

M2881 - N° 1990 - 4,50 F

la Voix Populaire

GENNEVILLIERS • VILLENEUVE-LA-GARENNE • ASNIÈRES

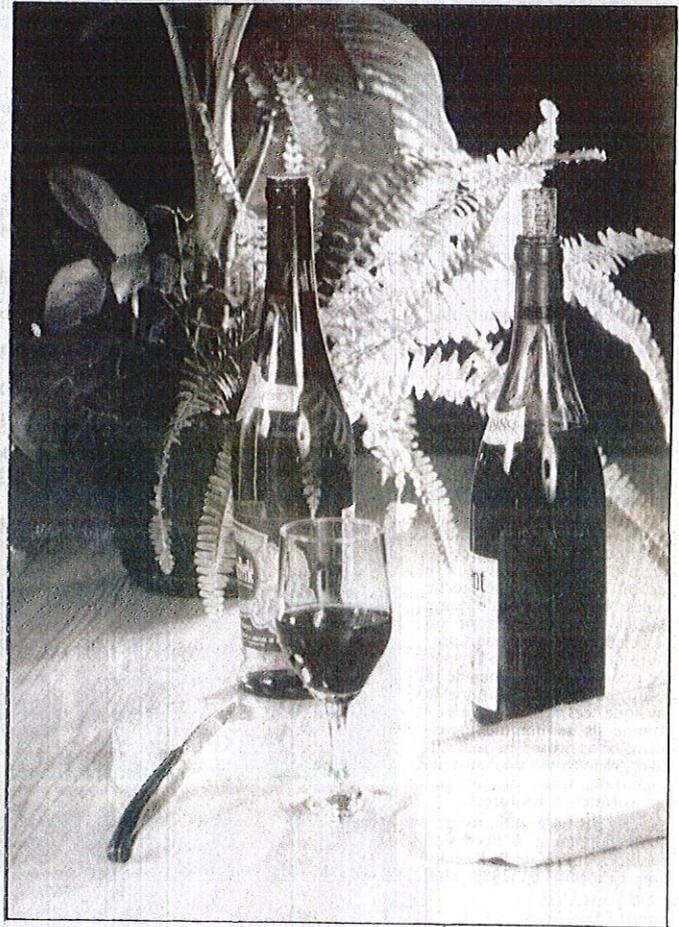
17 AU 23 NOV. 1993 • N° 1990 • 4,50 F

19, 20 et 21 NOVEMBRE SALLE DES FÊTES

le vin dans tous ses états

Le vin sera à la fête tout le week-end à Gennevilliers à l'occasion de la huitième foire aux vins organisée par l'OTSI. Plus de trente producteurs présenteront leurs cuvées. Tour d'horizon dans l'univers du vin.

p. 6 et 12



SOLIDARITÉ

**un café-musique
pour la Jamaïque**

p. 5

GRÉSILLONS

ressources info-jeunes

p. 7

C.S.M.G. ATHLÉTISME

sur la piste du succès

p. 8

FESTIVAL D'AUTOMNE AU CDN

esclaves de l'amour

p. 9

CHAUSSON

le ton monte

p. 3



de Saint-Estèphe à Montmartre avant-première au club du Luth

La huitième foire aux vins organisée par l'OTSI aura lieu ce week-end, à la salle des fêtes de Gennevilliers. Parmi les nouveautés du cru 93, la présence des vins de la Région parisienne. Dégustation et vente de vins de qualité des meilleurs vignobles : l'ambiance sera au rendez-vous. La Foire aux Vins est aussi un espace de rencontres.

Pour sa huitième édition, la Foire aux Vins met les bouchés doubles. Ou plutôt les goulées doubles, et de qualité.

Cette initiative, organisée par l'Office du Tourisme - Syndicat d'Initiative geneveillois, ne vaut que par les rencontres qu'on y fait et la qualité des produits présentés. Comme chaque année, en effet, elle sera l'occasion de côtoyer les producteurs présents, de découvrir leurs vins... de les goûter. Le parti pris de cette foire de n'accueillir que des producteurs, et non des négociants, permet tout à la fois d'assurer une qualité reconnue et des prix de vente raisonnables. Petite innovation cette année, la présentation des vins de la Région parisienne qui fut autrefois un lieu important de production de vins et où existait un vignoble non négligeable.

La foire ouvrira ses portes le vendredi 19 novembre, de 10 heures jusqu'à 19 heures, le samedi jusqu'à minuit et le dimanche jusqu'à 18 heures.



toutes les régions de France représentées.

Tout au long du week-end, la restauration sur place sera assurée par les restaurants Campanile Gennevilliers Port, qui proposeront différents menus à chaque repas au tarif de 85 F. Le vendredi, le repas sera composé de jambon cru de Vendée, d'un sauté de biche et de tarte aux pommes ; le samedi midi, on trouvera terrine de poissons aux petits légumes, blanquette de veau et tarte au citron ; le dimanche à midi également : salade de rillons, bœuf bourguignon et îles flottantes. Enfin le repas du samedi soir est un peu plus élaboré (tarif : 100 F) et il est nécessaire de réserver auprès de l'Office du Tourisme, au 47.99.33.92. Au menu : filet de saumon à l'oseille, longe de veau à la bordelaise, pommes

de terre sautées et fricassée de champignon, plateau de fromage et sorbet à l'Armagnac.

Il sera animé par l'orchestre Service Compris.

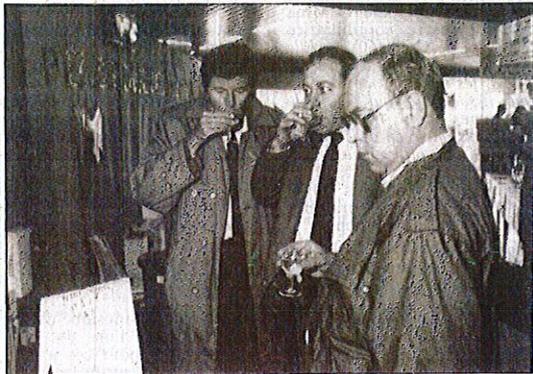
M. Lefèvre, maréyeur, et les amis de la pêche proposeront de leur côté des fruits de mer bretons. Bien évidemment, les vins, non compris, seront à prendre sur place sur les quelque trente-cinq étals des exposants présents, venus de toutes les régions de France. De la Champagne à la Provence, du Pays nantais au Jura, ce sont bien tous les cépages français qui seront représentés. Pour en savoir plus sur le vin et ses traditions, rendez-vous page 12 de ce numéro de *La Voix Populaire* et au numéro hors série n° 63 (1).

Bonne dégustation et n'oublions pas : « Il n'y en a point qui n'enivre, quand on boit plus qu'on en peut porter ».

J.P.M.

(1) Dans ce numéro hors série, le texte intitulé « Visite au pays de Gargantua » était signé Serge Cuisinier.

Foire aux Vins de Gennevilliers. 19, 20 et 21 novembre, de 10 à 19 heures, sauf le dimanche de 10 à 18 heures. Salle des Fêtes, 177, avenue Gabriel-Péri. Entrée gratuite.



goûter un vin en compagnie de son producteur.

« France 3 » dans le cadre de son émission dominicale « Saga-Cités » a choisi de faire un gros plan sur la cité du Luth.

Durant quatre jours en octobre, Valérie Khong, journaliste à France 3 et l'équipe de Sagas-cités ont tourné au Luth. Quatre jours pour quatre reportages qui seront diffusés en avant première au Club du Luth, vendredi 19 novembre à 21 h. La projection sera suivie d'un débat avec l'équipe du tournage.

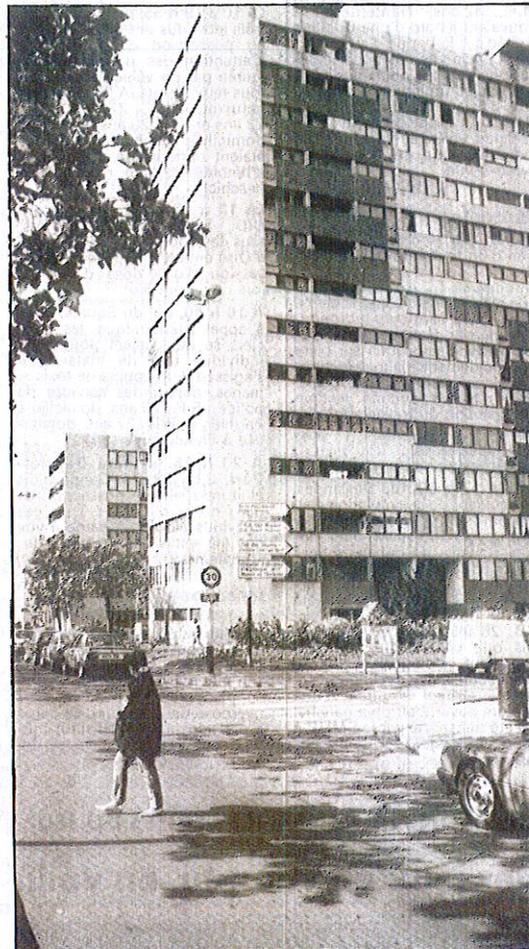
L'émission est programmée sur France 3, dimanche 21 novembre à 12 h 05. Les quatre reportages sur le quartier ont été axés

sur le Club du Luth, le travail de prévention de Christiane Acas, le collège Guy-Mocquet et la vie quotidienne du Luth.

