



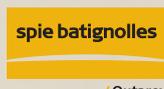
Célébrez à Gennevilliers la

36^e

FOIRE AUX VINS



19
20
21
NOVEMBRE
Salle
des fêtes



Organisée par l'office de tourisme de Gennevilliers
gennevilliers-tourisme.com

INFORMATIONS : 01 40 85 48 11

Autorisation municipale 21-02. L'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

ET PRODUITS RÉGIONAUX

Sommaire

- P 3** Crêpes et vignes
- P 4** L'authentique pays sancerrois
- P 5** Des artisans du bon goût
- P 7** Des salariés et bénévoles si précieux

ville-genevilliers.fr



Gennevilliers
LAUDACE D'UNE
VILLE POPULAIRE

CONCEPTION | CONSTRUCTION | RÉHABILITATION | AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR | MAINTENANCE

Construire autrement c'est une question de point de vue



© Germain Hazard/Royal Spak



Nouvelles façons d'habiter et de travailler, évolutions des attentes sociétales et environnementales, pour bâtir l'avenir durablement, il faut construire autrement. Spie batignolles concilie performance et durabilité, ce défi guide notre action au quotidien. Nous nous appuyons pour cela sur la complémentarité de nos expertises et implantations partout en France.



spiebatignolles.fr



OBM
CONSTRUCTION
Entreprise générale
de bâtiments bois,
industrialisés et modulaires

POUR VOS PROJETS, CONTACTEZ-NOUS!
WWW.OBM.FR

36^{ème} Foire aux vins et aux produits régionaux

Horaires de la manifestation :
Vendredi 19 novembre de 10h à 19h30
Samedi 20 novembre de 10h à 21h
Dimanche 21 novembre de 10h à 18h

**Salle des fêtes de Gennevilliers,
177 avenue Gabriel Péri**

Entrée libre, parking gratuit.
Numéro autorisation municipale 21-02

VINS ET CHAMPAGNES

• **Alsace :** Famille Hauller • **Auvergne-Rhône-Alpes :** Domaine Hirsh (Juliéna, Chénas, Moulin à Vent, Beaujolais village nouveau) ; **Domaine Montchanay** (Chiroubles, Morgon) • **Bourgogne :** Eric Montchovet (Pommard, Beaune premier cru, Monthélie premier cru, Hautes-Côtes de Beaune, rouge et blanc, Puligny-Montrachet, Bourgogne aligoté) ; **Grivelet, père et fils** (vins, champagne) ; **Dominique Harlin** (champagne) ; **Distillerie Guillon** (spiritueux à base de malt) • **Côtes du Rhône :** Laurent Brotte (vins AOC, Châteauneuf du Pape) • **Gironde :** Château Cantelaube (Saint-Emilion, Bordeaux) ; **Domaine Peymelon Les Petits** (Côtes de Blayes de Bordeaux, rouge et blanc, et Bordeaux clair, confit de vins) ; **Crus châteaux traditions, Nicolas Feugas** (Pineau, Cognac, conserve de canard, articles liés aux vins) ; **Pensée de Louise** (vin blanc, rouge, rosé) • **Languedoc Roussillon :** Château de Camplazens (La Clape) ; **Boron Ste-Lucie** (Corbières AOP) • **Midi Pyrénées :** Domaine de Cauquelle (Coteaux du Quercy, vins de pays du Lot blanc) • **Normandie :** GAEC de l'Ouefferie (cidre, jus de pomme et poire, calvados, liqueur, vinaigre) • **Occitanie :** J.-B. Favarel (Vins de Gaillac) ; **Y. Le Bouler** (Vins bio du Languedoc) • **Pays de la Loire :** Domaine Marchand et fils (vins de Pouilly, Pouilly fumé) ; **Maison Bouchet** (vins fins de Touraine) ; **Millérioux Georges et fils** (vins de Sancerre)

