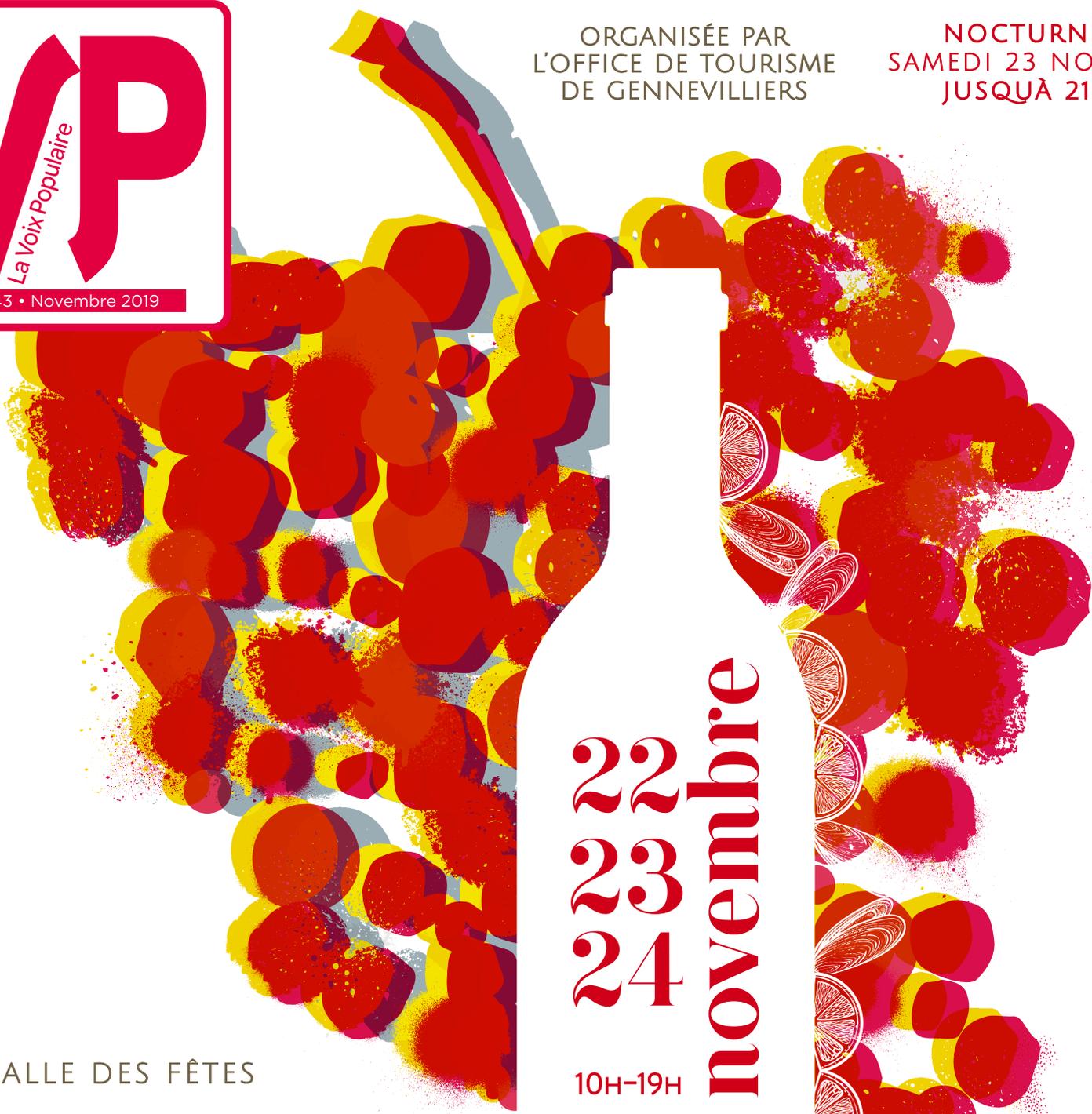




ORGANISÉE PAR
L'OFFICE DE TOURISME
DE GENNEVILLIERS

NOCTURNE
SAMEDI 23 NOVEMBRE
JUSQU'À 21H



22
23
24
novembre

SALLE DES FÊTES

10H-19H

34^e FOIRE aux vins & produits régionaux



Sommaire

- P 3** Ça chauffe dans les vignes!
- P 4** Les petits nouveaux de la Foire
- P 5** Devenez expert(e) en vin
- P 7** Le plaisir est aussi dans l'assiette