Sagas-cités est une émission portant un regard très objectif sur la banlieue. Aline Paillet, journaliste de renom en est l'animatrice. Elle accueillera comme invitée de plateau, Alice Dubois, judoka geneveilloise, membre de l'équipe de France.

Les Luthains auront certainement à souhait de voir cette émission en avant-première. Mais, c'est la ville dans sa majorité qui sera devant son écran de télé, dimanche prochain dès midi.

C.L.



Saga-cités traite de la banlieue avec un regard objectif. La preuve : « Nous avons choisi le CES Guy-Mocquet, car il représente le collège de la réussite » affirme la journaliste de FR3.

La Voix Populaire

Habilité à publier les annonces judiciaires et légales, en matière de procédure civile et de commerce, ainsi que les actes de sociétés. N° de commission paritaire : 56050. N° I.S.S.N. 0224-6090.
 Dépôt légal : novembre 1993.
 « La Voix Populaire », hebdomadaire, 78, av. Gabriel-Péri, Gennevilliers, tél. 47.90.08.49. N° télécopie : 40.86.92.76.
 Directeur politique : Roland Muzeau. Rédaction : Jean-Pierre Michel, Lucky Thiphaine, Catherine Lemettré, Asnières ; Maurice Le Guyader ; Ville-neuve ; Daniel Mollier-Sabet.
 Imprimerie : « L'Aisne Nouvelle » à Saint-Quentin, 10, bd Henri-Martin, tél. 16.23.06.36.36. Publicité : H.S.P., 41.21.91.60 - 41.19.26.00.
 Société nouvelle du journal « La Voix Populaire » (S.A.R.L.) de 99 ans au capital de 50 000 F.
 Siège social : 78, av. Gabriel-Péri, 92230 Gennevilliers.
 Gérant-directeur de la publication : F. Bernardi. Tirage 2 800 exemplaires.
 Crédit photos : Daniel Grason, Didier Comellec, Pascal Dacasa.

VEINARD

Une voiture avec les saucissons



Grâce au mot "famille", qu'il fallait découvrir, un habitant de Colombes vient de gagner une Renault Twingo dans un jeu organisé par une marque de saucisson. Il avait déposé son bulletin de participation dans le magasin Carrefour de Gennevilliers. Il recevait, mercredi dernier, les clés de son véhicule des mains des responsables de la marque et en présence du directeur de la grande surface geneveilloise, M. Atuyer. « J'avais oublié ma participation à ce jeu, reconnaissant volontier l'heureux gagnant en avouant, je ne pensais pas qu'on pouvait gagner vraiment à ce type de jeu. »

ABONNEZ-VOUS

LA VOIX POPULAIRE

78, avenue Gabriel-Péri - 92230 GENNEVILLIERS

Journal d'informations locales

Nom (en capitales)
 Prénom Age
 Adresse

OFFRE SPÉCIALE POUR LES NON-ABONNÉS : UN AN 150 F

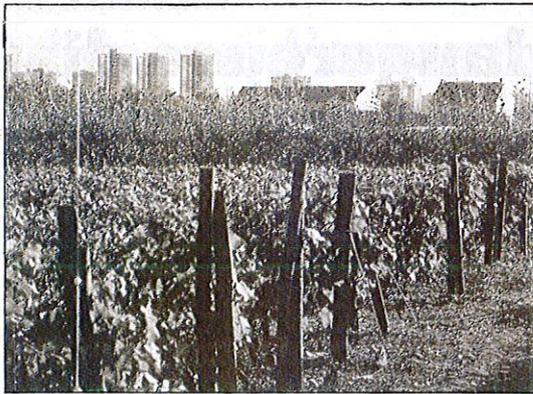
Chèque joint :

C.C.P. 17 949.08 T PARIS

les vignobles d'Ile-de-France

Selon une enquête auprès des trente-six communes du département des Hauts-de-Seine (1), 21 ne possédaient pas de vigne au XX^e siècle ; sept en avaient une jusqu'à la Première Guerre mondiale : Nanterre, Vaucresson, Garches, Boulogne, Ville d'Avray, Sèvres et Vanves ; deux jusqu'après la Deuxième Guerre : Puteaux jusqu'en 1926 et Gennevilliers, 1962 ; quatre possèdent des vignes municipales : Suresnes, Bagneux, Courbevois et Rueil-Malmaison.

Les moines de l'abbaye de Saint-Denis et ceux de Saint-Germain-des-Près sont à l'origine de la culture de la vigne en Région parisienne. De leur côté, les princes et les bourgeois développent aussi la vigne dans leurs propres jardins à Paris, puis, plus tard, dans la périphérie. D'un genre « clair-ét » (autrement dit d'un rouge léger), ce vin parisien était appelé « vin français » ou « vin de France » (c'est-à-dire d'Ile-de-France). Ce vignoble produit de bons vins durant tout le Moyen Age grâce à des cépages nobles, de blanc surtout. La production et la qualité encore importante aux XV^e et XVI^e siècles permet une exportation vers l'Angleterre, la Flandre ou la Hollande. La consommation de la Ré-



gion parisienne croissant très vite, dès la fin du XVII^e siècle, les vigneronniers recherchent des plants susceptibles de donner en grande quantité des vins d'un niveau plus médiocre mais moins chers. Ils introduisent des plants de gamay qui, à la suite du rude hiver de 1709, remplacent la plupart des vignes gelées.

A partir du XVIII^e siècle, les inventaires de caves de vignes

ne font apparaître que des vins rouges ; les vins qualifiés de blanc, de clair, de paillet, de rosé étant de plus en plus rares.

L'augmentation de la quantité au détriment de la qualité donne bientôt un vin aigrelet, difficile à conserver qui prend le nom de « guinguet ».

Dans une étude de 1876, le Dr Jules Guyot indique que les cépages cultivés dans le département de la Seine sont en rouge : les gamays et les meuniers, auxquels on peut ajouter le morillon noir ou précoce et en blanc, le meslier.

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, des quartiers entiers de la capitale et des villages de banlieue étaient recouverts de vignobles. C'est le développement du chemin de fer, au XIX^e siècle, qui a permis au vin du

Midi de concurrencer puis d'éliminer les vignobles parisiens. Ceux-ci ont aussi souffert de l'urbanisation qui s'est développée au cours de ces derniers siècles.

Au début de ce siècle, le vignoble d'Ile-de-France atteignait encore près de 10 000 ha pour chuter à 1 000 en 1920 puis 250 en 1934 et quelques dizaines aujourd'hui.

La renaissance du vignoble de Suresnes où l'on produisait le « petit bleu » — c'est ainsi que l'on qualifiait le « petit vin » du cru en raison des taches qu'il occasionnait — a eu lieu en 1965. La vigne de Suresnes est la plus connue des vignes de la banlieue, elle est d'ailleurs la plus grande. D'autres communes de la Région parisienne ont aussi leur vigne : Bagneux, Blanc-Mesnil, Clamart, Conflans-Sainte-Honorine, Coulommiers, Courbevoie, Rueil-Malmaison, Sucy-en-Brie, etc. Paris possède actuellement deux vignobles en production : le Clos Montmartre, depuis 1933, et le Clos des Morillons (dont le nom est synonyme du cépage pinot) depuis 1985 ; il existe d'autres vignes dans le nord de Paris, à Belleville et près du Château de Vincennes.

Ainsi assiste-t-on à la renaissance, depuis quelques années, de petites vignes qui créent un espace vert original et apportent chaque année une traditionnelle et conviviale fête des vendanges.

Michel DE CARO

(1) *Les vins de Paris de Christine Boiron, Ed. Glénat, 1988.*

CÉPAGES

Le vin est produit à partir de différentes variétés de vitis vinifera. Cette dernière espèce comprend elle-même de nombreuses variétés, appelées cépages. Tantôt le vin est issu d'un seul cépage, tantôt il est élaboré à partir de plusieurs cépages. Au cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, presque tous les vignobles d'Europe furent ravagés par un minuscule puceron, le phylloxéra, introduit accidentellement dans une cargaison de cépages américains. Par bonheur on découvrit que les variétés européennes de vigne pouvaient être greffées sur des souches américaines insensibles à ce parasite.

BIEFNAITS

Le vin a une action bénéfique sur la santé. A condition de le consommer modérément (25 à 30 cl par jour) et de choisir des vins de qualité (soigneusement élaborés et non altérés par des produits chimiques). Voilà ce que nous rappelle le numéro spécial « Vins et santé » de *L'Impatient*, mensuel d'information et de défense des consommateurs de soins médicaux. Depuis une quinzaine d'années, différents travaux scientifiques ont montré que parmi les six cents substances identifiées dans le vin, certaines comme les polyphénols et le glycérol ont des effets préventifs sur les maladies cardiovasculaires, d'autres comme les sels minéraux et les oligo-éléments (cuivre, zinc, magnésium, lithium, etc.) sont antistress, anxiolytiques et toniques. Le vin, qui est donc euphorisant et relaxant, stimule aussi les sécrétions de l'estomac et améliore la digestion. C'est pourquoi, *L'Impatient* en arrive à la conclusion que « sa composition en fait une boisson utile qui peut entrer dans le cadre d'une alimentation équilibrée ». « Dans le vin fait bien attention, on trouve remède et poison » dit un proverbe toulousain.

PRATIQUE

conserver son vin

Une cave bien constituée comprend des vins variés selon le type, la catégorie, la qualité ; on essaiera aussi de trouver des vins dont la période d'apogée est la plus étendue possible, afin de n'être pas tenu de tous les consommer dans un bref laps de temps.

