



33^e Foire aux Vins et produits régionaux

16, 17 et 18 novembre de 10 h à 19 h
Nocturne le samedi jusqu'à 21 h

OFFICE DE TOURISME
gennevilliers

Salle des fêtes de Gennevilliers

177 avenue Gabriel Péri

Renseignements : 0140 85 46 11

Entrée gratuite - parking gratuit

Sommaire

- P 3** Le Tarn mis à l'honneur
- P 4** Sept nouveaux venus pour l'édition 2018 de la Foire
- P 5** Zoom sur les producteurs du Tarn
- P 7** Des animations et une nocturne le samedi

L'audace
d'une ville populaire

E.Le logo à venir ?
photo HD à fournir

VILLE DE
Gennevilliers

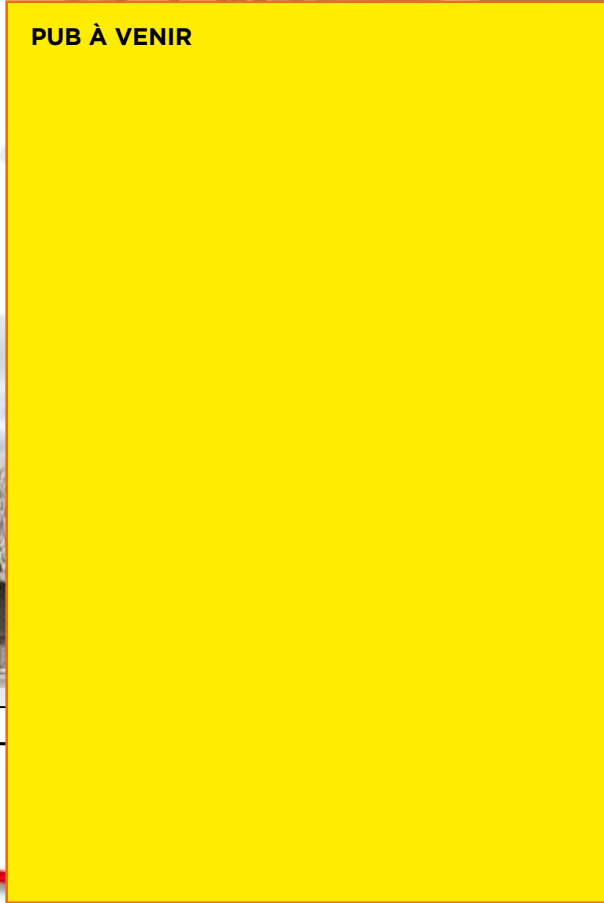
UN SAVOIR-FAIRE RECONNU DANS LES METIERS DE LA CONSTRUCTION ET DES SERVICES



Mathieu DUCROS, Nicolas VERCELLINO, Photographes



PUB À VENIR



2 avenue du Général de Gaulle, 91170 VIRY CHATILLON
Tél : 01 69 12 69 15
urbaine@urbaine.fayat.com - www.urbaine.com



Orée du Bois - Porte Maillot

Créateur d'espaces



Venière Marché du Temple - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SODEDAT



Passerelle Noisy-le-Grand



DEMOLITION



Hôpital Montmorency



CPAM Le Blanc-Mesnil



QUALIFICATION
1112-1510

MURAGE - CLOTURE - NETTOYAGE - ETAIEMENT CONFORTATIF
DEPOLLUTION - DESAMIANTAGE

19, rue du Vert Bois - 93100 MONTREUIL

Tél : 01 48 57 77 03 - Fax : 01 42 87 44 66 - erdtmiranda@orange.fr

33^e foire aux vins et aux produits régionaux

les 16, 17, 18 novembre de 10 h à 19 h,
salle des fêtes, 177 avenue G.Péri,
Gennevilliers.