L'audace
d'une ville populaire

01 40 85 48 11

www.genevilliers-tourisme.com

www.ville-genevilliers.fr





Le Groupe Legendre concrétise vos projets immobiliers

CONSTRUCTION

ESPACIL | GENNEVILLIERS



ZAC Chandon Lot 8A
MOA : Espacil Habitat
MOE : Palissad Architects

IMMOBILIER

HÔTEL MERCURE | GENNEVILLIERS



Hôtel Mercure / Ibis
MOA : Legendre Immobilier
MOE : Art & Build

ENERGIE

EAU DE PARIS | L'HAY-LES-ROSES



MOA : Eau de Paris
12 000 m² de panneaux photovoltaïques

RENNES | NANTES | PARIS | BORDEAUX | CHAMBÉRY | LONDRES | LISBONNE

SEMAG 92 Jardins «COUTURE D'AUXERRE»

NOUVEAU PROGRAMME

3 MAISONS DE 3 ET 4 PIÈCES AVEC JARDINS
2 APPARTEMENTS DE 3 PIÈCES AVEC PARKING.

RARE ET EXCEPTIONNEL

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE À GENNEVILLIERS

Situé au début de la rue «Couture d'Auxerre», à proximité des écoles, commerces et transports, dans un cadre idéal pour votre famille.

LIVRAISON : 1^{ER} SEMESTRE 2021
Vente uniquement sur rendez-vous
01 47 99 30 76



VILLE DE Gennevilliers



Foire aux vins et aux produits régionaux

les 22, 23 et 24 novembre de ?? h à ?? h,
Salle des fêtes de Gennevilliers,
177 avenue Gabriel Péri

Présence des villes jumelées de Gennevilliers :
Bergkamen (Allemagne) et La Baneza (Espagne)