Les différentes catégories de vins français sont les « vins de consommation courante » et les « vins de pays » que l'on englobe sous la désignation « vins de table » ; les « vins délimités de qualité supérieure » et les « appellations d'origine contrôlée », regroupées sous une classification européenne « vins de qualité produits dans des régions déterminées ».

Les AOC sont des grands vins qui méritent les honneurs de votre cave. Les VDQS ne sont pas des vins de garde, mais quelques-uns gagnent à être encavés. Les autres catégories de vins sont destinées à une consommation immédiate. L'amateur exigeant préférera les mises en bouteille à la propriété (ou au domaine ou au château) qui garantissent l'authenticité du produit.

Les vins à encaver doivent être achetés jeunes, dans le dessein de les faire vieillir. « Il faut prévenir l'amateur, remarque-t-on dans le *Guide Hachette du vin, que même lorsqu'un vigneron prétend que le vin qu'il vend en vrac est identique à celui qu'il vend en bouteille, cela n'est pas tout à fait exact : il sélectionne toujours les meilleures caves pour le vin qu'il met en bouteille lui-même.* »

Pour se constituer une cave, il faut disposer d'un local répondant à certains critères : ayant une fraîcheur constante entre 10 et 12

degrés, humidité (degré hygrométrique de 75 %) et aération modérée, absence de toute odeur, pénombre et tranquillité (ni trépidations, ni bruit), propreté.

Difficile de réunir de telles conditions dans un appartement en ville, c'est pourquoi pour conserver son vin, on pourra se procurer une cave armoire dont la température et l'hygrométrie sont automatiquement maintenues. Si on ne veut pas faire cette acquisition, on pourra aménager dans un réduit, une petite pièce de débarras ou un placard, sinon une cave au moins une réserve pour conserver des bouteilles pendant quelques mois. Celles-ci devront être couchées de façon que le vin baigne le bouchon entièrement afin qu'il ne se dessèche pas. Les bouteilles de vins doux ou de liqueurs ainsi que celles d'eaux de vie devront être conservées debout. Enfin, on conseillera à ceux qui ont une cave bien fournie de tenir un livre de cave dans lequel ils noteront le nom et le millésime du vin, le nombre de bouteilles par cru, la date de l'achat ou d'entrée, le nom du fournisseur, celui du négociant qui l'a mis en bouteille, le prix, l'apogée présumée, la localisation dans la cave, l'accord avec le plat idéal, la date de la consommation et, éventuellement, les commentaires de dégustation.

MDC

DÉGUSTATION

Le dégustateur décrit le vin en termes anthropomorphiques (comme pour parler d'un homme). La dégustation fait appel à la vue, à l'odorat, au goût et au sens tactile mais par l'entremise de la bouche. De même que toute autre technique, celle de la dégustation s'apprend. On apprend à boire comme on apprend à lire et la pratique est irremplaçable. Savoir boire le vin revient à savoir en parler. Tout le savoir du connaisseur consiste à mettre en accord la bouche qui goûte et la bouche qui parle. On ne trouve pas toujours les mots qu'il faudrait. Pour preuve, la légende du Est Est Est, un vin blanc de Montefiascone, en Italie.

« On raconte que le cardinal allemand Jean de Fugger, au XII^e siècle, cheminant vers le Vatican, avait envoyé son valet au-devant de sa route avec mission de goûter les vins et d'écrire Est, c'est-à-dire « il y en a (du bon) », sur le mur des tavernes bien pourvues. A Montefiascone, le valet emporté par l'enthousiasme inscrivit : « Est ! Est ! Est ! » Il fut bientôt obligé de graver une autre inscription, mais celle-ci sur la tombe de son maître tué par l'excès de boisson : « Est, est, à cause de trop d'est, est mort Jean de Fugger mon maître. »

Extrait de *Les mots du vin et de l'ivresse* de Martine Chatelain-Courtois, Ed. Belin.

MDC

de la vigne au vin

Bien avant l'apparition de l'homme, la terre était couverte d'une végétation luxuriante. Il y avait en particulier une espèce de liane, ancêtre des ampélidées, famille de plantes dont fait partie le genre vitis. Ce dernier comprend toutes les vignes domestiques. Il est apparu au cours de l'ère tertiaire, plus précisément à l'Éocène, l'âge des premiers mammifères.

Une douzaine de millions d'années avant l'homme, le Pliocène voit apparaître de nombreuses variétés nouvelles de vitis : ainsi, en France, *vitis aousiana* et puis *vitis vinifera* sauvage, appelée aussi *labrusca*. C'est *vitis vinifera* qui donne le vin. La vigne a été cultivée, dans le Bassin méditerranéen, dès le Néolithique (période de la Préhistoire) pendant laquelle est née l'agriculture, il y a environ huit mille ans. Les boissons fermentées à base de fruits étaient déjà connues des premiers hominides, qui, à la même époque, faisaient certainement du vin. La fermentation alcoolique est un phénomène naturel et spontané que les paléontologues font remonter à cent millions d'années

au moins, autrement dit à l'ère secondaire, l'âge d'or des brontosaures, tyrannosaures et autres reptiles géants...

Dans la région du mont Ararat, dès le IV^e millénaire av. J.-C., on prend l'habitude de constituer de grandes réserves de vin à proximité des habitations. Dans les chantiers de fouilles correspondant à cette période, les archéologues ont découvert des jarres portant des traces de fermentation et contenant un fond de lie desséchée, ainsi que des aires pavées, destinées au foulage du raisin.

L'Égypte découvre le vin dès le IV^e ou le V^e av. J.-C. Plusieurs légendes rapportent que le vin fut

découvert sensiblement à la même époque en Chine.

Les promoteurs du vin en Europe sont les Grecs. Ils transplantent la vigne en Sicile et en Italie méridionale, et font connaître la viticulture aux Romains qui, à leur tour, transmettent leur savoir-faire viticole aux Gaulois.

L'étymologie du mot vin remonterait à plusieurs millénaires avant le début de l'ère chrétienne avec le Sôma de l'Inde védique qui n'était pas le vin d'une vigne, mais le jus d'une plante. La liqueur de Sôma portait le nom de Vêna. De Vêna (aimé en sanskrit) découlent les noms désignant le vin dans la plupart des langues d'origine indo-européenne.

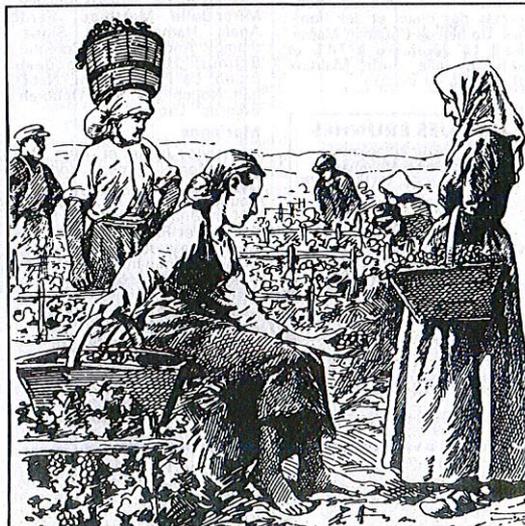
Dans l'Antiquité païenne, le vin était regardé comme un don des dieux : l'Osiris égyptien, l'Oréal arabe, l'Atarhis et le Gilmegash babyloniens, l'Ammon lybien, le Moloch syrien, le Spendarmet arménien, le Sabazios thrace et phrygien, le Dionysos grec, le Liber Pater et le Bacchus latins.

A l'instar des religions païennes environnantes, la tradition biblique a aussi sacrifié le vin. Le premier geste de Noé, lorsqu'il sortit de son arche après le déluge, est de planter un cep de vigne ; l'importance de la viticulture pour le peuple juif est fréquemment mise en relief dans l'Ancien Testament ; le premier miracle du Christ est de changer l'eau en vin aux noces de Cana, en Galilée. L'eau en vin ? René Fallet qui aimait bien « se mouiller la pipe », avait un sérieux doute... qu'il fait exprimer par Jésus soi-même dans le « *Braconnier de Dieu* » :

« Garde-le pour toi, Grégoire, parce que c'était pas utile d'y marquer dans les Évangiles, mais ça vaut rien, l'eau changée en pinard. Rien. Pas un coup de cidre. C'est de la bibine. Le raisin, Grégoire, le raisin y a que ça ! Fait pas sortir de là. Tout le reste, c'est Coca-Cola et compagnie. »

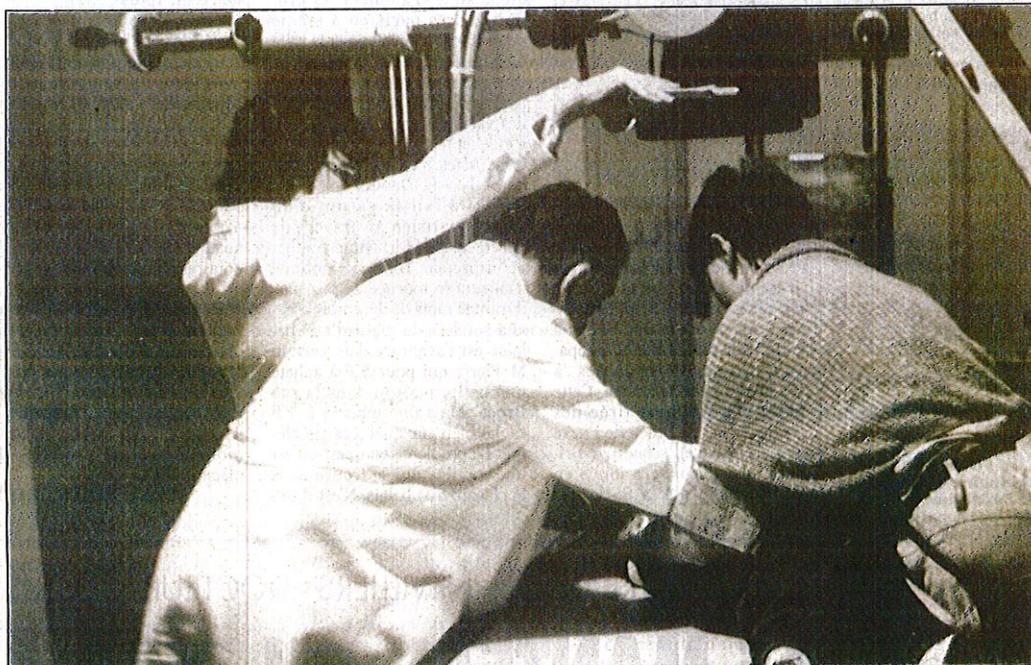
Michel DE CARO.

