

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

## 28<sup>e</sup> Foire aux vins et aux produits régionaux

22, 23, 24 novembre  
de 10h à 19h



L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.  
Mention légale : organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par arrêté préfectoral n°13.07 du 16/09/13



OFFICE DE TOURISME  
SYNDICAT D'INITIATIVE

COFELY Services  
GDF SVEZ

SEMAG 92

demathieu bard  
BATIMENT RE DE FRANCE



hauts-de-seine  
CONSEIL GÉNÉRAL



VILLE DE  
**Gennevilliers**



**GENNEDITH** sera présent  
à la foire aux vins et aux produits régionaux  
et vous donne rendez-vous sur son stand  
Salle des Fêtes de Gennevilliers  
16 / 17 et 18 novembre 2012

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



# Le réseau de chaleur de Gennevilliers



**Permanence technique :**

15, rue Paul-Verlaine - 92230 GENNEVILLIERS

Tel. 01 47 94 04 60 - Fax 01 47 99 47 34

<http://gennevilliers.reseau-chaleur.fr>



**CHANDON-RÉPUBLIQUE  
ÉCOQUARTIER  
POUR TOUS**  
Terre de mémoire et d'avenir



Des voies de circulation  
douce **EN LIAISON AVEC  
LA COULÉE VERTE**

Des transports en commun  
**RICHES ET VARIÉS**

**UN LIEN** entre le centre ville  
et les quartiers des grésillons,  
chandon-brenu, et agnettes

Un espace vert de  
**6 500 M<sup>2</sup>**

Gennevilliers

SEMAG 92

[www.ville-gennevilliers.fr](http://www.ville-gennevilliers.fr)



# Vive les mariés



**La 28<sup>e</sup> Foire aux vins et aux produits régionaux va vous ouvrir ses portes les 22, 23 et 24 novembre 2013, à la salle des fêtes de Gennevilliers. Si les jeunes agriculteurs étaient à l'honneur l'an passé, cette année nous vous offrons un plateau de fromages de nos terroirs.**

Né il y a plus de 7000 ans, le fromage a bien vieilli, a conquis tous les continents de notre planète et s'est durablement implanté dans nos terroirs. Bien souvent, ce sont les moines de différentes confréries qui lui ont donné ses lettres de noblesse, mais aussi qui exploitaient la paysannerie locale en se faisant remettre, par des moyens peu catholiques, ces fabuleux trésors gustatifs.

Lorsque l'on dit d'un vin qu'il a de la cuisse, c'est quand le glycérol donne de belles courbures autour du verre lorsqu'on le remue. Cela évoque les courbes, liées à l'époque où la femme était bien en chair. De même, lorsqu'il a de la jambe, on évoque l'onctuosité, la douceur, la rondeur. La robe, sa couleur, alors que le nez développe les sensations aromatiques. Pour le fromage, le vocabulaire est le même, c'est pareil ! C'est pourquoi, l'union «vin-fromage» est un mariage de raison. Alors Messieurs, amateurs



ou non de bons vins, cessez de dire que le fromage sent plus la cuisse de bergère, sans aller plus haut, que la garrigue provençale ou le maquis corse. Il y a plus important.

Si sur certaines boîtes de fromage on peut lire 45 % de matière grasse, à Bruxelles nos technocrates en col blanc ont 1 % de matière grise. Annonçant la fin des quotas laitiers ils vont faire de ces productions fromagères AOP ou AOC, au lait cru, ce qu'ils ont fait du Code du travail : de la préhistoire, au nom de la concurrence libre et non faussée. Les grands groupes de l'agro-alimentaire vont passer à table pour se régaler et les petits exploitants vont disparaître emmenant avec eux tout un savoir-faire fromager ancestral. Et ce n'est pas le fromage de Hollande qui sauvera les meules, les tomes et les milliers d'emplois.

Pour votre plus grand plaisir, nos amis exposants de la Foire vous feront déguster les productions fromagères de leur terroir. Nous avons invité un chevrier béarnais qui vous proposera de découvrir sa production.

À cette noce du vin et du fromage, tous les bénévoles de l'Office de Tourisme-Syndicat d'initiatives en seront les témoins et vous les invités. Que la fête soit belle !

**Noël Joubert**

Responsable de la Commission Foire pour l'OTSI



**28<sup>e</sup> Foire aux vins et aux produits régionaux**  
les 22, 23, 24 novembre 2013  
de 10 h à 19 h

**Salle des Fêtes – 177 avenue Gabriel-Péri  
Gennevilliers – Entrée libre**

À noter, la présence des villes jumelées à Gennevilliers : Imola (Italie), Bergkamen (Allemagne), La Baneza (Espagne).

