

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE LA GARENNE • ASNIÈRES 19 AU 25 NOVEMBRE 1986 • N° 1625 • 4 F

du rire et des larmes

Le théâtre de Gennevilliers présente jusqu'au 14 décembre « La charrue et les étoiles » de Sean O'Casey. Une pièce décapante, un miroir sans complaisance de notre société. p. 9

M. GAKOU

un homme courageux

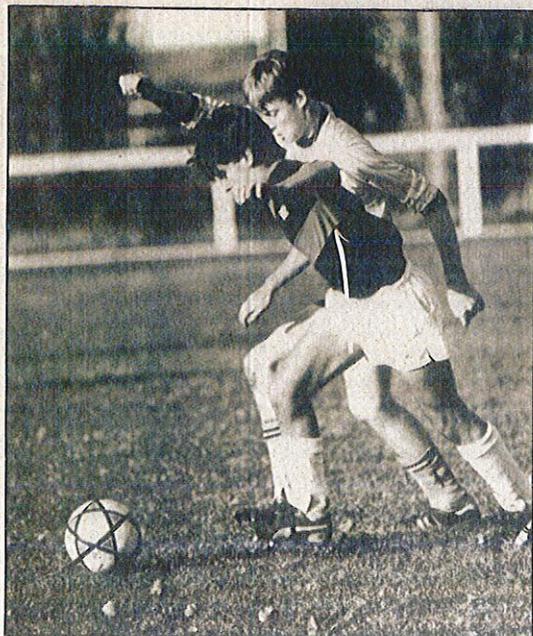
p. 3



FOIRE AUX VINS

boire un p'tit coup

p. 4



COUPE GAMBARDILLA

l'un passe, l'autre casse

p. 7

CHANDON
feu de paille

p. 6

SMAÏN
si j'étais président...

p. 9

ASNIÈRES
quelle réhabilitation?

p. 10

VILLENEUVE
l'église rénovée

p. 11

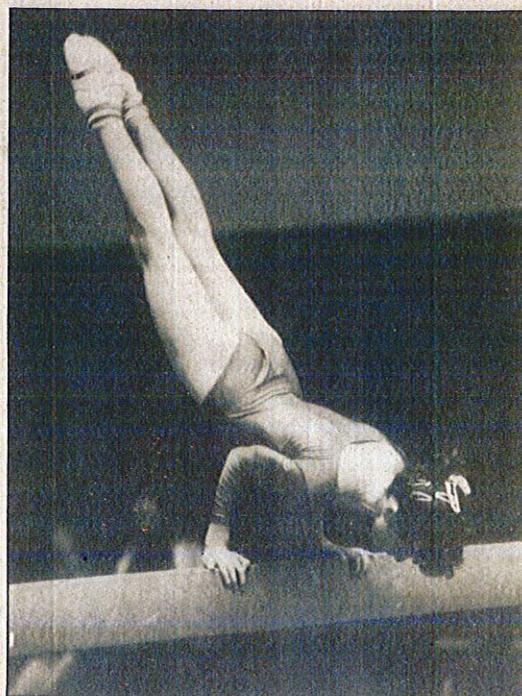
BOUQUIN
le journaliste et le champion

p. 12

CHALLENGE DE L'AMITIÉ

examen réussi

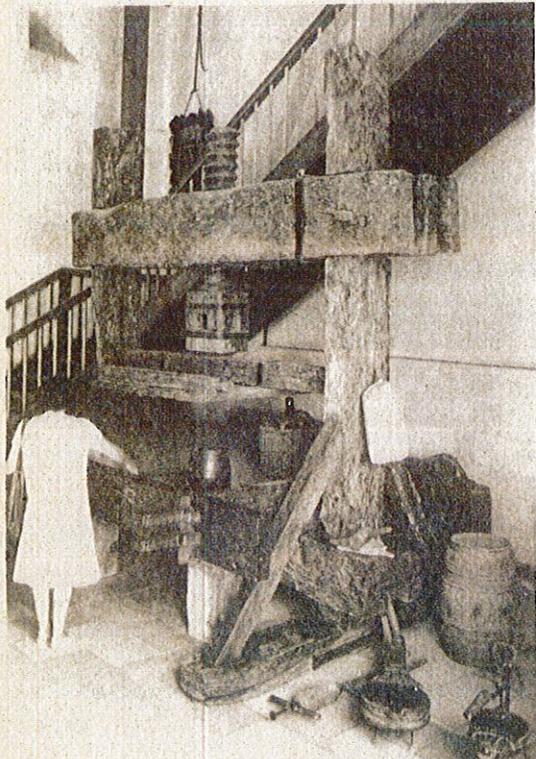
p. 8



FOIRE AUX VINS

deux jours pour faire le plein

L'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative innove. Au printemps écloit le marché aux fleurs sur la place du village, cet automne le mail du Centre Administratif va accueillir une quinzaine de récoltants propriétaires, deux artisans du vin et les Maisons du Gers et de l'Alsace.



à Saint-Emilion, un pressoir d'antan

Le vin occupe au même titre que le fromage une place de choix dans les repas. Les fêtes, les anniversaires, premières communions ou baptêmes sont l'occasion de repas de familles où l'on déguste tel ou tel cru du terroir.

Les fêtes de fin d'année sont certainement le point culminant de ces retrouvailles familiales ou amicales. En 86, attention, Noël et le Jour de l'An « tombent » un jeudi. Deux longs ponts en perspective, et quelques « gueules » de bois.

Déguster un vin ou plusieurs, n'entraîne pas obligatoirement un mal de tête. Pour apprécier, il vaut mieux consommer modérément et des vins de qualité, qui mieux est à des prix abordables.

L'O.T./S.I. se propose de réunir ces deux conditions.

Tous les grands crus qui font la réputation de la France seront en vente : les Bordeaux avec son St-Emilion et la Côte de Castillon, le Beaujolais Village et le Morgon, Sancerre, Vouvray, Sylvaner, Tokay, Sauvignon et Cabernet, Cahors et du Champagne. Pour tous les palais et pour toutes les bourses.

N'oublions pas les alcools, rien à voir avec le Whisky ou la Wodka... mais des Armagnacs, du Calvados et du Pousse-Rapière qui fait la gloire du pays gascon.

Les responsables de l'O.T./S.I. assurent que « les vins et alcools qui seront proposés resteront dans un rapport qualité/prix susceptible de donner entière satisfaction aux nombreux amateurs ».

Les meilleurs crux aux meilleurs prix, que demander de plus.

D. G.

LA SEMAINE

état civil

Du 3 au 7 novembre

Naissances
Mahamadou Gambiga, 7, rue Jean-Perrin; Malija Ait Touhami, 78, rue Paul-Vaillant-Couturier; Noura Boughriet, 34, bd Jean-Jacques-Rousseau; Geoffroy Muffat-Joly, 102, rue Louis-Calmel; Jérémy Nollet, 44, bd Jean-Jacques-Rousseau.

Publications de mariage
Eteh Gbenyoh et Akuwo Cudjoe, 28, bd Beaumarchais; Chek San-

garé et Dominique Richard, 25, avenue Louis-Roché; James Mahieu, 6, rue Gérard-Philippe et Mauricette Minair, 32, bd Jean-Jacques-Rousseau; Roger Cauchois et Saïda Mimouni, 27, avenue Louis-Roché; Joël Duyck et Yasmina Zoubiri, 26, rue Robert Potier; Saysana Chanthapanya et Phouyanh Inthavongsa, 16, rue Maurice-Ravel; Michel Dardard et Jocelyne Harang, 115, avenue des Grésillons.

urgences médicales

Jour et nuit
MEDICIN DE GARDE
Tél. 47.98.69.75
AMBULANCES
Tél. 47.98.33.33

Pharmacie de garde : dimanche 23 novembre, M. Fellous, 21, rue Louis-Calmel, centre commercial Carrefour.

Infirmières de garde : dimanche 23 novembre, Mmes Demeuré et Caballero, 78, rue Jean-Pierre-Timbaud, tél. 47.99.29.22.

déjeuners scolaires

Jeudi 20 novembre : carottes râpées, poisson pané et citron, pommes de terre vapeur, entremets.

Vendredi 21 novembre : concombre, gigot, haricots beurre, fromage blanc, compote et biscuit.

Lundi 24 novembre : poireaux vinaigrette, œuf dur, riz à la sauce tomate, fromage, fruit.

Mardi 25 novembre : potage, rissoles de veau, salsifis, fromage, fruit.

Mercredi 26 novembre : salade mexicaine, rumsteck, courgettes au gratin, fruits au sirop.

Centre Camille-Ronce, 25, rue Louis-Castel, tél. 47.90.27.32 ou 47.90.23.85.

Service médical d'urgence : clinique Saint-Jean, 89, avenue des Grésillons, tél. 47.93.20.93, de jour comme de nuit.

Malades alcooliques et familles de ces malades, une permanence d'accueil, d'écoute et de conseils ou d'aide sous la forme qui convient à chacun a été récemment créée par le C.L.P.S.G. pour vous. N'hésitez pas à y aller, des personnes tous les 2^e et 4^e mercredis de chaque mois, au 2, rue Jean-Moulin en rez-de-chaussée, entrée par le côté du bâtiment.