LISTE DES EXPOSANTS

Alsace: Hauler Louis et Claude: gamme de vins d'Alsace • **Auvergne - Rhône - Alpes: La Meule de Montélimar:** nougats, pains d'épices / **Beaujolais: M^{me} et M. de Chabannes:** Château Sanguy, Brouilly et Côtes de Brouilly • **Domaine Hirsch:** Juliéas, Chénas, Moulin à Vent, Beaujolais, rillages nouveau • **Collonge Michel, domaine Montchanay:** Chiroubles et Morgon / **Bretagne: Ruffel Serge:** Creuses de Cancale, huîtres, soupes artisanales de poisson, rillettes / **Bourgogne: Montchovet Éric:** 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 • **Groubier Père et Fils:** vins de Bourgogne / **Champagne: Harlin Dominique:** champagne tradition • **SAS GW distillerie Guillon:** whisky / **Côtes du Rhône: Brotte Laurent:** Vins AOC Côtes du Rhône et villages, Châteauneuf du Pape / **Corse: M. Franchini, Aux saveurs de Corse:** charcuteries, fromages, épicerie et vins / **Drome: Pelissier Bernard, Domaine des Muttes:** claires et crémants de Die / **Gironde: Guignan Philippe, Château Rouaud:** vins biologiques. Bordeaux (rouge, rosé, blanc), secs et blancs moelleux, Sauternes, mousseux • **Rivière Jean, Château Cantelaube:** St Émilion, Bordeaux • **SCEA Peymelon Les Petits, M^{me} HAZANE:** vins en Côtes de Blayes de Bordeaux (rouge et blanc) et en Bordeaux Clairet, confit de vins • **Feugas Nicolas, crus Châteaux traditions:** pineaux, cognacs, conserves de canard / **Île-de-France: Crêpes gennevilloises:** crêpes sucrées et salées • **Vieville Christian, L'abeille d'Or:** miels, pollens, gelées royales, bonbons, vinaigres, pains d'épices, hydromels • **Gauffre Benjamin, Les Deux Frères, bières Petite Couronne:** gamme de bières artisanales fabriquées à Colombes • **Bendrihem Isidore:** tapenades, olives, ails confits, chips de légumes • **Maison des Délices:** boulangerie, viennoiseries, gâteaux • **Mare Emmanuel:** couteaux artisanaux **NOUVEL EXPOSANT** / **Landes: Labat Christian:** 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: Tronche Patricia et Jean-Paul, la Ferme de Bossard:** châtaignes blanches, brutes, farines, tuiles, confitures • **Prugne & Fils, La Ferme des Collines:** charcuterie et fromages d'Auvergne / **Midi Pyrénées: Sirejol Nadège, Domaine de Cauquelle:** vins AOC Coteaux du Quercy (rouge, rosé), vins de pays du Lot blanc / **Normandie: Polet Jean-Baptiste:** escargots de Brotonne • **Daniel Gérard, GAEC de L'Ouefferie:** cidres, jus de pomme et poire, pommeaux, calvados, liqueurs, vinaigres • **Aubert Christophe:** andouilles de campagne, terrines de campagne, foies de canard, filets mignon de porcs fumés / **Occitanie: Dhoye Grégory, La désirée d'Ide:** liqueurs de plantes, jus de pommes chaud à la verveine • **Les conserves de Garrissou:** foies gras, chichons, pâtés, confits • **Favarel Jean-Baptiste:** vins de Gaillac • **O Gourmandises d'Alice:** artisan chocolatier • **Charcuteries artisanales Calas:** charcuterie, fromages, vins à base de vin blanc (apéritifs) • **La ferme de Palayret:** produits transformés de canard gras **NOUVEL EXPOSANT** • **Le Bouler Yann:** vins bios du Languedoc **NOUVEL EXPOSANT** / **Pays de Loire: Domaine Marchand et Fils:** vins de Pouilly sur Loire AOC, Pouilly fumé AOC • **Bernard Jeannine et François:** agneaux fumés, plats préparés, conserves à base d'agneaux frais • **Maison Bouchet:** vins fin de Touraine. • **Millierieux Georges et Fils:** vins de Sancerre blanc, rouge et rosé / **Pas de Calais: Wallet Becasuc:** chocolats, confiseries, têtes de nègre et nougat / **Savoie: M. Breton, La montagne à JoJo:** fromages et saucissons de montagne

Ça chauffe!



Comme chaque année l'Office de Tourisme invite un groupe de producteurs au savoir-faire naturel et artisanal à la Foire aux vins. Pour cette 34^e édition, nous avons pris contact avec des organisations paysannes de Corrèze et l'enfant se présentait bien. La grossesse fut enrayée par la disparition du « Grand Jacques », celui qui crapahutait de fermes en fermes à des fins élec-

torales, sur les plateaux de la Haute Corrèze et qui prenait du plaisir à taper sur le cul des vaches. Mais rassurez-vous, nos irréductibles Corrèziens de la Ferme des Collines et notre castanéiculteur seront bien présents les 22, 23 et 24 novembre à Gennevilliers.

Ayant noué des relations amicales avec les acteurs de notre Foire, il arrive aux bénévoles de l'OTSI, au cours de leurs pérégrinations estivales, de rendre visite aux exposants sur leur domaine. Ces rencontres permettent de mieux cerner le labeur des travailleurs de la vigne et des producteurs artisanaux. Pour tous une seule et même angoisse: le réchauffement climatique. La hausse des températures, le manque d'eau font souffrir la vigne et élèvent les degrés d'alcool. Si hier il fallait chaptaliser (ajout de sucre avant fermentation) pour atteindre 12°5, aujourd'hui les vins tirent naturellement à 13°5 en Val de Loire et de 14 à 15° en vallée du Rhône, Languedoc et Bordelais. Les énarques en cols blancs de Bruxelles donnent des leçons pour lutter contre ce réchauffement. « Triez vos déchets ménagers! », alors que les grands trusts inondent l'Afrique et l'Asie de leurs déchets industriels. « Consommez local! », mais l'Union Européenne et le parlement français ont signé un accord commercial avec le Canada (CETA) qui importera des tonnes de viande bovine et de céréales sur notre territoire. Cet accord est l'acte de mise à mort de nos éleveurs bovins.

