

HK chms

M 2811 - N° 1781 - 4 F

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES

DU 15 AU 21 NOV. 1989 • N° 1781 • 4 F

Delachaux veut-il spéculer ?

Une opération de cession en « bail précaire » de la Seplast appartenant à Delachaux, à une entreprise parisienne inquiète et intrigue le personnel et la C.G.T. Le « bail précaire » concerne l'activité, pas le personnel qui est lui, licencié.

p. 7



11 NOVEMBRE/MUR DE BERLIN

l'avancée de la liberté

p. 3

LUTH/AGNETTES

**graffiti dans les halls
vols en sous-sols**

p. 5

GEORGES MIRAILLES

tout foot

p. 8

ASNIÈRES

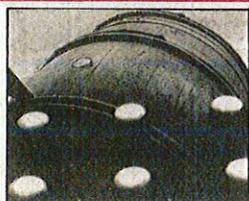
grève aux PTT le ras-le-bol

p. 10

VILLENEUVE

les cycles dans les siècles

p. 11



**4° FOIRE AUX VINS - 17 - 18 - 19 NOVEMBRE
MAIL DE LA MAIRIE DE GENNEVILLIERS**

ORGANISÉE PAR LA VILLE DE GENNEVILLIERS
ET L'OFFICE DE TOURISME/SYNDICAT D'INITIATIVE

4^e FOIRE AUX VINS

les viticulteurs parmi nous

Pour la quatrième année consécutive, l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative (OT/SI) et la municipalité organisent une Foire aux Vins. Cette année, vingt exposants proposeront à la fois des produits viticoles et de la ferme : fromages, pâtés, magrets, foies gras... et de la mer... Huit exposants seront là pour la première fois.

Parmi ceux-là, la cave coopérative de Rognes, petit village situé aux portes d'Aix-en-Provence, au pied de la montagne Sainte-Victoire immortalisée par Paul Cézanne.

Cette venue n'est pas le fait du hasard. Voici trois ans, un émigré de l'intérieur, Gennevilliers d'adoption, mais natif des fortifs près de la Porte Saint-Ouen, notre ami Roger Monnet, photographe, nous quittait pour le soleil de Provence.

Au soleil du Midi, il a noué de nouvelles amitiés avec notamment les viticulteurs de la cave coopérative de Rognes. C'est de ces rencontres que la « montée » sur Gennevilliers a germé, puis s'est organisée.

Nous avons joint téléphoniquement le jeune vice-président de cette cave coopérative, M. Robert Saunier, 31 ans, qui nous a présenté la cave et les produits.

« Cette cave s'est créée en 1936. A l'époque 150 à 200 vigneronnes avaient des problèmes de vinification, ils se sont donc regroupés en coopérative.

Aujourd'hui, nous sommes 300 coopérateurs parmi lesquels une cinquantaine pour qui c'est l'activité principale. Pour les autres, cela constitue une activité secondaire, voire un passe-temps, le carré de vignes qu'ils possèdent étant parfois le fruit d'un héritage.

Notre cave a une capacité de stockage de 40 000 hectolitres. Nous produisons chaque année entre 30 000 et 35 000 hectolitres. Cette année, très exactement 32 000.

Il y a quelques années, les vins des Côtes-de-Provence parmi lesquels les vins des côtes d'Aix avaient mauvaise réputation. Un ministre avait même déclaré à leur propos qu'il s'agissait, suprême injure pour des viticulteurs, de « bincine ».



du raisin sortira un vin rouge, rosé ou blanc de 11,3 degrés en moyenne.

Rétrospectivement, même si l'on peut considérer que cette critique était sévère, on peut dire aujourd'hui qu'elle n'était pas complètement infondée.

Nous avons fait depuis, de très gros efforts d'encépagement, ceci nous a permis de gagner la bataille de la qualité. Les jeunes viticulteurs se sont beaucoup investis dans ce travail de restructuration et d'amélioration des cépages en Cabernet, Sauvignon, Grenache et Merlot.

La modernisation, avec entre autres les pressoirs pneumatiques, a permis de limiter la manipulation, donc d'améliorer la qualité.

Les vendanges sont réalisées par une douzaine de personnes dont quelques saisonniers. Le reste du temps, neuf personnes travaillent à la cave.

Depuis 1985, nous produisons des vins en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), reconnaissance de qualité. Ces efforts se sont réalisés sous l'impulsion de M. Alain Pecout, président de notre cave, président des caves coopératives des Bouches-du-Rhône et vice-président des côtes d'Aix-en-Provence.

Notre cave a eu une médaille d'Or et une d'Argent à la Foire aux Vins de Brignoles dans le Var et une Argent à celle de Mâcon. Les producteurs des Côtes de Provence participent à la Foire agri-

cole de Paris. Notre problème numéro un aujourd'hui étant celui de la commercialisation de nos produits.

Nous avons en permanence, deux stands de vente directe dans l'Isère, l'un à Moirans, à côté de Grenoble et l'autre au lieu-dit Les Abrets au carrefour des routes du Lyonnais et de la Haute-Savoie.

Notre venue à Gennevilliers s'inscrit dans un effort de commercialisation de nos vins. Nous venons avec des produits après une vendange exceptionnelle en qualité et pour la première année, un vin rouge et un blanc primeur.

Daniel GRASON

Roger Monnet donne rendez-vous à toutes ses anciennes connaissances gennevilloises, au stand « Coop-Vins de Rognes ».

LISTE DES EXPOSANTS

Baritel Gérard : Beaujolais-Villages 88 : 24 F ; Beaujolais-Village primeur : 25 F.

Basset Bernard : Bergerac : 18 F ; Montravel moëlleux ; cocktail à base de vin (nouvel exposant).

Collonge Pierre : Moulin-à-Vent 87 - Cuvée du Bicentenaire.

Coop-Vin de Rognes : A.O.C. Côtes-de-Provence : 14 F ; Côteaux d'Aix : 8 F (nouvel exposant).