Centre médico-social municipal, 3, rue de la Paix, tél. 47.94.33.71. Vous pouvez appeler le laboratoire sur une ligne directe, tél. 47.99.94.18.

menu des anciens

Week-end des 22 et 23 novembre : une pizza, 200 g de tomates, un coquelet, une demi-boîte de petits pois, 300 g de pommes de terre, deux fromages, un flambly, un fruit.

Les menus des autres jours sont identiques à ceux des restaurants scolaires.

VILLAGE

gôûter

L'Association « Mon Village » invite ses adhérents à un goûter au cours duquel seront remises les cartes 1987.

Rendez-vous donc, le **jeudi 20 novembre à 14 heures** à la Ferme de l'Horloge, les nouveaux adhérents seront les bienvenus.

ASSEMBLÉE

Mme Vigot et M. Joly du bureau de la section de l'Association Républicaine des anciens combattants et victimes de guerre informent de la tenue de l'assemblée générale, le **dimanche 23 novembre à 10 heures**, à la Maison du Combattant, 5, rue Eugène-Varlin.

Au cours de cette réunion, il sera procédé à la remise des cartes 1987 et à l'élection du président de la Commission exécutive. Le Comité départemental sera représenté par son secrétaire général, Robert Buson, membre du bureau national et Jean Monnet, membre du bureau départemental.

BRETONS

ça va banqueter

L'Amicale Bretonne organise son banquet annuel, le **samedi 7 décembre** à la Bourse du Travail (centre Camille-Ronce).



Le repas sera animé par le cercle folklorique Ar Bag Aminoned et l'orchestre Dany Salmon.

Il est demandé aux participants de bien vouloir s'inscrire avant le 30 novembre auprès de Mme Dugué, 7, rue Auguste-Renoir, tél. 47.94.77.89; Mme Marichez, place Jules-Guesde, tél. 47.94.42.60 ou aux cafés « La Truffe » et « Dessard » 14, place Jean-Grandel et 143, avenue Gabriel-Péri.

Attention, afin d'éviter tout malentendu, les repas seront payés d'avance et aucune inscription n'aura lieu le jour du banquet. Prix : 150 F pour les non-amicalistes, 130 F pour les amicalistes et 80 F pour les enfants de moins de 10 ans.

PRENEZ DATE

La première foire aux vins se tiendra le **samedi 22 et dimanche 23 novembre**, dans le mail du Centre Administratif et Culturel. L'inauguration aura lieu samedi à 10 heures, l'ouverture se prolongera jusqu'à 22 heures, le dimanche ouvert de 10 à 17 heures sans interruption.

MAJORETTES

bienvenue au bal

On se moque parfois gentiment d'elles. Mais elles sont aussi célèbres que le « bérét basque, le litron de rouge et le camembert ».

Avec leur petite jupette et leur baton, aussi célèbre que celui d'un maréchal, elles n'ont pas toujours bonne presse, et pourtant... Elles invitent amateurs et détracteurs à ce gala qu'elles organisent samedi 22 à la Bourse du Travail. « Les Roses de Noël », puisque tel est leur nom, se sont assurées le renfort des demoiselles d'Ermont, afin de présenter un large spectacle.

Celui-ci débutera à 21 heures, se poursuivra par une « soirée dansante », jusque fort tard. On pourra se restaurer sur place. Le prix d'entrée a été fixé à 10 F (enfants) et 15 F (adultes).

Les photographies de ce numéro sont de : Didier Comellec, Bruno Pueyo, Lucky Thiphaine et Daniel Grason.

EN BREF

belote et re

Les amicales de locataires Fernand-Bée et Jean-Moulin organisent le **samedi 22 novembre à partir de 14 heures**, un concours de belote.

Rendez-vous à la Ferme de l'Horloge, de nombreux lots seront offerts aux gagnants.



la rentrée de B.B.

L'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiatives vous propose le **mardi 9 décembre** une sortie théâtre au Châtelet.

Au programme « L'Opéra de Quat'sous » de Bertolt Brecht et Kurt Weill dans une mise en scène de Giorgio Strehler, avec la grande interprète italienne Milva. Le prix des places est de 135 F (départ à 19 heures).

« L'Avare », toujours d'actualité

Dès maintenant, vous pouvez retentir votre soirée du **mercredi 17 décembre**, pour apprécier la présentation de « L'Avare » au théâtre Mogador. La mise en scène est de Roger Planchon avec Michel Sarrault dans le rôle d'Harpagon et Annie Girardot dans celui de Rosine.

Cette escapade vous est proposée par l'Office communal AGIR au prix de 125 F (spectacle et transport).

Renseignements et inscriptions : 47.99.93.93 poste 770.

LE BEAUJOLAIS NOUVEAU EST ARRIVÉ

« Et le Beaujolais nouveau arriva. Et du Nord au Midi, comme tous les 15 novembre, un printemps d'affichettes, bleu ciel, rouges, orange, vertes, fleurit aux vitrines des débits de boissons pour annoncer aux passants mornes que le petit Jésus des vins était né. Et les passants mornes s'éclairaient à la vue de ces papillons, et une goutte de rubis tombait sur leur vie grise, leur demeurait à la lèvre en confetti de sang... »

Le Beaujolais nouveau est arrivé ! Ce Te Deum éclatait sur Paris, sur toutes les grandes villes, roulait dans leurs artères, chantait Montmartre et Contrescarpe, défilait dans la rue Saint-Denis, tintait lous d'or sur tous les zincs où se pressait le peuple pour voir et toucher le divin enfant de l'année.

La fête accrochait ses lampions à tous les nez, ses limonaires dans toutes les têtes, et quand la mau-

vaise heure était sonnée de rentrer chez soi c'était, du moins, à dos de chevaux de bois. La fête ! C'en était une, patienne, chrétienne, tout ce que l'on voudra, et tout le tremblement, et tous les treblelements dans toutes les lumières.

Le Beaujolais nouveau est arrivé, la fête est revenue pour quelques jours, fête tuée par l'armée des pisse-vinagre mais ressuscitée en cachette par les chante-la-joie incroyables comme elle.

On les avait assassinés, les fêtes de faubourg et les bals de quartiers, relégués au rayon souvenirs, avant-guerre, belle époque et c'était le bon temps. Mais il avait suffi de la fraîcheur d'un petit vin familial rigolo populo pour qu'un 14 juillet tout neuf, improvisé, guilleret, remonte du pavé, à cheval sur des accordéons, frémissant de tous ses grelots... »

René FALLET

tous ses bijoux

L'association « Elles ouvrent la porte » organise une expo-vente de peinture sur soie (production de ses ateliers), de bijoux et de bois peints (productions artisanales), **vendredi 28 novembre de 14h à 20h et samedi 29 novembre de 10h à midi**, 26 bis, rue du Pressoir dans le quartier des Grésillons.

petites annonces

- Jeunes cherchent ts tx peinture, petite plomberie, rénovation. Tél. 47.99.34.43 ou 39.62.86.45 (le soir)
- Entreprse de bâtiment recherche employée de bureau dactylo à mi-temps. Lieu d'emploi : Gennevilliers. Se présenter M. Leffèvre S.A., 27, rue des Mathurins, Paris 8^e.
- Cherche petit local sur Gennevilliers eau, électricité. Tél. 47.98.66.27.

M - 2881 - N° 1680 - 4 F

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE LA GARENNE • ASNIÈRES DU 9 AU 15 DÉCEMBRE 1987 • N° 1680 • 4 F

vivre livre

De livres en jeux, de fêtes en contes et de repas en biguines, les Agnettes, le Fossé de l'Aumône et les Grésillons ont vécu cette fin de semaine à des rythmes de fête. Parce que Noël n'est pas si loin, et que les mots sautent parfois des pages pour vivre d'autres images. p. 6

FOOTBALL le choc

p. 7



DELACHAUX travailles, tais-toi

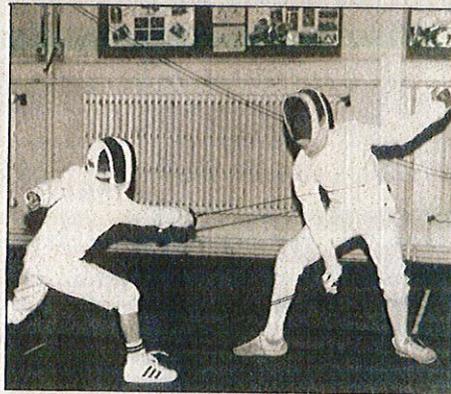
p. 12



FOIRE AUX VINS

in vino, veritas

p. 4



ESCRIME

les W de la victoire

p. 8



ASNIÈRES loyers, petites manœuvres

p. 10

VILLENEUVE les locataires au prétoire

p. 11



11-31 DECEMBRE
Les prix Carrefour
ça change tout.

GAGNEZ
85 000 F
en bons d'achat de 500 F

Carrefour (↔) Gennevilliers 21-23, rue Louis Calmel - Tél. 47.99.99.60

© Carrefour International

LE CHANT DU TERROIR

... de vignes en fûts...