Vendanges dans le Médoc au début du siècle.



LA SANTÉ

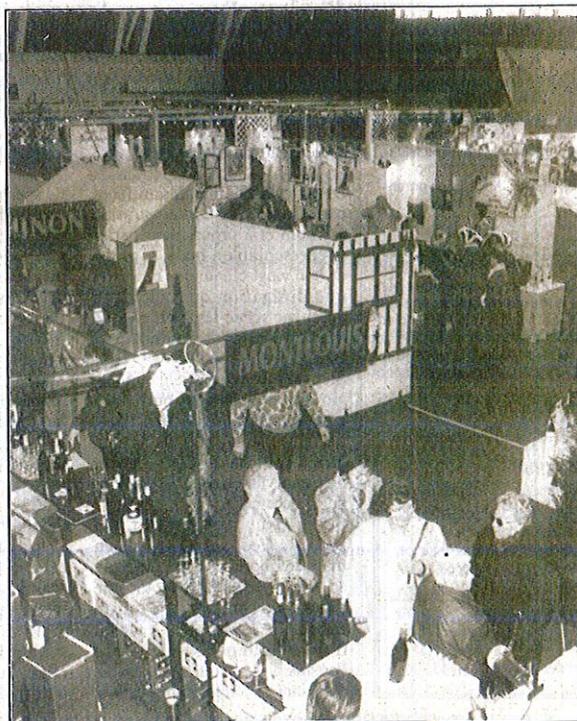
EN QUESTION Améliorer le système des urgences ou simple redéploiement ? Et si l'Etat voulait plutôt faire des **ECONOMIES**



Une délégation de représentants d'organisations politiques, syndicales et d'associations a été reçue par le directeur de la DASS. Elle lui a réaffirmé sa volonté de défendre les structures existantes dans la boucle du département.

FOIRE AUX VINS
18, 19, 20 NOVEMBRE
TROIS JOURS DE
DÉGUSTATION

L'Office du Tourisme, Syndicat d'Initiative (OTSI) organise ce week-end à Gennevilliers la 9^e édition de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux. Les gourmets et les gourmands ont rendez-vous à la salle des Fêtes pour goûter et déguster les meilleurs vins et les meilleurs produits du terroir.
/6



CONSEIL MUNICIPAL QUESTIONS FINANCIERES

Le dernier conseil municipal de Gennevilliers a porté sur les questions financières, notamment avec l'adoption du budget supplémentaire pour 1994.
/7

PRÉVENTION ROUTIERE LE BRIGADIER PASSE LE RELAIS

La Prévention routière organise son opération dans les écoles de la ville. Cette année, le brigadier Millet passe le relais.
/6

PLEIN GRES



10 ANS DÉJÀ

La halte-garderie fête ce samedi son 10^e anniversaire. De nombreux bambins qui y ont séjourné se souviennent. Ce sont eux qui en parlent le mieux.
/5

COMMÉMORATION 11 NOVEMBRE



Lors de la cérémonie de commémoration du 11 Novembre, Jacques Brunhes a rappelé que de nombreux conflits ont lieu dans le monde aujourd'hui.
/6

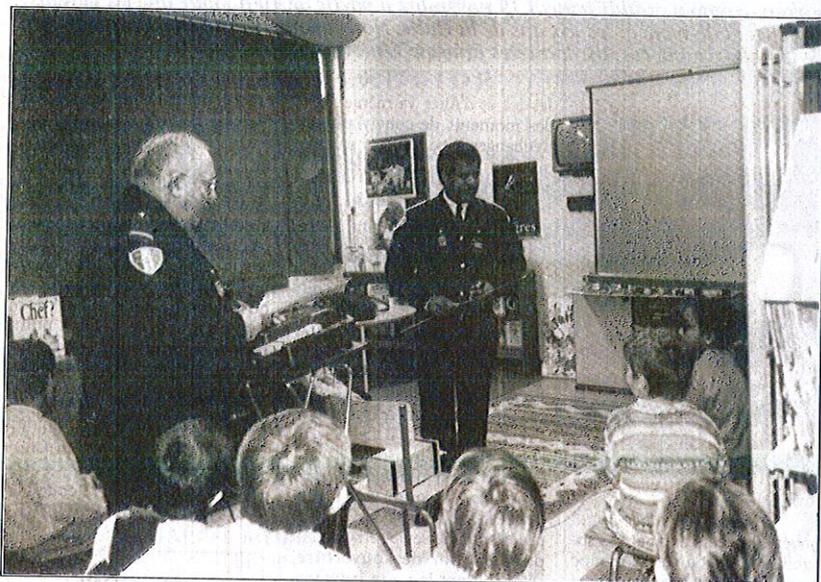
CULTURE WILLIAM SELLER A CONQUIS LE PUBLIC

/12

OPÉRATION PRÉVENTION ROUTIÈRE

LE BRIGADIER MILLET PASSE LE RELAIS

Pour la troisième saison consécutive, la prévention routière organise son opération dans les écoles primaires de la ville en direction des CM2. Les CM1 seront cette année sensibilisés, sans toutefois participer à la finale communale. Le Brigadier Millet qui partira à la retraite d'ici un an passe le relais petit à petit à son collègue Claude Racond.



“**Q**ui circule en cycle dans les rues de Gennevilliers?”, interroge le Brigadier Millet, chargé de la prévention routière, pour cette première partie théorique, aux élèves de double niveau CM1 et 2 de Mme Inacia au sein de l'école

Henri-Wallon. Parmi les quelques élèves ayant levé la main, le brigadier choisit un jeune garçon. “Venez à mes côtés, jeune homme et montrez à vos camarades comment vous allez changer de direction à gauche”. L'enfant très fier de sa situation d'exemple se place devant le bri-

gadier et lève son bras gauche. Le brigadier l'empoigne fermement, le soulève de terre pour le reposer un mètre plus loin. L'enfant ouvre de grands yeux, surpris par ce geste et tout penaud déclare : “J'ai oublié de regarder derrière moi avant d'indiquer ma direction”. Le collègue du briga-

dier Millet, Claude Racond interpelle les autres enfants en disant : “Hé oui ! Il n'a pas vu le poids lourd qui se trouvait juste derrière lui !”. Ce qui suscite un éclat de rire général dans la salle de projection.

Le brigadier Millet qui depuis deux ans instruit les enfants de Gennevilliers à la prévention routière est en train de passer le relais à son collègue Claude Racond. Le brigadier partira à la retraite d'ici fin 95, début 96 : “Je ne regrette pas mes 22 ans d'activités au service de la prévention routière auprès des enfants. Mais, il me faut dès maintenant me préparer à une autre vie”. On sent pourtant une certaine mélancolie dans les propos du Brigadier : “Je n'oublierai jamais mes années de service à Gennevilliers. J'ai été agréablement surpris par les petits genevillois et par la collaboration du corps enseignant dans tous les établissements de cette ville”. Claude Racond instruit donc maintenant les jeunes genevillois. Mais le brigadier Millet continue à être présent, argumentant les propos de son collègue ou intervenant sur des questions de discipline au sein du cours. Lorsque le brouhaha s'installe, la vigueur de ses interventions fait planer un silence respectueux dans les

rangs. Avant ce cours théorique, les enfants avec leur institutrice ont reçu une cassette-vidéo servant de support au cours théorique. Pendant ce cours théorique basé sur un diaporama, les enfants découvriront quatre aspects particuliers de la prévention routière : le piéton, le cycliste, le cyclomotoriste et les principaux panneaux de signalisation. A la fin du cours, ils passeront un test toujours sous forme de diaporama. Huit jours après, les brigadiers reviendront pour faire passer aux enfants une épreuve théorique de pré-sélection. Les meilleurs qui auront recueillis 80 points et plus sur 100 participeront à la finale communale qui aura lieu le 15 et 16 mai 1995. Avant cette finale, auront lieu les séances pratiques sur le parcours cyclable du parc des Chanteraines. Là aussi, les enfants passeront un test éliminatoire. Cette année, les enfants de CM1 suivent les cours théoriques et pratiques sans toutefois participer à la finale : “Nous avons tester cette nouvelle formule, l'an passé, à Villeneuve et nous nous sommes aperçu qu'elle était concluante pour les enfants qui après passaient les sélections en CM2”, souligne le brigadier Millet.

