

La Voix Populaire

n°7 • novembre 2010

25^e Foire aux vins
19, 20 et 21 novembre
Salle des Fêtes
177 avenue Gabriel-Péri – Gennevilliers



L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par arrêté préfectoral n°2010/63/2.1.7. du 13/09/2010.



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>

REALISATION
SEMAG 92

Aménageur de votre ville

- 15 000 m² de bureaux neufs face à la station de métro « Gabriel Péri »
- La certification Haute Qualité Environnementale® et le label Bâtiment Basse Consommation
- La proximité immédiate de La Défense et des quartiers d'affaires de l'Ouest parisien
- Une image architecturale forte signée Jean-Paul VIGUIER
- Une capacité d'accueil de plus de 1 100 personnes
- Des espaces de travail techniquement performants dominant un îlot de verdure de 3 000 m²
- Des plateaux de plus de 2 500 m² pouvant fonctionner en entités autonomes
- Des espaces de restauration, des terrasses et des jardins
- Les garanties de qualité d'une réalisation signée Nexity Entreprises



REALISATION
SEMAG 92

Tél. 01 47 99 30 76

Un quart de siècle

Vers 600 ans avant notre ère, les Grecs s'installent à Marseille et plantent les premiers pieds de vigne. 2 585 ans plus tard l'Office de Tourisme Syndicat d'Initiative organise à Gennevilliers la première Foire aux Vins qui fêtera les 19, 20 et 21 novembre son 25^e anniversaire.

Que de chemin parcouru !

Les vigneronnes, pionnières de la première Foire, sont devenues aujourd'hui les piliers de cette manifestation culturelle. Ils se rappellent encore que « le chiffre d'affaires n'a pas suffi à payer le gas-oil, mais que la chaleur humaine des Genevillois a fait le reste et nous sommes toujours revenus ».

Aujourd'hui, notre Foire regroupe plus de trente vigneronnes et vignerons issus de quatorze régions viticoles françaises. Toutes et tous vous diront que le travail de la vigne est le plus beau métier du monde mais aussi le plus dur pour les hommes comme pour les femmes.

Alors quoi de plus normal que de vouloir vivre sa vie, partir à la retraite à un âge raisonnable et de céder son exploitation aux enfants pour perpétuer le savoir-faire ancestral.

Mais face à la mondialisation qui grignote tous les jours notre patrimoine culturel, agronomique, industriel et scientifique, les vigneronnes comme les



producteurs de lait, de fruits, de viandes ou de légumes ont la tête dans l'eau. Les technocrates de Bruxelles qui ont fait manger des farines de poisson aux vaches et des hormones aux veaux, veulent aujourd'hui retirer l'âme de nos productions viticoles.

Ainsi, en inondant le marché avec les vins du nouveau monde, finis les A.O.C., finis les terroirs, finis les crus du Beaujolais, les Cahors, les Chablis, les Châteaux Neuf du Pape, finis les Gewürztraminer, les Côtes Rôties, les Pouilly fumés ou fuissés.

Place au super marché du picrate !

Un journal que l'on vend le matin d'un dimanche a publié cet été une série de reportages sur des vigneronnes. Ces femmes ont repris ou créé des



exploitations avec courage et la détermination à bien faire leur métier et produire des vins de qualités accessibles à tous.

Nous leur rendons hommage, année de la Femme oblige, par une exposition retraçant leur parcours.

Avec des nouveautés, des surprises et plein de bonnes choses, cette 25^e Foire aux Vins de Gennevilliers sera sans aucun doute un bon cru.

Toute l'équipe de l'O.T.S.I. vous attend pour réveiller tous vos sens olfactifs et gustatifs.

A bientôt.

