MINISTÈRES ET ADMINISTRATIONS

Tél. 01 43 96 98 74 Fax 01 43 96 96 50

PEINTURE - RAVALEMENT
DECOR - SOL

SIGNATAIRE
DU PROTOCOLE
MAIRIE DE PARIS
QUALITÉ
ENTRETIEN
PARIS

Qualif. 3421 - 34 31 - 6111 - 6112 - EFF3

Site : www.peinture-gicquel.com
E-mail : pgicquel2@wanadoo.fr

QUALIBAT
LA QUALITÉ
SOUS TOUS
LES ANGLES



COFELY

GDF SUEZ



CHAUFFAGE
CLIMATISATION
GESTION TECHNIQUE
MAINTENANCE
ECONOMIE D'ÉNERGIE
TÉLÉGESTION



Direction Régionale Ile de France Tertiaire
Agence Paris La Défense
7 Avenue Léon Eyrolles - 94230 CACHAN
Tél. : 01 49 08 71 71



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



erdt
DEMOLITION



Hôpital Montmorency



CPAM Le Blanc-Mesnil



QUALIFICATION
1112-1512

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

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



Au Bistrot de la Foire aux vins

Les visiteurs peuvent se restaurer, en toute liberté, sur les stands proposant escargots, crêpes, moules-frites, huîtres ou assiettes de dégustation avec poissons fumés, foie gras ou charcuterie. Ou encore faire une pause à l'espace brasserie du nouveau traiteur Repas 95.

Les menus du traiteur (hors d'œuvres, plat et dessert) à 13 € ou à la carte (hors d'œuvre : 4 € ; Plat garni: 7 € ; dessert : 3 €) :

Vendredi

Hors d'œuvres : Pâté en croûte à la confiture d'échalote ou Composition de crudités

Plat : Carbonade de bœuf à la flamande, pommes vapeur et carottes Vichy ou Pavé de saumon à l'oseille et dariole de riz

Dessert : Mousse en chocolat ou Île flottante.

Samedi

Hors d'œuvres : Dentelle de saumon fumé, sauce crème ou Chiffonnade de jambon de Bayonne sur lit de salade verte

Plat : Fondant de volaille forestier et gratin dauphinois ou Filet de lieu à la dieppoise et riz Basmati

Dessert : Tarte aux fruits ou Douceur chocolat, crème anglaise

Dimanche

Hors d'œuvres : Tomate farcie au thon épicé ou Terrine de canard

Plat : Choucroute ou Filet de colin à la Bordelaise et pomme anglaise

Dessert : Paris Brest ou Salade de fruits

Soirée festive

Samedi soir : dîner gastronomique dansant, animé par l'Orchestre Calypso et deux « croqueurs », Sali ravaleur de têtes et son complice.

Au menu : Filet de sandre aux senteurs de badiane, pintade aux fruits d'automne (noix, châtaignes, pommes), crème de choucroute, salade, plateau de fromages, pâtisserie

Prix : 23 € (adulte) et 8 € (enfant de moins de 12 ans).

Vente des billets à l'Office de Tourisme - 58, rue Pierre-Timbaud - 01 40 85 48 11 jusqu'au jeudi 19 novembre. Et les vendredi 20 et samedi 21 à la Foire aux Vins au stand de l'OTSI.



OPÉRATION PROMOTION !

Neuf restaurateurs genevillois proposent leurs promotions pour tout achat de 15 € à la Foire aux vins sur présentation du bon remis par un exposant (voir conditions), validé du tampon de l'OTSI :

L'Estaminet-Hôtel Ibis - 32-36 rue Louis-Calmel - 01 40 85 19 19 • Au Vieux Strasbourg - 6, bd Camélinat - 01 47 94 11 35 • Sakura - C.C. Carrefour - 21-23, rue Louis-Calmel - 01 47 98 89 30 • Courtepaille - Av. Laurent-Cély - 01 47 90 73 51 • La Criée - 253, av. Laurent-Cély - 01 41 21 80 80 • L'Auberge de la Roseaie - 110, av. Gabriel-Péri - 01 47 98 96 15 • La Terrasse des Sévines-Confort Hôtel - 18 bis, bvd Gallieni - 01 47 93 93 32 • L'Ambassade des Terroirs - 45, rue Pierre-Timbaud - 01 47 98 39 26 • L'Union - 30, rue Julien-Masselier - 01 47 90 60 27.

CONSTRUCTEUR-PROMOTEUR



Résidence Terra Nova - Gennevilliers
Architectes : International d'Architecture et Balalud de Saint-Jean Architecture

Partout en France, quel que soit votre projet de vie, résidence principale ou investissement patrimonial, vous pouvez compter sur :

- Un accompagnement à chaque étape de votre projet
- Un logement parfaitement adapté à vos attentes
- Un vaste choix parmi 100 résidences
- La garantie de qualité d'un grand groupe de BTP
- Une démarche de développement durable et un engagement pour le respect de l'environnement

www.eiffage-immobilier.fr

CONSTRUCTEUR - PROMOTEUR
UN DOUBLE TALENT À VOS CÔTÉS

EIFFAGE
IMMOBILIER

COTEG



VOTRE PARTENAIRE

- Terrassements
- Dépollution des sols
- Aménagements paysagers
- Voiries / Réseaux



Siège social : BP 13
220, av. de la Division du Général Leclerc
94460 VALENTON

Tél : 01 45 10 16 70 - Fax : 01 43 86 49 97

SAS au capital de 250 000 euros





Réalisation : www.pics.com - Photos : Shutterstock - 1/09

Pour une route plus **silencieuse...**



nanosoft, le revêtement routier qui **divise par 8** les bruits de circulation.

Le trafic routier est la cause principale des nuisances sonores subies par les citoyens. Avec Nanosoft®, revêtement routier silencieux de dernière génération, Colas vous permet de diviser par 8 la puissance sonore résultant du trafic routier ! Grâce à Nanosoft®, les riverains et les usagers de la route retrouvent tranquillité et sérénité.

Nanosoft®, est **lauréat du prix de l'Innovation 2008** du Salon des Maires et des Collectivités Locales.

*Par rapport à un enrobé classique BBTM 0/10



La route avance



Agence SNPR, SYLVAIN JOYEUX
15 à 19, rue Thomas Edison - 92230 Gennevilliers
☎ 01 41 47 91 60 - 📠 01 70 79 06 40



Scillette
Parcel
Villette
des jardins et des hommes



AMENAGEMENTS PAYSAGERS

PARCS ET JARDINS

TERRAINS DE SPORTS

ENTRETIEN D'ESPACES VERTS



46, avenue de la Longue Bertrane
92390 Villeneuve-la-Garenne

Tél: 01 40 85 06 22

Fax: 01 47 94 45 67

Site: www.marcel-villette.fr

Scillette
DEPUIS
1929



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>

Crédit photo couverture : Fobila - © Farouk Laboudi