Catherine LEMETTRE.

18, 19 ET 20 NOVEMBRE : 9^È FOIRE AUX VINS ET AUX PRODUITS RÉGIONAUX

SOUS LE SIGNE DE PLAISIRS BUCOLIQUES... ET ILLÉGITIMES

La 9^e Foire aux Vins et aux Produits Régionaux organisée par l'OTSI se tiendra ce week-end à Gennevilliers. La salle des Fêtes accueillera les 18, 19 et 20 novembre de nombreux exposants qui présenteront leurs meilleures productions. Quand qualité rime avec plaisir. A consommer sans modération !



'est sous le signe de la concupiscence et... du concubinage que la Foire aux Vins et aux Pro-

duits Régionaux organisée par l'office du tourisme de la ville ouvrira ses portes ce week-end à

Gennevilliers. “Avant de les marier, 3 jours d'essai”, le thème de la 9^e édition de cette foire invite en effet à des amours illégitimes et des plaisirs bucoliques entre une bouteille de vin et une oie. Dont d'aucun préféreront ne consommer que le foie - gras bien entendu - qui sera comme de nombreux autres produits régionaux présent à la salle des fêtes. Mais c'est bien sûr le vin qui se taillera la plus grande part du succès, à une saison où il est de tradition d'en faire provision. Pour déguster soi-même ou pour offrir durant les fêtes de fin d'année.

De très nombreux producteurs auront à cœur d'exposer le meilleur de leur production car c'est l'une des originalités de la foire genevilloise que de ne présenter que des producteurs de vins et non de simples négociants ou distributeurs. Alors, du Bordeaux au Champagne, du Picpoul au Bourgogne, bref, de toutes les régions viticoles, le choix sera vaste pour les visiteurs. Et qu'ils soient de véri-

tables connaisseurs ou plus modestement des amateurs, ils s'essayeront à n'en pas douter au traditionnel concours de dégustation.

Plus raisonnablement durant les trois jours, le restaurant Campanile port de Gennevilliers proposera chaque midi un buffet à 75 F. Le samedi soir, un repas exceptionnel au tarif de 100 F sera animé par l'orchestre “Service Compris”. Au menu : terrine de saumon au whisky, choucroute garnie, plateau de fromage et pêche melba (1).

Parmi les nombreuses animations également proposées on retiendra le panier du vigneron, le jeu du ruban, mais aussi les interventions de la chorale Amitié et les expositions, “Crus d'Île-de-France” et “Étiquettes de bouteilles de vins”. Comme chaque année les philatélistes apprécieront la collection de timbres-poste et la vente d'enveloppes illustrées sous le thème bien sûr de “La vigne et le vin” et “1^{er} et dernier jour de flamme”. D'ores et déjà, l'OTSI et son pré-

sident Raymond Rouault préparent la 10^e édition de 1995. Ils recherchent des Genevillois qui possèdent un ou plusieurs pieds de vigne afin d'organiser “La Fête des Vendanges” et procéder à la vinification. Les heureux propriétaires de “vignobles” locaux sont invités à se faire connaître à l'OTSI, 177, avenue Gabriel-Péri ou sur son stand durant la foire. Gennevilliers fut longtemps une commune rurale, terre de vignoble, la foire aux vins cultive cette mémoire.

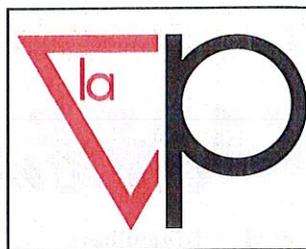
Pierre VALENTIN

(1) Réservation obligatoire auprès de l'OTSI au 47 99 33 92. Places limitées.

9^È FOIRE AUX VINS ET AUX PRODUITS RÉGIONAUX :

de 10 h à 19 h le 18, 19 et 20 novembre
de 10 h à minuit le 19, 20 et 21 novembre

SALLE DES FÊTES DE GENNEVILLIERS, avenue Gabriel-Péri.



LES JEUNES

DU DÉPARTEMENT donnent leur avis sur les Hauts-de-Seine et leur avenir. Envers le président Pasqua, ils sont durs, **DURS!**



Selon un sondage CSA-L'Humanité, cinquante et un pour cent des jeunes des Hauts-de-Seine estiment qu'il aurait fallu utiliser l'argent dépensé pour la faculté privée en faveur de l'enseignement public.

FOIRE AUX VINS DANS LES ALLÉES : LES PARFUMS DE LA QUALITÉ

L'Office du Tourisme, Syndicat d'Initiative (OTSI) organisait ce week-end à Gennevilliers la 9^e édition de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux. L'occasion de faire le plein de bonnes bouteilles avant les fêtes de fin d'année. Mais aussi de flaner et de découvrir des vins toujours de qualité.

/12



CONSEIL GÉNÉRAL PRÉSENCES DETERMINANTES

Les deux conseillers généraux de Gennevilliers organisent une rencontre-débat avec la population le 24 novembre. Ils expliquent leur action à l'Assemblée départementale.

/7

SNECMA LA VIE SAUVE POUR L'ENTREPRISE

L'UFIC-CGT lance un appel demandant la vie sauve pour les entreprises nationales. Il s'oppose aux privatisations.

/3

ANNIVERSAIRE



GENNEVILLOIS DEPUIS 99 ANS

Monsieur Klein vient de fêter son centième anniversaire et ses 99 années de présence à Gennevilliers où il est arrivé à l'âge d'un an.

/4

BOXE OUCHEN K.O. !



Le boxeur gennevillois Akim Ouchen n'a pas résisté face à son adversaire samedi soir. Il a été mis K.O. à la quatrième reprise.

/8

CULTURE JAZZ À LA MJA AVEC ELISABETH CAUMONT

/11

9^È FOIRE AUX VINS ET AUX PRODUITS RÉGIONAUX DE GENNEVILLIERS

DANS LES ALLÉES : LES MILLE PARFUMS DE LA QUALITÉ

Les 35 exposants de la 9^È édition de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux avaient envahi ce week-end la salle des Fêtes de Gennevilliers qui sentait bon le vin. L'occasion d'en découvrir de toutes les couleurs ou presque et de faire provision avant les fêtes de fin d'année. Visite guidée en compagnie d'acheteurs avisés.



Plusieurs milliers de personnes ont visité ce week-end la 9^È Foire aux Vins et aux Produits régionaux organisée par l'Office du Tourisme de Gennevilliers.

Si le Beaujolais a cette année un goût de fraise, la 9^È Foire aux Vins et aux Produits Régionaux de Gennevilliers avait ce week-end le goût de la qualité. Une qualité que les visiteurs ont été nombreux à apprécier puisqu'on estimait dimanche soir à près de dix mille les Gennevillois, mais aussi les habitants des villes environnantes à avoir franchi les portes de la foire. Du côté de l'OTSI, organisateur de l'initiative, on se félicitait bien sûr de ce résultat. "Sympathique, conviviale, chaleureuse, bien organisée" tels sont les qualificatifs les plus souvent employés par les exposants présents. "Et en plus on vend" se ré-

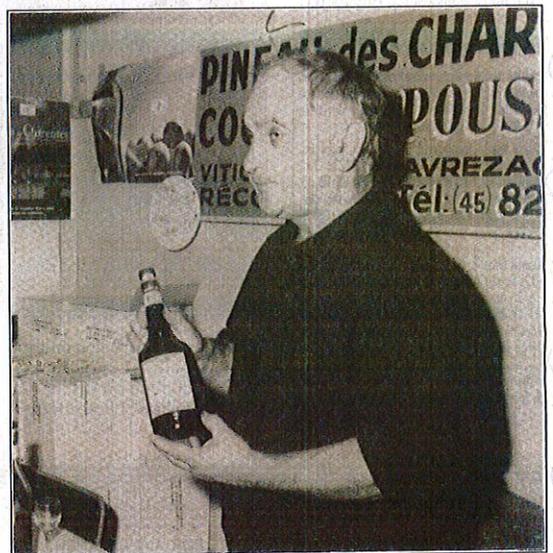
joissait un producteur de Giondas. Car si la foire est l'occasion de découvrir de nouveau cru ou de parfaire son savoir en matière œnologique, c'est surtout l'occasion de faire, avant les fêtes de fin d'année, provision de bonnes bouteilles. "Je ne connais, pas grand chose en vin, explique une visiteuse, liste des exposants dans une main, verre de Pineau dans l'autre. Mais ici, j'ai confiance. Les supermarchés proposent eux-aussi leur foire aux vins et il est difficile de s'y reconnaître. Personne ne peut vous aider à faire un choix." Ici, tous les exposants sont producteurs des vins qu'ils proposent. Ils le couvent d'ailleurs d'un œil attendri,

