

# La Voix Populaire

n°6 • novembre 2010

**25<sup>e</sup> anniversaire**  
**de la Foire aux vins**  
**19, 20 et 21 novembre**  
**Salle des Fêtes**



L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.  
Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par arrêté préfectoral n° ..... en date du 00/00/00



# Un quart de siècle

Vers 600 ans avant notre ère, les Grecs s'installent à Marseille et plantent les premiers pieds de vigne. 2585 ans plus tard l'Office de Tourisme Syndicat d'Initiative organise à Gennevilliers la première Foire aux Vins qui fêtera les 19, 20, 21 novembre son 25<sup>e</sup> 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, fini 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 Vignerons. 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> Foire aux Vins et aux produits régionaux

Vendredi 20, samedi 21 et dimanche 23 novembre de 10 h à 19 h - Entrée libre  
Salle des Fêtes  
177, avenue Gabriel Péri

## Au programme

- 30 vigneronnes 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 Bañeza (Espagne)
- Animations
- Restauration
- Exposition sur les femmes vigneronnes

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

## Sommaire

- > Un quart de siècle page 3
- > 25<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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...

#### V. P. : Pourquoi avoir créé cette Foire ?

Serge Cuisinier : Nous avons pour mission de créer des initiatives festives à Gennevilliers Il 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 essuyé et en ont été de leur poche, même avec la subvention de 400 francs que nous octroyons aux producteurs venant de province.

#### V. P. : 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.

#### V. P. : 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 consommées 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 25e 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 faire 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 du 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 : XXXX, XXXX, XXXXX, XXXXXX. 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 par

son époux, avec la participation des visiteurs. Une nouvelle expérience à tenter absolument !



## 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.



### 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 !