

La Voix Populaire

N° 9 • mai 2011

32^e Marché de Printemps

Toujours une vraie fête pour les enfants !



Samedi 7 mai
de 10 h à 18 h
Place du Marché

COFELY
GDF SUEZ

VEOLIA
PROPRETÉ



OFFICE DE TOURISME
SYNDICAT D'INITIATIVE

EIFFAGE
CONSTRUCTION

demathieu & bard
BATIMENT ILE DE FRANCE

GENNEDITH
SOCIÉTÉ GENNEVILLEOISE DE DISTRIBUTION THERMIQUE

SNPR
Société COLAS Ile-de-France Normandie

SEMAG 92

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

Les enfants, à table !



Chaque année, l'Office de Tourisme, Syndicat d'Initiative vous invite à un nouveau tour de France des saveurs et des plaisirs de la table sur son Marché de Printemps.

Mais la table, ce n'est pas simplement une assiette bien garnie d'un bon plat, sauf s'il s'agit d'un vieux ragoût bien mitonné par notre grand-mère, un verre de vin « *qui était une horrible piquette mais qui faisait des centaines* » ; le tout encerclé par des couverts en argent.

La table, c'est aussi de la belle faïencerie comme celle que vous trouverez non pas à Limoges, mais sur notre Marché auprès de Madame Baranger, c'est aussi de beaux verres, pas forcément de Baccarat, mais peints par des mains gennevilloises et néanmoins expertes par nos amis de Fleurs Toth.

La table, c'est aussi le plaisir d'accueillir, le bonheur de recevoir, l'envie de décorer sa table avec des fleurs naturelles coupées que vous propose notre Gennevilloise, Martine Floor. Vos jardinières de balcon seront garnies par le spécialiste des fleurs à replanter, notre inimitable Faraoni et ses 16 mètres d'exposition.

Voilà pour la table. A vous de faire le menu.

Poissons fumés, canard, crêpes, fromages, escar-

gots, agneau, cochonnaille, frites, choisissez un petit vin de Loire ou un Chablis, et bon appétit à l'espace pique-nique avec Calypso et ses airs musicaux endia-

blés. En avant la musique.

Pour les enfants, cette année l'OTSI a mis les petits plats dans les grands, avec au programme : découverte des animaux avec « la ferme de Tiligolo », maquillage, découverte aromatique de la cuisine animée par M. Caillaut du restaurant *L'ambassadeur des terroirs* et M. Santos de la boulangerie *La journée du Village*. L'association *Jardin pour tous* avec Arnaud Henri fera découvrir son jardin, les Espaces Verts municipaux montreront tous les végétaux qui ornent notre ville.

Ce Marché de Printemps va susciter tous vos sens : l'ouïe avec les animations musicales, le goût avec les produits régionaux, l'odorat avec le parfum des fleurs, la vue avec toutes les beautés artisanales présentes sur le Marché et le touché avec les poignées de mains en croissant tous vos amis.

Alors à bientôt, bonne visite sur notre Marché.

Que tout le plaisir soit pour vous !

Noël JOUBERT

Responsable du Marché de Printemps pour l'OTSI



Demandez le programme !

Le programme complet du 32^e Marché de Printemps, édité par la ville de Gennevilliers, avec les horaires et l'ensemble des partenaires et des participants, est distribué dans toutes les boîtes aux lettres de la ville. Bonne lecture !



32^e Marché de Printemps
Samedi 7 mai, de 10 h à 18 h
Place du Marché

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.

Sommaire

- > **Les enfants, à table !** page 3
- > **Les fleurs et la nature en vedette** page 4
- > **Des animations et des ateliers** page 4
- > **L'art de l'artisanat** page 5
- > **Produits régionaux naturels et du terroir** page 7



Les fleurs et la nature en vedette



Cette année, pour cause de travaux sur la Place Jean-Grandel, le Marché de Printemps prend ses quartiers sur la Place du Marché, à quelques pas de fourmi. Pas d'inquiétude, animations, joie de vivre et convivialité sont toujours au rendez-vous. Vingt-cinq stands et des animations ont répondu à l'appel de l'OTSI qui a commandé pour l'occasion les rayons de Monsieur Soleil pour éblouir les visiteurs de ses mille feux.