et ne sont pas avarés de conseils en dégustation ou d'explications. Sur son stand, Félix Poussard, producteur de Pineau et de Cognac raconte : "Le pineau rouge s'oxyde. Lorsque la bouteille est ouverte, il faut la consommer rapidement contrairement au blanc." Notre visiteuse écoute, observe, goûte mais c'est le cognac qui l'intéresse. "Cette année j'achète des alcools. Cela dépend de mes besoins, l'an dernier j'ai acheté exclusivement du vin." Avec un budget de 300 à 500 francs, cette dame fera plusieurs fois le tour de la foire prenant le temps de regarder, de découvrir. "Je ne peut pas acheter plus, s'excuse presque la dame, question de finances mais aussi problèmes de stockage. Les caves dans mon immeuble de l'allée Claude-Debussy sont souvent visitées. Mais, je ne me décide pas encore à investir dans une cave à vins électrique. Il faudrait que je la mette sur le balcon." Sur le stand du Moulin-à-vent, un autre visiteur hume, contemple puis déguste à petites gorgées le contenu rouge rubis de son verre. Cru 1992 puis 1990. "Je prendrais deux bouteilles de 1990, se décide-t-il enfin en expliquant : j'ai commandé plusieurs vins sur différents stands, il faut maintenant que je les récupère... si je retrouve mon chemin." L'ivresse est malgré les tentations absente de la foire, reste celle qui prélude à d'autres plaisirs. "J'achète du vin pour le déguster entre amis avec un bon repas", explique un autre visiteur devant le stand du Chablis. "Je connais bien ce producteur maintenant, je lui achète plusieurs bouteilles chaque année." La plupart des 35 exposants reviennent

en effet chaque année comme Monsieur Poussard qui est un vieil ami de Gennevilliers. "J'ai connu la ville il y a une quinzaine d'années explique-t-il, bien avant la première foire, lors de manifestations syndicales d'agriculteurs. C'était déjà contre l'Europe !" La concurrence n'inquiète pourtant pas beaucoup ces producteurs tant la qualité de leur vins et leur réputation sont importants. "Il ne saurait être question de concurrence avec les vins italiens par exemple", explique un

producteur de Côtes du Rhône, surpris que l'on puisse même poser la question, car, c'est bien la qualité qui prime dans les allées de la salle des Fêtes. Côtés produits régionaux, là encore les amateurs découvrent d'excellents produits, fromages de chèvres, miels, huiles. Tout ce qu'il faut pour préparer un bon repas sans oublier les huîtres et les crêpes pour le dessert.

François d'Alascio



Félix Poussard, producteur de pineau et de cognac, un vieil habitué de la foire gennevilloise.



L'édition 95 de la Foire aux vins devrait réserver quelques surprises : la vinification d'un cru gennevillois notamment. Toutes les personnes qui possèdent quelques pieds de vigne sont d'ailleurs invitées à se faire connaître auprès de l'OTSI.

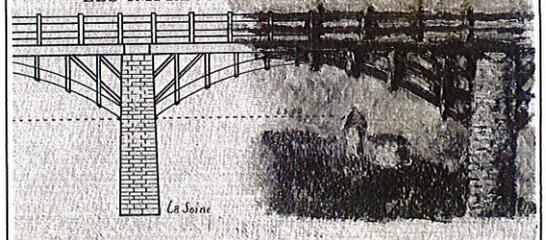
EXPOSITION

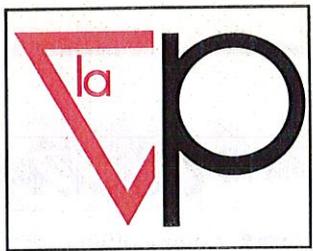
8 octobre - 30 décembre
Espace Grésillons

Angle rue Paul Vaillant Couturier et
rue François Kovac - Mtro Gabriel Péri -
Asnières - Gennevilliers

de Manet
Caillebotte

LES IMPRESSIONNISTES A GENNEVILLIERS





CHAUSSON : DES HOMMES ET DES FEMMES DEBOUT !

Le Tribunal de Commerce de Nanterre a homologué les accords signés par Renault et Peugeot. Ils prévoient la fermeture du site de Creil et du siège d'Asnières, mais ils avalisent également des mesures exceptionnelles de reclassement pour les salariés.



Quel est l'avenir industriel du site de Gennevilliers racheté par Renault ? Les salariés dénoncent toutes opérations spéculatives sur des terrains payés en dessous de leur valeur.

SPECTACLE

MARC JOLIVET A GENNEVILLIERS LE 9 NOVEMBRE

Le prince du One Man Show présentera son nouveau spectacle à la Salle des Fêtes le Gennevilliers le jeudi 9 novembre. Marc Jolivet, c'est l'art du paradoxe manié avec finesse et humour dont la source d'inspiration demeure l'actualité. Il ne manque pas de matière. A voir absolument !

/2



ASNIERES LES ANIMATRICES CHEZ LE MAIRE

Les animatrices maternelles d'Asnières avaient rendez-vous la semaine dernière avec le Maire. La délégation a exposé ses problèmes. A suivre !

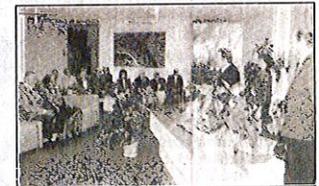
/9

VILLENEUVE OUVERTURE DE 17 SALLES DE CINÉMA AU PRINTEMPS

Près de la A 86, un complexe cinématographique est en chantier, le mégarama. Ouverture en mars 96.

/10

NOCES D'OR LE GROOM ET L'EMPLOYÉE



Le Maire de Gennevilliers a célébré la semaine dernière les Noces d'Or de Fernand et Jacqueline Chéron.

/4

FOYER SONACOTRA RESPECTER LEUR DIGNITÉ

Les résidents du Foyer Sonacotra de la rue Henri-Barbusse demandent que soit respectée leur dignité. Ils demandent plus de sécurité.

/7

SPORT



APPRENDRE À NAGER DES TROIS ANS

La piscine de Gennevilliers accueille les enfants à partir de trois ans au sein de l'école de natation.

/8



ZOOM

■ A LA BASTILLE POUR LE DROIT DES FEMMES LE 25 NOVEMBRE

Dans la foulée de la conférence mondiale sur les femmes à Pékin, plus de 85 organisations politiques, syndicales, associatives, dont l'UFF, CGT, le PC, le PS, la LCR, le MRAP, les Mutuelles de France, Ras l'Front, etc., appellent à une manifestation unitaire à Paris le 25 novembre prochain. Au cœur des revendications, le droit à l'IVG, à la contraception, le droit et l'égalité au travail. Mais il s'agit aussi pour les organisateurs de ce rassemblement de lutter contre la remontée de l'ordre moral et pour une réelle égalité des sexes. **Départ de la manifestation à 14 h 30 à La Bastille, le mardi 25 novembre.**

■ BANQUET D'AUTOMNE LES 25 ET 26 NOVEMBRE

Le tradition banquet d'Automne offert par la Municipalité aux plus anciens des Genevillois aura lieu les 25 et 26 novembre prochains à la Salle des Fêtes.

■ LE SECOURS CATHOLIQUE RECHERCHE DES BÉNÉVOLES ACTION SIDA

Secours Catholique des Hauts-de-Seine recherche des bénévoles pour intégrer l'équipe Sida, dans le cadre de l'accompagnement et du soutien des malades. Une formation spécifique sur la maladie sera proposée. Adresser lettre de motivation Manuel Numes, Secours Catholique, 34, rue Steffen. 92600 Asnières. Tél. : 47 91 42 00.

■ LE RAIL MINIATURE S'AGRANDIT : INAUGURATION DES NOUVEAUX LOCAUX LE 4 NOVEMBRE À 16 HEURES

Association des modélistes ferroviaires "Rails miniatures de la Doucle" inaugure samedi 4 novembre à 16 heures ses nouveaux locaux, rue de la Résistance. Le club organise par ailleurs des "Portes ouvertes" le samedi de 14 à 18 h et le dimanche de 10 à 18 h pour permettre de découvrir ses activités. Entrée ouverte à tous.

■ VACCINATION CONTRE LA GRIPPE : C'EST IMPORTANT !

"La grippe peut vous séparer de ceux que vous aimez" tel est le thème de la campagne 1995 de vaccination que lance comme chaque année la Sécurité sociale. Elle rappelle que cette maladie peut avoir de douloureuses conséquences. Mieux vaut donc être vacciné. Pour les assurés sociaux du régime général et leurs ayants droits âgés de 70 ans et plus, le vaccin est gratuit. Il doit être prescrit par un médecin dont la consultation est, elle, remboursée dans les conditions normales.

■ AGIR EN NOVEMBRE

Les adhérents de Agir ont le choix en ce début du mois de novembre entre plusieurs activités. Ainsi le lundi 6, c'est à une promenade au Parc des Buttes-Chaumont qu'ils sont invités. Le mercredi, le club propose dans le cadre des échanges philosophiques de débattre autour du thème de "la propriété, terme extrême de l'état de nature. L'homme et ses relations sociales". Jean-Jacques Rousseau n'est pas loin et Bakounine pointe son nez. Enfin, le jeudi 9, une conférence aura lieu aux clubs des Agnettes sur la prévention des accidents domestiques.

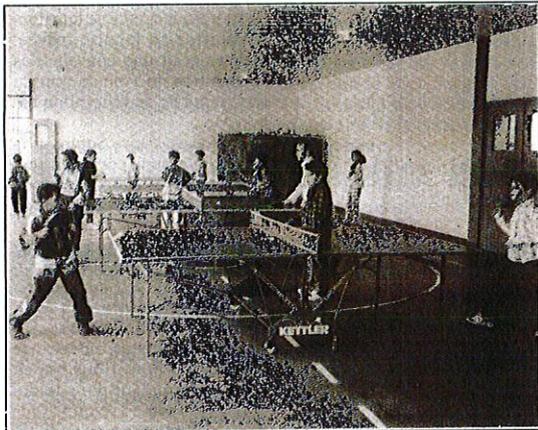
Une exposition sur ce délicat dossier est d'ailleurs visible depuis le 30 octobre et jusqu'au 14 novembre au club des Agnettes, 19, rue du 8-Mai-45.

