



Célébrez à Gennevilliers la

# FOIRE 35<sup>e</sup> aux vins & produits régionaux



20. 21. 22

**Foire annulée sur décision préfectorale**

JEUDI A 20H  
SAMEDI DE 10H À 20H  
DIMANCHE DE 10H À 18H

## Salle des fêtes

VERRE À USAGE UNIQUE  
EN VENTE À L'ENTRÉE.

### Sommaire

- P 3** Hommage à Philippe Guignan, un historique de l'événement
- P 4** Découvrez une association et un producteur
- P 5** Un couple de vignerons développe l'agriculture bio
- P 7** Des habitués attachés à la Foire

**L'audace  
d'une ville populaire**



01 40 85 48 11



[gennevilliers-tourisme.com](http://gennevilliers-tourisme.com)

[ville-gennevilliers.fr](http://ville-gennevilliers.fr)





**2600 collaborateurs**

#Engagés pour l'avenir de nos territoires

**Sepur**



**OBM**

**CONSTRUCTION**

Entreprise générale  
de bâtiments bois,  
industrialisés et modulaires

POUR VOS PROJETS, CONTACTEZ-NOUS!

[WWW.OBM.FR](http://WWW.OBM.FR)



## SUITE À L'ANNULATION DE LA FOIRE

**L'Office de Tourisme vous propose de prendre contact avec les producteurs pour un groupement de commandes.**

- > Elles seront expédiées dans nos locaux et les bénévoles de l'OTSI les redistribueront.
- > L'OTSI propose d'organiser un retrait de vos commandes au camion afin de rester solidaire avec les producteurs.

L'endroit reste à définir. Les informations seront relayées sur notre site internet et notre page Facebook.

Pour les fêtes de fin d'année, soutenons celles et ceux qui travaillent dur quotidiennement pour nous proposer des produits de qualité.

## METS RÉGIONAUX

**Crêpes et galettes geneveilloises** (sucrées et salées) / **Aux saveurs de la Corse** (charcuteries, fromages et épicerie Corse) / **Escargots de Brotonne** (escargots frais et surgelés) / **Bergerie de Sologne** (agneaux fumés, plats cuisinés artisanaux à base d'agneau) / **Nouveau: Association Avamada** (épices, vanille, thés et miels de Madagascar) / **La Montagne à Jojo** (fromages et salaisons) / **Christian Labat** (Foies gras canard et oie, conserves traditionnelles, confits, cassoulets, pâtés, rillettes. Produits frais: magrets, rôtis, foies gras mi-cuit) / **La Ferme de Brossard** (produits aux châtaignes et aux noisettes) / **Nouveau: Kikinapa Sonnougat** (nougats tendres, durs et noirs, pâtes de nougat, calissons) / **Huîtres:** Creuses de Cancale / **Maison des Délices** (boulangerie).

## VINS ET CHAMPAGNES

**Champagne Harlin / Marchand et Fils** (AOC Pouilly fumé, AOC Pouilly-sur-Loire) / **Domain YLB:** (vins blancs et rouges biologiques du Languedoc, fines de vins bio) / **Distillerie Guillon / Domaine Montchanay** (Chiroubles, Morgon, Beaujolais blancs, crémants de Bourgogne) / **De Chabannes** (Brouilly et Côtes de Brouilly) / **Montchovet** (Bourgogne aligoté, Hautes Côtes de Beaune blancs et rouges, Pommard, Puligny, Monthélie premier cru) / **Brotte** (Château neuf du Pape, CDR Villages, Cairanne, Vieux Marc) / **Didier Setbon** (vins de l'Hérault) / **Domain Hirsch** (Chenas, Julienas, Moulin à Vent, Beaujolais Village) / **Château la Roseraie** (vins AOC Blayes, Côtes de Bordeaux rouge et blanc, Bordeaux Clairet) / **Château Cantelaube** (Bordeaux rouge, Saint-Émilion) / **Bière des Hauts de Seine / Domaine de Cauquelle** (vins AOC Coteaux du Quercy, rouge et rosé, IGP Côtes du Lot, blanc) / **Maison Bouchet** (Montlouis sec, demi-sec, moelleux, brut, rosé pétillant, Touraine rosé et rouge) / **Château Camplazens** (grands vins La Clape AOP) / **Château Sainte Lucie** (grands vins Corbières - Boutenac AOP) / **Millerioux** (vins de Sancerre) / **Famille Hauller** (vins et Crémants d'Alsace, eaux-de-vie et liqueurs).