METS RÉGIONAUX

• **Bretagne :** Serge Ruffel (Creuse de Cancale, huîtres, soupes artisanales de poisson, rillettes) • **Centre Val-de-Loire :** Le cabanon gourmand (Croquets de Sancerre et autres biscuiteries) ; **Moulin de Pesselières** (huiles de noix et noisettes) ; **Nouveau :** Pisciculture R. Ludwig (truites fraîches, truites fumées et rillettes) ; **Nouveau :** Office du tourisme du Grand Sancerrois • **Corse :** Aux saveurs de Corse (charcuterie, fromage, épicerie et vins) • **Ile-de-France :** M. Fleuret (Crêpes et galettes bretonnes, sucrées et salées) ; **Akriche Sofyane, apiculteur** (miel, pollen, gelée royale, bonbons, vinaigre, pain d'épices, hydromel) ; **Brasserie artisanale Les Deux Frères** ; **Benjamin Gauffre** (bières artisanales fabriquées à Colombes) ; **Maison des Délices** (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie) ; **Nouveau :** Emmanuel Mare (couteaux artisanaux) ; **Kikinapa Sonnougat** (nougats artisanaux) • **Landes :** C. Labat (foie gras canard et oie, conserves traditionnelles) • **Limousin :** La ferme de Brossard (châtaignes) • **Normandie :** J.-B. Polet (escargots de Bretonne) • **Savoie :** La montagne à Jojo (fromages et saucissons) ; **J. et F. Bernard** (plats préparés conservés à base d'agneau) • **Provence-Alpes-Côte-d'Azur :** La charrette provençale (tapenade, olives, ail confit, chips de légumes)

Deux stands présentant les villes jumelées avec Gennevilliers, **Werne** (Allemagne) et **La Baneza** (Espagne) seront tenus.

OFFICE DE TOURISME-SYNDICAT D'INITIATIVE MAISON DU TOURISME

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers

Tél. : 0140 85 4811 et
0140 85 4819

Horaires d'ouverture :

- Lundi de 14 h à 17 h 30
- du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30.
- Fermé le samedi

www.gennevilliers-tourisme.com



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

Crêpes et vignes



Si un certain messie transformait, paraît-il, l'eau en vin, il se peut que dans un temps très proche, la vigne remplace la crêpe bretonne et que les céréaliers du Nord de la France anticipent l'évolution des espèces, mutant les épis de blés en grappes de raisins de cave ou de table. Le changement climatique apporte son lot de calamités sur l'ensemble du vignoble. Gel, grêle, canicule et inondations, maltraitent la vigne tout au long de son cycle, et entraînent des pertes de récoltes, des maladies, des vins lourds et alcooleux. La majorité du vignoble est touché.

Alors que faire ?

Arrêtons d'exploiter les ressources naturelles de la Terre de façon irraisonnée en dévastant la forêt amazonienne et tropicale, en creusant, à ciel ouvert, les entrailles de notre planète pour en extraire des métaux précieux qui équiperont votre futur véhicule électrique ou téléphone portable, en appauvrissant les sols, en tarissant les nappes phréatiques par et pour des cultures intensives, qui servent plus à engranger du profit qu'à nourrir les humains.

Plutôt que de soigner le mal, ou d'en prévenir les conséquences, mieux vaut chercher des solutions pérennes. Les vigneronnes de notre Foire savent conjuguer les nouvelles technologies avec les savoir-faire ancestraux. L'expérience leur a appris à retarder la taille, laisser d'avantage de feuillage pour protéger la grappe du soleil, planter de la vigne en altitude, sur des parcelles plus au nord pour rechercher de la fraîcheur. Dans le vignoble existant, ils implantent des cépages nouveaux, issus de la recherche agronomique, ou d'anciens, voire oubliés, adaptés à la sécheresse, au gel et immunisés contre les maladies.

Le réchauffement climatique oblige les frontières du vignoble à se déplacer au nord de la Loire. De jeunes vigneronnes lancent de nouveaux projets en Bretagne, à Theix dans le Morbihan, sur l'île de Groix, dans le Val-de-Rance. Ces terres ne sont pas soumises au gel printanier, les embruns marins chassent naturellement les parasites. Des expérimentations viticoles sont faites, même en Suède. Un jour, peut-être, nous dégusterons des glaces au chardonnay, au Cinsault, au Pinot ou melon de bourgogne. Fini le tirebouchon, vive le bâtonnet.

