

# La Voix Populaire

n°3 • novembre 2009



## 24<sup>e</sup>

### Foire aux vins et aux produits régionaux

Dîner dansant  
le samedi soir  
Restauration  
sur place

Grande  
animation  
"la cave  
aux arômes"  
de l'Ecole des Vins  
de Bourgogne.  
Entrée gratuite

20, 21, 22 novembre 2009  
de 10 heures à 19 heures

Salle des fêtes de Gennevilliers 177, avenue Gabriel-Péri

L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



**COFELY**  
GDF SUEZ

**SEMAG 92**

**SNPR**

**EIFFAGE**  
CONSTRUCTION

**GENNEDITH**  
Société d'Économie Mixte de Distribution Régionale

**VEOLIA**  
PROPRETÉ



OFFICE DE TOURISME  
SYNDICAT D'INITIATIVE

# 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](http://www.veolia-proprete.fr)

REALISATION  
**SEMAG 92**

## Aménageur de votre ville

Les Louvresses



REALISATION  
**SEMAG 92**

Tél. 01 47 99 30 76

# À Jojo

Enfin, elle est de retour. La 24<sup>e</sup> Foire aux vins et aux produits régionaux va embaumer la salle des fêtes de Gennevilliers, les 20, 21 et 22 novembre de ses senteurs et de ses saveurs.

Cette année, à la Foire, nous fêterons le 40<sup>e</sup> anniversaire de l'Office de Tourisme - Syndicat d'initiatives et, nul doute, que les bouchons de Champagne vont sauter, mais peut-être que certains préféreront se délecter d'un des nectars dénichés dans les allées de la Foire.

Mais ce nectar ne vient pas comme cela, n'en déplaise aux technocrates de Bruxelles qui pensent que le vin rosé peut être un mélange de vin rouge et de vin blanc. Franchement, avoir fait des années d'études pour énoncer cette ineptie autant dire que la Terre est plate !

Car, Messieurs les grands cols blancs, ce que vous ne savez pas, c'est que le vigneron se lève tôt pour travailler trop et pour gagner peu. En vingt ans, vous avez fait disparaître plus de quinze exploitations sur cent, vous avez sacrifié des milliers d'emplois, regroupé des terres agricoles, des terroirs, abandonnés, pour les offrir sur un plateau d'argent à vos spéculateurs de tout poil.

Vos directives, Messieurs les grands cols blancs, font que le métier de vigneron se meurt ainsi que son environnement. Pas besoin de tourner en ULM ou de faire des photos à 5 mille mètres d'altitude pour

s'apercevoir que la campagne se désertifie, que les coteaux deviennent de plus en plus chauves, que le fric envahit et détruit la nature, toutes régions françaises confondues.

Comme l'ouvrier de chez Renault, le vigneron participe au développement économique et culturel de notre pays. Son vin, c'est la reconnaissance d'un savoir-faire ancestral, c'est la préservation de notre patrimoine, mais c'est surtout le fruit de notre labeur.

Mieux vous faire connaître ce fruit sera le but de l'Ecole des vins de Bourgogne et sa Cave aux arômes, Elle vous fera découvrir toutes les facettes de ce breuvage des dieux (s'il en existe !),

vous apprendra tout le vocabulaire, toutes les subtilités du vin pour faire de vous un ou une véritable œnologue.

Toute l'équipe de l'OTSI aura le plaisir de vous accueillir durant ces trois jours. Tout est prévu pour passer un agréable séjour dans ce tour de France des vins et des produits régionaux.

En souvenir de notre regretté Jojo Quiqueré.

A bientôt, avec plaisir.