Des animations et des ateliers

Le Marché de Printemps sera en fête avec son lot d'animation pour enfants mais aussi pour les plus grands. Entre l'atelier de maquillage, la pêche aux canards, plusieurs ateliers ont pour vocation d'honorer dame Nature.

A la rencontre des animaux de la Ferme

Depuis plusieurs années, c'est devenu une coutume et un plaisir renouvelé pour les enfants. La Ferme de Tiligolo sera présente en plein air et en plein cœur du Marché de Printemps. Kakou, l'un des cinq Tiligolo, donne le programme : « Les animaux sont visibles toute la journée. Plusieurs fois dans la journée, les enfants que nous



habillons en fermiers et fermières entrent dans la ferme pour donner le biberon à l'agneau, au chevreau et au porcelet. Lors de mini-spectacles, des sketches

amusants entre le fermier ou la fermière et les animaux favorisent leur présentation ludique autour d'histoires imaginées par le créateur de la Ferme.

Toujours dans le respect de l'animal et de l'enfant. Eclats de rire et yeux ébahis assurés. Et en cette année de l'enfance, Kakou adres-

se à tous les enfants ce message : « Soyez vous-mêmes et simples tout en respectant les animaux et la nature. Ainsi, on se respecte soi-même. »



Villette



Parcs et jardins
Terrains de sports
Entretien d'espaces verts
Arrosage, Éclairage, Pavages, Jeux, Clôtures

46, avenue de la Longue Bertrane
 92390 Villeneuve-la-Garenne
 Tel: 01 40 85 06 22
www.marcel-villette.fr



DEPUIS
1929

Atelier fleurs et papillons



Krysaliss, association à but non-lucratif, aime avant tout transmettre : « J'apprécie l'art en général, explique Orida, et tout ce qui contribue à l'épanouissement et au bonheur, et particulièrement l'art de faire des jolis papillons et de magnifiques fleurs de Venise en plastique de bouteilles, afin de participer au recyclage. » Orida puise son inspiration dans ce qu'elle

voit autour d'elle. « J'aimerais avoir un petit atelier mais pour l'instant je travaille mes objets dans ma salle de séjour dont j'envahie la table, avec mes perles, mon plastique et mes tubes de peinture. » Lors des ateliers qu'elle anime, chacun repart avec son papillon ou sa fleur. « C'est un grand moment de partage et d'amour. C'est vraiment très agréable de voir le sourire des enfants et des gens repartant avec leur création. » Et reprenant cette citation de Robert Rauschenberg, elle conclut : « Je ne fais ni de l'Art pour l'Art, ni de l'Art contre l'Art. Je suis pour l'Art, mais pour l'Art qui n'a rien à voir avec l'Art, car l'Art a tout à voir avec la vie. »





Des fleurs à déguster

Frédéric Caillault du restaurant *Les Ambassadeurs du goût* et Joachim Santos, boulanger de la rue Pierre Timbaud, mettent à nouveau en commun leurs talents respectifs pour animer un atelier de cuisine consacré à la dégustation aromatique. Au programme, des surprises culinaires à base de fleurs et de... micro-végétaux bio, à savoir des germes de légumes ou de fruits. A découvrir aussi des germes de plantes. Certains ont le goût de l'huître. Etonnant et rigolo, selon Frédéric Caillault. Toutes ces fleurs, germes, seront à la base de recettes concoctés par nos deux maîtres qui, pour l'ins-