Les exposants de notre Foire aux vins et produits régionaux subissent ces changements climatiques. Ils se battent pour sauvegarder leurs outils de travail, sont les derniers remparts de la mal bouffe, les derniers défenseurs du terroir. Avec les bénévoles de l'OTSI, ils vous feront découvrir le fruit de leur travail. Venez rendre visite à ces artisans du goût et remplissez votre panier de plaisirs gustatifs.

À bientôt et la fête sera belle.

Noël JOUBERT
Président de l'OTSI



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

Site internet:
www.gennevilliers-tourisme.com

La Voix Populaire - Édition et publicité: HSP, 27 avenue Lénine - CS 20111 - 92735 NANTERRE cedex - Tél.: 01 55 69 31 00 contact@hsp-publicite.fr - Rédaction: OTSI Gennevilliers (Noël Joubert), Mejdaline Mhiri - Mise en page: La Fourmi & Epsilon - Impression: LNI - Tirage: 37 500 exemplaires

Le réchauffement climatique impacte le labeur quotidien des vignerons et des producteurs régionaux. Plus que jamais, ces grands artisans du goût ont besoin du soutien des consommateurs avertis. Si nous sommes à la fois attachés à manger mieux, le respect du travail des producteurs est crucial. La 34^e édition de la Foire au vins vous propose de venir à leur rencontre...

DES NOUVEAUX VENUS



DES PRODUITS MAINTES FOIS MÉDAILLÉS

Une exploitation familiale sur des terres protégées: la qualité des canards de la ferme du Palayret est reconnue.

Depuis 1984, la famille Barthelemy a lancé son exploitation familiale, située sur le Causse de Villeneuve. Pile entre la vallée du Lot et les gorges de l'Aveyron. Un plateau calcaire à l'environnement préservé idéal pour l'élevage des canards en plein air ainsi que des bovins. Depuis plus de trente ans, les produits de la ferme du Palayret ont remporté de nombreux prix et médailles, distinguant leur saveur. «*Quand mes parents ont pris leur retraite, nous sommes chargés de la ferme avec mon frère Julien, explique Guillaume. Notre mère nous aide toujours, ainsi que ma belle-sœur et un salarié. Comme nous n'avons jamais traité le cheptel et les terres avec des pesticides, la conversion totale en bio certifiée n'a pas été difficile.*» Les frères Barthelemy réalisent un incroyable travail. «*Les canards sont gavés et transformés sur l'exploitation. En tout, nous abattons 5000 canards par an, poursuit Guillaume.*» Pour eux, cette 36^e édition de la Foire sera une première. «*Nous avons un peu peur du temps de trajet et du fait de ne pas être sur la ferme tout un week-end. Mais des amis nous ont parlé du côté convivial de la Foire, du fait que ce n'était pas une grosse usine. Nous privilégions déjà la vente directe, environ 95 % de nos ventes, pour conserver le contact avec le client.*»



UN VIN AUX MÉTHODES ORIGINALES

Deux amis de longues dates réalisent un vin du Languedoc selon des principes bien spécifiques.

C'est l'histoire de deux amis d'enfance qui se lancent dans la production de vin bio. «*Enfin Yann a commencé il y a douze ans et je l'ai rejoint il y a six ans, précise Hervé Michaut. Nous sommes tous les deux originaires de région parisienne mais notre domaine de dix hectares est dans le Languedoc, aux portes de Béziers, dans l'Hérault.*» Les compères exercent selon les règles de la biodynamie, en lien avec le calendrier lunaire. «*Il s'agit de faire telle ou telle opération en fonction de l'ascendance ou la descendance de la lune. Comme mettre le vin en bouteille ou aller à la vigne. Nous produisons trois vins blancs, trois vins rouges et un rosé. L'un de nos vins rouges a une particularité: il a été élevé dans une jarre. Comme aux temps antiques! Il y est resté entre dix et douze mois pour favoriser son vieillissement. Cela lui donne une teinte très soyeuse.*» Serez-vous de cet avis? Rendez-vous sur le stand du domaine de l'Ancienne Cordonnerie pour rencontrer Yann, Hervé et leurs bons produits.