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

Foire aux vins
et aux produits
régionaux



25^e Foire aux Vins et aux produits régionaux

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

Salle des Fêtes
177, avenue Gabriel Péri
Gennevilliers

Au programme

- 34 vigneronnes de 14 régions viticoles françaises
- 20 producteurs régionaux de foies gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisiné, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, brioches, fruits déshydratés, pains et châtaignes...
- Présence des villes jumelées à Gennevilliers : Imola (Italie), Bergkamen (Allemagne), La Bañeza (Espagne)
- Animations
- Restauration
- Exposition sur les femmes vigneronnes

Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par arrêté préfectoral n°2010/63/2.1.7. du 13/09/2010. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Sommaire

- > Un quart de siècle page 3
- > 25^e Foire, ça s'arrose page 4
- > Toute une histoire page 4
- > A la première Foire et toujours là page 5
- > Les vigneronnes à l'honneur page 5
- > Restau, menus et promos page 7

Office de tourisme Syndicat d'initiative Maison du tourisme

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers – Tél. : 01 40 85 48 11

Horaires d'ouverture :

lundi de 14h à 18h30 ;
du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h30 ;
le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h.





25^e Foire, ça s'arrose !

Depuis 1986, année de la première Foire aux Vins et aux Produits régionaux, celle-ci n'a cessé d'évoluer. Avec 18 000 visiteurs en trois jours, son succès retentit bien au-delà des frontières de Gennevilliers. La cinquantaine de producteurs, tous produits confondus, fidèles entre les fidèles, n'ont de cesse de faire connaître leurs nouveautés. Les organisateurs, en très grande majorité bénévoles, font preuve de toute leur créativité renouvelée pour maintenir l'intérêt de la Foire et sa légendaire convivialité, reconnue sur l'ensemble de l'hexagone.

Histoire de Foires

Née en 1986 de la volonté du conseil d'administration de l'O.T.S.I., la Foire aux Vins a connu différentes évolutions. Serge Cuisinier a participé à l'organisation de la toute première Foire. Et des suivantes...

Pourquoi avoir créé cette Foire ?

Serge Cuisinier : Nous avons pour mission de créer des initiatives festives à Gennevilliers II y avait au conseil d'administration de l'Office de tourisme, quelques fins gourmets, amateurs de grands vins et de produits régionaux de qualité. La Foire était née. Dans un premier temps pendant deux jours. Tout le monde s'y est mis. La première année a été une véritable aventure. Elle se tenait sur le mail de la mairie. Les trois premières

années, les dix exposants ont essayé et en ont été de leur poche, même avec la subvention de 400 francs que nous octroyions aux producteurs venant de province.

La Foire a très vite évolué...

S. C. : Pour des raisons de sécurité, de circulation piétonne et de succès, en 1989, la Foire a dû déménager et rejoindre la salle des fêtes qui, aujourd'hui, avec près de soixante exposants et 18 000 visiteurs affiche complet. Nous avons prospecté dans la France entière à la recherche de vigneron. Nous

avons aussi décidé de les accueillir chez nous pour diminuer leurs frais. Et ça a marché. Les vigneron ont très vite souhaité commencer dès le vendredi. Ce qui a été fait.

La Foire est une tradition aujourd'hui...

S. C. : Oui et dès le vendredi. De nombreux visiteurs viennent pendant les trois jours. D'autres y viennent le vendredi après leur travail et partent en week-end. Il y a tous les cas de figure. Et, malgré la crise, le nombre d'entrée ne faiblit pas. Il n'y a que du vin et des



produits régionaux de qualité d'excellente qualité. Les exposants adaptent leur tarif au plus bas. Nous veillons à avoir le meilleur rapport qualité-prix. Et en plus beaucoup de convivialité et de solidarité. Rien que de bons souvenirs.



VOTRE PARTENAIRE

- Terrassements généraux
- Traitement des sites et sols pollués
- Aménagements paysagers
- Voiries / Réseaux divers
- Protection feu des tunnels



Siège social : BP 13
220, av. de la Division Leclerc
94460 valenton
Tél. : 01 45 10 16 70 - Fax : 01 43 86 49 97
SAS au capital de 250 000 €

Les produits régionaux, un régal

Comme chaque année, la Foire regorge de foies gras, poissons fumés, soupes de poisson, agneau et canard cuisinés, escargots, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, fruits déshydratés, châtaignes. Une nouveauté, les pains naturels de Bretagne. Les huîtres de Cancale sont toujours de la fête, mais leur production est en danger.