tant, préfèrent les garder bien au chaud avant de les dévoiler le jour J. Sans doute, Joachim Santos s'adonnera à la création de recettes de succulents chocolats aux fleurs et pourquoi pas aux légumes ! Frédéric Caillault réfléchit encore sur des compotées de pétales de fleurs comestibles, inattendues, surprenantes et faciles à réaliser. Il conseille à tous de ne pas utiliser les fleurs des parterres ou des jardins des villes. « *Les fleurs que nous utilisons sont cultivées pour être consommées. Il en existe une multitude en France comme à l'étranger. Ces fleurs, peu connues dans notre pays, ont des saveurs inédites.* » Il est donc (presque) impératif de participer à cet atelier afin de découvrir des goûts inconnus. Vos papilles s'en souviendront !



Préserver la nature

Les services municipaux de la ville de Gennevilliers prennent une nouvelle place lors du Marché de Printemps. Comme à l'accoutumée, le service des espaces verts animera des ateliers de plantations ouverts à toutes et tous, petits et grands. Nouveauté 2011, le service de l'environnement et les ambassadeurs du tri présenteront deux ateliers : le premier a pour objet la construction d'une éolienne et le fonctionnement des capteurs solaires ; le second permettra à chacun de mieux trier les déchets mais aussi d'apprendre à fabriquer du compost. « *Nous venons de mettre en service des composteurs dans deux immeubles collectifs. Nous voulons moti-*

ver les Gennevillois sur cette question qu'ils habitent des logements collectifs ou individuels » explique Farid Ouahyoune. « *Nous souhaitons aussi recueillir les demandes de Gennevillois qui veulent installer ce type de matériel.* » Pour ce faire, les visiteurs pourront découvrir un compost et un lombricompost et recevoir un guide explicatif.



L'art de l'artisanat

Les fleurs seront présentes sur de nombreux stands d'artisanat. Les compositions florales de Célestia, les fleurs coupées de Leclerc ou les fleurs et plantes de Faraoni donneront au Marché ses couleurs de printemps. Aux côtés des bijoux de Gonan et des créations en perles de cristal de Géraldine, poteries et verreries sont à redécouvrir ou découvrir.

Les céramiques modelées de Colette

Colette Baranger est une fidèle artisane du Marché de Printemps qui vient tout droit de Bouffémont dans le Val-d'Oise. « *L'accueil est vraiment sympathique. On est accueilli très gentiment. J'aime beaucoup cette atmosphère qui est loin d'être uniquement commerciale* », déclare-t-elle, tout en remarquant que ces der-

sont peintes à la main. Elle réalise en modelage des vases ronds et des cruches représentant des personnages. Sur les surfaces plates, par exemple, des plats, elle travaille ses décorations à base d'émail, à la manière émail sur cuivre, ce qui donne des décors minutieux et extrêmement fins, évoquant les céramiques turques d'Izmir, aux fleurs stylisées.

« *Elles ont connu leur plus bel essor aux 17^e et 18^e siècles* », précise Colette qui laisse aller toute sa créativité pour faire naître des motifs très différents, allant jusqu'à imiter la mosaïque grâce à des petites touches d'émail. « *Avec, à la sortie du four, des surprises pour chaque pièce ! C'est l'intérêt de ces techniques.* » Son plaisir est de vendre ses céramiques à des gens qui n'ont pas de gros moyens. Les prix s'en ressentent !



nières années, elle a vu baisser ses ventes même en proposant des prix plus bas, du fait de la crise économique et la baisse du pouvoir d'achat. Ses céramiques en argile ou faïence

ses pour chaque pièce ! C'est l'intérêt de ces techniques. » Son plaisir est de vendre ses céramiques à des gens qui n'ont pas de gros moyens. Les prix s'en ressentent !



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



*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



Une aire de pique-nique et de restauration est prévue pour déguster les produits régionaux achetés sur les stands ou le repas préparé chez soi. Et pour que le temps de repas soit des plus agréables, l'orchestre Calipso fera partager son répertoire musical.