Aidez l'OTSI de Gennevilliers!

Si vous habitez Gennevilliers ou les communes voisines, vous pouvez nous prêter main-forte en :

> **Logeant des exposants** pendant le salon (deux ou trois nuits). Les exposants sont des personnes charmantes et vous passerez de très bons moments avec eux.

> **Participant à nos activités** et en rejoignant notre association. Nous accueillons les nouveaux et nouvelles adhérent(e)s à bras ouverts!

Le chiffre de la foire :

15 comme le nombre de bénévoles présents ce week-end pour que l'événement se déroule au mieux.

Actifs depuis une semaine sur la Foire, ces quinze personnes sont polyvalentes. Elles assurent aussi bien votre accueil, que les moules-frites, sans oublier d'assurer le lien avec les exposants. Sans ces bénévoles, la Foire n'aurait tout simplement pas lieu!



UNE ANIMATION SURPRENANTE ET LUDIQUE

Les bénévoles de l'OTSI ont sollicité une animation autour du vin riche en découvertes. Pour mieux connaître et appréhender le délicieux breuvage, rien de mieux que de laisser parler ses cinq sens.

Vous avez toujours voulu déchiffrer les mystères du vin mais vous n'en n'avez jamais eu l'occasion? Le parcours olfactif de la Foire devrait vous ravir et éveiller vos cinq sens. « Nous proposons une animation sensorielle interactive qui invite à décrypter le langage du vin. Un concept original permettant de découvrir et nommer les arômes. À la fois pédagogique et ludique, » explique-t-on chez Info Saveurs qui a conçu l'animation.

Concrètement, il s'agit d'expérimenter ce que le vin nous raconte. Le parcours est constitué de cinq tonneaux, abritant chacun quatre arômes (soit 20 au total). En

regardant, touchant, sentant mais aussi en écoutant et en dégustant des vins vous serez amenés à identifier les arômes fondamentaux de vins, rouges ou blancs.

Pour accompagner le visiteur, des supports présentent les différents saveurs par familles aromatiques. « Si l'olfaction est le sens essentiel, la vue est en revanche le premier contact avec le vin. En observant ses couleurs, ses nuances, l'œil fournit déjà une quantité de pistes sur sa provenance, son cépage, son âge... Ses multitudes de teintes habillent chaque vin d'une robe particulière » précise-t-on à Info Saveurs. À titre d'exemple, des reflets verts dans le vin signalent un vin blanc jeune, entre un et deux ans. Des reflets orangés sont, à l'inverse, le signe d'un vieillissement du vin rouge.

Les enfants ne sont pas exclus de cet apprentissage puisque deux tonneaux leur sont proposés, permettant de découvrir six arômes et de développer leur nez.



Bulletin d'adhésion OTSI

L'Office de Tourisme - Syndicat d'Initiative de Gennevilliers, association loi 1901, a pour vocation de remettre aux visiteurs une documentation touristique sur la ville et ses alentours.

C'est aussi un point de vente de billets des spectacles de la Ville de Gennevilliers. Lieu de convivialité, ses adhérents soutiennent, préparent et portent les grands évènements initiés par l'OTSI :

Marché de Printemps, Brocante, Foire aux Vins et Marché de Noël.

Vous avez des idées et envie de participer, rejoignez-nous!