Davoust : Confits d'oie et de canards normands, pâtés, magrets fumés, foie gras.

Desmoulin J.-C. : Champagne brut de brut ou demi-sec, 1^{er} cuvée 87 : 60 F ; Brut réserve 86 : 65 F ; Brut rosé 85 : 70 F (nouvel exposant).

C.T.C. Mont-de-Cuy (Picardie) : Vins champagnisés de groselles et de cassis (Trophée International de l'Innovation Alimentaire) : 60 F.

Fleurance J.-F. : Muscadet sur Lie : 23,50 F ; Gros-plan du Muscadet : 20 F ; Gamay : 20,50 F.

Guignan Philippe : Côtes de Bordeaux - St-Macaire 85, blanc sec ou moëlleux : 22 F ; Château-Rouaud 88, rouge : 22 F ; Sauternes 86 : 44 F.

Hauiller Louis : Vins d'Alsace - Sylvaner 87 : 20 F ; Riesling 87 « Médaille d'Or » : 25,50 F ; Gewurtztraminer 88 : 27 F ; Crémant d'Alsace : 37 F ; Kouglof, Munster, poteries alsaciennes.

Au 8 novembre

Naissances

Naeva Xuereb, 36, bd Jean-Jacques-Rousseau ; Leila Ayadi, 9, rue Léonard-de-Vinci ; Inès Ben Achour, 1, place Saint-Just ; Charlotte Bel, 14, av. de la Gare ; Nicolas Schon, 93, av. des Grésillons ; Monivann Ung, 5, place des Villes-Jumelées ; Yohann Huet, 5, av. Claude-Debussy ; Sabry Djeballi, 22, rue Eugène-Delacroix ; Laura Paul, 12, rue François-Kovac.

LA SEMAINE

état civil

Publications de mariages

Lap Tuong Tran et Lee Fun Wong, 4, rue Henri-Barbusse ; Nicolas Capomagi, 144, avenue Gabriel-Péri et Hélène Lang, 17, allée Claude-Debussy.

Décès

M. Daniel Carpentier, né à Paris 18^e, 46 ans, 43, rue Pierre-Timbaud ; M. Jany Megret, né à Mézières (Ardennes), 38 ans, 9, rue Léonard-de-Vinci ; Mme Eliane Doucet, née à Paris 11^e, 55 ans, 13, rue Basly ; Mme Maria Zagnoli, née Pino Jerovi, à Guayaquil (Equateur), 74 ans.

urgences médicales

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

Pharmacie de garde : dimanche 19 novembre, Mme Jacqueline Tenenbaum, 5, rue Chevreul (Cité Jardins), tél. 47.98.79.75.

Infirmières de garde : dimanche 19 novembre, Mmes Clemente et Artal, 163, av. Gabriel-Péri, tél. 47.98.73.31.

Médecin de garde (jour et nuit), tél. 40.85.92.92 ; ambulances, tél. 47.98.33.33.

Service chirurgical d'urgence, clinique Saint-Jean, 89, avenue des Grésillons, tél. 47.93.020.93 (de jour comme de nuit).

Centre médico-social municipal : 3, rue de la Paix, tél. 47.94.33.71 (du lundi au samedi après-midi à 17 heures).

Mutilés du travail : le comité gennevillois de la Fédération Nationale des Accidents du Travail et Handicapés (FNATN) tient une permanence tous les deuxièmes

et quatrième jeudis du mois, de 17 à 18 heures en mairie. S'adresser au bureau des hôtes-ses.

Centre municipal de Planification familiale : régulation des naissances, contraception, maladies sexuellement transmissibles, I.V.G. ; C.M.S., rue de la Paix, 47.94.33.71, et Centre Camille-Ronce, 25, rue Louis-Castel, 47.90.27.32 et 47.90.23.85.

Centre de P.M.I. : dans les deux centres de santé municipaux et 4, avenue Léonie, 47.94.35.77, rue Marcel-Lamour, 47.33.78.74.

Maladies du psychisme : 3, rue de la Paix, tél. 40.85.00.27 ou hôpital de jour, 6, rue Danton (pour les enfants : 47.90.40.41 et 47.90.40.76) (pour les adultes 47.93.34.91 et 47.90.18.37).

Maladies alcooliques : la section Vie Libre de Gennevilliers, tient, avec des buveurs guéris, des réunions d'information, de conseils, et d'aide, tous les mercredis, 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 ou au 2, rue Jean-Moulin, quartier du Village (entrée à l'arrière du bâtiment), de 18 h 30 à 20 heures.

CENTRE MÉDICO-CHIRURGICAL SAINT-JEAN

Chirurgie orthopédique et traumatologie du sport. Chirurgie générale. Rééducation fonctionnelle et balnéothérapie.

URGENCES CHIRURGICALES 24 h sur 24 h

89, avenue des Grésillons
92320 GENNEVILLIERS
☎ 47.93.20.93

Service juridique municipal : Pour toutes questions juridiques, informations, conseils, orientations, la municipalité a ouvert gratuitement pour tous les gennevillois, un service juridique. Les consultations sont assurées par un avocat, tous les mercredis de 16 h 30 à 18 h 30 et tous les samedis de 10 h à 12 h, en mairie, hall d'entrée au rez-de-chaussée. Pour prendre rendez-vous, téléphonez au 47.99.99.99 poste 704.

menus scolaires

Mercredi 15 novembre : potage, gigot, flageolets, Kiri, orange.

Jeudi 16 novembre : carottes râpées, rôti de porc, ratatouille, yaourt aromatisé, biscuit.

Vendredi 17 novembre : poireaux vinaigrette, filet de poisson, purée, Saint-Paulin, poire.

Lundi 20 novembre : maquereau aux tomates, quenelle de brochet, riz, Kiri, poire.