Entrée libre, parking gratuit

LISTE DES EXPOSANTS

Alsace: Louis et Claude Hauller, toute la gamme des vins d'Alsace / **Auvergne - Rhône - Alpes:** La Meule de Montélimar: nougat, pain d'épices. **NOUVEAU** / **Beaujolais:** M^{me} et M. de Chabannes, Château Sanguy, Brouilly et côtes de Brouilly, en bouteilles, bag in box et magnums • **Domaine Hirsch:** Juliéna, Chénas, Moulin à Vent, Beaujolais rillages nouveau • **Michel Collonge,** Domaine Montchanay: Chiroubles et Morgon / **Bretagne:** Serge Ruffel: Creuse de Cancale, huîtres, soupes artisanales de poisson, rillettes / **Bourgogne:** **Éric Montchovet,** Pommard, Beaune 1^{er} Cru, Monthélie 1^{er} Cru, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune rouge et blanc, Puligny-Montrachet, Bourgogne Aligoté. • **Les Macarons de Charlou:** 12 parfums de macarons frais et moelleux / **Champagne:** Dominique Harlin: champagne tradition / **Côtes du Rhône:** S.A BROTTE, M. Brotte Laurent: Vins AOC côtes du Rhône et villages, Châteauneuf du Pape / **Corse:** Aux saveurs de Corses, M. Franchini: charcuterie, fromage, épicerie et vins / **Drome:** Pelissier Bernard, **Domaine des Muttes:** Clairette et Crémant de Die / **Gironde:** Philippe Guignan, Château Rouaud - Vins Biologiques: Bordeaux rouge, rosé, blanc sec et blanc moelleux, Sauternes, Mousseux • **Château Cantelaube, Rivière Jean:** St Million, Bordeaux • **SCEA Peymelon Les Petits Cars, M^{me} HAZANE:** vins en Côtes de Blayes de bordeaux (rouge et blanc) et en Bordeaux Clairet, confit de vins • **Crus Châteaux Traditions, Feugas Nicolas,** Pineau, Cognac, conserve de canard, articles liés aux vins / **Île de France:** Crêpes gennevoises: stand de crêpes, sucrées, salées • **Repas 95:** restauration • **L'abeille d'Or, M. Vieville Christian:** miel, pollen, gelée royale, bonbons, vinaigre, pain d'épices, hydromel • **SAS Les deux frères (Bières Petite Couronne), M. Gauffre Benjamin:** gamme de bières artisanales fabriquées à Colombes **NOUVEAU** • **Bakoben Véronique,** restauration du samedi soir • **Bendrihem Isidore:** tapenade, olives, ail confit, chips de légumes **NOUVEAU** / **Landes:** Christian Labat: foies gras canard et oie, conserves traditionnelles / **Languedoc Roussillon:** Boron Jean Michel, Château de Camplazens: vins des Coteaux du Languedoc la Clape • **Boron Ste Lucie:** corbières AOP / **Limousin:** Patricia et Jean Paul Tronche, la Ferme de Brossard, Châtaignes blanchies, brutes, farine, tuiles, confitures... • **GAEC Prugne & Fils, La Ferme des Collines:** charcuterie et fromage d'Auvergne / **Midi Pyrénées:** Nadège Sirejol: Domaine de Cauquelle, vin AOC Coteaux du Quercy Rouge et Rosé, vin de pays du Lot blanc / **Normandie:** Polet Jean-Baptiste: escargots de Brotonne, frais et surgelés (coquilles) • **GAEC de L'Ouefferie, Gérard Daniel:** Cidre, jus de pomme et poire, pommeau, calvados, liqueur, vinaigre. • **ID'Épices, Ducrocq Patrick:** épices, poivres, thé, safran, sel... **NOUVEAU** • **Aubert Christophe:** andouille de campagne, terrine de campagne, foie de canard, filet mignon de porc fumé / **Occitanie:** La désirée d'Ide: Dhoye Grégory: liqueur de plantes, jus de pommes chaud à la verveine. **NOUVEAU** • **Les conserves de Garrissou:** foies gras, chichons, pâtés, confits... **NOUVEAU** • **Favarel Jean-Baptiste:** vins de Gaillac **NOUVEAU** / **Pays de Loire:** **Domaine Marchand et Fils SARL:** vins de Pouilly sur Loire AOC, Pouilly fumé AOC • **Jeannine et François Bernard:** agneau fumé, plats préparés conservés à base d'agneau frais • **Maison Bouchet:** Vins fin de Touraine • **Millérioux Georges et Fils,** vins de Sancerre blanc rouge et rosé / **Pas de Calais:** M. Wallet, **Becasuc:** Chocolat, confiseries, têtes de nègre et nougat / **Provence Alpes Côtes d'Azur:** **Setbon Didier,** vin de l'Hérault • **Vignobles de Saint Tropez,** Côtes de Provence / **Savoie:** La montagne à Jojo, M. Breton: fromage et saucisson de montagne.

En présence des villes jumelées à Gennevilliers:
Bergkamen (Allemagne) et La Baneza (Espagne).

Les bouches du Tarn



Dans quelques jours, le tour de France des terroirs, organisé par les bénévoles de l'Office de Tourisme de Gennevilliers, va faire étape à la salle des fêtes communale. Cette 33^e édition de la Foire aux vins et aux produits régionaux que nous vous avons mijotée, vous transportera au cœur de l'Occitanie, avec pour invité d'honneur le département du Tarn, le pays de Jean Jaurès.