Je ne prétends pas détenir la sainte parole écologique, je laisse cela aux spécialistes donneurs de leçons qui n'ont jamais mis les mains dans le cambouis, c'est une juste reconnaissance envers nos vigneronnes qui se battent pour sauver, non seulement, leur outil de travail, mais aussi pour préserver les terroirs viticoles du pays. Ils vous attendent pour répondre à vos interrogations sur le devenir de la viticulture et vous offrir une dégustation du fruit de leur travail. Les bénévoles de l'OTSI seront à votre disposition pour vous faire passer un agréable séjour dans leurs vignes virtuelles. Ainsi la fête sera belle.

Noël Joubert
Président de l'OTSI

Si l'édition 2020 a été annulée, la Foire aux vins aura bel et bien lieu cet automne 2021. Le traditionnel ballet de notre commune. Cette année, la région mise à l'honneur sera le pays Sancerrois. Depuis la salle des fêtes, laissez-vous tenter et venez vous régaler.

L'AUTHENTIQUE PAYS SANCERROIS

DES HUILES DE PREMIER CHOIX

En liant la qualité des fruits de leur terroir à une méthode ancestrale, les gérants de l'huilerie artisanale Les Moulins de la Pesselière produisent des huiles aux « qualités nutritionnelles et gustatives d'exception ».

L'été dernier, Sancerre, commune de 1300 habitants dans le Cher, a été élu « Village préféré des Français » dans l'émission de Stéphane Bern. Situé à Jalognes, dans le pays sancerrois, Anny Allary et Joachim Seitz y fabriquent des huiles de noix et noisettes dans le plus grand respect des traditions. « Quand les saisons sont bonnes, nous achetons notre matière première directement auprès des particuliers, confie Anny Allary. Ici, tout le monde a des noix ou des noisettes dans son jardin ! Celles-ci ont beaucoup de bouquets et sont donc excellentes pour fabriquer de l'huile. » Le duo travaille exclusivement à partir de premières pressions. « On écrase les noix et noisettes sous une meule de pierre. Cela produit une pâte qui est mise dans une grosse poêle. Elle est ensuite torréfiée ce qui permet d'ouvrir ses arômes de miel, d'épices...Vient ensuite l'extraction mécanique : on place cette pâte dans une presse pour que l'huile en sorte. » Le tour est alors presque joué. « On laisse reposer, sans filtrer. Une fois la décantation réalisée naturellement, on met en bouteille ! » dévoile Anny Allary.



LE PAYS DE SANCERRE

A deux heures de Gennevilliers, logé le long de la Loire dans le département du Cher, le Grand Sancerrois recèle de merveilles. Des vignes à perte de vue, des ruelles pittoresques mais aussi des monuments historiques sont la promesse de cette région. Autour de Sancerre, ville au cœur médiéval et à l'histoire riche, se déploie tout un ensemble de villages et hameaux prenant place entre les coteaux.

L'office de tourisme du Grand Sancerrois sera à la Foire pour vous faire découvrir leur territoire.



© Office de tourisme du Grand Sancerrois

PENSEZ À COMMANDER VOS CRUSTACÉS

AUPRÈS DE L'OFFICE DE TOURISME POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

✓ **HUITRES CREUSES
DE CANCALE N° 3**

LA BOURRICHE
DE 50 PIÈCES

AU PRIX **DE 30 €**

Livrée le 23 décembre

✓ **COQUILLES
SAINT-JACQUES FRAÎCHES
5KG**

DÉCOQUILLÉES (ENVIRON 25 PIÈCES)
(les noix de Saint-Jacques sont livrées sous vide
et peuvent être congelées)

AU PRIX **DE 30 €**

Livrées le 3 décembre

des professionnels de la vigne et des métiers de bouche animera Gennevilliers pour la 36^{ème} fois de l'histoire. Vous aurez l'occasion de partir à la rencontre de cette région préservée, aux terres vallonnées et authentiques.

DES ARTISANS DU BON GOÛT



DÉLICIEUX SPIRITUEUX

Produire un spiritueux à base de malt 100% français, c'est possible ! La distillerie Guillon, logée au coeur de la montagne de Reims, le prouve. Grâce à sa gamme unique, 16 produits au goût inimitable sont développés par l'enseigne.