## Sommaire

- > **Vive les mariés !** page 3
- > **Au pays du vin, des produits régionaux et... du fromage** page 4
- > **Une première pour les Côtes de Blaye** page 4
- > **Les chèvres de M. Burlot** page 5
- > **Exposition : Au pays des fromages** page 5
- > **Animation, restauration et convivialité** page 7
- > **Après la Foire, les promos !** page 7

**Office de Tourisme - Syndicat d'initiative  
Maison du tourisme**

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

## Les exposants

### Les vins spiritueux et champagne

M et Mme Hauler, vins d'Alsace; Château Sanguy, Brouilly et côtes de Brouilly, Domaine Hirsch Juliéas, Chénas, Moulin à Vent; Domaine Montchanay, Chiroubles et Morgon; Alain Verdet, grands vins de Bourgognes et crémants; Éric Montchovet, grands vins de Bourgogne rouges et blancs; Dominique Harlin, Champagne tradition; Domaine de Gourgueil, vins de Bergerac et Montravel (rouges et rosés, blanc sec); M. Michel, vins du Jura; Château Gillet, vin et crémant de Bordeaux; Château Rouaud, vins biologiques, Bordeaux, Côtes de Saint-Macaire, Sauternes, Mousseux. Jean Rivière, Vieux Paquillon, Saint-Emilion; Château Boujut, vins AOC Lalande de Pomerol; M. Setbon, vin de l'Hérault; Château de Camplazens, vins des coteaux du Languedoc; SCEA Peymelon Les Petits, Côtes de Blayes de bordeaux (rouge et blanc) et Bordeaux Clairet, confitures de vins; Domaine Rouaud, Côtes catalanes, du Roussillon et villages (blanc, rouge), rouge vins doux naturels; MM. Fleurance : Muscadet sur lie, Muscadet de Sèvres et Maine, Gros-Plant, Sauvignon; Château de Gensac : Vins du Gers et du Sud Ouest, Armagnac; Domaine Marchand et Fils, vins de Pouilly-sur-Loire, Pouilly fumé; Maison Bouchet, Montlouis, Chinon, Vouvray, Bourgueil, Saint-Nicolas, Touraine rouge et rosé, Saumur Champigny; Louis Lemorton, cidre, poire, pommeau de Normandie, Calvados; Georges Millerioux, vins de Sancerre, blanc, rouge, rosé; MM. Davy, vins d'Anjou, moelleux, secs, rouges,

rosés, mousseux; Domaine de Sainte-Hermine, pineau des Charentes; Château Collet Redon, Côtes de Provence; Domaine de Cauquelle, vin rouge Coteaux du Quercy, vin de pays du Lot. Et... Dom Vino, le «Vin Aire», décanteur/aérateur de vin.

### Produits régionaux

La montagne à Jojo, fromage de montagne; M. Ruffel, Creuse de Cancalle, huîtres, soupes artisanales de poisson; Le vieux moulin, huile d'olives, olives, pistou, tapenade, crème d'ail, moutardes au miel, savons à l'huile d'olive, tomates séchées, gousses d'ail; Les macarons de Charlou, frais, sans colorants, sans gluten. M. Mallo, nougats, pralines, berlingots, noisettes caramélisées; Les Nicettes, caramels tendres; Le Rucher de la Malmaison, miels, pollen, gelée royale, pain d'épices, hydromel, propolis; Aux saveurs de Corse, charcuterie, fromage, confitures, terrines, miels et vins; M. Labat, foies gras canard et oie, conserves traditionnelles; La Ferme de Brossard, châtaignes blanchies, brutes, farine; La ferme de Milou, viandes de veau et de porc, conserves de volailles et de porcs. «Nouvel exposant»; La Gravelinoise, poissons fumés, marinade, rollmops; Mme Davoust, spécialités de canard (foies gras, pâtés, rillettes, confits, magrets frais et fumés, cassoulets, canard à l'orange); M. Tessier, saucissons, jambon, andouilles, terrines à l'ancienne; M. Polet, escargots de Brotonne; Maison Bernard, agneau fumé, plats préparés à base d'agneau.