## OFFICE DE TOURISME-SYNDICAT D'INITIATIVE MAISON DU TOURISME

58, rue Pierre-Timbaud  
92230 Geneveilliers

Tél.: 0140 85 4811 et  
0140 85 4819

[www.geneveilliers-tourisme.com](http://www.geneveilliers-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

## Philippe, ou le courage d'oser



Les 22 et 23 novembre 1986, les bénévoles de l'OTSI ont eu le courage d'oser créer un événement à la fois commercial, culturel, festif et convivial à Geneveilliers. La première « Foire aux vins et aux produits régionaux » naissait. Il y a 35 ans une dizaine de vigneron, à l'initiative de l'OTSI, a eu le courage d'oser accepter l'invitation, à venir en banlieue ouvrière et proposer « leurs meilleurs crus, aux meilleurs prix ». De cette aventure, seul Louis Hauller, producteur de vins d'Alsace, est toujours parmi nous. « 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 Geneveilliers. C'est pourquoi nous sommes revenus l'année suivante. C'est vraiment un beau rassemblement de collègues et d'amis », confiait-il à notre journal.



Un autre pionnier de cette aventure nous a quittés cette année. C'est Philippe Guignan. Nous ne verrons plus la silhouette de Philippe, ce grand Monsieur, déambuler dans les allées de notre foire, avec son béret cloué sur la tête et son accent du Sud Ouest, vous invitant sur son stand à déguster « le fruit de son travail ». Philippe et Maryvonne, son épouse, ont eu le courage d'oser une agriculture moderne, s'appuyant sur des savoirs ancestraux, respectueuse de l'environnement et du consommateur. Ils ont eu le courage d'oser malgré les réticences bancaires, les quolibets de certains producteurs du Bordelais, de travailler la vigne en encensant la terre. Philippe ne se classait pas parmi les écologistes. D'autres le prenaient pour un illuminé. Philippe était le visionnaire de pratiques agricoles naturelles, sans apport de produits chimiques qui pourrissent les sols. Philippe croyait à cette terre qu'il aimait tant. Il croyait, aussi, au ciel. Aujourd'hui il repose en sa terre saine. Les bénévoles de l'OTSI ont eu le courage d'oser affronter les conditions administratives et sanitaires pour organiser la 35<sup>e</sup> Foire aux vins et produits régionaux les 20, 21 et 22 novembre. Pour vous, ils ont mis tout en œuvre pour vous apporter un peu de réjouissances et de convivialité. Mais les services préfectoraux ont statué. Toutes les manifestations sont annulées dans le département... Les bénévoles de l'OTSI, son personnel et les exposants sont très déçus de cette situation. C'est la crise de foire. Nous vous donnons rendez-vous en novembre 2021. Ensemble nous aurons le courage d'oser une belle fête.

Noël Joubert  
Président de l'OTSI



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

Site internet:

**[www.geneveilliers-tourisme.com](http://www.geneveilliers-tourisme.com)**

La Voix Populaire - Édition et publicité: HSP, 27 avenue Lénine - CS 20111 - 92735 NANTERRE cedex - Tél.: 0155 69 31 00 [contact@hsp-publicite.fr](mailto:contact@hsp-publicite.fr) - Rédaction: OTSI Geneveilliers (Noël Joubert), Mejdaline Mhiri - Mise en page: La Fourmi & Epsilon - Impression: LNI - Tirage: 18 500 exemplaires

De nouveaux exposants auraient dû venir à votre rencontre durant la Foire. Comme l'événement ne peut avoir lieu en raison de la crise sanitaire, nous avons tout de même souhaité mettre en valeur le travail d'un artisan nougater et d'une association engagée sur le plan éducatif. À découvrir ci-dessous.