Mardi 21 novembre : carottes râpées, cordon bleu, salsifis, entremet au chocolat.

menus des anciens

Week-end des 18 et 19 novembre : betterave, pizza, faux filet, 500 g d'endives, liégeois, pomme, Babybel, Camembert.

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

la récolte, fruit du travail d'une année.

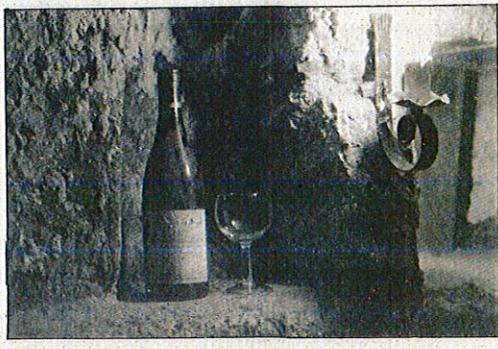


PRODUITS PROPOSÉS

La Cave-Coop de Rognes proposera une gamme assez large de produits. Un vin de pays en rouge, rosé ou blanc au prix de 8 F la bouteille. Des vins blanc et rosé en AOC « cuvée spéciale prestige » à 14 F la bouteille.

Un vin rouge en haut de gamme dans des bouteilles « Véronique » primé trois fois dans des foires agricoles. Vieilli un an dans des fûts de chêne le « Roquemourgues » du nom d'un lieu-dit de la commune dominé par un rocher « hénarême », d'un goût plus corsé, il sera vendu au prix de 17,50 F. Le « Roquemourgues cuvée du Bicentenaire » rouge 20 F.

Enfin, le vin primeur rouge, sera à 10 F et le blanc à 13 F.



2881 - N° 1782 - 4 F

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES DU 22 AU 28 NOVEMBRE 1989 • N° 1 782 • 4 F

Les Gennevillois n'ont que l'embaras du choix en ces moments, pour s'offrir un spectacle. L'imposant et fabuleux « Marco Polo » est sous chapiteau au Parc des Sévines. Le Théâtre lui, propose à son affiche rien moins que trois pièces : « Les tu et toi ou la parfaite égalité », « Sur la liberté du théâtre en France » et « Tableau de Paris avec guillotine ». Mais c'est une représentation unique que donnera l'atelier-théâtre du COS, le vendredi 1^{er} décembre avec « Robert, l'eau et la vie », à la Salle des Fêtes.

p. 9

spectacles l'embaras du choix



FOIRE
AUX
VINS
le tour
du palais

p. 12

YOGA
c'est la vie !

p. 8



RUE ROLLET-SALVAN
un accident grave

p. 5

ASNIÈRES
communistes,
ça remonte

p. 10

VILLENEUVE
Esys, la victoire

p. 11

FÊTE DES LIBERTÉS - DE LA JUSTICE - DE LA PAIX

Organisée par la Section de Gennevilliers du Parti Communiste Français

Samedi 25 novembre
Salle des Fêtes de Gennevilliers

Attention, les places sont à retenir auprès de
la Section du PCF, 78, av. Gabriel Péri
Tél. : 47.33.44.28

de 19 h
à
l'aube

avec la participation de
Jacques Brunhes, Député-Maire, et Catherine Margaté,
membre du Comité Central du PCF, Conseillère Régionale
REPAS DANSANT avec l'orchestre « Night Orchestra »

le tour du palais

Certes ils furent nombreux à choquer leur verre après avoir humé le parfum de son contenu, regardé chatoyer la robe du vin, avant de laisser descendre calmement le breuvage gouléant dans leurs gorges asséchées et alléchées. Ils ont eu bien raison de venir nombreux et pas un n'est reparti sur ses fonds de culotte. La Foire aux vins, quatrième du nom, a remporté son plus vif succès et rassemblé Genevillois et citadins de villes d'alentour et même parfois lointaines, autour d'une production encore bien de chez nous et qui participe aux meilleurs moments de l'existence.

Dans le mail du Centre Administratif, social et culturel, 22 exposants (dont 8 nouveaux), venus de tous les coins de France, proposaient leurs produits de terroir. Le public, lui, était accueilli majestueusement sous un grand dais — comme il y en a devant tous les hôtels de luxe à New York — et en musique. Dès le parvis, l'ambiance conviviale était donnée. Et non surfait à l'intérieur du patio où les groupes se formaient et les conversations allaient bon train. Entre producteurs et consommateurs ou entre consommateurs simplement.

C'est dire combien la Foire aux Vins a conquis au cours des années — bien qu'encore bien jeune — ses lettres de noblesse et surtout un public à la fois curieux et converti à l'art de la table. Et le public a été ravi encore davantage du fait que la Foire a été ouverte pour la première fois dès le vendredi. Cela laissait le temps de la réflexion aux acheteurs. Et le tout était animé par TSF 92.

Il s'agit bien dans l'esprit des initiateurs — et la Commission spéciale de l'O.T.S.I. n'est formée que



Côtes de Provence : des vins qui remontent allègrement la pente

de grands connaisseurs — d'aider les gens à approfondir une culture ancestrale et qui fait partie sinon du quotidien aujourd'hui, du moins des fins de semaines. Aux producteurs de vins s'ajoutent toujours plus de producteurs d'autres produits purement nationaux. C'est sans aucun chauvinisme qu'on se réjouit de voir trôner en bonne place des producteurs de pâtés, de volailles confites, de foie gras, d'huitres, de cassoulet, de choucroute, kouglof, Munster et poteries alsaciennes, fromages de chèvre, tourte, miel et confitures, moules, soupes de poissons, cidre, poiré et gâteau battu, fruits à l'alcool et liqueurs. Surtout quand on sait la difficulté qu'ont les petits producteurs à se maintenir face aux décisions de Bruxelles qui imposent des quotas défiant souvent la raison.