En ce matin plus doux du 5 décembre, dans le patio de la mairie, M. le Maire, Jacques Brunhes et son épouse, entourés de M. Rouaud, conseiller municipal et président de l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative avec sa directrice Mme Thenadey, MM. Cuisinier, conseiller municipal et Alloiteau, commissaire de la Foire aux Vins, inauguraient celle-ci devant un public déjà nombreux.



humour avant de déguster

C'est par une brève allocution que Jacques Brunhes a d'abord accueilli chaleureusement les exposants et les visiteurs et salué bien sûr l'originalité de cette foire, prise à l'initiative de l'O.T.S.I. Il a souhaité à tous un vif succès et que cette foire devienne une véritable tradition régionale, rappelant que la Municipalité a toujours encouragé les manifestations, d'autant plus celles qui font le renom de la ville et qu'elle appuie celle-ci. On passait ensuite à la visite des stands, tenus principalement par des producteurs, et trois négociants : un Gennevillois que tout le monde connaît et qui est spécialisée dans les vins de Bourgogne, un ancien Gennevillois, resté voisin et un autre, délégué par divers producteurs dans l'impossibilité d'être présents sur la foire. Il faut souligner ici, que tous - même ceux qui sont présents pour la première fois - sont venus dans un esprit amical et faisaient montre d'une particulière gentillesse avec chacun et chacune. Cet esprit a pour beaucoup participé à l'excellente ambiance, à la bonne humeur qui a régné sur la foire pendant les deux jours où les

visiteurs se sont pressés nombreux surtout samedi et dimanche après-midi. Ajoutons à cela que Jean-Claude Bourdier de « 92 Radio » a fait une animation sur les stands, présentant tous les produits viticoles, et en table-ronde pour débattre d'œnologie et de gastronomie, très réussie et passionnante.

Quand vous saurez qu'on dégustait sur place, non seulement les meilleurs crus mais aussi des produits des terroirs, alléchants au possible : fromages, foie gras de canard, charcuteries de pays, saucisses au jambon grillées, escargots de Bourgogne et huîtres fraîches, j'espère bien vous faire regretter d'avoir passé votre week-end frileusement coincé(e) à la maison ou fébrilement galvaudé dans les magasins.

Cette foire est à la fois le plaisir des yeux, mais aussi celui du palais et du nez. La présentation de chaque appellation contrôlée sur les stands était bien sûr une invite à la dégustation et plus encore si l'on s'attardait à discuter avec le producteur ou le négociant (ici venus en amis du vin et non de l'argent). Leur savoir et leur

grande culture en général, faisaient des instants passés en leur compagnie de purs moments de plaisir qui se soldaient finalement le verre en main.

Et là, attention ! au chatoïement des couleurs : les blonds plus ou moins dorés d'un Pinot d'Alsace, ou d'un Pineau de Loire ou des Charentes, d'un Sauvignon de Touraine, de Sancerre ou de Bordeaux, des Crémant, des Gewurtz, Riesling et Sylvaner en passant par quelques rosés délicats parfois tirant sur le gris comme le Pineau d'Aunis, ou le Tokay. Il y a, avant d'aborder l'immense gamme des rouges, ce fameux vin Jaune d'Arbois si particulier. On peut se perdre à présent dans les rubis profonds ou légers des Bourgueil, des Maçon, des Gamay et Cabernet qu'ils soient de Bordeaux ou de Touraine, des Pinot noir, qu'ils soient d'ici encore ou d'Alsace, des Chinon et Cravant, des Arbois rouge, Trousseau ou Rubis du Jura, des Bordeaux, Château Rouaud ou Sauterne, des Cahors et Gaillac, Côtes de Provence, Côtes du Rhône, Côte de Beaune, des Bourgogne dont le rare Rully et des Saumur, Sancerre, Front-sac, St-Emilion ou Pomerol et encore Muscadet, Beaujolais et Morgon.

Les reflets dans les verres suffisaient à vous enivrer d'avance mais de plaisir... la descente dans les gosiers faisait le reste raisonnablement. Bref on en finirait pas de décrire les douceurs découvertes dans ces deux jours de foire. La grappe de raisin nous reste depuis l'Antiquité comme un symbole d'abondance, de joie et de douceur de vivre et combien nous le comprenons. Elle a été comme une vague de soleil sur ce début décembre gennevillois. Tout comme les voix des dames et messieurs (ils sont environ 35, dirigés par M. R. Maigret) de la Chorale Amitié qui a, samedi matin, à deux reprises, égayé l'hiver et ravi nos oreilles avec des chants délicats mais non moins corsés comme « La fille de Gennevilliers » (chanson de soldats du 18^e siècle), une chanson sans titre sur le vin (du 16^e siècle et composée en Savoie) ou le chant fétiche du groupe « Amitié et Liberté ».

Mais avant de conclure, il faut vous dire encore qu'on pouvait gagner des coffrets de vins en répondant aux questionnaires distribués sur la foire et des lots plus conséquents encore en participant au concours de dégustation. Point besoin ici de rester frais comme une rose pour découvrir le bouquet.

Lucky THIPHAINE

LES EXPOSANTS

« Beaujolais » : M. G. Barillet de Lancia - 47.69.83.82 (Beaujolais Villages et Morgon).

« Vins du Centre » : M. Bourdin, ex-Caves Selections maintenant à Clichy - 42.70.34.94 (Sancerre, Quincy, Reuilly, Melotou-Salon, mais aussi vins d'Anjou et Crémant, Côtes-du-Rhône et Pomerol, St-Emilion).

« Muscadet » : M. J.-F. Fleurance de Le Loroux-Botterau - 40.06.42.00 (Muscadet de Sèvre et Maine, Gros Plant nantais et Gamay).

« Bordeaux » : M. Chevet à Gentilly - 47.40.00.39 (Vougeot et Graves) et Domaine de Lionne à Ilaix - 56.27.30.27 (Graves, Bordeaux et Sauterne), et M. Guignard de Pian-sur-Garonne - 56.63.71.69 (Château Rouaud rouge, blanc sec ou moelleux, rosé et Sauterne).

« Bourgogne » : Maison des Vins de Bourgogne à Gennevilliers - 47.92.38.12 (Rully, Givry, Nuits-St-Georges, Côte de Beaune, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Premeaux...).

« Arbois » : Fruitière vinicole d'Arbois - 84.66.11.67 (Arbois jaune, rouge, blanc, champagnisé, rosé, Marbin et Marc égrappé).

« Alsace » : M. Hauller de Dambach-la-Ville (88.92.41.19) (Syl-

vaner, Pinot blanc, Klevner, Riesling, Muscat, Gewurtztraminer, Pinot noir et Edelzwicker).

« Domaine des Quatre Vents » : M. Marteau de Thenay (54.32.50.51 (Sauvignon, Cabernet, Gamay et Pineau d'Aunis).

« Chinon » : M. Spelly à Cravant-Côteaux (47.93.08.38) (Chinons et Cravant rouges cépages Cabernet).

« Bourgueil » : M. Demont (47.97.33.10) (cépage Cabernet, Bourgueil et Saint-Nicolas-de-Bourgueil).

« Artisans vignerons » : M. Eysartier, Jure dégustateur, de Bettancourt - 39.60.40.36 -, représentent plusieurs producteurs très divers (Gamay de Cahuzac, Champagne d'Epemay dont le Deutz, Pineau des Charentes, Cognac dont un très exceptionnel, nombreux Domaines et Châteaux, Côte de Provence, Peyrassol, Saumur, Frontignan, Cahors...).

Produits gastronomiques : M. Boyer de Sevrans - 43.83.82.63 - avec des jambons et des salaisons fameux. Mme Lallier à Sannois - 34.10.52.77 - produit elle-même ses blocs de foie gras par méthode artisanale. M. Bailly - sur le marché du centre depuis trente ans - avec ses huîtres et ses escargots.

LA SEMAINE

état civil

Au 1^{er} décembre 1987

Naissances

David Labonne, 4, rue Gérard-Philipe ; Hannan Ait Hamid, 66, av. Gabriel-Péri ; Aurélie Raymond, 4, allée Edouard-Manet ; Claire-Marie Cartron, 7, rue Jean-Giraudoux ; Leslie Kariotakis, 6, rue Jack-London ; Jérémy Atba, 20, rue Héloïse-Isabelle-Michaud ; Marie Moysset, 21, chemin du Pont.

Publications de mariages

Frédéric Pochet et Arila Sedrati, 41, bd Beaumarchais ; Gilles Bocache et Angéles Paris, 5, rue du Cdt-l'Herminier ; Henryk Gorecki, 27, rue Trouillet Derel à Asnières et Fatima Bentahari, 26, bd Beaumarchais ; Robert Lepleux et Gine André, 144, av. Gabriel-Péri ;

Phom Phommavapy, Postillon Weg 94, Minden (R.F.A.) et To Bounprasith, 7, impasse de la Victoire.

Décès

M. Loetaré Bibrac, né à Gourbeyre (Guadeloupe), 57 ans, 36, av. Lénine ; M. Georges Leborgne, né à Kervignac, 39 ans, 1, rue Romain-Rolland.

REMERCIEMENTS

M. Henri Comellec, ses enfants et toute la famille, très sensibles aux marques de sympathies que vous leur avez témoignées dans leur douloureuse épreuve, expriment leurs très sincères remerciements à tous.

urgences médicales

SAPEURS-POMPIERS
N° d'appel 18
ou 47.94.38.94
S.A.M.U. N° d'appel 15

Pharmacie de garde : M. Benoit, 136, av. Gabriel-Péri, dimanche 13 décembre.