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



## L'âme du vin

*Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles :  
« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,  
Pour ma prison de verre et mes cires vermeilles,  
Un chant plein de lumière et de fraternité ! »*

*Les fleurs de mal  
Charles Baudelaire (1821-1867)*



## 24<sup>e</sup> Foire aux Vins et aux produits régionaux

Vendredi 20, samedi 21  
et dimanche 22 novembre 2009  
de 10 h à 19 h - **Entrée libre**

**Salle des Fêtes**  
177, avenue Gabriel-Péri

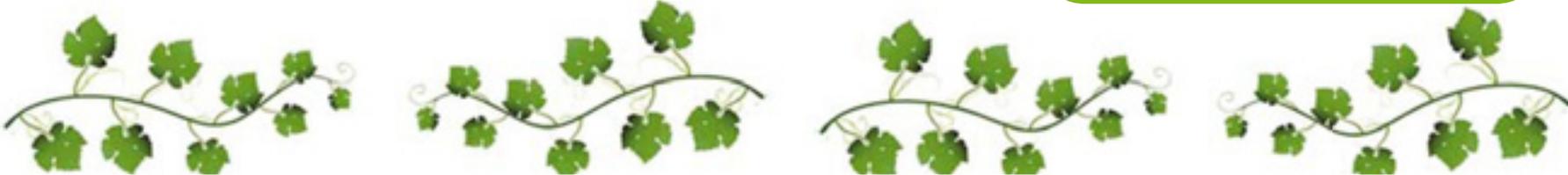
### Au programme

- 30 vignerons de 14 régions viticoles françaises
- 22 producteurs régionaux de foies gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisiné, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, fruits déshydratés, pains et châtaignes...
- Présence des villes jumelées à Gennevilliers : Imola (Italie), Bergkamen (Allemagne), La Baneza (Espagne)
- Animations
- Restauration
- Exposition de photos pour les 40 ans de l'OTSI
- Remise des prix du challenge des « Peintres du dimanche gennevillois »

Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par arrêté municipal n°2009.26/130 du 05/08/2009. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

## Sommaire

- > **Edito A Jojo** page 3
- > **Programme** page 3
- > **Plus qu'une Foire, une véritable fête !** page 4
- > **Des produits régionaux pour tous les goûts** page 5
- > **Quand la Foire s'anime** page 5
- > **Au Bistrot de la Foire aux vins** page 7
- > **40 ans de l'OTSI en photos** page 7



# Plus qu'une Foire, une véritable fête !

La 24<sup>e</sup> édition de la Foire aux vins et aux produits régionaux attend les 20, 21 et 22 novembre, ses 12 à 15 000 visiteurs. Un succès grandissant, avec chaque année de nouveaux adeptes. Ses organisateurs, sa trentaine de vigneron de quatorze régions de France et sa vingtaine de producteurs de spécialités régionales assurent convivialité, rencontres, amour de la vie et de la fête ! Certains, fidèles entre les fidèles, ont vécu la première Foire, d'autres la découvriront pour la toute première fois ! Place à la Foire, aux vins, aux produits régionaux, à l'amitié et à la joie ! Avec un événement particulier à célébrer : les 40 ans de l'Office de Tourisme gennevillois. Bon anniversaire !

## Cognac et Pineau bio des Charentes



Pour la première fois, le domaine Brard Blanchard sera à la Foire aux vins avec son Pineau blanc et rosé, son Cognac, ses vins blancs secs et rouges et son pur jus de raisins. « Alain Verdet, un des mes collègues,

raconte Jacques Brard-Blanchard, propriétaire du domaine, m'incite à y participer depuis de nombreuses années, pour l'ambiance, la convivialité, les rencontres de qualité. » Il pratique la viticulture biologique depuis 1972. Ses motivations ? Des problèmes de santé dus à certains fongicides de synthèse cancérigènes. Le challenge : changer de méthode ou de métier. Il opte pour la première solution, avec une bonne dose de conviction. Sa vigne est traitée à la bouillie bordelaise, sans fongicides de synthèse, désherbants ou pesticides. « Et, dit-il fièrement, nous prati-

quons la vendange manuelle. Plus douce, elle ne blesse pas le pied de vigne. »

Les Pineau et Cognac du domaine ont « beaucoup de fruits », certifie-t-il, et obtiennent un nombre important de médailles. « Les clients viennent chez nous parce que c'est bio et bon ! », conclut Jacques.