Ainsi les vins blancs de Chablis (il

n'existe pas de rouge) ont une renommée qui dépasse leur production et nos frontières. Après les pays d'Amérique, le marché s'est ouvert à la Chine, au Japon... et le sera bientôt aux Pays de l'Est. Voilà de quoi aider au redressement de la balance commerciale. Que nenni, puisque la C.E.E. interdirait l'implantation de nouveaux pieds de vigne en Chablis, alors qu'il y a de quoi étendre les cultures. Résultat, les vigneronnes ne peuvent satisfaire la demande croissante et ce vin qui pourtant se garde, est vendu en totalité chaque année.

Mais la France a plus d'un tour dans sa hotte et les femmes ne sont pas les dernières à faire preuve d'imagination et à créer dans le domaine des vins.

Deux jeunes femmes, productrices parmi d'autres, de fruits rouges en Picardie, fruits destinés aux marchés et aux pâtisseries, se sont inquiétées de la mauvaise réputation de leur région : plat pays monotone sans « réjouissances » pour le palais. Aussi ont-elles imaginé de créer un vin unique, de groseilles ou de cassis. Inspirées, elles ont dû chercher longtemps les ferments les mieux adaptés à leur procédé pour obtenir le meilleur produit possible et entièrement naturel. C'est fait, cela s'appelle le « Carmin » du nom de la belle robe rouge clair ou rouge bordeaux de ce vin qui pétillait, car fabriqué selon l'exacte méthode champenoise, mais qui n'est en aucun cas mélangé à du Champagne. Un régal d'une grande nouveauté, pour surprendre le palais et vous laisser au nez des effluves très fruitées et persistantes. Une harmonie parfaite avec les desserts s'il n'est pas opposé à d'autres fruits, acides notamment, ou en apéritif.

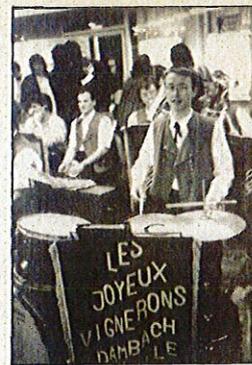
Commercialisé depuis un an seulement, Genevilliers a donc eu là, une primeur dans la découverte, ce vin a obtenu cette année le Trophée International de l'Innovation Alimentaire. Pas mal ! non ?

CONCOURS connaître le vin

Sur la base d'une dégustation et de quelques questions, quatre personnes ont gagné ce concours et remporté des lots très appréciés :

● Premier : M. Alain Dufros, passage Henri Magne : un magnum de Moulin-à-Vent, un Chablis premier cru, un Saint-Emilion grand cru et deux Cahors.

● Deuxièmes prix ex aequo : Mme Geneviève Defaux (un Chablis, un pâté, un chèvre), M. Dioudonnat, rue des Agnettes (un Sauternes, un foie gras, un chèvre) et Mme Paris qui est de Watreloo dans la Somme (un Moulin-à-Vent, un cidre et un assortiment de fromages).



musique avec talent et humour qui a récompensé le travail acharné de tous amis de l'O.T.S.I.

amis, on échangeait des points de vue, on comparait les goûts... et l'on goûtait. Modérément s'entend. Même pour participer aux concours des vins où deux messieurs et deux dames, jeunes, se sont illustrés. Bref, si les dernières vignes ont disparu de Genevilliers en 1956 et 1957, l'esprit de la vigne et de ses traditions qui est un art au même titre que les champignons les papillons, la numismatique, la musique et la peinture, n'a pas complètement quitté les habitants de la cité. Ne nous envie-t-on pas d'ailleurs cet art, dans le monde entier ?

Sachons encore le cultiver... comme l'une des meilleures choses que nous procure la vie et qui peut encore être accessible aux humbles. Plus accessibles qu'un très grand parfum, qu'un tableau de maître ou un mas provençal avec piscine.

Lucky THIPHAINE

Les personnes qui n'auraient pu se déplacer sur la Foire, peuvent demander à l'O.T.S.I. (47.99.33.92), les adresses de tous les producteurs de vins comme de produits régionaux, auprès desquels ils peuvent sans tarder passer commande. Tous les prix sont compétitifs et vous serez assurés d'avoir des produits « de confiance ».



L'Alsace bien représentée

un public nombreux qui s'est attablé en gourmet autour de M. Rouaud



trois des quatre heureux gagnants du concours annoncé par M. Quinquère



Les photographies de ce numéro sont de Didier Comellec, Pascal Dacasa, Jean-Luc Lénée et Daniel Grason.

M 2881 - 1782 - 4,00 F



3792881004006 17820

Jacques Brunhes découvre un cru 89 « exceptionnellement bon » avec Mme Thenadey et M. Cuisinier



SECOURS POPULAIRE

la dignité... tout de suite

Dans le cadre de ses Etats-Généraux de la pauvreté, le Comité local du Secours Populaire Français propose au public, du 4 au 16 décembre, une magistrale et émouvante exposition de photos actuelles, qui toutes constatent et dénoncent la misère, le dénuement. Elle est intitulée « Pauvre France » et sera visible, tous les jours aux heures d'ouverture du Centre Administratif, dans le Hall d'Honneur. Le vernissage qui aura lieu le 4 à 18 heures, est ouvert à tous ceux qui se sentent solidaires. « Etre reconnu en tant qu'être humain et non zombi... Pouvoir conserver sa dignité d'occupant de la planète Terre ». Un propos qui nous interpelle tous aujourd'hui et pas seulement pour nous mettre la larme à l'œil mais pour nous pousser à l'action et avoir des exigences impératives.