## ILS GAGNENT À ÊTRE CONNUS



## DE LA VANILLE EN PROVENANCE DU PACIFIQUE

L'association Avamada est un véritable pont entre l'hexagone et Madagascar. Sur l'île, ses bénévoles participent notamment à créer des bibliothèques.

Depuis quasiment vingt ans, Véronique Auchecorne s'envole depuis la France pour Madagascar. Ces périples l'ont enrichie et lui ont donné des idées. « Ces voyages m'ont éclairée et j'ai eu envie d'en faire plus. Ce que je faisais seule, j'ai voulu le développer. » C'est ainsi qu'est née l'association Avamada. L'organisation travaille principalement à créer des bibliothèques dans la brousse. La fabrication des meubles, mais aussi l'apport d'œuvres littéraires ou manuels scolaires, sont assurés par Avamada. « Ensuite, c'est un local, souvent l'instituteur ou le directeur de l'école, qui gère la bibliothèque, explique la présidente de l'association. Nous avons d'autres projets autour de villages à Madagascar pour installer des ruches ou mettre des douches dans une école par exemple. Nos objectifs ont toujours attiré à la scolarité et à l'amélioration du cadre de vie. »

L'association ne perçoit pas de subvention pour mener ses actions mais fonctionne grâce à l'argent récolté par les bénévoles sur des événements. « Nous avons développé un petit réseau de producteurs à Madagascar à qui l'on achète différents produits que nous revendons ensuite ici, continue Véronique Auchecorne. Cela assure un fonds de fonctionnement aux producteurs et met en valeur leur travail. »

Retrouvez l'actualité de l'association Avamada sur le site <http://avamada.free.fr>

## DES NOUGATS POUR TOUTES ET TOUS!

Le nougat fait appel à nos instincts les plus enfantins. Christian Pézard l'a bien compris et propose de nombreuses saveurs pour satisfaire les petits et les grands.

En 2008, suite à une reconversion professionnelle, Christian Pézard a appris tous les secrets de la fabrication du nougat. L'homme, devenu artisan nougater, crée désormais ses propres recettes pour le plus grand plaisir de nos papilles, sous le nom d'entreprise de Kikinapa Sonnougat. « Je fais du nougat traditionnel. Aussi tendre que dur ou bien noir, explique l'entrepreneur du Val d'Oise. Nous vendons même de la pâte de calisson. » Des nougats orange-cannelle, des nougats au caramel et beurre salé, à la pistache, goût mojito ou encore des nougats aux fruits rouges à base de fraise, myrtille et essence de framboise! Bref, il y en a pour tous les goûts. « Sachez que le nougat se marie très bien avec certains vins blancs du Sud Ouest, pas trop sucrés » glisse Christian Pézard.

Vous pouvez consulter et commander les produits de Kikinapa Sonnougat sur le site: [www.kiki-nougat.com](http://www.kiki-nougat.com)



## Le chiffre de la foire

250 000 Comme le nombre de visiteurs qui ont fréquenté la Foire aux vins et aux produits régionaux depuis 35 ans.

Un événement populaire et convivial qui sait rassembler les foules!



Il est bien sûr impossible de mettre en valeur l'ensemble des exposants de la Foire en quelques pages. Pour autant, le travail de Céline et Nicolas dans leur domaine nous semble essentiel. Michel Crozet, leur prédécesseur, a établi un lien entre ces vigneron et la Foire.