Pour la troisième fois, la distillerie Guillon sera à Gennevilliers le weekend du 20 novembre pour délivrer quelques-uns de ses secrets. Créée en 1997 par Thierry Guillon, l'entreprise de spiritueux s'appuie sur un savoir-faire précis. « Nous distillons deux fois le malt, comme les Ecossais, explique François Blanche, salarié de la société. Le produit obtenu est ensuite mis dans des fûts de bourgogne blanc. Puis dans un fût de finition qui donne cette robe et ce caractère à notre produit. Nous le proposons avec 4, 8 et 12 ans de maturation. Pour en savoir plus, il faut venir le goûter à notre stand ! » invite-t-il, rieur.

UN PAIN LOCAL DE QUALITÉ

La maison des délices porte bien son nom. La boulangerie gennevilloise propose une grande diversité de pains mais aussi de nombreuses viennoiseries et pâtisseries extrêmement travaillées. Une équipe d'artisans locaux qui gagnent à être connus.

Les gourmand.e.s savent à quel point une boulangerie de qualité est un petit bonheur du quotidien...Logée au coeur du village, au 4 rue Félicie à Gennevilliers, la Maison des délices est de celle-là. L'enseigne propose plusieurs sortes de pains spéciaux réalisés à partir de différentes farines, dont la Croquise, une baguette tradition au levain. La boulangerie présente en rayon toute une gamme de viennoiseries et de pâtisseries. Toutes sont faites maison, avec soin et gourmandise. « Nous apprécions beaucoup l'ambiance qui règne à la Foire et nous y participons de nouveau avec plaisir », partage Sophie Maryam, gérante des lieux.



Désamiantage - Déplombage - Dépollution

Née en mars 2017 d'un besoin grandissant de professionnels de la dépollution dans le domaine de la démolition et de la réhabilitation, IE PRO vous assure une approche environnementale novatrice. Quel que soit votre problème de pollution avant démolition ou avant travaux IE-PRO s'adapte à vos besoins.