« TOIT ET JOIE » REMBOURSE DES CHARGES

p. 5

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES

DU 21 AU 27 NOV. 1990 • N° 1834 • 4 F

sauver l'emploi

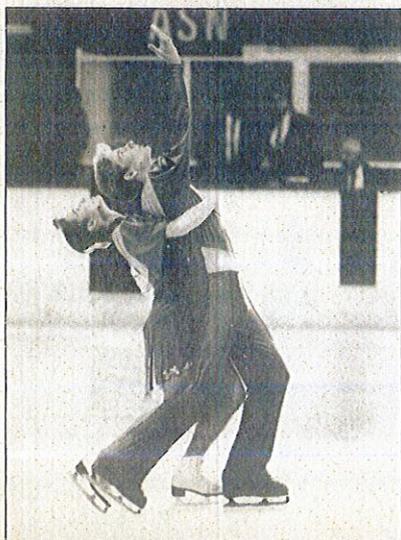
La direction du Groupe Chausson a annoncé la suppression de 900 emplois à Gennevilliers pour avril 1991. Les organisations syndicales C.G.T. et C.F.D.T. organisent la riposte. Deux débrayages ont eu lieu, les 14 et 19 novembre. La production de Véhicules Utilitaires Légers est-elle du même coup condamnée en France ? C'est la question que se posent nombre de salariés.

p. 3



PATINAGE A ASNIÈRES rompre la glace

p. 8



FOIRE AUX VINS le vin des fêtes

p. 6

DERRIÈRE LA PALISSADE ça va swinguer !

p. 9

L'IMMOBILIER A ASNIÈRES ça flambe

p. 10

VILLENEUVE : SÉCURITÉ en sortant de l'école

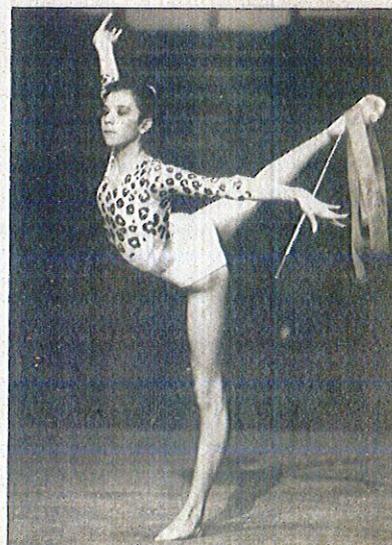
p. 11

DELACHAUX 2 militants à réintégrer

p. 12

GALA DE GYM-CLUB magie... et inégalité

p. 7



V^{ème} FOIRE

le vin des fêtes

La 5^{ème} Foire aux Vins de Gennevilliers organisée par l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative (O.T./S.I.) est devenue maintenant un événement incontournable de la vie locale. L'amour du vin de Serge Cuisinier y est pour quelque chose. Il a su bien s'entourer.

« Le vin sait revêtir le plus sordide bouge, d'un luxe miraculeux. Et faire surgir plus d'un portique fabuleux dans l'or de sa vapeur rouge, comme un soleil couchant dans un ciel nébuleux ». Charles Baudelaire avait le spleen mais connaissait le vin. C'est pour cela qu'il employa ses plus belles phrases à le décrire.

A la cinquième foire aux vins, organisée par l'O.T.S.I. et la Mairie dans le mail de cette dernière, il n'y avait pas de Baudelaire, ou tout du moins nous ne l'avons pas entendu. Pourtant que ce soit chez les exposants ou les acheteurs connaisseurs, nous pûmes sentir chez certains, la verve du verbe de ceux qui aiment un produit. Qui ne tarit jamais sa source lorsqu'il s'agit du travail bien fait et du plaisir qu'il en retire. Plaisir qu'il a hâte de partager avec ses amis puis avec les Gennevillois. Durant ce week-end, ils étaient plus d'une vingtaine en comptant les marchands de foie gras, d'huîtres ou de fromages (Pardon aux oubliés !) à s'être installés. Le vin, passé culturel de presque toutes les régions de France, voyait ses plus fidèles serveurs, apporter au public la plus petite parcelle de leur savoir. Il faut avoir la foi pour être petit viticulteur.

Bernard Race est l'un de ceux-là. A Courgis à 7 kilomètres de Chablis, il a commencé très jeune. Comme son père avant et bien d'autres de ses aïeux auparavant. Sa vigne appartient à une époque



on repart les paniers bien chargés.

au seigneur et ce n'est que lorsque les terres furent vendues que sa famille les acheta. On n'abandonne pas la terre ainsi ! Le

métier, il l'a appris sur le tas en suivant ses parents sur le tracteur, ou dans la cave. Aujourd'hui c'est aussi comme cela que ses fils ont

pris goût au métier. Mais le progrès a voulu qu'ils ne soient plus simplement des viticulteurs : « Ils vont à l'école d'Agriculture pour

apprendre la gestion ». Bien des choses ont changé entre le vin de son père et le sien : « Actuellement, il serait impossible de refaire exactement le même. Le sol a des qualités différentes et surtout nous devons nous plier au goût du public ».

Le public était là. Par petite grappe, il parcourait les stands à la recherche du vin qui accompagnerait les fêtes de fin d'année. Car la foire a des objectifs. Serge Cuisinier nous les rappelle : « Si la foire a lieu un mois avant les fêtes, ce n'est pas un hasard. Nous voulons offrir aux Gennevillois de toutes les couches sociales, les moyens de s'acheter des vins et autres produits de festivités. Bien sûr, notre choix va vers des vins d'un rapport qualité-prix optimum ».

L'an dernier trois à quatre mille personnes étaient venues voir, goûter mais aussi acheter. Un premier cru de Chablis se vendait 45 F la bouteille. Cette année, les prix sont toujours raisonnables. Et pourtant 1990 aura été une année exceptionnelle. Tous les viticulteurs présents l'admettaient. Bernard Race qui, avec sa barbe en collier, a quelque chose de François 1^{er} et garde son test de vin en bandoulière, apportait avec son accent de terroir, la raison de cette alchimie exceptionnelle : « Du soleil quand il en faut ! De la pluie quand il en faut ! ». L'alchimie avait eu lieu aussi avec le public - un tiers de plus que l'an dernier. C'est tard dans la soirée de vendredi que ferma le mail, bien plus tard que prévu. Le vin mérite bien que l'on s'appesantisse un peu dessus !