## DES VIGNERONS PORTÉS SUR LE BIO

**CÉLINE ET NICOLAS**, du domaine Hirsch  
à 15 kilomètres au sud de Mâcon, dans le département du Rhône

« **E**n 2011, nous avons repris le domaine de Michel Crozet avec qui nous nous entendions très bien. Il nous a introduit auprès des exposants et des organisateurs de la Foire, devenus ses amis au cours du temps. Tous les ans, nous ne faisons qu'une seule foire, celle de Gennevilliers! Dans une ambiance très agréable, nous présentons nos produits. Des vins issus de l'agriculture biologique travaillés de manière naturelle, sans levure ni filtration. Nous exploitons cinq hectares de vignes en haute densité, c'est-à-dire entre 9000 et 12000 pieds à l'hectare. Vignerons artisans et indépendants, nous effectuons tous les travaux nous-mêmes, à la vigne, à la cave et au commerce. Nous proposons par exemple des Beaujolais Villages, des Chénas et des Gris Midi. » Céline et Nicolas, du domaine Hirsch. ■



**MICHEL CROZET**,  
ancien propriétaire du domaine

« **E**n 2000, j'ai remplacé à la Foire un collègue viticulteur parti à la retraite. Pendant des années, j'ai rencontré beaucoup de monde grâce à cet événement. On s'y est fait de vrais amis puisque nous étions logés chez l'habitant, chez Michèle et Gérard Besche. Ils sont devenus des amis et on part en vacances ensemble. À leur tour, Céline et Nicolas apprécient la Foire pour sa convivialité et le lien avec le client. » ■



## COMME CHAQUE ANNÉE, NOUS VOUS PROPOSONS DE COMMANDER DES CRUSTACÉS DE QUALITÉ ET AU MEILLEUR PRIX

✓ **LA CREUSE DE CANCALE N° 3,**  
LA BOURRICHE DE 50 PIÈCES

AU PRIX **DE 29 €**

Commande du 6 novembre au 17 décembre 2020.

> **LES HUÎTRES**  
SERONT À RETIRER  
**LE MERCREDI 23 DÉCEMBRE 2020**  
**DE 14H A 18H IMPÉRATIVEMENT\***

À la ferme de l'horloge

✓ **5 kg DE COQUILLES**  
**SAINT-JACQUES FRAÎCHES.**

LES NOIX DÉCOQUILLÉES SERONT CONDITIONNÉES SOUS VIDE  
(ENVIRON 25 PIÈCES) EN PROVENANCE DE OUISTREHAM.

AU PRIX **DE 30 €**

Commande du 6 novembre au 27 novembre 2020.

> **LES NOIX DE ST-JACQUES**  
SONT À RETIRER  
**LA 1<sup>ÈRE</sup> SEMAINE DE DÉCEMBRE**  
(DATE ENCORE À DÉFINIR)\*

Rue Châteaubriant - salle Jean Chaumeil

**Les règlements se font en espèces ou par chèque (à l'ordre de l'OTSI).**

Un reçu vous sera remis lors de votre commande et vous servira de bon d'enlèvement.

# 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 événements 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.



**DEMOLITION - DEPOLLUTION - DESAMIANTAGE - MESURES CONSERVATOIRES**

**VOTRE PARTENAIRE DEPUIS PLUS DE 30 ANS 7J/7J**



Démolition grand bras 24 m - Montreuil



Démolition grand bras 28 m - Aubervilliers



Démolition pelle 73 t - Montreuil



Démolition R+5 Semag



Dépollution 20 000 t - Neuilly Plaisance



Criblage - Optimisation des terres



Terrassement et aménagement 60 000 m<sup>2</sup> - Gennevilliers



Piscine Olympique Aulnay démolition et dépollution 11 000 t



Protection enduit après démolition



Sécurisation d'un bâtiment



Etalement d'un bâtiment



Sécurisation installation illicite

**Etudes Réalisation Démolition Terrassement**

**01.48.57.77.03**

**s.secretariat@erdt93.fr**

Plusieurs agents municipaux sont sollicités pour le bon déroulement de la Foire qui compte par ailleurs de nombreux habitués. Malgré la tristesse de ne pouvoir nous retrouver cette année, ils vous donnent tous rendez-vous en novembre 2021 pour partager de nouveau cette convivialité qui nous manque tant.