*Au sein d'un débordement aimable*

*La dans le cristal qui brille  
Déjà le vin coule à flots,  
Déjà la liqueur pétille  
Et fait jaillir les bons mots  
Rein d'une franche allégresse  
Déjà le couplet badin  
Joyeux enfant de l'ivresse  
Vient égayer le festin.*

*Casimir Delavigne*

## Lalande de Pomerol, au rendez-vous



Pourquoi venir à la Foire aux vins ? La réponse est simple : « J'ai eu de bons échos de beaucoup d'exposants, déclare Pascal Boujut. Ça m'a décidé. Je vais faire connaître aux habitants de l'Île-de-France ma production, classée AOC Lalande de Pomerol, exclusivement composée de vins rouges des crus 2005, 2006 et

2007. Le haut de gamme des vins de Bordeaux. » Le château Boujut et ses vignobles se situent sur un plateau à 15 mètres d'altitude par rapport au niveau de la mer, à 5 kilomètres de Libourne. Les cépages sont constitués de 65 % de Merlot, 25 % de Cabernet franc, 10 % de Cabernet Sauvignon. Les cuvaisons (la macération après les vendanges avec les peaux et les grains de raisins) sont longues, 4 à 5 semaines avant la mise en fût. A découvrir et à déguster.



## 24 Foires et rien que du plaisir !

« La première année, nous sommes venus par l'intermédiaire de la Maison de l'Alsace à Paris, se souvient Louis Hauller, producteur de vins d'Alsace. 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 Gennevilliers ! C'est pourquoi nous sommes revenus l'année suivante. Au fil des ans,

nous avons une clientèle fidèle. Et surtout beaucoup d'amis à Gennevilliers. Nous logeons chez l'habitant ce qui crée des liens. C'est vraiment un beau rassemblement de collègues et d'amis. Comme chaque année, je viens avec toute la gamme des millésimes et des vins haut de gamme, médaillés. Notre Riesling est deux fois champion du monde ! »



LA MAÎTRISE ÉNERGÉTIQUE

ENERTHERM

Concessionnaire du Réseau de Chaleur et de Climatisation de La Défense

[www.enertherm.fr](http://www.enertherm.fr)

Contact : Stéphane Montanari  
email : [smontanari@enertherm.fr](mailto:smontanari@enertherm.fr)

## Des produits régionaux pour tous les goûts

Vingt-deux producteurs de foies gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisinés, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, fruits déshydratés ont répondu présents à l'appel de cette 24<sup>e</sup> édition. Deux nouveaux venus, Le Moulin campagnard et La Ferme de Brossard et, en deuxième année, Sel de Vie, partent à la conquête des visiteurs.

Le Moulin campagnard, avec ses pains hauts de gamme à l'ancienne, au levain, son, seigle, fait revivre les bons goûts d'antan. De son côté la ferme Brossard propose de partir à la découverte de ses spécialités à la châtaigne.

Sel de Vie arrive tout droit de Saint-Hilaire-de-Riez. « Notre sel est directement issu du Marais salant de l'Etoile, dans la saline de la Basse Vallée de la Vie, explique Anthony Oger. Nous proposons une variété de produits que nous avons élaborés depuis 10 ans, notamment

ou aromatisés ». Le choix est varié : au piment doux, à la mexicaine, aux herbes de Provence, à l'échalote, au basilic, thym et estragon, aux algues, aux quatre épices et poivre, au piment, à l'ail et au persil, aux quatre aromates, au paprika.



Des saveurs appropriées aux grillades, court-bouillon et à tous les types de salaisons. Pour conserver et présenter la fleur de sel et le gros sel, toute une gamme de poteries et verreries fait le chemin jusqu'à

Gennevilliers. « Nous produisons également, avec un caraméliser, des bonbons de caramel au beurre salé et de la pâte à tartiner. »

« Nous revenons à la Foire pour faire connaître nos produits, fidéliser une clientèle, mais aussi car l'ambiance y est des plus chaleureuses. »



Sel de Vie

## Quand la Foire s'anime !

Les animations sont permanentes à la foire aux vins ! Pendant trois jours, tombola, orgue de barbarie avec Eric et Valérie, ambiance et convivialité sur tous les stands et dîner dansant, le samedi soir, avec

l'orchestre Calypso, animent la Foire. Et pour ce cru 2009, la Cave aux arômes des vins de Bourgogne fait son entrée.