Des artisans de bouche vous présenteront le fruit de leur labeur: les saveurs tarnaises. Au menu: la charcuterie du Sidobre, des liqueurs aux plantes du Parc National du Haut Languedoc, du foie gras, des conserves de porc noir de Penne, qui du haut de son piton rocheux domine l'Aveyron, des gourmandises à faire hurler votre toubib. Pour faire glisser le tout, une gorgée de vin de Gaillac, blanc, rouge ou rosé, révélera l'originalité, la force et la tradition du Sud Ouest.

UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL

Cette culture viticole existe depuis des siècles. Implantée par les Gaulois bien avant l'arrivée des Romains, elle est issue de deux cépages typiques du Tarn: le Duras et le Prunelard Noir. Ces vins furent particulièrement appréciés par François Ier, celui de 1515, non pas du Vatican. Mais aussi par la couronne anglaise, qui d'après la légende, en abusait à s'écrouler sur ou sous la table, d'où peut-être le nom de la dynastie des Tudor. Le «brexit» n'était pas à l'ordre du jour!

Les facéties du climat, depuis quelques années, font que la vigne souffre. Un viticulteur bourguignon assidu de notre Foire, en fait les frais. La grêle, la sécheresse, combinées aux morsures de l'hiver, font que les vendanges sont médiocres et les stocks sont au plus bas. M'invitant à déguster un verre de Haute Côte de Nuit, je vins dans son chai désespérément vide. Il me dit: «Vois-tu, c'est ici que notre vieux vin fut». Immense regret de ne plus être présent parmi nous. Merci et bon courage Alain!

DES SAVEURS ET DES ANIMATIONS

Si les moines au cours du temps brassèrent la bière et la burent, ils laissèrent leur savoir-faire ancestral aux générations futures. Ainsi un jeune homme, tombé dans un brassin tout petit, vous fera découvrir sa production. Brune, blonde ou ambrée ces jolies Patrone vous donneront que du plaisir, déjà appréciées par certains Gennevois.

Voilà pour les papilles. Place à la culture avec une exposition sur les Impressionnistes qui photographièrent de leurs pincesaux les rives gennevoises de la Seine. Et si la chance vous sourit, la tombola vous offrira une croisière sur ce fleuve. Un œnophiliste, qui collectionne savamment les étiquettes des bouteilles de vin, présentera ses compositions. Du bel ouvrage. Tous les bénévoles de l'OTSI, fourchette, couteau et tire-bouchon en main, vous attendent à la salle des fêtes de Gennevilliers pour cette étape du tour de France des saveurs.

À bientôt. Et que la fête soit belle.

Noël Joubert



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

Riche de sept nouveaux exposants, la 33^e édition de la Foire aux vins et aux produits régionaux sera assurément un très bon cru. Avec la mise à l'honneur du Tarn, c'est toute la culture gastronomique du Sud Ouest qui vous réglera durant un week-end. Profitez de l'occasion pour rencontrer des producteurs attachés à leur région et à la qualité de ce qu'ils vous proposent.

LES PTI'NOUVEAUX DE LA FOIRE

LA PETITE COURONNE, LA BIÈRE DES HAUTS-DE-SEINE

Une bière «made in 92», c'est la surprise que vous réserve deux frères brasseurs.

C'est l'histoire de deux frères qui lâchent leur job respectif à la Défense. La fratrie, originaire de Vanves, se tourne alors vers l'artisanat. Ensemble, ils montent une micro-brasserie en accord avec leurs idéaux. «Le malt, l'orge et l'eau qu'on utilise viennent tous d'Île-de-France parce qu'on tenait à produire une bière d'ici», explique Benjamin Gauffre. On fait de la fermentation basse, à 13 degrés, et du houblonnage à froid sur certaines bières pour leur donner plus d'arômes. Nos bières sont accessibles, désaltérantes et de qualité.» Les deux brasseurs et leur «Petit Couronne» développent aussi leur conscience écologique. «Nos déchets sont réutilisés pour faire du compost au stade Yves du Manoir», poursuit-il. Nos livraisons se font avec un véhicule électrique. Nous misons sur des circuits courts. Nous voulons être proches de nos partenaires et de nos clients!»



LES TRÉSORS DE MADAGASCAR À GENNEVILLIERS

Les saveurs de Madagascars vous sont étrangères? Patrick Ducrocq et Id'Epices se chargent de vous les faire découvrir sur la Foire aux vins.