# Au pays du vin, des produits régionaux et... du fromage

Comme chaque année, plus de quarante producteurs de vins, de produits régionaux ont répondu oui à l'appel de l'Office de Tourisme-Syndicat d'initiatives de Gennevilliers. La quasi-totalité des régions y est représentée. Certains sont des fidèles entre les fidèles, d'autres font leurs tout premiers pas guidés par la renommée de la Foire. Et, pour cette 28<sup>e</sup> édition, la France et ses fromages sont à la Une avec, une exposition intitulée « Au pays des fromages ». Un merveilleux voyage au cœur de la gastronomie française garanti pour les milliers de visiteurs accueillis chaque année.



## Une première pour les Côtes de Blaye !



**B**ien décidés à aller à la conquête des amateurs de bons crus de la région parisienne, les Blaye-Côtes de Bordeaux font le déplacement de Cars en Gironde, avec son église romane au toit en tuiles vernissées colorées, à Gennevilliers pour la toute première fois : « Nous mettons en œuvre une politique de développement en participant aux Foires, explique Cécile Hazane, productrice. C'est une excellente manière de ren-

contrer les consommateurs et de discuter avec eux de leurs goûts et de leurs préférences. Cette Foire est, par ailleurs, bien visible sur Internet ce qui est un avantage. »

Ainsi, les visiteurs pourront découvrir, sur le stand du Château La Roseraie des vins aux caractéristiques particulières. « Nous produisons essentiellement des vins rouges qui sont des rouges de garde, assez charpentés, à leur apogée en cinq à sept ans, vieillissent en fût de chêne et

d'autres, plus légers, à consommer après 3 à 5 ans de vieillissement. Nous avons aussi des vins blancs secs, cépage Sauvignon, très fruités et très aromatiques, ainsi que du vin Clairet, un vin plus foncé que le rosé habituel, également plus vineux avec davantage de corps. Il accompagne parfaitement les viandes, les grillades, notamment cuites au barbecue. »

À découvrir, d'autant que les prix sont tout à fait abordables.



## Une reprise d'exploitation réussie !



« Lorsque j'ai eu 13 ans, mon père m'a demandé quel métier je souhaitais faire. Vigneron, lui ai-je répondu », raconte Clément Marchand du Domaine Marchand et fils dont les vins blancs, appellation le Pouilly fumé et Pouilly-sur-Loire sont, depuis vingt ans, fort appréciés des visiteurs de la Foire aux vins. Depuis ce jour, Clément s'est préparé à la reprise de l'exploitation familiale : il suit les cours du lycée viticole de Beaune en Bourgogne pendant six ans, puis entreprend des études de commerce spécialisées dans le vin à Angoulême. Après avoir fait des expériences pour mieux appréhender son métier, en Australie, dans le Languedoc et en Bourgogne, mais aussi en tant que directeur commercial pour une grande maison de vins,

le voici, depuis un an, de retour dans l'exploitation familiale. « Nous exploitons aujourd'hui trois hectares de vignes, celles de mon grand-père. Nous sommes vigneron de père en fils depuis 1650. À cette époque, seuls les châtelains achetaient du vin. Le système de commercialisation actuelle remonte aux années d'après

la Seconde Guerre mondiale, d'abord en tonneau et, depuis les années 80, en bouteilles. Il a fallu en passer par le parcours du combattant au niveau administratif et de l'obtention d'aides. Il faut démontrer que l'exploitation va bien fonctionner. J'ai notamment modernisé le matériel : achat de cuves en inox, plus faciles à utiliser et à nettoyer, d'un groupe de refroidissement et de nouveaux matériels pour la vigne dans l'optique de faire du vin bio et d'augmenter encore la qualité. »

Pour la deuxième année consécutive, Clément Marchand vient proposer, en tant que responsable de l'exploitation, ses vins issus d'une vigne cultivée sans désherbants ni engrais chimiques, ce qui nécessite un important travail « à la main, parcelle par parcelle, sain et soigné ».





## Les chèvres de Monsieur Burlot



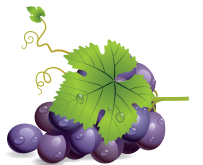
Les visiteurs de la Foire aux vins le savent. Plusieurs stands proposent des fromages : ceux de la Montagne à Jojo, ceux des Saveurs de Corse. Cette année, s'y ajoutent les fromages de chèvre de Jean-Marc Burlot, qui arrivent tout droit d'Aydius, village de la vallée d'Aspe dans les Pyrénées-Atlantiques, l'une des dernières vallées sau-