Infirmerie de garde : cabinet Victor-Hugo, dimanche 13 décembre, 19, rue Victor-Hugo, tél. 47.90.13.15.

Centre Camille-Ronce : 25, rue Louis-Castel, tél. 47.90.27.32 ou 47.90.23.85.

Service chirurgical d'urgence : clinique St-Jean, 89, avenue des Grésillons, tél. 47.93.20.93 (de jour comme de nuit).

Centre médico-social municipal : 3, rue de la Paix, tél. 47.94.33.71 (du lundi au samedi matin).

Vous pouvez appeler le laboratoire sur une ligne directe, tél. 47.99.94.18.

Maladies alcooliques : l'alcool vous pose des problèmes à vous ou à votre famille. Venez vous informer ou trouver de l'aide à la section Vie Libre de Gennevilliers. Vous y serez accueilli par des buveurs guéris qui vous aideront et vous conseilleront dans une ambiance amicale, les premier et troisième mercredis de chaque mois, au Foyer du Fonctionnaire et de la Famille dans le local de l'Amicale des locataires au 10, rue Louis-Castel, de 18 h 30 à 20 heures et les deuxième et quatrième mercredis de chaque mois au 2, rue Jean-Moulin (entrée à l'arrière du bâtiment), de 18 h 30 à 20 heures.

Jour et nuit
MEDECIN DE GARDE
Tél. 47.98.69.75
AMBULANCES
Tél. 47.98.33.33

restaurants scolaires

Jeudi 10 décembre : concombre, rôti de dinde, purée, fromage, fruit.

Vendredi 11 décembre : salade niçoise, quenelles de brochet, épinards, fromage, fruit.

Lundi 14 décembre : carottes râpées, raviolis gratinés, flan.

Mardi 15 décembre : potage poireaux, gigot, flageolet.

Mercredi 16 décembre : céleri remoulade, cordon bleu, jardinière de légumes, fromage, fruit.

menus des anciens

Week-end du 12 et 13 décembre : avocat, saucisson, un coquelet, 400 g de pommes de terre, une demi-boîte de macédoine, deux parts de fromage, une demi-boîte de fruits au sirop, un fruit.

Les menus des autres jours sont identiques à ceux des restaurants scolaires.

ABONNEZ-VOUS
1 AN : 170 F

à l'ordre de
"La Voix Populaire"
78, av. G. Peri
92230 Gennevilliers

PARRAINAGE CIVIL

Audrey

M. Alain Estival, conseiller municipal délégué a présidé le samedi 5 décembre, la cérémonie du parrainage civil d'Audrey Massias. L'enfant a pour marraine, Mme Agnès Massias et pour parrain M. Eric Anchat. Nos félicitations à tous.



EN BREF

pour Yassine

Une délégation du comité de soutien à Yassine Abdelhac comprenant Jacques Brunhes et les élus de la municipalité se rendra auprès de Claude Malhuret, ministre des droits de l'Homme, le 10 décembre à 18 heures. Les personnes qui veulent se joindre à cette délégation peuvent la retrouver à l'heure précisée au métro Solférino.

brocante et occase

La Chine vous tente, pas le pays, celle qui consiste à chercher l'oiseau rare parmi les antiquités. Alors, le 12, rendez-vous au mail de la mairie où une foire à la brocante réunira amateurs et vendeurs occasionnels, de 10 à 17 heures. Broderies et vieilles dentelles, sans arsenic, bibelots et miroirs seront à votre portée. N'hésitez pas.

M 2887 - N° 1679 - 4 F

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE LA GARENNE • ASNIÈRES DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 1987 • N° 1679 • 4 F

Luth : échec et maths

Lutter contre l'échec scolaire, cela passe aussi par une aide accrue aux enfants en difficulté. Au Luth, tous les soirs, des dizaines d'enfants du primaire et du premier cycle peuvent faire leurs devoirs, écoutés et conseillés. p. 5

COUPE DE PARIS
pluie de buts

p. 8



CROSS SCOLAIRE
tout sert de courir

p. 7

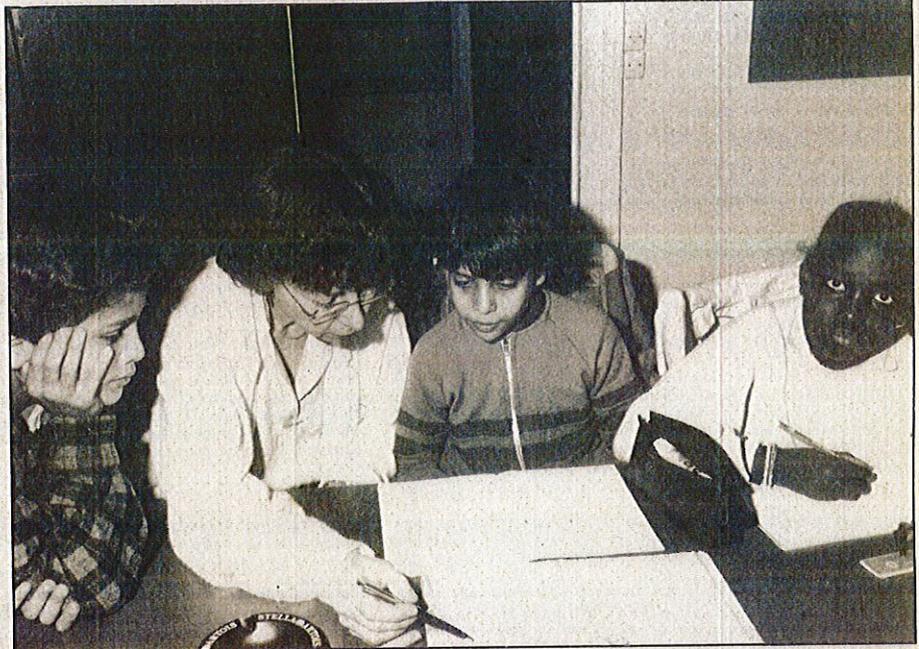


ASNIÈRES
la Résistance
bafouée

p. 10

VILLENEUVE
liberté solidarité

p. 11



BRETONS
goût de la fête

p. 3

FOIRE AUX VINS
dive bouteille

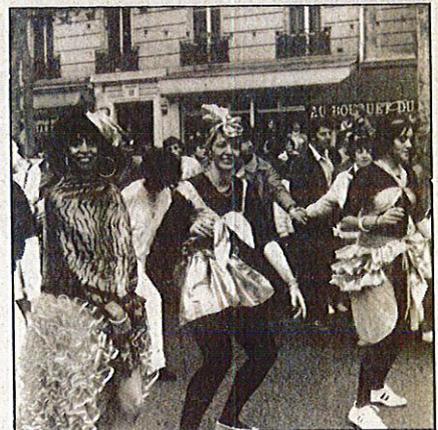
p. 4

RUGBY
plaies et bosses

p. 7

PHOTOGRAPHIES
« sur les quais »

p. 9



POTES
sur un air de samba

p. 6

VILLAGE DE GENNEVILLIERS

Dizaine commerciale

ANIMÉE PAR MARIE-FRANÇOISE LEONELLI

du 4 au 13 décembre 1987



Des milliers d'assiettes rustiques « Sancerre » personnalisées avec le logo du Village

MINI-SALON AUTO :

Valeur des cadeaux offerts par l'association des commerçants et artisans du Village de Gennevilliers : 7 millions de centimes

Tirage le 13.12.87 - 18 heures - Ferme de l'Horloge - En présence d'un huissier

FORD, Garage des Grandes-Fontaines, Argenteuil
RENAULT Courbevoie, Garage Malva (Village de Gennevilliers)
PEUGEOT NEUBAUER, Garage Féliziani (Village de Gennevilliers)
CITROEN, Enthoven, Bois Colombes



avec la participation de la BNP, de la Caisse d'Épargne et de la Verrerie des Ecoles de GENNEVILLIERS

FOIRE AUX VINS

du bon, du goût, du chais

L'an passé, cette foire était une première. Vu son succès, on comprendra que l'Office du Tourisme-Syndicat d'Initiative ait voulu ne pas décevoir son public et tous les producteurs qui ont souhaité renouveler l'expérience. Ce sera cette fois-ci la fête du vin les 5 et 6 décembre, dans le mail de la mairie.

Et bien oui ! Les Gennevillois, s'ils sont parmi les plus bas revenus du département, ne manquent pas pour autant de palais. Le bon vin, ils savent ce que c'est, ils l'apprécient bien mieux qu'un pirate et savent lui faire honneur. On ne saurait avancer de chiffres certains pour la fréquentation de la Foire aux Vins de l'an dernier, mais plus de deux mille visiteurs, n'est sans doute pas loin de la vérité. Le succès a été si franc qu'on ne peut plus à présent laisser les uns et les autres sur leur soif.

Et qu'on lise bien. Il ne s'agit pas d'une foire de négociants préoccupés uniquement de leurs bonnes ventes, mais bien d'une fête où se rencontrent des vigneron producteurs et des amateurs de bons crus. Oh ! Pas de ces grandes étiquettes ronflantes qui vous titillent les papilles à l'avance mais aussi le porte-monnaie. Non, des produits de grande qualité que des vigneron qui ne disposent pas de super-structures de production, concoctent avec amour.