AGIR, avenue Gabriel-Péri.
Téléphone : 40 85 65 51.

LES ENSEIGNANTS DU PRIMAIRE MONTENT UN PROJET "ESCRIME"

D'ARTAGNAN EST ÉCOLIER À HENRI-WALLON

Dès la rentrée des vacances de la Toussaint les petits écoliers d'Henri-Wallon découvriront une nouvelle activité : l'escrime. L'objectif de la jeune équipe enseignante est de donner confiance aux enfants d'une école qui innove. A l'heure des repas, les enfants ont le choix entre le ping-pong et la bibliothèque avec bien sûr un passage obligatoire au self. En garde !



Avec un effectif actuel qui tourne autour de 21 élèves par classe, Henri-Wallon connaît des conditions excellentes de travail.

"Depuis l'antiquité, l'homme a souvent vécu une épreuve à la main". L'esprit de la chevalerie perdue à travers les époques Jusqu'au

quartier des Agnettes à Genevilliers, où les enseignants de l'école Henri-Wallon primaire viennent de mettre en place un projet pédagogique autour de ce noble

sport qu'est l'escrime. "L'esprit de l'escrime, c'est avant tout le respect de l'adversaire et des autres", explique M. Mialet, le nouveau directeur de la jeune équipe enseignante. La moyenne d'âge des maîtres tourne autour de 30 ans et la plupart sont ici pour la première ou la deuxième année. "C'est aussi l'apprentissage de la maîtrise de soi, poursuit-il, et de la motricité." Autant de qualité pour aider des petits écoliers qui se prendront rapidement pour d'Artagnan sauvant la Reine. "D'autant, précise encore le directeur, que nous entreprenons également un travail autour de l'histoire". Des aller-retours entre l'escrime et les faits d'armes des héros de l'Histoire de France pour susciter un intérêt parfois distendu avec l'histoire : une idée originale qui sied à une école souvent victime d'une mauvaise réputation. Mais loin des rumeurs ou des petites phrases assassines publiées ici où là, la nouvelle équipe enseignante s'est

mise au travail. Et quand jeunesse rime avec motivation et solidarité, les idées se bousculent. Un directeur qui pratique l'escrime pour le plaisir, la proximité d'une salle d'armes, il n'en n'a pas fallu plus pour se lancer. Un projet aussitôt accepté par la Ville qui met à disposition la salle, et l'Inspecteur d'Académie. L'activité débutera dès la rentrée de novembre. Elle enthousiasme déjà les enfants qui pourraient pourtant être blasés. Ainsi par exemple entre 11 h 30 et 13 h 30, ils ont le choix, chaque jour, entre plusieurs occupations : le ping-pong dans le préau, la lecture à la bibliothèque après, ou avant, un passage obligé au self pour manger. L'école bénéficie d'autres atouts comme par exemple l'effectif actuel qui se situe autour de 21 élèves par classe. "C'est l'idéal", note M. Mialet. Raison de plus de se mettre tous au travail... En garde !

Jean-Pierre MICHEL

10^E FOIRE AUX VINS DE GENNEVILLIERS - 17, 18 ET 19 NOVEMBRE

SACRÉES BOUTEILLES

De nombreuses surprises sont au programme de la prochaine édition de la Foire aux Vins et aux Produits régionaux de Genevilliers. Plus d'une quarantaine d'exposants y proposeront pour la plupart leur propre production des plus grands crus. A déguster avec modération !



Comme l'indique l'affiche qui vient de paraître ces jours-ci sur les murs de la ville, "elle prend de la bouteille la Foire aux Vins et aux Produits Régionaux de Genevilliers !"

L'Office de Tourisme - Syndicat d'Initiative et son président Raymond Rouaud, à l'origine de la foire, ont en effet concocté pour cette dixième édition un grand cru classé. Ainsi, les nombreux exposants, producteurs et viticulteurs, qui font depuis plusieurs années la qualité et la réputation de sérieuse de la foire genevilloise ne manqueront pas à l'appel vendredi matin pour l'ouverture des portes. Vus des quatre coins de la France viticole, ils présenteront le meilleur de leur production. Que se soit avec du Bourgogne, du Bordeaux ou du

Champagne, pour les plus connus, ou avec des vins plus modestes, mais à découvrir, c'est à un véritable bouquet de saveurs auquel invite la foire. Sans oublier bien entendu des produits régionaux comme les pruneaux ou le saucisson, le miel ou bien encore les huîtres !

Mais la foire, c'est aussi la découverte ou la redécouverte des cucurbitacées de Nicole et Jean-Baptiste Prades qui exposeront leur collection et signeront avec Michel Lis le livre qu'ils ont consacré à ces légumes extraordinaires. L'office de Tourisme quant à lui proposera sur son stand de nombreux livres gourmands, des documentations sur les régions viticoles. Il vendra également un verre souvenir de collection, gravé à l'insigne de la

10^e Foire aux Vins. Une magnifique idée cadeau à quelques jours des fêtes de fin d'année comme l'est également le vin dont une, ou plusieurs bouteilles, représente un présent apprécié. A déguster avec modération bien sûr, mais entre amis ! Quant à l'édition 1996, Raymond Rouaud y pense déjà très sérieusement. Le rêve deviendra réalité

puisque la première Cuvée genevilloise y sera mise en vente. Les vendanges ont été effectuées le 29 septembre dernier dans les quelques vignes qui reflorissent depuis plusieurs années à Genevilliers. 100 kilos de raisins ont ainsi pu être récoltés. La vinification est en cours chez André Bourdin, vigneron à Bougival.

J.P.M.

**10^e Foire aux Vins
et aux Produits Régionaux de Genevilliers**
**Vendredi 17, samedi 18
et dimanche 19 novembre**
Salle des Fêtes, 177, avenue Gabriel-Péri.

La Foire est ouverte de 10 h à 19 h, le vendredi et le dimanche ; de 10 h à minuit, le samedi. A midi, un service de restauration est assuré sur place. Plusieurs formules sont proposées au choix entre le menu, un buffet froid ou des dégustations de fruits de mer et de crêpes.

SAMEDI 18, l'inauguration officielle de la Foire aura lieu à 11 h 30 par Jacques Brunhes, député-maire de Genevilliers. A 16 h, M. Conjaud, membre de la Compagnie des Courtiers Jurés Piqueurs de Vins de Paris animera une conférence sur les vins d'Ile-de-France et leur histoire. A 20 h, un repas "Veneur" spécial 10^e Foire aux Vins sera animé par l'Orchestre Pierre Perribois durant lequel se déroulera une vente aux enchères

de bonnes vieilles bouteilles. Les places pour le repas sont limitées.

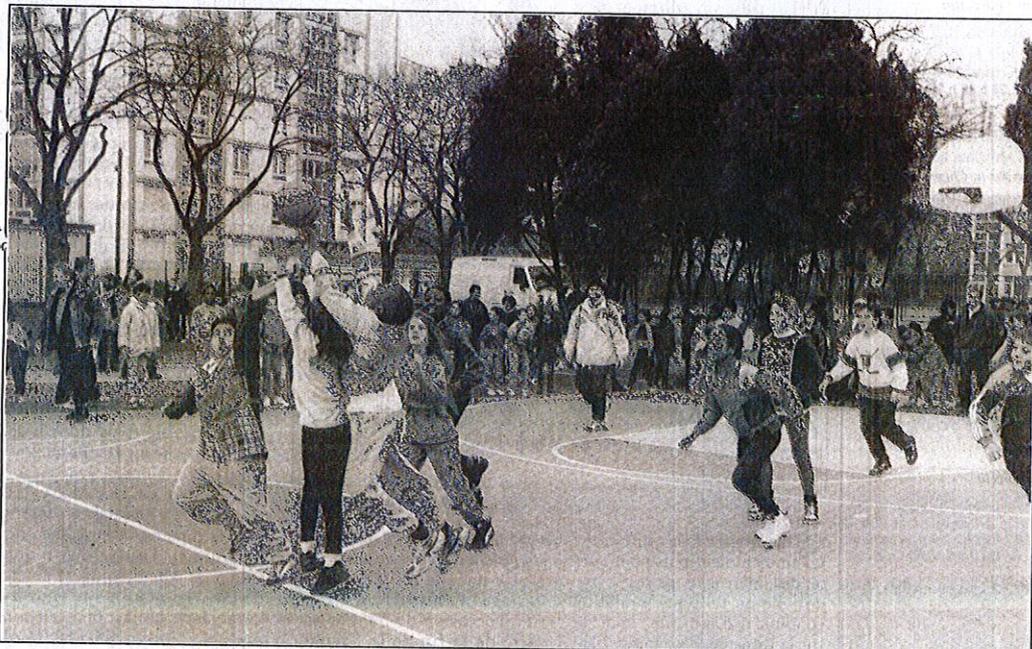
Les réservations sont indispensables auprès de l'Office de Tourisme, 64, rue Jean-Jaurès. Téléphone : 47 99 33 92.

DIMANCHE 19, à 10 h 30, défilé avec fanfare. Un ancien autobus parisien traversera la ville. Durant les trois jours : nombreuses animations, jeu du ruban, panier du vigneron, etc. **Entrée libre - parking assuré.**



UN NOUVEL ESPACE AU FOSSE DE L'AUMONE

Le député-maire de Gennevilliers, Jacques Brunhes, a inauguré samedi dernier un plateau d'évolution dans le quartier du Fossé de l'Aumône. Accessible à tous et à tout instant, ce nouvel espace offre, dans un quartier en pleine évolution, deux terrains de basket et un terrain de mini-football. Page 12.