Peinture sur verre, façon hongroise



Fleur et Rémi Toth se sont reconvertis récemment, pour cause de chômage, à la belle profession d'artistes peintres, après une longue carrière dans le cinéma. Ils proposeront, pour la toute première fois au Marché de Printemps, leurs verreries peintes à la main par leurs bons soins. « Nous peignons aussi des pièces en cristal, cristallin ou encore en cristal sans plomb », précise Rémi. Ainsi, les visiteurs pourront admirer voire se procurer des verres, carafes, vases, bougeoirs, objets de décoration et horloges. Certaines pièces sont découpées à chaud en forme de goutte ou de fronton.

« Nous faisons venir le verre de trois sources : un souffleur de verre installé en Hongrie, pays d'origine de Fleur, une cristallerie-verrerie autrichienne et



quelques pièces françaises. Le principe et l'idée sont issus de la culture de ma femme. Les motifs que nous réalisons sont très fins et artistiques. Nous sommes les seuls en France à travailler avec ce type de technique.



Notre inspiration vient de la nature : fleurs, feuilles qui peuvent se décliner en guirlandes. Certains motifs sont d'inspiration géométrique. Les fruits et les légumes sont à l'honneur pour la décoration de services à jus de fruits, de ramequins et de verres pour l'apéritif. Notre principe est de créer des pièces uniques ou en très petites quantités. »

Produits régionaux naturels et du terroir

Pendant toute la journée les visiteurs pourront faire leur marché et remplir leur panier de produits régionaux, naturels et bio... Savons et shampoings aux senteurs très agréables pour le plaisir du corps ; pour celui de la bouche, un large choix de biscuits aux noix, pralines, saucissons et jambons, poissons fumés, escargots, foie gras, miel, crêpes salées ou sucrées, agneau ou encore pains spéciaux et brioche vendéenne. Le tout à arroser de Chablis, de vin de Savoie ou d'ailleurs...



Un nouveau champagne à découvrir !

Les visiteurs du Marché de Printemps, cru 2011, auront le plaisir de découvrir la production de champagne de Stéphanie Noizet. Cette Champenoise a grandi dans les vignes de l'exploitation parentale, située à Cézanne, dans la Marne, région du champagne par excellence. « Mon père est décédé en 2004 avant les vendanges. J'ai quitté mon métier et repris l'exploitation avec Nicolas, mon époux, après avoir fait une formation pendant deux ans me donnant le droit de devenir exploitante en

champagne. J'avais 27 ans. » Et pour rien au monde, elle ne changera de métier. « Etre son propre patron comporte des avantages certains, notamment adapter les horaires de travail et nous occuper de nos deux enfants dont le dernier est encore bébé. » Le champagne Noizet se décline sous trois formes : le champagne Tradition, mélange de vins blancs (70 % de Chardonnay et de 30 % de Pinot noir) ; le champagne rosé subtil assemblage de Chardonnay et Pinot noir, version vin rouge ; et, enfin, un

blanc de blanc, 100 % Chardonnay. L'exploitation est en cours d'agrandissement et pourra prochainement accueillir encore davantage de bouteilles de champagne mis en cuve, dans un premier temps, pour que se fassent les différentes fermentations, puis, dans un deuxième temps, mis en bouteilles pour la dernière fermentation qui donnera naissance aux délicates bulles. Sophie a fait le choix de vendre son champagne après deux ans et demi à trois ans de champagnisation au lieu des 15 mois



minimum. A goûter sans hésitation mais avec modération.

ADHÈRE



OFFICE DE TOURISME
SYNDICAT D'INITIATIVE

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 : _____

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.



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



Orée du Bois - Porte Maillot



Verrière Marché du Templier - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SOEDAT



Passerelle Noisy-le-Grand



DEMOLITION



Hôpital Montmorency



CPAM Le Blanc-Mesnil



QUALIFICATION
1112-1512

**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