Du raisin sur les côtes ensoleillées aux bouteilles qu'on bouchonne et qu'on bichonne, en passant par le pressoir, les fûts à blanc, à rouge et la bernache... Ce sont des jours et des jours de mille



il y aura beaucoup de choix pour cette deuxième édition de la foire aux vins

attentions, d'attente, d'angoisse, de soins. Du vrai boulot de connaisseurs, quoi ! Pas question ici de surprofits, puisqu'on s'entend à un excellent rapport qualité-prix et sans marge bénéficiaire pour l'O.T.S.I. Un exemple : l'an dernier, un très bon Sauterne vendu dans le commerce environ 70 F, l'était à la Foire aux Vins à 40 F. Qui dit mieux ? Les Gennevillois avaient tellement apprécié en 1987, que bon nombre d'acheteurs du samedi s'étaient « re-pointés » le dimanche.

Cette année, les amateurs seront encore plus gâtés, car le nombre d'exposants a grossi et l'on a élargi le nombre des régions (qui sont, dans la plupart des cas, représentées par plusieurs vigneron, surtout quand il y a une très grande variété de crus, comme c'est le cas pour le Bordelais, pour ne citer que lui).

On pourra donc déguster et acheter des vins de Touraine, du Pays de Loire, d'Alsace, du Bordelais, de Bourgogne, du Gers, du Beaujolais, des Côtes du Rhône, de Cahors, de Gaillac et d'Arbois.

Bon nombre des exposants apporteront pour le présenter au public des spécialités gastronomiques spécifiques à leur région. Saucisses grillées au jambon, jambons, confits, foie gras du Gers et d'Alsace, brioches, pain d'épices, etc., feront donc également le régal des fins palais. Tous ces délices pourront être acquis en petites ou en grandes quantités à des prix fort raisonnables, soit pour déguster sur place, soit pour emporter. Il sera d'ailleurs possible de déjeuner ou dîner sur place avec huîtres et escargots...

Ce n'est pas tout, la fête des palais et papilles ne serait pas complète sans la délectation de l'œil et des méninges.

Pour la première fois, « 92 Radio » fera partie des festivités en animant des tables rondes sur la gastronomie et l'œnologie, le mariage des mets et des vins... avec la participation de connaisseurs et/ou spécialistes, mais aussi avec le public bien sûr ! La musique et les chansons ponctueront ces deux journées où l'on trouvera aussi une exposition de livres sur la gastronomie et les vins de France. Vu l'expérience 87, pour laisser le temps à chacun de se réjouir et de faire ses emplettes, on fera une nocturne le samedi soir et bien sûr ces deux jours sont « non-stop » !

L'inauguration aura lieu le samedi 5, à 11 heures, en présence de Jacques Bruhnes, maire, et de M. Raymond Rouaud, président de l'O.T.S.I.

Lucky THIPHAINE.

CONCOUREZ !

à vos taste-vin !

Le nez, cela sert à respirer, à se moucher et à se faire des bisous chez les Ainous. Mais chez nous, il y a encore d'autres nez : les journalistes et les policiers en ont souvent besoin, Cyrano avait sa péninsule et il paraît que le gars de Tarascon avait aussi un beau tarin. Mais avoir du nez est une chose et avoir « un nez » en est une autre en parfumerie comme en œnologie, cette dernière faisant appel aussi au palais, c'est le cas des dégustateurs professionnels.

A la Foire aux Vins, on vous demande seulement si vous êtes

suffisamment connaisseur de participer au concours de dégustation... il y a de bons moments à passer et de beaux prix à gagner. Ainsi, l'an dernier, les deux premiers gagnants étaient des dames. Premier prix : cinquante bouteilles de vins ; deuxième prix, une caisse de champagne.

Pour participer, il suffit de s'inscrire à l'O.T.S.I. (47.99.33.92) ou sur place le samedi car les épreuves éliminatoires se feront le 5 décembre, les épreuves finales intervenant le dimanche après-midi.

PARRAINAGE CIVIL Annabelle



M. Jacques Bourgoïn, adjoint au maire, a présidé le samedi 28 novembre, la cérémonie du parrainage civil d'Annabelle Sury. Elle a pour marraine, Mme Catherine Grémillon et pour parrain, M. Olivier Menguy.

LA SEMAINE

état civil

Au 24 novembre 1987

Naissances

Mariama Djogdenou, 2, rue Henri-Barbusse ; Medhi Krim, 3, rue Ste-Marie ; Kabil Ziani, 14, rue Adrienne ; Carole Govet, 9, av. de Colombes ; Laetitia Benatti, 30, rue Ste-Geneviève ; Chems-Ed-dine Khefif, 5, rue Louis-Jouvet ; Anzoumana Dembelé, 3, rue de l'Union ; Laetitia Bozzone, 19, rue Victor-Hugo ; Djamilia Berah, 27, bd Beaumarchais ; Atel Kas-sab, 26, bd Jean-Jaurès ; Claire Picarrougne, 88, rue Louis-Calmel ; Christophe Phuong, 18, rue Villebois-Mareuil ; Nabila Messaoudi, 5, place Indira-Gandhi.

Publications de mariages

Abderrazak El Amri et Fatma Benamara, 1, rue Georges-Thoretton ; Kunasingam Tharma Kulasingma et Sorubuni Thambiyah, 11, rue des Nollées ; David Budoc et Michèle Le Gac, 8, rue Henri-Barbusse ; Abdellah Houssas, 43 bis, rue Georges-Corète et Patricia Houiche, 59, rue de l'Aigle à La Garenne-Colombes ; Pascal Gaumont, 2 bis, villa des Fleurs et Carole Ticaud, 37, rue Gabriel-Péri à Colombes ; Charles Dorsainville, 43, av. des Grésillons et Guerdye Paule, 40, av. Gabriel-Péri à Maisons-Alfort (Val-de-Marne) ; Jean Amaury, 4, rue Charles-Alban et Gerorgette Debaisieux, 39, lotissement les Varennes à Vic-le-Comte « Longues » (Puy-de-Dôme).

Décès

Mme Raymonde Tournier, née Chrétien, à Paris 18^e, 73, ans, 99, av. Chandon ; M. Paul Harel, né à La Garenne-Colombes, 64 ans, 17, rue des Agnettes ; Mme Marie Clorr, née Cholley, à Fribourg (Moselle), 84 ans, 26, rue Louis-Castel ; M. Taieb Bouaricha, né à Sly, Orléansville en Algérie, 56 ans, 3, rue Victor-Hugo.

DEUIL

M. Henri Comellec, ses enfants et petits-enfants ont la douleur de vous faire part du décès de Mme Francine Comellec, née Paturel.

L'inhumation aura lieu le jeudi 3 décembre à 10 h 15 au cimetière nouveau de Gennevilliers, rue Villebois-Mareuil.

CONDOLÉANCES

La rédaction de « La Voix Populaire », la section de Gennevilliers du Parti Communiste Français présentent à Henri Comellec, à Didier, Marie-France et Joëlle, ses enfants, l'expression de leurs sincères condoléances dans le deuil qui les frappe.

urgences médicales

SAPEURS-POMPIERS
N° d'appel 18
ou 47.94.38.94
S.A.M.U. N° d'appel 15

Pharmacie de garde : Mme Rudman, dimanche 6 décembre, place Salvador-Allende, centre commercial du Luth.

Infirmières de garde : Mmes Caballero et Demeure, dimanche 6 décembre, 78, rue Jean-Pierre-Timbaud, tél. 47.99.29.22.

Centre Camille-Ronce : 25, rue Louis-Castel, tél. 47.90.27.32 ou 47.90.23.85.

Service chirurgical d'urgence : clinique St-Jean, 89, avenue des Grésillons, tél. 47.93.20.93 (de jour comme de nuit).

Centre médico-social municipal : 3, rue de la Paix, tél. 47.94.33.71 (du lundi au samedi matin).

Vous pouvez appeler le laboratoire sur une ligne directe, tél. 47.99.94.18.

Maladies alcooliques : l'alcool vous pose des problèmes à vous ou à votre famille. Venez vous informer ou trouver de l'aide à la section Vie Libre de Gennevilliers. Vous y serez accueilli par des buveurs guéris qui vous aideront et vous conseilleront dans une ambiance amicale, les premier et

troisième mercredis de chaque mois, au Foyer du Fonctionnaire et de la Famille dans le local de l'Amicale des locataires au 10, rue Louis-Castel, de 18 h 30 à 20 heures et les deuxième et quatrième mercredis de chaque mois au 2, rue Jean-Moulin (entrée à l'arrière du bâtiment), de 18 h 30 à 20 heures

Jour et nuit
MEDECIN DE GARDE
Tél. 47.98.69.75
AMBULANCES
Tél. 47.98.33.33

restaurants scolaires

Jeudi 3 décembre : potage, omelette aux fines herbes, ratatouille, petits suisses, tarte aux pommes.

Vendredi 4 décembre : pomelos, paëlla, gélifié au chocolat, biscuit.

Lundi 7 décembre : sardine beurre, une entrecôte, haricots verts, fromage, fruit.

Mardi 8 décembre : betteraves, saucisses de Toulouse, lentilles, fromage, fruit.

Mercredi 9 décembre : salade, bœuf mode, carottes, flambé et biscuit.

menus des anciens

Week-end du 5 et 6 décembre : concombre, cougelle de pâté, une côte de porc, un faux-filet, 250 g de pâtes, une demi-boîte de haricots verts, un yaourt nature sucré, une portion de bleu, une tartelette, un fruit.