vages des Pyrénées. « Nous avons deux cents chèvres plus de jeunes chevrettes. Nous fabriquons du fromage au lait cru, de la tome plus exactement ; le lait n'est pas pasteurisé. Ainsi, le fromage conserve toutes ses propriétés. Nos tomes sont affinées pendant trois mois. C'est du fromage dit « fermier » fabriqué dans un saloir de façon naturelle. » Un mode de fabrication et de conservation sans anti-moisissure, ni conservateurs, qui permet de manger la croûte si on le souhaite. « Après la fabrication, les fromages sont placés dans de la saumure, de l'eau saturée en sel, pendant trente heures. Puis ils sont affinés pendant trois mois, période pendant laquelle, ils sont « frottés » une fois par semaine, avec de l'eau salée et un chiffon qui permettent de les nettoyer, des plus anciens aux plus jeunes, pour ensemercer ces derniers de bactéries. » Autre originalité de l'éleveur, les crêpes au lait de chèvre.



Un régal, selon lui. M. Burlot proposera ses fromages de haute qualité à des prix très accessibles : « du producteur au consommateur », avec la possibi-

lité de faire des envois par La Poste en direct de l'exploitation familiale pour continuer à se régaler une fois la Foire passée.



## Lalande-Pomerol, Maroilles et autres fromages



Notre Lalande-Pomerol est fabriqué dans la région bordelaise, plus exactement dans le Libournais. Lalande-Pomerol, notre ville, est jumelée avec celle de Maroilles dans le Nord. Les vins de Lalande-Pomerol et le fromage de Maroilles s'entendent à merveille. Notre vin est puissant et le Maroilles est goûteux et tout en finesse. En fait, le Lalande-Pomerol se marie aussi avec beaucoup d'autres fromages à condition qu'ils ne soient pas trop puissants pour que l'harmonie entre le vin et le fromage soit totale. Il est possible de boire un Lalande-Pomerol avec un bleu ou un Roquefort. Un Maroilles est parfait. » Quant à la récolte 2013, le Lalande-Pomerol sera un très grand cru, mais en petite quantité, à savoir moins de la moitié d'une récolte habituelle. « La pluie du mois de juin trop abondante a eu des effets néfastes sur les vignes en fleurs. Ensuite, le soleil abondant a permis que le raisin soit d'excellente qualité. »

La Confrérie de Maroilles, jumelée avec la confrérie de vin rouge à Lalande-Pomerol, l'affirme : « Le Maroilles, le plus fin des fromages forts ! » à la pâte onctueuse et grasse exige un vin rouge corsé et bien charpenté, comme un Lalande-Pomerol. Voici l'avis de M. Boujut, producteur de vins de Lalande-Pomerol-Château Boujut, bien connu, depuis 2007, des visiteurs de La Foire aux vins, où il sera présent, avec plaisir, cette année encore. « Depuis 1710, plus de trois siècles, notre exploitation familiale s'est transmise de père en fils. Je suis donc né dans le vin.



**Exposition**  
**Au pays des fromages**

Il serait bien trop long de citer en quelques phrases les noms de tous les fromages des régions françaises. Ils sont légion et font de la France le pays des fromages et sa renommée dans le monde entier. Tout comme ses vins ! Le mieux sans doute est de parcourir les 10 panneaux de l'exposition de la Foire aux vins, concoctée par l'Office de Tourisme-Syndicat d'initiatives, à la découverte des régions françaises et de leurs fromages tout en associant le vin le plus adapté à leur dégustation.





# Créateur d'Espaces



Crée du Bois - Porte Maillot



Vanille Marché du Temple - Paris



Désamiantage Familias



Gayot / Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contraventement S. CEDAT



Passerelle Noly-le-Grand



**DEMOLITION**



Hôpital / Montmorency



CRAM Le Blanc-Mesnil

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



QUALIFICATION  
1112-1511

19, rue du Vert Bois - 93100 MONTREUIL  
Tél. : 01 48 57 77 03 - Fax : 01 42 87 44 66 - erdtmiranda@orange.fr

# Animation, restauration et convivialité

Les habitués peuvent en témoigner, la convivialité et le bonheur règnent en maîtres à la Foire aux vins. Bonheur des yeux, des papilles, bonheur de déguster un vin, un produit des régions de France, de partager un repas, ou encore une animation culinaire. Le tout dans une atmosphère musicale et conviviale, propice au mieux vivre ensemble. L'occasion aussi de tenter sa chance, pendant les trois jours, à la tombola organisée par l'OTSI. Les bulletins de participation sont remis à l'entrée.

## À vos assiettes !

Comme chaque année, les visiteurs peuvent déguster, en toute liberté, les spécialités présentes à la Foire aux vins : escargots, crêpes, moules frites et huîtres. Il est aussi possible de commander auprès de certains exposants des assiettes de dégustations (foies gras, charcuteries, poissons fumés, fromages...).