Les huîtres de Cancale 100% naturelles sont en danger : « Depuis 2008, la mortalité des bébés huîtres augmente de façon inquiétante. 60 à 80% n'arrivent pas à maturité, explique Serge Ruffel, responsable de la société Les creuses de Cancale, extra fraîches, bien connues des Gennevillois. A cela une raison : les défenseurs des huîtres naturelles pensent que l'arrivée des huîtres stériles, élevées en écloserie sont soumises à une modification chromosomique. Leur croisement avec les huîtres naturelles donne naissance à des huîtres non viables. A l'image du saumon et des poissons d'élevage. La production d'huîtres est en diminution de 50% avec pour conséquence une augmentation du prix de vente.

Notre espoir est de faire cesser la reproduction d'huîtres trafiquées. Mais leurs producteurs veulent poursuivre ce marché pour des raisons de rentabilité, comme cela a été fait avec les OGM dans l'agriculture. La qualité de l'huître de Cancale, arrivée à maturité est intacte : charnue, iodée, avec un léger goût de noisette. Un régal ! Plus de 400 kilos d'huîtres, creuses ou plates, sont consommés à la Foire. »



A la première Foire et toujours là

« La Foire aux vins, on ne peut pas s'en passer ! » Tel est le leitmotiv des exposants. Certains en sont à leur 25^e édition. Zoom sur trois d'entre eux.



Marie-Thérèse Hauller, exploitante en vins d'Alsace, ne la manquerait pour rien au monde. « La première année, nous en avons été de notre poche entre l'hôtel et le gas-oil ! Une catastrophe budgétaire ! La deuxième année ce n'était guère mieux, financièrement. Il a fallu attendre la troisième

année pour gagner un peu notre vie. Mais nous avons adoré la convivialité et l'accueil des Gennevillois que nous ne le trouvons nulle part ailleurs ! Très vite, nous avons été hébergés chez des Gennevillois, devenus des amis. Et bien d'autres encore. Nous avons créés des liens d'amitié entre producteurs et avec toute l'équipe gennevilloise. L'entraide est aussi de mise. Le jour où je me suis fait mal au pied, tout le monde nous a donné un coup de main. »



« Mon mari y va depuis toujours, raconte Maryvonne Guignan, productrice de vins biologiques, appellation Château Rouaud et de jus de raisin naturel. A force qu'il en parle avec tant d'émotion, je l'ai accompagné pour ma plus grande joie. Quelle convivialité et quel accueil ! C'est l'occasion de rencontrer nos copains vigneron. Tout le monde travaille dans le même sens. Les petits-déjeuners sont inoubliables. Tout le monde est rassemblé. Chacun émet son opinion sur ce qui va et sur ce qui pourrait être amélioré. Les organisateurs se mettent en quatre pour nous satisfaire. L'accueil est extraordinaire, plein de gentillesse. Ce qui est rarement le cas dans d'autres foires. Nous sommes logés chez l'habitant et avons des visiteurs fidèles ; des liens forts se créent avec les Gennevillois. »

Solange et Jean-François Fleurance sont présents chaque année sur leur stand de vins du Pays nantais, domaine de Vrillonnière. « Notre gamme s'élargit d'année en année. Les premières an-



nées dans le mail de la mairie nous ont beaucoup marqués. Nous étions en plein air, mais quelle ambiance ! Quand la Foire est descendue dans la salle des fêtes, il fallait créer d'autres habitudes. Les organisateurs ont pris toutes les dispositions nécessaires. La convivialité est intacte. Le soir, nous nous retrouvons tous ensemble, organisateurs et exposants. Pendant trois jours, nous revoyons nos clients fidèles et avons lié amitié avec des Gennevillois. La Foire est connue et attire un public nombreux. »

Des animations en voici, en voilà

En plus de son ambiance conviviale, la Foire accueille des animations, toujours diverses : orgue de barbarie et chansons populaires, caricatures et tombola. Le Moulin des automates, quant à lui, présente la tonnellerie. Sept automates de 65 centimètres (échelle 1/3), totalement animés mettent en scène la fabrication à l'ancienne des tonneaux. Plusieurs scènes animées retracent l'ensemble des opérations indispensables pour parvenir au produit fini, prêt à accueillir à conserver et

à faire vieillir l'huile, l'eau et surtout le vin. Tout d'abord le bûcheron abat l'arbre ; puis les scieurs de long scient les planches pour le fond du tonneau ; troisième étape, la réalisation des douelles, lattes recourbées qui constituent le tour du tonneau ; et enfin le montage... Egalement un atelier de création mené de

main de maître avec la participation des visiteurs. Une nouvelle expérience à tenter absolument !