## RENDEZ-VOUS EST PRIS POUR 2021

### Louis ALCABELARD

« Depuis les années 90, je suis un habitué de la Foire aux vins. Je suis agent d'accueil, assermenté par la mairie. Je renseigne les visiteurs lorsqu'ils en ont besoin et je gère la relation entre les stands et les organisateurs, ainsi que le flux de personnes présentes. Je suis quelqu'un de très sociable. Depuis une vingtaine d'années que je fais cela, j'ai établi de belles relations avec les anciens exposants, tout comme avec ceux arrivés plus récemment. Même si je ne vois les exposants qu'une seule fois dans l'année, c'est toujours un bon moment. » ■



### Olivier DUBRANLE Graphiste au service communication de Gennevilliers

« C'est le service communication de la ville qui réalise l'affiche de la Foire tous les ans, en collaboration avec le maire et l'OTSI. Nous réalisons également un article dans Gen Mag et publions les informations sur le site internet de la ville. Chaque année, on essaie de produire un visuel qui soit surprenant. On cherche à montrer le produit principal sous un angle différent. On veut faire rêver les lecteurs. trices pour leur donner envie de venir à l'événement. » ■



### Rémi et Gisèle FEYTS

« Avant de nous installer à Gennevilliers, nous venions déjà à la Foire aux vins. Cela doit faire quasiment 25 ans que nous venons régulièrement. Nous aimons la variété proposée sur le week-end et apprécions la qualité des exposants. Il y a des produits issus de toutes les régions de France. Tous les ans, nous ne manquons pas d'y renouveler nos vins, nous faisons des réserves! Il y a beaucoup de foire du même genre dans les centres commerciaux mais celle de l'OTSI est vraiment plus conviviale. » ■



### Flora HERMARY

« Je fais partie de l'équipe des jardiniers de la ville. Tous les ans, nous habillons la Foire avec différentes plantes vertes et fleuries, comme les chrysanthèmes. On cherche à végétaliser l'événement et mettre un peu de couleur. On utilise parfois des minéraux comme des briques et des outils liés à l'agriculture. La Foire est une mission agréable qui nous change du quotidien. Cela nous permet de travailler avec les collègues qui montent les stands et de discuter avec les exposants. » ■



### Patrice OBEA restaurateur de l'Ambassade des terroirs à Gennevilliers et ancien exposant

« La Foire aux vins est un événement agréable où l'on ressent un état d'esprit très familial et convivial. L'ambiance y est chaleureuse notamment parce que l'on sent le plaisir des exposants à se retrouver année après année. Pour un particulier qui ne connaît pas forcément le vin, il y a beaucoup à découvrir et vous pouvez facilement discuter avec chacun.e. De très beaux domaines sont présents, notamment en bio, ce que j'apprécie particulièrement. » ■



LA SEMAG 92 VOUS PRÉSENTE...

SON NOUVEAU PROGRAMME

« RÉSIDENCE GABRIELLE »  
SEULEMENT 11 APPARTEMENTS  
DU 2 PIÈCES AU 5 PIÈCES DUPLEX

Contactez-nous dès maintenant au  
**01 47 99 30 76**  
afin d'être renseigné en exclusivité.

**DEVENEZ  
PROPRIÉTAIRE**  
DE VOTRE APPARTEMENT

- Dans une résidence contemporaine, aux prestations de qualité.
- Une adresse citadine qui excelle par son emplacement en cœur de ville.

A 100 m de l'Arrêt de Bus 178  
reliant la gare RER C  
GENEVILLIERS en 7 min

A 900 m du Métro  
Ligne 13  
LES AGNETTES

A 900 m du Village,  
près des commerces



VILLE DE  
**Gennevilliers**



Stéphane LEVY, Nicolas VERCELLINO, Photographes



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



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