Eric BOULLENGER.

dégustez-moi ça...



trois petites notes de musique...

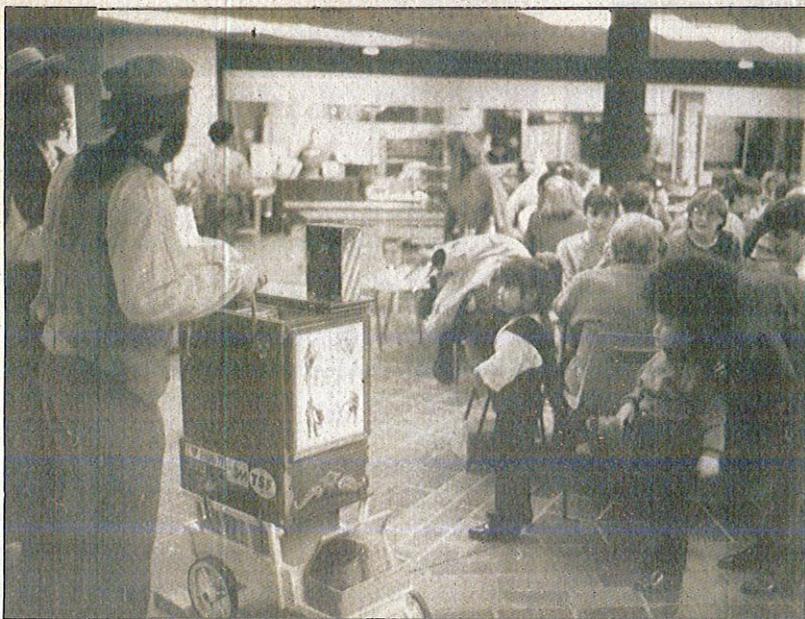
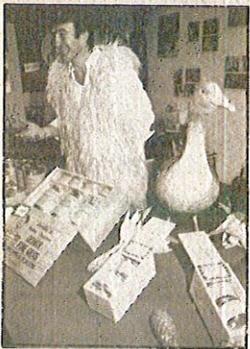
Jacques Brunhes accompagné de sa femme et entouré de quelques-uns des organisateurs : Geneviève Thenadey, Raymond Rouaud et Serge Cuisinier discute en connaisseur des produits landais.



le Beaujolais nouveau est arrivé.



les produits landais des paysans de Haute-Chalosse.



M. 2881 - N° 1887 - 4 F

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES 27 NOV. AU 3 DÉC. 1991 • N° 1887 • 4 F

tous en scène

Deux soirées de concert les 29 et 30 novembre pour la cantate « La parole sacrée », sur un livret d'Atahualpa Yupanqui, musique d'Enzo Gioco et Juan-José Mosalini, avec plus de 200 participants à la Salle des Fêtes. Mais aussi à l'école des Grésillons, l'éclosion d'une cassette enregistrée par les enfants sous la direction du groupe « Kodja ». p. 5 et 9



**SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS
partout dans le monde**

p. 4

PIONNIERS : « A CHACUN SON RYTHME »

« nous ne sommes pas programmés ! »

p. 7

**CENT MILLIONS QUI TOMBENT BIEN
magnifique Feydeau**

p. 9

VI° FOIRE AUX VINS

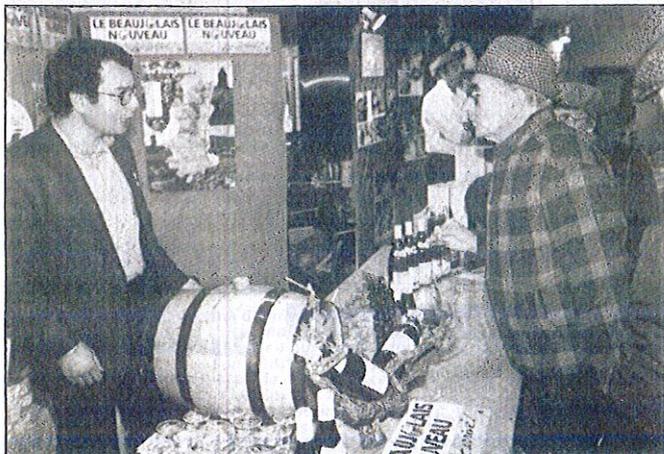
le verre de l'amitié

p. 12

ANTENNE DE JUSTICE

proche des citoyens

p. 3



VILLENEUVE : UN DÉBAT LIBRE ET SINCÈRE

p. 11

le verre de l'amitié

Tout le week-end, les Gennevillois se sont précipités pour acheter, goûter, parler de vin à cette 6^e Foire organisée par l'Office de Tourisme/Syndicat d'Initiative. Les fêtes approchent et le vin demeure le lien, le cordon de l'amitié.



Rachel à pied d'œuvre dans le restaurant...

Samedi, il y avait encore foule pour la Foire au Vin. C'est à un vrai parcours du combattant qu'il fallait parfois faire face. L'expression « Veni, vini, vici », prenait tout son sens. Une fois entré, le vin était tiré et il fallait bien aller jusqu'au bout du dernier stand et goûter ce liquide alcoolisé que les Français aiment tellement.

Il est vrai que rouge, blanc, rosé, pétillant, celui-ci a toujours été un élément indissociable de la convivialité dans notre pays. Tous les exposants, présents ne le cachaient pas. Le vin c'est, avant d'être un objet de consommation, de luxe et de tout ce que l'on veut,

une des composantes de la vie de tous les jours. Au même titre que le téléphone, les lettres, et autres moyens de communication, le vin participe à l'enrichissement de notre culture. Qui peut nier le fait qu'il est le lien nécessaire d'une fête réussie, qui n'a pas le souvenir d'avoir passé en sa présence des moments inoubliables. Le vin est un compagnon de route, qu'il faut bien sûr savoir apprécier avec toute la modération voulue et, comme le disait un des viticulteurs présents, tout ce week-end : « Moi, lorsque j'arrose un peu trop un repas chez des amis, ou je dors sur place et ne repart que le lendemain, ou je me fais accompagner par quelqu'un de sobre ». C'est ce que l'on appelle la méthode suédoise.