Une amoureuse de la vigne

Chaque année, depuis presque 25 ans, Nathalie Masson tient le stand de Vins de Savoie à la Foire aux Vins de Gennevilliers.



« A 15 ans, je faisais mes premières vendanges en Savoie. J'aime beaucoup travailler au grand air. J'aime particulièrement entretenir la vigne, la soigner, la tailler, examiner la pousse des grappes jusqu'à leur maturation. » En 2005, après les vendanges, elle quitte la vigne pour rejoindre un emploi salarié dans un dépôt d'alimentation. Avec regrets. Crise oblige. Aujourd'hui son époux, Frank, s'occupe seul de l'exploitation. « Chaque année, je participe aux vendanges. » Un vrai moment de bonheur retrouvé !

Les vigneronnes à l'honneur

Pour le centième anniversaire de la journée internationale des droits des femmes, la Foire aux vins rend hommage aux vigneronnes. Une trentaine de photos et de textes retrace

le quotidien de ces femmes qui consacrent leur vie à la vigne et au vin. L'exposition voit son existence grâce au partenariat avec L'Humanité Dimanche qui a ouvert tout l'été ses colonnes à ces femmes amoureuses de la vigne.





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.

*Voir rapport à un essai classique BSE/80 91%



La route avance

SNPR

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



Scillette
Parcel Vilette
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



Orée du Bois - Porte Maillot



Verrière Marché du Templier - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SOEDAT



Passerelle Noisy-le-Grand



DEMOLITION

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



CPAM Le Blanc-Mesnil



QUALIFICATION
1112-1512

19, rue du Vert Bois - 93100 MONTREUIL

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

L'espace restauration en toute liberté

La 25^e Foire aux vins innove avec la nouvelle formule : « Au Bistrot de la Foire aux vins ». Pendant les 3 jours, les visiteurs peuvent se restaurer avec les spécialités des stands : moules frites, escargots, dégustation d'huîtres, crêpes salées ou sucrées, et aussi assiettes de poissons fumés, de charcuteries ou de foie gras à commander auprès des exposants.

Le traiteur Repas 95 propose deux formules avec plusieurs choix chaque jour.

Le menu à 13 € : Une entrée, un plat, un dessert
ou la carte : hors d'œuvre : 4 € ; plat garni : 8 € ; dessert : 3 €.

Vendredi	Samedi	Dimanche
Entrée : Mousseline aux deux poissons, sauce verte Composition de crudité	Entrée : Oeuf poché au saumon fumé et concombres à la crème Chiffonade de jambon de Bayonne sur lit de salade verte, tomates cerise	Entrée : Tomate farcie au thon épicé Terrine de canard
Plat : Carbonade de boeuf à la Flamande, pommes vapeur, carottes Vichy Pavé de saumon sauce hollandaise, dariole de riz	Plat : Fondant de volaille forestier, gratin dauphinois Filet de lieu à la Dieppoise , riz Basmati	Plat : Paëlla Filet de colin à l'Américaine , pommes anglaises
Dessert : Framboisier au coulis de fruits rouges Île flottante	Dessert : Tarte aux fruits Douceur chocolat, crème anglaise	Dessert : Paris Brest Salade de fruits

Buffet gastronomique dansant, samedi à 20h30, animé par l'Orchestre Calypso et Sali, caricaturiste en direct.

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

Vente des billets jusqu'au jeudi 18 novembre à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11) puis les vendredi 19 et samedi 20 sur le stand OTSI à la Foire aux Vins.