Adhésion individuelle: 15 €

Nom:

Prénom:

Adresse:

Tél:

Mail:

J'adhère Je participe aux activités



Bulletin à retourner à l'OTSI

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

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

Créateur d'Espaces



Crée du Bois - Porte Maillot



Hôpital Montmorency



Verrière Marché du Tempelier - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SOGEDAT



Passerelle Noisy-le-Grand



CPAM Le Blanc-Mesnil



QUALIFICATION
1112-1512



erdt
DEMOLITION

MURAGE - CLOTURE - NETTOYAGE - ETAIEMENT CONFORTATIF
DEPOLLUTION - DESAMIANPAGE

19, rue du Vert Bois - 93100 MONTREUIL

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



En marge de la Foire et de ses exposants, les bénévoles de l'OTSI n'ont pas oublié de vous concocter un programme animé et gourmand. Des expositions, une tombola et une restauration variée vous permettront de passer un sacré moment sur la Foire!

TITRE À VENIR

Cette 34^e édition de la Foire aux vins est une première pour nous, partage Laurent Jourbet, directeur d'exploitation du Syrec, le Syndicat pour la restauration collective. Notre mission principale est d'assurer la restauration scolaire pour les écoles de Gennevilliers et quelques villes alentours. Nous voulons répondre au mieux à notre mission de service publique. À l'occasion, nous assurons des prestations de traiteur pour les associations des villes. Nous avons essayé de répondre au mieux à la demande en proposant des menus en lien avec la thématique de la foire et avec la saison. Les produits que vous aurez dans vos assiettes seront des plats liés à l'automne.

UNE TOMBOLA SERA PROPOSÉE DURANT LES 3 JOURS DE LA FOIRE

Deux tirages au sort auront lieu : samedi à 19 h et dimanche à 17 h.



TOMBOLA DU DIMANCHE : l'OTSI offre un séjour à Ceillac (Hautes-Alpes) dans un Studio-Gîte 3/4 personnes du 28 décembre au 4 janvier.

Les bulletins de participation seront remis à l'entrée par les hôtesse de la Foire aux Vins.

TOMBOLA DU SAMEDI : des paniers garnis remplis par les exposants seront offerts.

Le chalet «Les Mélèzes» est situé au cœur du charmant village de 260 habitants, à 300 m de la première piste de ski. Ce paradis de la montagne se trouve dans le parc naturel du Queyras, proche de la frontière Italienne.

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 dégustations (foies gras, charcuteries...).

BRASSERIE

- ✓ 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.

LES ANIMATIONS

- Exposition de cartes postales sur Gennevilliers
- Exposition sur les 50 ans de l'OTSI



VENDREDI 16 NOVEMBRE

de 10 h à 19 h

12h: restauration sur place

Moules, Frites de l'OTSI :

- ✓ 1 barquette de moules + frites + un verre de vin blanc: **8,50 €**
- ✓ 1 barquette de moules + un verre de vin blanc: **6,50 €**
- ✓ Une barquette de frites: **2 €**



Ambiance musicale

SAMEDI 17 NOVEMBRE

de 10 h à 21 h

12h: restauration sur place

✓ **Moules, frites de l'OTSI**

NOCTURNE JUSQU'À 21H

AVEC POSSIBILITÉ DE RESTAURATION SUR PLACE



- ✓ **Bruschetta au choix**
- ✓ **Chèvre, poulet, jambon: 5 €**
- ✓ **Accompagnée d'une salade: 7,50 €**

POUR LES 50 PREMIERS, DANS LE CADRE DES 50 ANS DE L'OTSI, L'OFFICE DE TOURISME OFFRE LE DESSERT AINSI QU'UNE FLÛTE DE CHAMPAGNE.



Ambiance musicale

DIMANCHE 18 NOVEMBRE

de 10 h à 18 h

12h: restauration sur place

✓ **Moules, Frites de l'OTSI**

OFFICE DE TOURISME-SYNDICAT D'INITIATIVE MAISON DU TOURISME

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers

Tél.: 0140 85 48 11 et
0140 85 48 19

www.gennevilliers-tourisme.com

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

**DERNIÈRES
OPPORTUNITÉS !**

LES TERRASSES DE GENNEVILLIERS 2

**Profitez des derniers
appartements 2 pièces
à Gennevilliers !**

à partir de

240 000€*

*LOT N° 402, CONDITIONS EN BUREAU DE VENTE.

**PRIX
ELGEA
Garanti !**

**elgea-habitat.com
01 61 61 68 94**

Elgéa 
Bâtir pour tous