Les menus des autres jours sont identiques à ceux des restaurants scolaires.

CONSEIL

Il se réunira le jeudi 3 décembre à 20 h 30, salle du Conseil.

MUNICIPAL

avez-vous pensé à renouveler votre abonnement ?

annonce légale

VILLE DE GENNEVILLIERS
ARRETE PORTANT CREATION PROVISOIRE D'UNE INTERDICTION DE STATIONNER RUE LOUIS-CASTEL DANS LA PARTIE COMPRISE ENTRE LA RUE DANTON ET LA RUE PAUL-VAILLANT-COUTURIER
ARRETE N° 2261

Le Maire de Gennevilliers, Conseiller Général,

Vu le Code des Communes,

Vu le Code de la Route,

Considérant que les Services Techniques Municipaux de la Ville de Gennevilliers doivent faire procéder à la remise en viabilité de la rue Louis-Castel dans la partie citée ci-dessus,

Considérant l'emprise du chantier sur la chaussée et l'étroitesse de cette voie, il y a lieu de condamner le stationnement et la circulation rue Louis-Castel,

Considérant que cette mesure est de nature à préserver et à assurer la sécurité publique,

ARRETE

ARTICLE 1 : A date du lundi 30 novembre à 8 h et pour toute la durée des travaux (évaluée à 3 mois), le stationnement et la circulation seront interdits sur cette voie.

ARTICLE 3 : Monsieur le Commissaire de Police de la circonscription de Gennevilliers, Monsieur l'Adjudant-Chef de Gendarmerie, ainsi que tous agents placés sous leurs ordres, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera affiché conformément à la loi.

ARTICLE 2 : Les panneaux réglementaires rappelant ces dispositions ainsi que des passages riverains suffisants aux sorties de garage seront mis en place par l'entreprise adjudicataire chargée des travaux pour le compte de la Commune de Gennevilliers.

GENNEVILLIERS, le 16 novembre 1987.
Le Maire de Gennevilliers, Conseiller Général,
Pour le Maire, l'Adjoint Délégué.

assises : quand on aime, on prend toujours cinq ans

p. 5

LM 2681 N° 1729 - 4 F

la Voix Populaire

GENEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES DU 16 AU 22 NOVEMBRE 1988 • N° 1729 • 4 F

agapes sans âge

Le banquet des retraités, comme chaque année, a connu un beau succès. Il a rassemblé plus de 1 300 convives qui ont autant goûté aux plaisirs de la table qu'à ceux du bal et des retrouvailles.

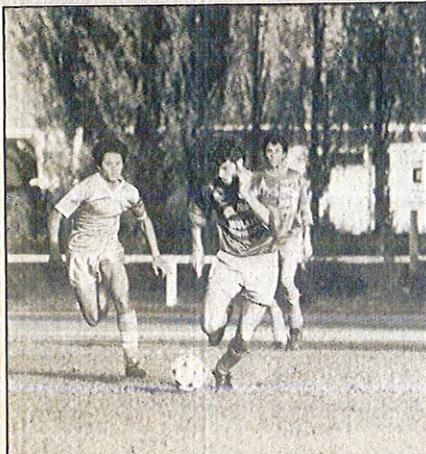
p. 6



FOOTBALL

irrésistibles

p. 8



AIR-ÉQUIPEMENT/BRONZAVIA

grève pour les salaires

p. 10



FOIRE AUX VINS

vendanges d'automne

p. 12



vignoble de Cahors

La « Foire aux Vins » se tiendra dans le mail de la mairie les 19 et 20 novembre, Serge Cuisinier et Christian Aloitault continuent leur périple dans les vignobles. Serge nous parle en connaisseur des vins de Cahors.

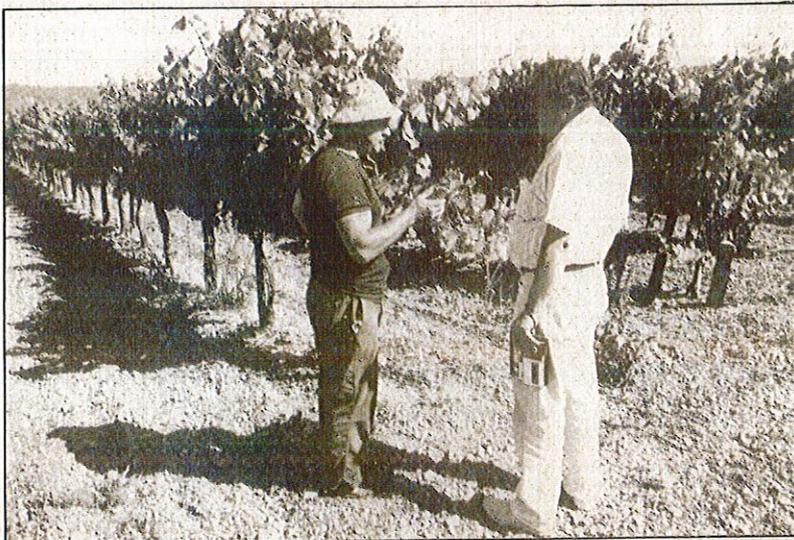
Nous avons repris la route, direction Puy-l'Evêque à 35 km de Cahors. Les vignobles sont situés sur les bords du Lot qui, depuis des millions d'années a creusé son lit dans le calcaire des Causses qui sont d'ancienne mares calcaires (fond marin), pour suivre la route des vins. Il n'est rien de plus facile, partant de Cahors en direction de Puy-l'Evêque, les vignobles dans leur généralité se situent sur la rive gauche. Nous avons rendez-vous avec Georges Montagne à Vire.

Le terroir s'étend sur 50 km, c'est un très vieux vignoble, on y plantait déjà la vigne du temps où les légions de César dévastaient Cadurcum (qui devint plus tard Cahors). De vieux parchemins retrouvés dans les prieures de la région, attestent que l'évêque de Cahors, Didier ou Desiderius, ancien trésorier de Clotaire II et Dagobert I^{er}, régnait sur les âmes dès 629 et ses vignes à Parnac, Preyssac et Sévignac.

Le vignoble de Cahors est cependant très jeune car comme beaucoup d'autres il a subi les effets dévastateurs du phylloxera et fut complètement anéanti entre 1879 et 1881.

Le cépage dominant du Cahors est le malbec appelé aussi « auxerrois ». Georges Montagne nous a révélé que selon la rumeur ancestrale, ce nom serait dû à l'initiative d'un évêque de Cahors qui étant allé à Auxerre aurait ramené des boutures.

Si le malbec entre pour 70 % de la composition du vin de Cahors, en cépages complémentaires interviennent le jurançon noir, le merlot, le tannat et le syrah. Ainsi les vins de la région offrent une diversité de goût en fonction des assemblages différents pratiqués par les vigneronnes lors de la vinification. Georges pour sa part incor-



comment seront les vendanges cette année ?

pore 20 % de merlot et 5 % de tannat aux 75 % de malbec qui lui servent de base. Toutefois, les vins de Cahors ont une chose en commun, une couleur dense et riche en tannin. Cela lui donne une charpente robuste qui lui apporte rusticité et corpulence. Il rechigne donc à être bu jeune et mieux vaut le laisser vieillir pendant au moins deux années pour

l'apprécier, mais un vieux Cahors s'épanouira après 4 ou 5 ans dans la futaie.

Il est bien évident que le stockage important et l'immobilisation des revenus (qui pourraient être dégagés) en fait reculer plus d'un. Aussi, de plus en plus les vigneronnes vinifient en cuve bétonnée et effectuent la mise en bouteilles après la première année. A charge pour l'acheteur d'être suffisamment patient pour le consommer.

Il y a une vieille tradition qui tend à disparaître dans le Quercy, c'est la barrique qui depuis des générations de père en fils est entretenue. De ce fit, de très vieux Cahors, on tire chaque année quelques bouteilles pour la dégustation. Il est constamment rempli avec l'apport de la meilleure cuvée de la saison, ce qui laisse supposer que lorsqu'on vous fait l'honneur d'une dégustation de ce nectar, dans votre verre avec le vin neuf cohabitent des gouttes de vin centenaire.

Le vieux Cahors a un penchant pour la viande de mouton, aussi s'accorde-t-il bien à table avec le gigot, les côtes d'agneau. Il met en valeur le cantal et le cabécou (fromage de chèvre du Causse de Gramat) de plus pour faire mijoter un civet à l'ancienne il fait vraiment l'affaire.

Georges Montagne sera présent à la « Foire aux Vins » et vous proposera sa production qui est, à notre avis, exceptionnelle pour le rapport qualité-prix.

Le jeudi matin, lorsque nous sommes arrivés, il nous a fait visiter ses vignes. 15 hectares plantés dont 12 d'un seul tenant ; comme il avait bien plu les semaines précédentes, la vigne était en vive végétation et l'écimage pratiqué l'avant-veille était à refaire. Il

y a un vieux dicton de la région qui dit « terrain à misère, terrain à vigne », il est vrai que la vigne souffre et se défend, mais quel résultat à l'arrivée ! Aussi, pour compenser les déficiences, on incorpore du sulfate de fer afin d'équilibrer et d'éviter la chlorose ferrique due à l'excès de calcaire.