## Senteurs bourguignonnes

La Cave aux arômes, une nouveauté 2009, est une installation unique, sur lesquels sont disposés des boules en verre. Dans chacune d'elles, un diffuseur d'arômes. La gamme chromatique que l'on retrouve dans les vins de Bourgogne est reconstituée à partir de produits frais. Douze familles d'arômes se rapportent aux fruits secs ou confits, arômes animaux et alimentaires, fleurs blanches, épices, sous-bois, etc. Les visiteurs de la Cave aux arômes plaçant leur nez au-dessus des boules et respirent les différentes senteurs. « C'est très esthétique, assure Jean-Charles Servant, pédagogique et ludique.

Et pour toute dégustation, il ne reste plus qu'à se rendre sur les stands des producteurs de vins de Bourgogne. » Une animation fort appréciée des professionnels et du public qui fait le tour du monde et s'arrête, pour la première fois, à la Foire aux vins de Gennevilliers. A ne pas rater.

*À la gloire  
du Beaujolais nouveau*

*Il est toute allégresse, il est toute fraîcheur  
La pivoine, l'iris, et la rose mourante  
La pêche, l'abricot, la groseille odorante  
Se fondent pour créer sa typique saveur.*

*Extrait de l'Almanach du Beaujolais  
de P. Mauger Kaufman*

## 40 ans de l'OTSI en photos

Moment fort du 40<sup>e</sup> anniversaire de l'Office de Tourisme, la Foire aux vins accueille l'exposition, en photos, sur les 40 ans de l'Office de Tourisme. C'est aussi, la remise des prix du challenge pictural « Aux peintres du dimanche gennevillois ». À découvrir sur le stand

de l'OTSI. Plusieurs dizaines d'artistes ont exprimé leur talent, inspirés par le thème « Gennevilliers d'hier à aujourd'hui ». Un grand merci à tous les participants.

Encore une fois, bon 40<sup>e</sup> anniversaire à toutes et tous !

PEINTURE

Vitrierie

RAVALEMENT

S.A.S. au Capital de 165 640 €

**Gicquel**

Depuis 1957

11, rue Roger Girodit - 94140 ALFORTVILLE

AGRÉÉE PAR LES MINISTÈRES ET ADMINISTRATIONS

**Tél. 01 43 96 98 74 Fax 01 43 96 96 50**

**PEINTURE - RAVALEMENT**

**DECOR - SOL**



Qualif. 3421 - 34 31 - 6111 - 6112 - EFF3

Site : [www.peinture-gicquel.com](http://www.peinture-gicquel.com)

E-mail : [pgicquel2@wanadoo.fr](mailto:pgicquel2@wanadoo.fr)





# COFELY

GDF SUEZ



CHAUFFAGE  
CLIMATISATION  
GESTION TECHNIQUE  
MAINTENANCE  
ECONOMIE D'ÉNERGIE  
TÉLÉGESTION



Direction Régionale Ile de France Tertiaire  
Agence Paris La Défense  
7 Avenue Léon Eyrolles - 94230 CACHAN  
Tél. : 01 49 08 71 71



Orée du Bois - Porte Maillot

## Créateur d'Espaces



Verrière Marché du Templier - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SODEDAT



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



## Au Bistrot de la Foire aux vins

Les visiteurs peuvent se restaurer, en toute liberté, sur les stands proposant escargots, crêpes, moules-frites, huîtres ou assiettes de dégustation avec poissons fumés, foie gras ou charcuterie. Ou encore faire une pause à l'espace brasserie du nouveau traiteur Repas 95.

Les menus du traiteur (hors d'œuvres, plat et dessert) à 13 € ou à la carte (hors d'œuvre : 4 € ; Plat garni: 7 € ; dessert : 3 €) :

### Vendredi

**Hors d'œuvres :** Pâté en croûte à la confiture d'échalote ou composition de crudités

**Plat :** Carbonade de bœuf à la flamande, pommes vapeur et carottes Vichy ou Pavé de saumon à l'oseille et dariole de riz

**Dessert :** Mousse en chocolat ou Île flottante.

### Samedi

**Hors d'œuvres :** Dentelle de saumon fumé, sauce crème ou chiffonnade de jambon de Bayonne sur lit de salade verte

**Plat :** Fondant de volaille forestier et gratin dauphinois ou filet de lieu à la dieppoise et riz Basmati

**Dessert :** Tarte aux fruits ou douceur chocolat, crème anglaise

### Dimanche

**Hors d'œuvres :** Tomate farcie au thon épicé ou Terrine de canard

**Plat :** Choucroute ou Filet de colin à la Bordelaise et pomme anglaise

**Dessert :** Paris Brest ou Salade de fruits

## Soirée festive

**Samedi soir :** dîner gastronomique dansant, animé par l'Orchestre Calypso et deux « croqueurs », Sali ravaleur de têtes et son complice.