L'histoire d'amour entre Patrick Ducrocq et Madagascar ne date pas d'hier. En 2016, l'homme crée la société Id'Epices pour faire voyager le patrimoine gustatif de l'île. «Madagascar est le pays de mon épouse», précise-t-il. Il y a 10 ans, nous y avons acheté un grand terrain. Aujourd'hui, nous produisons ce que nous vous proposons.» Vanille, thé, mélange fou d'épices, miel de litchi, préparation sans alcool pour faire du rhum arrangé... La liste est longue et fait claquer la langue. «Nous proposons aussi du safran d'Iran, du sel rose de l'Himalaya et des baies roses sucrées. C'est rare et c'est un délice. Depuis peu, nous avons du chocolat Robert. Un chocolat malgache qui a été récemment décoré et est désormais très reconnu.» Alors, vous vous laisserez bien tenter?

LES PLAISIRS SALÉS DE LA FOIRE



Tester les produits d'Isodore Bendrihem, c'est forcément repartir avec quelques olives!

Outre les gâteries sucrées, les plaisirs salés auront la part belle sur l'édition 2018 de la Foire aux vins. À l'image des tapenades, poivron, olives noires ou vertes, crème d'aïle et citron vendus par Isodore Bendrihem. «Tous nos produits sont artisanaux», souligne-t-il. Ils sont sans anchois ni sel car les clients aiment de moins en moins cela, et la conservation est moins longue. On pèse au poids, on vend en vrac. Nous faisons goûter aux passants qui achètent systématiquement après, séduits par le goût!»

DU NOUGAT POUR TOUS LES GOÛTS!

Le nougat est une douceur incontournable lorsque les journées raccourcissent. À la Foire aux vins, la Meule de Montélimar vous proposera de satisfaire votre gourmandise pour tout l'hiver. Vous n'avez plus qu'à choisir entre un nougat fruité, alliant le chocolat noir et le zeste d'orange, ou un nougat gourmand, au spéculos. En tout, plus de vingt saveurs vous seront proposées.

ZOOM SUR LES PRODUCTEURS DU TARN



LES LIQUEURS DES PLANTES D'ANTAN

Grégory Dhoye a mis au point cinq liqueurs aux parfums subtiles pour vous faire (re)découvrir des saveurs parfois oubliées.

« **L**a désirée d'Ide». En voilà un drôle de nom pour un vendeur de liqueur de plantes. « *C'est que je me suis inspiré des recettes de ma grand-mère qui s'appelait Ide* », explique Grégory Dhoye. L'agriculteur occitan a repris le savoir-faire familial et a choisi de diversifier les produits proposés par la maison. « *Mes liqueurs sont assez alcoolisées et peu sucrées car je les travaille par macération et non par distillation. Tous mes produits sont bio!* » Laissez-vous tenter par l'expérience, Grégory Dhoye est pour la première fois en région parisienne.

CONSERVER LE GOÛT DU SUD OUEST

Deux passionnés de cuisine vous font découvrir l'étendu de leur savoir-faire. Le duo mêle modernité et originalité travaillant autour du canard et du porc noir de Gascogne.

La grisaille parisienne vous colle le bourdon? Mettez un peu de Sud Ouest dans votre assiette! Les conserves de Garrissou, c'est la promesse de plats et de viandes de qualité à la conservation impeccable. Du canard, du fois gras, mais aussi du porc noir, des pâtés, des confits et des plats cuisinés... Rien ne manque à l'appel. Tenue par deux trentenaires du Tarn, issus de familles rurales et agricoles, l'entreprise prend soin de travailler avec des producteurs soucieux du respect des animaux. Le duo des passionnés de cuisine, également traiteur, vous attend de pied ferme sur son stand pour vous démontrer toute la qualité de ses produits.



UN VIN BONIFIÉ PAR LE VENT

La taille ne fait rien à l'affaire. Le petit domaine Opus ventis vous fera découvrir à la Foire la grande puissance aromatique de son vin.

Au nord-ouest de Toulouse se cache un cru aux arômes rares et précieux. « *Notre domaine ne fait que trois hectares de surface mais on y fait un très bon vin*, sourit Jean-Baptiste Favarel, 27 ans, qui



a repris l'exploitation familiale en 2016. *Nous proposons du rouge, du rosé et nous serons peut-être en mesure d'avoir du vin blanc à Gennevilliers si la vinification est terminée. Nous obtenons environ 12 000 bouteilles par an avec l'appellation Gaillac.* »

La particularité des lieux explique le caractère et l'intensité du vin produit. « *Notre domaine est tout en coteaux*, détaille Jean-Baptiste. *Du coup, nous l'avons appelé «Opus ventis» car cela signifie «le travail du vent». Il sèche rapidement les vignes après la pluie ce qui donne des vignes plus saines et des raisins concentrés, nécessaires à l'élaboration d'un vin de qualité.* »



PUB À VENIR

La Foire aux vins, c'est aussi la certitude de déguster de bons plats dans une chaude ambiance l'espace d'un weekend. Trois expositions et une grande tombola complètent le programme des animations.