Le mot fête ne veut-il pas dire, ensemble de réjouissances. Les viticulteurs plus que n'importe qui, connaissent cette définition et ne manquent jamais l'occasion de la célébrer : « Je me souviens d'une fête arrosée au Bourgueil. C'était à l'occasion de l'anniversaire d'un collègue sur une foire. Il avait 40 ans et se plaignait toujours de ses 40 balais qui approchaient à grand pas. Pour le coup, on lui



le plus dur quand on veut déguster des huîtres, c'est de les ouvrir !



a offert 40 beaux balais. C'est pas sa femme qui s'en est plainte. Elle s'en sert encore. On a terminé notre petite fête à six heures du matin. A huit heures, j'étais au boulot. Les vins de Touraine sont des vins légers que l'on supporte très bien. Il ne faut pas en abuser ». Parole sage, qui sort de la bouche d'un connaisseur. Le vin symbolise la fête, mais il est des régions, où celle-ci se conjugue au quotidien. Vers Bergerac et son stand, M. Basset le viticulteur, fait mine de ne pas se rappeler. Il a tout de même cette formule digne de sa région « le Bergerac c'est le vin de la fête de tous les jours ».

Le vin a son histoire et les petites histoires lui donnent sa couleur si particulière. Certains, pourtant, se plaignent. La fête parfois disparaît, chassés qu'elle est par la morale d'une société sobre de joie, austère à son passé et ses traditions. En Charente, les viticulteurs font grise-mine car le Cognac passe à la trappe, le plaisir s'est évanoui : « On pourrait organiser des fêtes autour du cognac, mais il n'y a rien. C'est mort ! Enfin, le Pineau ou le Cognac ça se boit bien, mais tu prends une claque ».

Heureusement, toutes les régions n'ont pas abandonné le plaisir du vin : « La fin de Fête à Chablis c'est quelque chose, même si aujourd'hui les gens se tiennent mieux, il fut un temps où les rues étaient jonchées de



Raymond Rouaud, Président de l'OT/SI accueillant les visiteurs.



Martine et Christophe pris en flagrant délit de dégustation forcée ! ?



Agnès et Jacques ont chanté au son de leur limonaire.

viandes saoules. Le Chablis est un vin qui énerve car assez alcoolisé ». Certains plaisirs sont plus raffinés. A Bordeaux, la fête des nouveaunés s'arrose d'une manière particulière : « Dans notre région, lorsque l'on baptise un enfant, nous trempons le doigt dans le Sauternes et le passons sur les lèvres de l'heureux bébé. C'est une tradition ».

Le tour de France des caves est rassurant, l'hexagone que l'on nomme profond sait encore profiter de la vie. Parfois, bien sûr, il y a quelques petits excès. Mais bonne humeur et convivialité restent toujours des mots ancrés profondément dans l'inconscient. Et qu'importe si l'ivresse ne se résume pas seulement à des mots.

Eric BOULENGER

certain ont profité de l'occasion pour acheter du foie gras pour les fêtes qui arrivent à grands pas.



la compagnie « Jolie Môme » toujours aussi attrayante.



entre viticulteurs, on se soutient, la preuve cette poignée de mains.



Les photographies de ce numéro sont de Didier Comellec, Pascal Dacasa, Bruno Pueyo, Daniel Mollier-Sabet, Daniel Grason et Guy Ferrandis.

M2881 - 1887 - 4.00 F



BOUCHERIE
GENVIVIANDES

Gigot agneau entier, le kg **39,90**
Filet de dinde entier, le kg **39,90**
Plat de côtes épais, le kg **19,90**

☎ **47.93.21.21**
17, avenue des Grésillons
171, avenue Gabriel-Péri
GENNEVILLIERS

Les Serres Florales de Gennevilliers

la Qualité,
le Conseil
et les Prix
d'un Producteur

119, rue de la Couture d'Auxerre
47.94.60.67

Ouvert du lundi au samedi
Dimanche matin, de 9 h à 12 h 30

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES

25 NOV. AU 1^{er} DÉC. 92 • N° 1939 • 4,50 F

chambrée et gouleyante

« La Foire aux Vins et à la Gastronomie » a franchi cette année une nouvelle étape. Plus de 3 000 personnes ont rendu visite aux vigneron, fromager, huîtrière, producteurs de confits d'oie ou de canards, de miels... de pain, etc... L'ambiance du samedi soir était chaude.



**POUR 100 F NON-DUS
retraités
menacés de saisie**

p. 3

**GRÈVE A LOUIS-MOURIER
l'IVG et le droit
des femmes en danger**

p. 4

**CSMG HALTÉROPHILIE
un portrait de poids**

p. 8

**ATELIER DU COS
trois coups
et un frisson**

p. 9

**ASNIÈRES : DÉBAT
crise, quelles issues ?**

p. 10

CHAUSSON : PLUS DE 1 500 DEVANT CHEZ PEUGEOT

non aux licenciements !

p. 6



chambrée et gouleyante

Saint-Estèphe, Anjou, vins d'Alsace, Côtes-de-Nuit, Montagne, Saint-Emilion, Moulin-à-Vent et bien d'autres encore, les « bons crus » étaient présents pour cette septième édition. Où les amateurs de « Tripailles » ne furent pas oubliés.