La taille est faite en guyot simple, deux pieds jumelés avec astes alternes, les pieds écartés de 1,50 m les rangées de 3,30 m, ce qui permet au soleil de faire son office et de balayer les grappes de ses rayons à toute heure de la journée. Le rendement autorisé pour l'appellation est de 60 hectolitres/hectare avec une tolérance de 20 % de plus les années exceptionnelles, en 1985 et 1983, 72 hl/ha ont été autorisés.

Les appellations en A.O.C. peuvent prendre la dénomination de « Château-Clos-Domaine », ce qui n'est d'ailleurs pas une indication de grandeur de l'exploitation. Georges pourrait demander l'appellation Château, mais comme il nous le dit en toute bonne foi « ça ne m'intéresse pas. Comment pourrais-je expliquer que mon pavillon soit un château ! Les connaisseurs savent apprécier ce qui est bon et ça me suffit, il vaut mieux faire de la clientèle sur la qualité du vin que sur la beauté de l'étiquette ».

les grappes d'où sortiront le nectar



Pour la mise en bouteilles, Georges utilise une pompe à froid afin de baisser la température du vin et de créer artificiellement une précipitation tartrique. Ainsi, le produit qui peut être soumis à des baisses et des variations de température pendant le stockage, ne se retrouve pas avec des cristallisations de sel tartrique au fond de la bouteille. Ça ne retire rien au vin, mais ce n'est pas très présentable.

Une fois le tour du propriétaire effectué, nous sommes allés au cellier pour goûter les différentes années. Nos coups de cœur sont allés pour le 83 et 85, qui peuvent encore vieillir pendant quelques années, notamment le 85 : quant au 87, il est encore jeune, mais il fera parler de lui d'ici quelque temps et les vigneronnes qui ont effectué leur récolte avec les pluies d'octobre, ont engrangé un très bon produit.

L'hospitalité quercynoise n'est plus à démontrer et Georges ne va pas faillir à la tradition en nous invitant avant de reprendre la route de Paris.

C'est de bonne grâce que nous nous sommes mis autour de la grande table rustique ; une salade de tomates mimosas nous rafraîchit et nettoie le palais, afin de pouvoir apprécier à son juste niveau le cou d'oie farci à la galantine de foie gras - bien sur fabrication maison - arrosé d'un Cahors 86 ; ensuite gigot piqué d'aub, arrosé d'un 83, le fromage avec le 82, et comme dessert un vacherin glacé.

Décidément, les dieux étaient avec nous pour rendre cette semaine de vacances la plus agréable possible, et il faut dire qu'ils y réussissent. Enfin toute bonne chose ayant une fin et après avoir fait nos adieux, il était temps de prendre la route du retour, tout doucement, car gare à l'alcoolote.

Ce voyage en trois épisodes dans le temple de Bacchus a été le prétexte pour nous de vous faire mieux connaître les exposants que vous allez rencontrer lors de la Foire aux Vins.

En dehors des produits qu'ils vous proposeront qui seront d'une très haute qualité, vous pourrez à leur contact, car ils ont de réelles qualités humaines, dialoguer sur leurs motivations, leur amour pour le métier. Ils vous expliqueront - si vous êtes suffisamment curieux - comment ils travaillent leurs produits et ainsi vous pourrez acquérir un certain nombre de connaissances de base qui vous permettront de prendre une dimension nouvelle dans la compréhension de ce breuvage qu'est le vin. Vous n'oserez plus employer le terme de « pinard » car vous apprendrez à conférer au vin ses titres de noblesse qui sont plus que mérités.

Pour une éventuelle commande, si le temps vous presse : écrire à Montagne Georges et fils, « Arquiès » Vire/Lot, 46700 Puy-L'Evêque. Tél. 65.36.52.75.

3^e FOIRE AUX VINS

organisée par l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative les samedi 19 et dimanche 20 novembre dans le Mail de la Mairie

ANIMATION PERMANENTE PAR « T.S.F. 92 »

avec le concours de la Fanfare « Les joyeux vigneronnes » de Dambach (Alsace) la « Chorale Amitié » et les majorettes de Gennevilliers

SAMEDI 19 NOVEMBRE

- 10 h 00 : ouverture de la Foire et aubade de la Fanfare Alsacienne, sur le parvis de la Mairie.
- 11 h 00 : inauguration officielle par M. Jacques Brunhes, député-maire de Gennevilliers.
- 11 h 30 : quelques chansons à boire, par la « Chorale Amitié ».
- 12 h 00 : déjeuner sur place (escargots, huitres, coquillages, jambon chaud, saucisses grillées et produits régionaux).
- 15 h 00 : concours gratuite de dégustation. (jusqu'à 18 h 30) : récompenses en bonnes bouteilles.
- 16 h 00 : aubade des majorettes de Gennevilliers, sur le parvis de la Mairie.
- 17 h 00 : lecture du palmarès du concours scolaire « La vigne et le vin ».

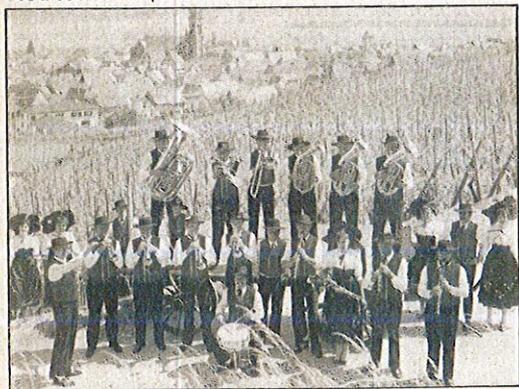
A partir de 20 h : soirée choucroute en musique.
22 h 00 : clôture.

DIMANCHE 20 NOVEMBRE

- 10 h 00 : aubade par la fanfare « Les joyeux Vigneronnes ».
- 10 h 30 : débat du 2^e concours de dégustation.
- 12 h 00 : déjeuner.

DÉBATS AVEC LES VIGNERONS

- 17 h 00 : résultats des concours de dégustation.
- 18 h 00 : retraite par la fanfare de Dambach et clôture de la Foire.



Le Beaujolais nouveau est arrivé
CAVES SELECTION

130, bd Jean-Jaurès
CLICHY

Tél. 42.70.34.94

à Gennevilliers
de 1962 à 1983

Maison BOURDIN

Les photographies de ce numéro sont de Didier Comellec, Bruno Pueyo, Pascal Da Casa/Frédéric Coudreau, Patrick Devresse et Daniel Grason.



trafic : des Mercedes passaient de l'épicerie au Maroc

p. 5

M 2681 - N° 1730 - 4 F

la Voix Populaire

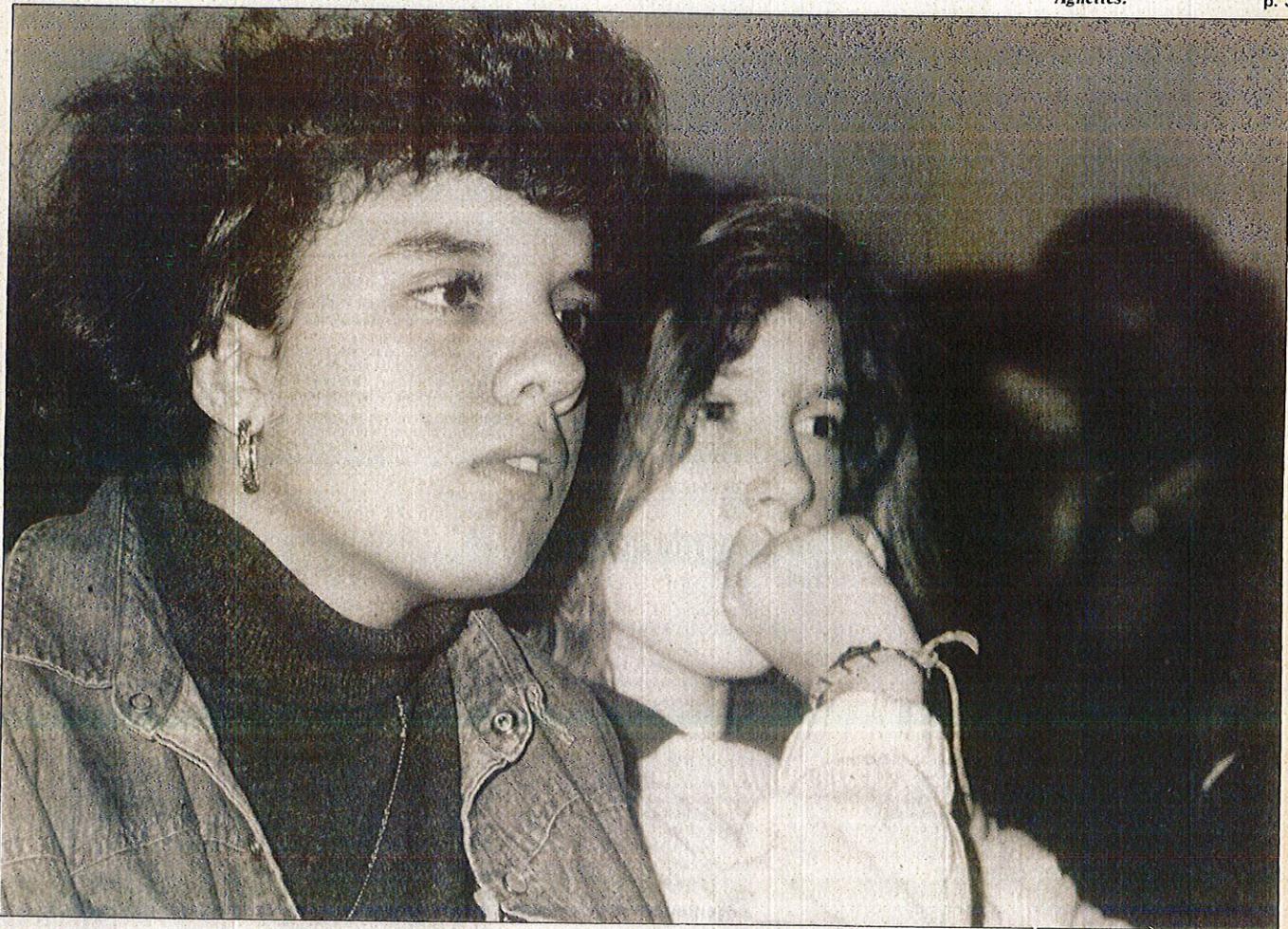
GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES

DU 23 AU 29 NOVEMBRE 1988 • N° 1730 • 4 F

paroles de jeunes

Quand les jeunes prennent la parole, ils le font sans concession. Que ce soit pour réclamer un prof comme les élèves du Lycée Technique Vailant-Couturier, ou ceux venus à la rencontre de leurs élus, à la Maison des Jeunes des Agnettes.

p. 3



FOIRE AUX VINS

dives bouteilles

p. 6

HANDICAPÉS À CHEVAL

l'équilibre

p. 8



RETOUR DE PALESTINE
témoignages
gala de
solidarité

p. 12

ASNIÈRES
mi-Fugain
mi-raison

p. 2

VILLENEUVE
la Redoute
rénovée

p. 11

Après les deux premières années peu florissantes, cette troisième édition de la Foire aux Vins organisée par l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative a sans doute pris son envol.

Des samedi matin, à l'heure de l'inauguration, les curieux et les amateurs de bons vins se retrouvaient dans le Mail de la Mairie. Jacques Bourgoïn, conseiller général entretenait la tournée des stands en compagnie de Raymond Rouaud, conseiller municipal, président de l'OT/SI.

Une visite où ils étaient accompagnés de Claude Gervais, maire-adjoint ; Madeleine Totemps, conseillère municipale ; Geneviève Thenadey, directrice de l'OT/SI ; Serge Cuisinier, conseiller municipal ; Christian Aloïtaut et Georges Quinquère, organisateurs de cette initiative.

Le tour des grands crus fut apprécié comme il se doit. La chorale « Amitié » interprétait des vieux chants de nos provinces, la fanfare « Les joyeux Vignerons » de Dambach en Alsace prenait le relais.

L'après-midi, les amateurs de science du vin pouvaient apprendre ou enrichir leurs connaissances en écoutant deux œnologues, enseignants dans une école hôtelière. Ils regrettaient qu'au pays du vin, peu de gens s'y intéressent véritablement. Le débat était animé par « 92-Radio ».

Le temps s'est écoulé tout doucement, jusqu'en début de soirée.

il faut humer pour déterminer le cru.



la tournée des stands.

Entre le concours gratuit de dégustation et les arrêts chez les vigneronnes, il fallait pouvoir arriver à bon port.

Ce fut fait avec la dégustation d'un choucroute garnie, arrosée de Riesling et d'une Spaten, calibre Baron (un demi-litre). Il ne restait plus qu'à rentrer pour se préparer pour le lendemain.

Les mangeurs d'huîtres, d'escargots, de charcuterie et de foie gras fabriqués maison pouvaient s'approvisionner ou dans certains cas déguster sur place.

Malgré la pluie battante de ce dimanche, des visiteurs ont bravé les éléments venant se réfugier bien au chaud dans le Mail.

Les rassemblements sont propices aux révélations en tout genre. Raymond Rouaud a annoncé que pour l'année bicentenaire de la Révolution de 1789, Gennevilliers préparait un Opéra « Les vigneronnes de la première heure ». « Une centaine de choristes des

FOIRE AUX VINS un bon cru

écoles y participeront, plus la chorale du Conservatoire et La Maurache ».

Georges Quinquère qui en connaît la genèse raconte : « L'idée de cet Opéra est partie d'un fait divers de 1789 sur les difficultés des vigneronnes Gennevillois pour faire entrer leurs vins dans Paris.

Dans la nuit du 12 au 13 juillet, les vigneronnes d'Argenteuil, de Colombes et de Gennevilliers forcent la barrière des Fermiers généraux de la plaine Monceau. Ils entrent donc dans Paris sans payer la taxe.

Des scènes identiques auront lieu à la même date à la barrière d'Ivry.

Les revendeurs du vin entré frauduleusement seront jugés un mois et demi après ».

Raymond Rouaud précise que « Julien Skowron prépare la musique. La Ville de Toulouse serait intéressée par le projet ».

Ce lundi, l'heure était au bilan.

Geneviève Thenadey estime la participation « à 3 000 visiteurs, les vigneronnes ont vendu le double de l'an passé. Enfin, le restaurant « La taverne à bière » a servi 300 couverts.

Pour l'an prochain, nous envisageons d'ouvrir dès le vendredi en fin d'après-midi avec une noc-

il faut goûter avant d'acheter.



la rencontre de la Culture et de la restauration avec le président de l'OTSI.



andara Nicaragua

En juillet 79, le Nicaragua se libérait d'une sanglante dictature. Depuis, ce petit pays de 3 millions d'âmes a subi une attaque en règle des anciens partisans de Somoza et d'autres « contras » aidés et manipulés par les Etats-Unis. Récemment, encore, un cyclone a ravagé la ville de Bluefield, faisant des milliers de morts et de sans abri. Solidaires avec ce pays meurtri, les Amis du Nicaragua organisent une soirée pour mieux le connaître et l'aider.

Le jeudi 24 novembre, à partir de 20 h 30, le « Comité Gennevillois de Solidarité avec le Nicaragua » organise une rencontre avec Enrique Lopez, poète, membre du front Sandiniste.

Cette initiative se déroulera au Foyer du 3^e âge, rue Georges, dans le quartier des Grésillons. S'inscrire auprès de Simone Passeron : mairie de Gennevilliers.

POUR CHINER

Cette année encore, l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative organise une brocante, le 10 décembre, sur le mail de la mairie. Entre 10 et 17 heures, n'importe qui pourra vendre ses fonds de tiroir et les trésors qui encombrant son grenier. Quant aux acheteurs, ne doutons pas qu'ils feront des affaires. A la condition de savoir chiner. Mais là est avant tout le plaisir de la brocante.

turne. Bien que promotionnant le vin, cette initiative a été d'une très grande tenue, il n'y a eu aucun écart ».

Les exposants semblent satisfaits progressant de près du double par rapport à l'an passé. « C'est chaleureux, je connais tout le monde » nous disait le vigneron du Banyuls, tandis que celui venu du Calvados envisageait de revenir l'an prochain avec « du Poiré, du cidre et du Pommeau qui est une addition de cidre et de calvados ». Laissons à Raymond Rouaud le mot de la fin, il caractérise cette initiative comme « la rencontre de gens de qualité où sont proposés des produits de qualité ».

Daniel GRASON

Un certain nombre d'élus se sont rendus sur la Foire aux Vins, nous nous excusons par avance auprès de ceux que nous oublierons : Roland Muzeau, conseiller général ; Nicole Radenne, Lucien Lelièvre, André De Vrée, Olivier Mériot, adjoints au maire ; Gilberte Vervepe, Pierre Appy, Roger Besse, Jean Laruelle et Julien Foret, conseillers municipaux.

PARLEZ C'EST VOTRE TOUR



Ensemble, discutons de l'avenir de notre ville.

Jacques Brunhes, député-maire de Gennevilliers, et la Municipalité.

CALENDRIER

Mercredi 23 novembre à 20 h 30, dans le local des CEMEA rue de la Couture-d'Auxerre, pour les habitants de la partie sud du Fossé de l'Aumône.

Judi 24 novembre à 20 h 30, à l'école Langevin B, pour les habitants de la partie nord du Fossé de l'Aumône.

Samedi 26 novembre à 10 heures, à l'école Langevin A, avec les parents d'élèves des groupes scolaires Langevin et de l'école Kergomard.

Lundi 5 décembre à 19 heures, à la Ferme de l'Horloge, avec les commerçants et artisans du village.

Mardi 6 décembre à 18 h 30, à la Ferme de l'Horloge, avec les habitants résidant en copropriété.

Mercredi 7 décembre à 18 h 30, à la Ferme de l'Horloge, avec les habitants résidant en H.L.M.

Judi 8 décembre à 18 h 30, à la Ferme de l'Horloge, avec les habitants résidant dans le Vieux Village.

Samedi 10 décembre à 10 heures, à l'école Caillibotte, avec les parents d'élèves du groupe scolaire.

Samedi 17 décembre à 10 heures, à l'école maternelle Pasteur avec les parents d'élèves.

Samedi 17 décembre à 16 heures à Jean-Vigo (salle de la réunion) avec les habitants de la Cité-Jardins, des Chevrins et de la Couture-d'Auxerre.