iepro.fr
09 52 13 00 45 - contact@iepro.fr





ENSEMBLE, NOUS AVANÇONS

DÉMOLITION • DÉPOLLUTION • DÉSAMIANPAGE • MESURES CONSERVATOIRES

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

DÉMOLITION GRANDE HAUTEUR



SPIE : 3 Tours Eiffel



BATI PARIS : Château-Landon



VILLE GENNEVILLIERS : Louis Roche



ACLL : Aubervilliers Sadi Carnot

OPTIMISATION DES TERRASSEMENTS & DÉPOLLUTION



SEMAG 92 : Thomas Edison



BATI PARIS : Gentilly



SBI : Neuilly-Plaisance

CURAGE DE BÂTIMENTS POUR DÉMOLITION OU RÉNOVATION



Créteil : 3 Tours Eiffel



Ville GENNEVILLIERS : Hôtel de Ville R0

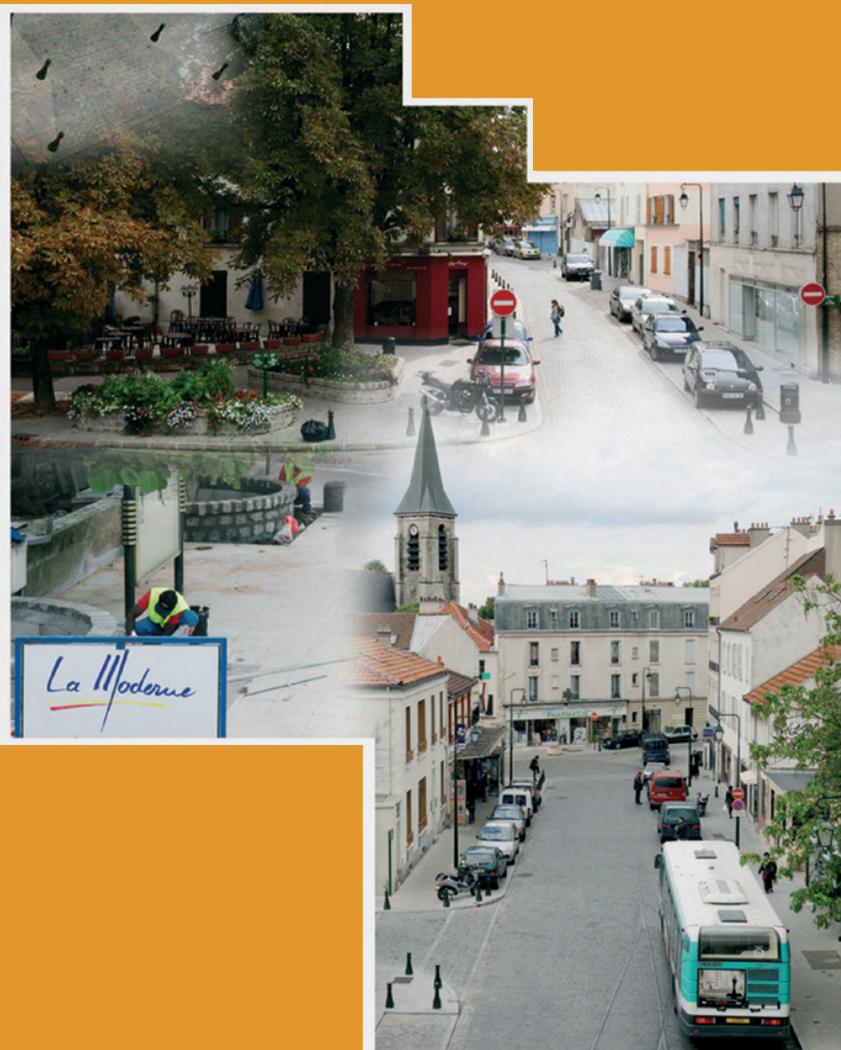


Ville GENNEVILLIERS : Jaffeux

Études - Réalisation - Démolition - Terrassement

01.48.57.77.03

s.secretariat@erdt93.fr



La Moderne

Aménagements Urbains
Assainissement - Voirie
Béton Armé - Pavage

S.A. SCOP FONDÉE EN 1919

169, avenue Henri Ravera

92220 Bagneux

Tél. 01 46 56 16 04

Fax. 01 46 56 90 31

Agence Nord

14, route des Petits Ponts

93290 Tremblay-en-France

Tél. 01 48 61 94 89

Fax. 01 48 61 95 23

Pour que la Foire se déroule dans les meilleures conditions possible, plusieurs acteurs.trices doivent mettre la main à la pâte et le coeur à l'ouvrage. Revue d'effectif des différents bénévoles et salariés sollicité.e.s pour la réussite de l'événement.

DES SALARIÉS ET BÉNÉVOLES SI PRÉCIEUX



RESTAURATION SUR LA FOIRE TOUT LE WEEK END :

**moules - frites - galettes - crêpes
huitres creuses de Cancale**

MENU BRASSERIE

Vendredi :

**Tartine sardine au fromage frais
Joue de bœuf à la bourguignonne et tagliatelles
Tartelette aux pommes caramel beurre salé**

Samedi :

**Salade périgourdine
Blanquette de veau riz pilaf
Cheese-cake aux fruits de la passion**

Dimanche :

**Pâté en croûte de canard
Dos de cabillaud sauce vierge,
écrasé de pomme de terre
Tarte Tatin et crème vanille**

**Pour rejoindre l'OTSI
et son équipe de bénévoles,
contactez le 01 40 85 48 11**

« **N**ous sommes une équipe de onze et nous montons tous les stands pour les exposants, en ajoutant un peu de décoration. Cela nous occupe pendant quatre jours la semaine de la Foire. En parallèle, nous continuons de travailler sur les autres manifestations de la ville. Au départ, la salle des fêtes est totalement nue. Nous montons les stands à partir de structures en aluminium assez lourdes à manipuler. Elles sont toutes numérotées pour gagner du temps. Nous nous occupons de tout démonter une fois la Foire terminée. »

Frédéric Legrand,
responsable adjoint de la régie
des fêtes et cérémonies de la ville

« **N**ormalement, je suis gardien dans une école mais durant la Foire, mon rôle est celui d'appariteur. Avec mon binôme, nous sommes à l'entrée, à l'accueil des visiteurs. Si besoin, je fais le lien avec les agents de sécurité. Si les exposants ont un problème, ils s'adressent à nous. Sincèrement, je le fais avec énormément de plaisir. Je suis quelqu'un de curieux et j'en découvre beaucoup sur les régions de France chaque année. Cette Foire est une belle richesse pour notre ville. »