Hors-d'œuvre

Jambon de pays • Terrines de campagne, lapin ou poivre vert
• Charcuteries du terroir • Roulade de saumon frais farci aux herbes et crevettes bouquet décortiquées
• Osiers de salade Garden dans son nid de chou vert • Dentelle de saumon fumé et crevettes bouquet, sauce citronnée • Salade Agadir
• Salade de pommes de terre au thon

Plat unique

Trilogie de poissons, sauce américaine
Riz Basmati et petits légumes
Tomates confites (service à table)

Plateau de fromages

Assortiment de desserts

Tarte aux pommes
Délice Chocolat
Tarte aux framboises

Promotion des restaurateurs, spéciale Foire aux Vins

L'Estaminet Hôtel Ibis Gennevilliers Kir, café offerts midis et soirs
du 19 novembre au 19 décembre inclus.
32-36, rue Louis-Calmel • 01 40 85 19 19

Au Vieux Strasbourg
1 choucroute 7 variétés achetée, la 2^e offerte, les mardis, mercredis et jeudis soirs du 23 novembre au 18 décembre inclus
6, bd Camélinat • 01 47 94 11 35

Sakura
Apéritif offert le soir
du vendredi 19 novembre au dimanche 19 décembre inclus.
Centre commercial Carrefour
21-23, rue Louis-Calmel • 01 47 98 89 30

Courtepaille
Le deuxième plat de même valeur offert, le midi et le soir du vendredi 19 novembre au dimanche 19 décembre.
Avenue Laurent-Cély • 01 47 90 73 51

La Criée
Un kir offert par personne ou un menu enfant offert pour un adulte payant, du vendredi 19 novembre au dimanche 19 décembre.
253, avenue Laurent-Cély • 01 41 21 80 80

L'Auberge de la roseraie
Un apéritif offert par personne aux dates indiquées,
du 19 novembre au 20 décembre.
110, avenue Gabriel-Péri • 01 47 98 96 15

L'Ambassade des Terroirs
Un pot au feu acheté, le deuxième offert aux dates indiquées,
du 19 novembre au 20 décembre.
45, rue Pierre-Timbaud • 01 47 98 39 26

Spoons
Un café gourmand offert aux dates indiquées
entre le 19 novembre et le 18 décembre.
22, rue Pierre-Timbaud • 01 47 98 94 03

Construire & Maintenir

Une entreprise au cœur du bâtiment

ETI est une entreprise générale du bâtiment possédant une solide expérience de la construction neuve, la rénovation et la reconstruction lourde d'immeubles. ETI est aussi opérateur de service grâce à ses filiales spécialisées dans les domaines du génie climatique et électrique, de la maintenance multi techniques / multiservices et du facility management. Elle accompagne ses clients au-delà de la construction.



EFIDIS
Ivry-sur-Seine
Archi. : Cenci Jacquot



SEMISE
Ivry-sur-Seine
Archi. : G Gribbe



APHP
Hopital St Louis - Archi. : JP Philippon



92/98 Bd Victor Hugo
92115 CLICHY
Tél. 01 41 40 15 15
Fax 01 47 31 02 49



ADHÈRE !

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 les alentours. C'est également un point de vente de billets des spectacles de la Ville de Gennevilliers. Il gère le planning des salles festives. Lieu de convivialité, ses adhérents se retrouvent dans les différentes commissions qui préparent et portent les grands événements initiés par l'OTSI : Marché de Printemps, Brocante, Foire aux Vins et Marché de Noël.



Bulletin d'adhésion

Adhésion individuelle : 6 € - Adhésion familiale : 9 €

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Mail : _____

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

Bulletin à retourner à l'OTSI (chèque à l'ordre de l'OTSI)

nature friendly*

**Concilier efficacité énergétique
et respect de l'environnement,
faisons-le ensemble.**

www.cofely-gdfsuez.fr

COFELY
GDF SUEZ



L'efficacité énergétique et environnementale en action.

* agir en harmonie avec la nature

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Direction Régionale Ile de France Tertiaire - Agence Paris Grande Arche
7 Avenue Léon Eyrolles - 94234 CACHAN Cedex
Tél : 01 49 08 71 71 - www.cofely-gdfsuez.com

Credits photos : J.F. Lesenechal, Jupiterimages, photothèque Cofely, © Paul Prescott - Fotolia.com

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

Credit photo couverture : Fotolia - © Farouk Laboudi