**Au menu :** Filet de sandre aux senteurs de badiane, pintade aux fruits d'automne (noix, châtaignes,

pommes), crème de chourice, salade, plateau de fromages, pâtisserie  
**Prix : 23 € (adulte) et 8 € (enfant de moins de 12 ans).**

Vente des billets à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11) jusqu'au jeudi 19 novembre.



## OPÉRATION PROMOTION !

Neuf restaurateurs genevillois proposent leurs promotions pour tout achat de 15 € à la Foire aux vins sur présentation du bon remis par un exposant (voir conditions), validé du tampon de l'OTSI :

L'Estaminet-Hôtel Ibis - 32-36 rue Louis-Carmel - 01 40 85 19 19 • Au Vieux Strasbourg - 6, bd Camélinat - 01 47 94 11 35 • Sakura - C.C. Carrefour - 21-23, rue Louis-Carmel - 01 47 98 89 30 • Courtepaille - Av. Laurent-Cély - 01 47 90 73 51 • La Criée - 253, av. Laurent-Cély - 01 41 21 80 80 • L'Auberge de la Roseraie - 110, av. Gabriel-Péri - 01 47 98 96 15 • La Terrasse des Sévines-Confort Hôtel - 18 bis, bvd Gallieni - 01 47 93 93 32 • L'Ambassade des Terroirs - 45, rue Pierre-Timbaud (01 47 98 39 26) • L'Union - 30, rue Julien-Masselier - 01 47 90 60 27

## CONSTRUCTEUR-PROMOTEUR



Résidence Terra Nova - Gennevilliers  
Architectes : International d'Architecture et Balalud de Saint-Jean Architecture

Partout en France, quel que soit votre projet de vie, résidence principale ou investissement patrimonial, vous pouvez compter sur :

- Un accompagnement à chaque étape de votre projet
- Un logement parfaitement adapté à vos attentes
- Un vaste choix parmi 100 résidences
- La garantie de qualité d'un grand groupe de BTP
- Une démarche de développement durable et un engagement pour le respect de l'environnement

[www.eiffage-immobilier.fr](http://www.eiffage-immobilier.fr)

CONSTRUCTEUR - PROMOTEUR  
UN DOUBLE TALENT À VOS CÔTÉS

EIFFAGE  
IMMOBILIER

COTEG



VOTRE PARTENAIRE

- Terrassements
- Dépollution des sols
- Aménagements paysagers
- Voiries / Réseaux

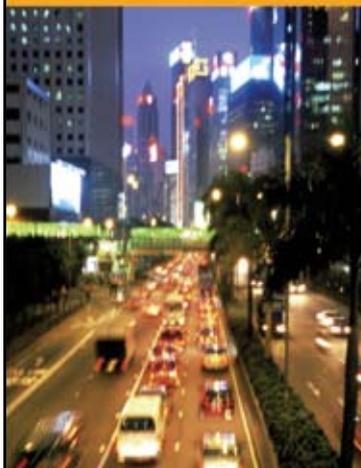


Siège social : BP 13  
220, av. de la Division du Général Leclerc  
94460 VALENTON  
Tél : 01 45 10 16 70 - Fax : 01 43 86 49 97  
SAS au capital de 250 000 euros





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 citadins. 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 article technique 02/04 910



**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**  
**Villette**  
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](http://www.marcel-villette.fr)

**Scillette**  
DEPUIS  
**1929**



L'énergie est notre avenir, économisons-la !



Le réseau de chaleur de  
**Gennevilliers**

**GENNEDITH**  
SOCIÉTÉ GENNEVILLOISE DE DISTRIBUTION THERMIQUE

**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>