Autre possibilité, prendre son repas « Au Bistrot de la Foire aux vins » placé sous la houlette de la brasserie du

traiteur Repas 95, avec plusieurs choix par jour du vendredi au samedi et, le dimanche, la Choucroute est de mise.

*Une entrée, un plat,  
un dessert : 14 €  
ou à la carte :  
Hors d'œuvre : 4 €,  
plat garni : 9 €, dessert : 3 €*



Vente des billets à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11) jusqu'au jeudi 21 novembre et les vendredi 22 et samedi 23 sur place au stand OTSI à la Foire aux Vins.

**Dimanche 24 novembre 10 heures à 18 heures  
12 h : restauration sur place**

**Et le samedi soir à 20 h 30,  
c'est le dîner gastronomique dansant à thème.**

Malgré la crise et la hausse des prix, l'Office de Tourisme-Syndicat d'initiatives de Gennevilliers a décidé que le prix du dîner serait inchangé. Pour 24 €, seulement (vin compris), les visiteurs pourront se délecter, avec, au menu :

**Entrée :**  
*Salade landaise*  
(salade verte, foie gras, magret de canard fumé, vinaigrette balsamique)

**Viande :**  
*Veau de 7 heures sauce forestière*  
Garniture : *Risotto aux pleurotes*

**Fromage :**  
*Brie de Meaux, Fourme d'Ambert*  
et mesclun de salade

**Dessert :**  
*Caprice chocolat caramel, coulis de fruits rouges.*



## Atelier culinaire

Frédéric Caillault du restaurant l'Ambassade des Terroirs à Gennevilliers, que l'OTSI tient à remercier pour l'aide qu'il a accordée à la réalisation de la photo de couverture, poursuit ses animations culinaires, avec toujours l'envie de faire partager son art aux grands comme aux petits. Il animera ses ateliers le vendredi et le samedi de 10 heures à 18 heures, avec tout un lot de surprises gustatives.

## Après la Foire, les promos !

Dix restaurateurs gennevillois proposent leurs promotions pour tout achat de 15 € à la Foire aux Vins, sur présentation d'un bon remis par un exposant, validé par le tampon de l'OTSI, et selon conditions indiquées sur ce bon.

### Hoki Sushi

32, rue Henri Barbusse – 01 40 86 30 98  
**30 % de remise à partir de 21 h, valable uniquement pour restauration sur place**

### L'Esprit d'Équipe

22, rue Louis-Calmel – 01 47 94 09 21  
**Un kir et un café offerts pour une formule à 13 € 50**

### L'Estaminet

**Hôtel Ibis Gennevilliers**  
32/36, rue Louis-Calmel  
01 40 85 19 19  
**- 10 % sur le repas ou sur la chambre**

### Sakura

Centre commercial Carrefour  
01 47 98 89 30  
**Une paire de sushis ou brochette (viande ou légume) à 1 € sur 15 € de consommation.**  
Tous les soirs et samedi midi.

### Courtepaille

Avenue Laurent-Cély – 01 47 90 73 51  
**Une grillade achetée = une grillade offerte.**

### L'Atelier

Centre commercial Carrefour  
**Un verre de vin offert avec la formule à 14,90 €. Tous les midis.**

### La Criée

253, av. Laurent-Cély – 01 41 21 80 80  
**Un kir offert par personne OU un menu mousse offert pour un adulte payé.**

### L'Auberge de la Roseraie

110, av. Gabriel-Péri – 01 49 98 96 15  
**Un apéritif offert par personne au choix parmi Américano, Ti punch, Kir Royal, jus de fruits ou Coca-cola.**

### L'Ambassade des Terroirs

45 rue Pierre Timbaud  
01 47 98 39 26  
**Un pot-au-feu acheté = un pot-au-feu offert.**

### Ze Cantine

48, rue Pierre Timbaud – 09 54 95 07 17  
**2<sup>e</sup> formule ZE BASIC offerte au choix. Tous les midis.**



**L'ADHÈRE !**

**Bulletin d'adhésion • Adhésion : 10 €**

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.





**Des solutions intelligentes  
pour des services de qualité**



**COFELY Services**  
GDF SUEZ

Communauté - Paris - Île-de-France - Département

ÊTRE UTILE AUX HOMMES

Direction Régionale Ile-de-France Services  
Agence Paris Ile-de-France - 7, avenue Jean-Denis - 92028 Clichy - Tél. 01 48 69 72 31

## 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)