RESTAURATION

VENDREDI 18 NOVEMBRE

de 10 h à 19 h

12h: restauration sur place (Repas 95)

Moules, Frites de l'OTSI:

✓ Barquette de moules

+ frites + un verre de vin blanc: **8,50 €**

✓ 1 barquette de moules + un verre de vin blanc: **6,50 €**

✓ 1 barquette de frites: **2 €**



Ambiance musicale

SAMEDI 19 NOVEMBRE

de 10 h à 21 h

12h: restauration sur place (Repas 95)

Moules, Frites de l'OTSI

NOCTURNE JUSQU'À 21H AVEC POSSIBILITÉ DE RESTAURATION

Bruschetta au choix:

✓ Chèvre, poulet, jambon: **5 €**

✓ accompagnée de salade: **7 €**

✓ avec dessert, type brownie ou tartelette: **9,50 €**



Ambiance musicale

DIMANCHE 20 NOVEMBRE

de 10 h à 18 h

12h: restauration sur place (Repas 95)

Moules, Frites de l'OTSI

RESTAURATION PENDANT LES 3 JOURS

FORMULE: «AU BISTROT DE LA FOIRE AUX VINS»

L'espace restauration en toute liberté

Composez votre repas auprès des stands restauration:

- ✓ Spécialité d'escargots
- ✓ Spécialité de crêpes salées, sucrées
- ✓ Spécialité moules frites
- ✓ Spécialité d'huîtres de Cancale
- ✓ Assiette charcutière
- ✓ Fromages à la coupe



Possibilités de commander auprès de certains exposants des assiettes de dégustation (foies gras, charcuteries...).

BRASSERIE DU TRAITEUR (REPAS 95)

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

✓ Hors d'œuvre: **4,50 €**

✓ Plat garni: **10 €** — ✓ Dessert: **3 €**

Un menu avec plusieurs choix par jour.

DE LA CULTURE ET DES ANIMATIONS

- Exposition sur les Impressionnistes
- Exposition de cartes postales sur Gennevilliers
- Exposition « Les étiquettes de vin dans la société »
- Tombola durant les 3 jours.
Tirage samedi à 19 h et dimanche à 17 h

Le chiffre



2 hôtesse vous accueilleront sur la Foire aux Vins tout au long du week-end.

Les deux étudiantes en hôtellerie à Clichy-la-Garenne se feront un plaisir de vous remettre un plan regroupant l'ensemble des exposants et pourront répondre à vos questions.

UNE BIEN TRISTE ABSENCE

« Je ne pourrai être des vôtres cette année. Les intempéries des derniers mois m'en empêchent. Après 31 années de présence et un très gros pincement du côté du cœur... Je reste auprès de vous par la pensée car je ne peux oublier tous les bons moments passés en votre compagnie (avec les moins bons lors des toutes premières années de salon, avec le froid dans le mail du haut). Parmi tous les salons auxquels je participe, Gennevilliers reste celui qui m'a le plus marqué et qui me restera encore très longtemps en mémoire. Merci encore à toute l'équipe et à tous les bénévoles sans qui nous n'aurions pu ressentir toutes ces joies. Soyons positifs et que ce millésime 2018 soit une réussite pour tous. N'oublions pas l'amitié. Bravo à vous.

Alain Verdet

OFFICE DE TOURISME-SYNDICAT D'INITIATIVE MAISON DU TOURISME

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers

Horaires d'ouverture:

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

Tél.: 01 40 85 48 11 et
01 40 85 48 19

www.gennevilliers-tourisme.com

Site internet:

www.gennevilliers-tourisme.com

La Voix Populaire - Édition et publicité: HSP, 27 avenue Lénine - CS 2011 - 92735 NANTERRE cedex - Tél.: 0155 69 31 00 contact@hsp-publicite.fr - Rédaction: OTSI Gennevilliers (Danny Geoffroy, Noël Joubert), Mejdaline Mhiri - Mise en page: La Fourmi & Epsilon - Impression: LNI - Tirage: 18 500 exemplaires

Foire aux Vins

2018

**Samedi 17
novembre**
Nocturne
jusqu'à 21h



**RESTAURATION
POSSIBLE SUR PLACE**