Comme un bon vin, la Foire du même nom se bonifie avec le temps. Pour sa septième année, donc, dans un nouveau lieu, mais dans une ambiance retrouvée, la « Foire aux vins et à la gastronomie » a tenu toutes ses promesses. « *Franchement, c'est sympa. Nous venons chaque année depuis le début* », avouent Françoise et Max, « *et jamais nous n'avons été déçus, mais cette année, il faut le reconnaître, c'est encore mieux que d'habitude* ». Et pourtant, ce sont les circonstances qui ont guidé le choix nouveau d'un lieu « *plus convivial* » à en croire les uns et les autres. « *L'implantation sous le mail de la Mairie posait trop de problèmes, notamment de sécurité. D'où cette idée de s'installer dans la Salle des Fêtes, qui, au début ne faisait pas l'unanimité* » indique-t-on du côté de l'O.T.S.I., Office de Tourisme, organisateur de l'événement.

Dans les allées, autour des stands, par petits groupes, en familles, en copains, les Gen-



samedi soir, 440 convives sous les tonnelles, chaude ambiance.

neaux et fruits aux couleurs d'automne, la Salle des Fêtes a pris des airs de place de village. « *Ce qui donne vraiment envie de se promener, de prendre le temps* », à en croire Pierre, lui aussi habitué de la manifestation. « *L'occasion de se réconcilier avec le bon vin, la bonne bouffe. Cette année, par exemple, le restaurant tient tou-*

les vins d'Alsace, de délicieux et fervents habitués.



neillois se pressent pour goûter le « *beaujolais nouveau* » ou des huîtres charentaises, un foie gras de belle facture ou les « *Pommeau ou Poiré* » de Louis Lemerton, Normand, producteur, présent pour la première fois : « *Je suis étonné du bon accueil. Les gens sont vraiment sympathiques. Connaisseurs, parfois, ou curieux, n'hésitant pas à poser des questions, à se renseigner avant de choisir* ». A la manière de Max et Françoise : « *On regarde, on se balade. Chaque année, on achète certains produits, comme le foie gras. Et on goûte à de nouvelles spécialités. Mais on ne va pas attendre les fêtes pour les déguster* ». Avec ses décors champêtres, ses treilles de vigne, ses ton-

la présentation du Conseil d'administration de l'O.T.S.I.



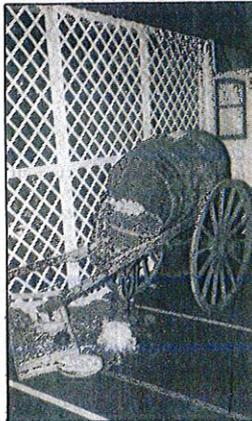
l'inauguration avec Jacques Brunhes et Raymond Rouaud, quelques mois à chacun et une dégustation de temps en temps.



il était apprécié ce Bordeaux.

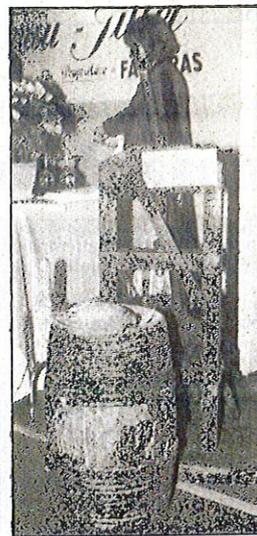
tes ses promesses ». Un constat qu'avait fait également Max et Françoise, même si, « *ce n'était pas prévu dans notre budget, alors nous avons fait une croix dessus* ». Avec son menu auvergnat ou bourguignon, ses fruits de mer, il n'a pas désempilé. Et les différentes

une barrique que nos aïeux tiraient hardiment.



animations, aux heures de repas ou dans la journée, de la chorale « *Amitié* »* au « *Nano Jazz Band* », sans oublier Claude et son folklore du Livradois, ont attiré de nouveaux amateurs. Et Claude de remarquer : « *Si mes instruments, cornemuse de Basse-Auvergne, accordéon diatonique et sonnailles sont très traditionnels, je cherche avant tout à jouer des airs populaires, connus, même s'ils ne sont pas purement folkloriques. L'intérêt, c'est de créer un lien, une communication avec les gens qui se restaurent. Et dans ce cadre chaleureux, c'est assez facile* ».

Un cadre chaleureux qui doit beaucoup aux efforts de décoration. « *C'est une réussite* », précise avec fierté Raymond Rouaud, le Président de



les outils d'antan des vignerons s'exposaient.



des huîtres et des moules avec un pt'it blanc délicieux.

l'O.T.S.I., « *les services municipaux ont fort bien travaillé. Il faut le souligner* ». Et la présence plus importante d'associations ou d'amis tendrait à prouver combien cette manifestation est devenue gennevilloise. De l'Amicale philatélique à la Crêperie bretonne, de la Cave coopérative de Rognes, avec l'ami Roger Monnet, qui peut ainsi effectuer un retour « *au pays* », à l'ostreiculteur de La Plaine-sur-Mer, M. Lefevre qui avait « *emballé* » pour la circonstance Jacques Lemaire, plus efficace sur penalty que pour l'ouverture des huîtres.

Durant trois jours, la Salle des Fêtes fleura bon le terroir, la vigne, le fromage et le pain chaud, la saucisse de montagne et la soupe de poissons. Et s'il fallait un label de qualité à cette manifestation, il lui fut donné sans aucun doute par Paul Coujard et Roland Planchon, membre et Président de la Chambre des courtiers-jurés en vins. Etonnés et ravis des productions présentées, ils ont décidé de revenir souvent se délecter à Gennevilliers. Pour la huitième édition, sûrement,

qui ne pourra être, comme le bon vin, que meilleure encore.

Donatien SCHRAMM

Le samedi midi, l'inauguration de la Foire aux Vins a eu lieu en présence de Jacques Brunhes, Député-Maire, et de Raymond Rouaud, Président de l'O.T.S.I. Ils étaient accompagnés de nombreux élus et des membres du Conseil d'administration de l'O.T.S.I.

Noël est déjà dans les esprits.



près de 400 crêpes, quel travail.