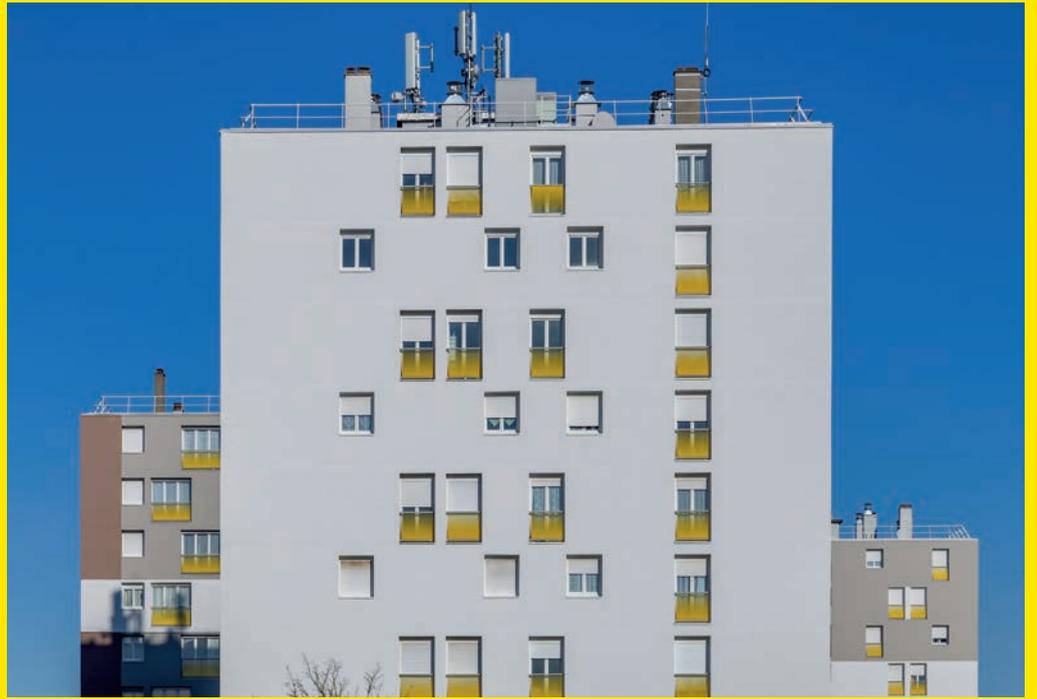
Boubaker Nehari,
appariteur sur l'événement.

« **S**ur la Foire, les bénévoles de l'office de tourisme sont polyvalents. La semaine précédente, on investit les lieux avec notre matériel. On met en place le bar, les frigos, les tables et les chaises. On fonctionne avec un plan précis établi à partir des besoins des exposants. On pose de la décoration aussi. Ça fait une petite dizaine d'années que je suis bénévole et il y règne une belle ambiance. On a pris l'habitude de casser la croute ensemble avant la Foire. J'apprécie particulièrement l'accueil des exposants. On est même allés en vacances chez certains ! »

Alain Cléty,
administrateur de l'OTSI

« **J**e suis la fille de l'ancien président de l'office de tourisme donc j'ai baigné dedans depuis que je suis petite. L'OTSI est une seconde famille pour moi. Durant la Foire, je tiens le bar. Avec les vigneron, on prend le petit déjeuner ensemble avant d'ouvrir au public. C'est très convivial. On aide les vigneron s'ils ont des besoins spécifiques. Je ne bois pas de vin mais j'apprends beaucoup durant le weekend ! D'une année sur l'autre, on crée des liens. »

Nolwenn Kerbastard,
bénévole



GCC REHABITAT SE MET AU SERVICE DES LOCATAIRES
POUR LEUR BIEN-ÊTRE AU QUOTIDIEN

L'ETI
DE PRÉFÉRENCE

226 Avenue du Maréchal Foch, 78130 Les Mureaux
www.gcc-groupe.com

SEMAG 92

Opérateur global
de l'aménagement
et de la construction

SEMAG 92

Parc des Barbanniers - 3, Promenade de la Bonnette - 92230 Gennevilliers
Tél. : 01 47 99 30 76 - semag@semag92.fr