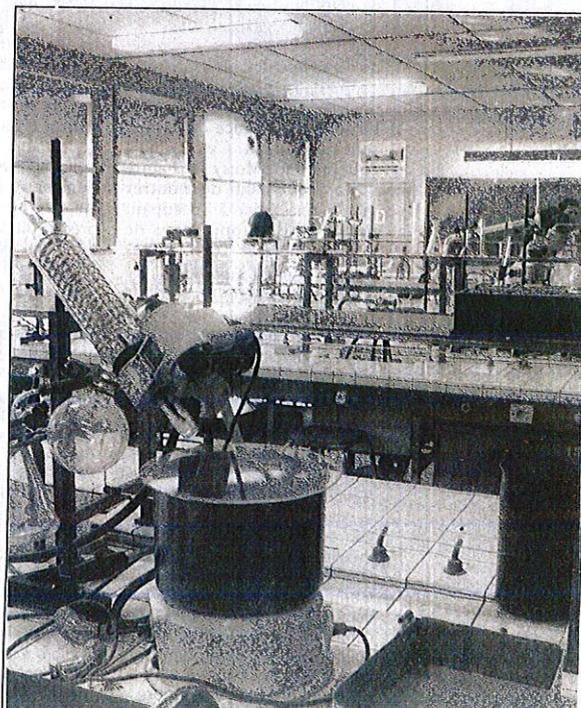


Des tournois de basket ont opposé dans la matinée différentes classes des écoles Langevin A et B.

LYCÉE GALILÉE LA COLÈRE DES ENSEIGNANTS

Considéré comme un lycée modèle, le lycée Galilée devrait être reconstruit. Il pourrait n'être plus que "rénové", alors que la sécurité y est des plus précaires. Des laboratoires ont notamment du être fermés à la rentrée scolaire pour cette raison. La décision du Conseil régional provoque la colère des enseignants qui ont décidé de la manifester le 4 décembre prochain.

/7



CÉRÉMONIE INDISPENSABLE SOUVENIR



Les Gennevillois ont commémoré en compagnie des élus le 78^e anniversaire de l'Armistice du 11 novembre 1918.

/4

FOIRE AUX VINS RENDEZ-VOUS CE WEEK-END

La 11^e Foire aux Vins et aux Produits régionaux ouvre ses portes vendredi, samedi et dimanche à la salle des Fêtes de Gennevilliers. Le programme complet.

/6

SOCIAL



UNE SEMAINE ACTIVE

La CGT avait appelé à une semaine d'actions. Elle s'est terminée samedi par une manifestation à Paris et dans les régions. Le point sur les initiatives à Gennevilliers.

/3

JUDO

ALICE TIRE SA RÉVÉRENCE

Après son succès aux Championnats de France, Alice Dubois a décidé de mettre un terme à sa carrière internationale. La judokate gennevilloise a accordé un entretien exclusif à La Voix Populaire.

/8



ANNONCES LEGALES

CESSION DE FONDS DE COMMERCE
Par acte S.S.P en date à Asnières du 30/10/96 enregistré le 07/11/96, M. NGO Victor, vendeur, demeurant 1, Cité de Gènes, 75020 Paris, a cédé à M. MAK Kheng, acheteur, au 13, rue Trulliot, 94200 Ivry-sur-Seine, un fonds de commerce sis 179, Avenue d'Argenteuil 92600 Asnières moyennant le prix de 100 000 F. La date de l'entrée en jouissance a été fixée au 01/11/96. Les oppositions seront reçues à Asnières où il a été fait, à cette fin, élection de domicile. Elles devront être faites au plus tard dans les dix jours qui suivront la dernière date des publications légales prévues.
Pour insertion.

CHANGEMENT DE NOM
Mme VANELLE épouse DUBEAUX Astrid Sophie née le 31 juillet 1958 à Paris IV, demeurant 8, rue du 8 mai 1945 - 92230 Gennevilliers, agissant en qualité de tutrice de l'enfant mineur : OLIVE Sébastien, né le 22 juillet 1980 à Gennevilliers dépose une requête auprès du Garde des Sceaux à l'effet de substituer à son nom patronymique celui de DUBEAUX Sébastien.

VILLE DE GENNEVILLIERS
DIRECTION DES INFRASTRUCTURES
ARRETE PORTANT CREATION PROVISOIRE D'UNE INTERDICTION DE STATIONNER AVENUE CHANDON.

ARRETE N° 335
Olivier MERIOT, Maire-Adjoint,
Vu l'arrêté portant délégation d'attribution et de signature à Monsieur Olivier MERIOT, Maire-Adjoint, en date du 21 Juin 1995, exécutoire le 22 Juin 1995, Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, Vu le Code de la Route, Considérant que les services E.D.F. - G.D.F. doivent procéder au chemisage de la canalisation de gaz, Considérant l'emprise du chantier et l'étroitesse de la voie, il y a lieu de condamner le stationnement Avenue Chandon au fur et à mesure de l'avancement des travaux, Considérant que cette mesure est de nature à préserver et à assurer la sécurité publique,

ARRETE
ARTICLE 1 - Du 18 Novembre 1996 et pendant toute la durée des travaux (évaluée à 4 semaines), le stationnement sera interdit Avenue Chandon au fur et à mesure de l'avancement des travaux.
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 CTPU chargée des travaux.
ARTICLE 3 - Les passages, protections et déviations de piétons seront mis en place par l'entreprise chargée des travaux.
ARTICLE 4 - La vitesse des véhicules sera limitée à 30 Km/h au droit des travaux.
ARTICLE 5 - Monsieur le Commissaire Principal de Police, Monsieur le Commandant de la Brigade de Gendarmerie, Monsieur le Secrétaire Général de la Mairie ainsi que tous les agents placés sous leurs ordres, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera publié dans les formes légales.

Gennevilliers, le 06 Novembre 1996
O. MERIOT
Maire-Adjoint

DISSOLUTION ET LIQUIDATION
CERGPAL
SARL au capital de 50 000 F
Siège social : 20, rue Saint-Denis
92100 Boulogne-Billancourt
RCS B 399 027 937

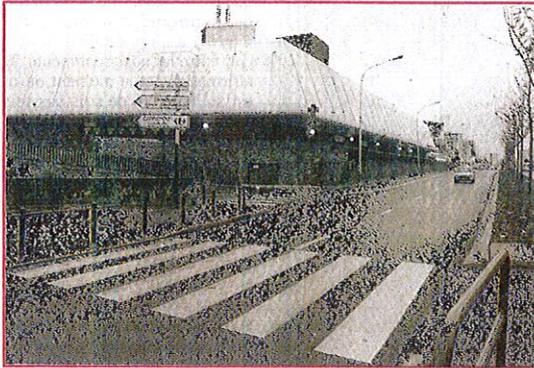
L'Assemblée Générale Extraordinaire du 20 octobre 1996 a décidé :
- la dissolution anticipée de la société au 31 octobre 1996,
- la nomination en qualité de liquidateur de M. Bertrand Thiebaud demeurant 20, rue Saint-Denis 92100 Boulogne,
- de fixer le siège de la liquidation au 20, rue Saint-Denis 92100 Boulogne
- d'approuver les comptes définitifs,
- de constater la clôture définitive de la liquidation au 15/11/96.
- de donner quitus et décharge de son mandat au liquidateur,
et de donner la radiation de la société au RCS de Nanterre.
Le dépôt des comptes de liquidation sera effectué au Greffe du Tribunal de Commerce de Nanterre.

Une info... Vite
La Voix Populaire
☎ 01 40 85 84 22
Fax 01 40 85 18 45

LA FOIRE AUX VINS : CE WEEK-END À LA SALLE DES FÊTES DE GENNEVILLIERS

A BOIRE... ET À MANGER !

C'est ce week-end qu'aura lieu à la salle des Fêtes de Gennevilliers, la 11^e édition de la traditionnelle Foire aux Vins et aux Produits Naturels organisée par l'Office du tourisme, OTSI. Un rendez-vous très prisé par les amateurs de bon vin et bonne chère. Ils seront d'autant plus satisfaits que cette année, sept restaurateurs gennevillois leur offrent le deuxième repas. L'occasion de découvrir les bonnes tables de la ville.



Les gourmands et les gourmets se retrouveront ce week-end à la salle des Fêtes de Gennevilliers. Entrée libre et parking assuré.

"La gourmandise n'est plus un péché !". Seulement un péché mignon avec la traditionnelle Foire aux Vins et aux Produits Naturels qui s'ouvre ce week-end à la salle des Fêtes de Gennevilliers. Les amateurs de bons vins mais aussi de bonne chère y trouveront les meilleurs

produiteurs venus de toutes les régions viticoles françaises. Ils pourront également y déguster des spécialités régionales comme du foie gras, des huîtres, du fromage, de la charcuterie, Bref, tout ce qu'il faut pour faire un bon repas. Mais cette 11^e édition réserve aux visiteurs une agréa-

bles surprise. Sept restaurateurs gennevillois offrent en effet un second repas à leur hôtes contre un bon remis par les exposants de la foire pour tout achat de 100 francs (1). Une occasion rêvée pour découvrir les bonnes tables gennevilloises comme le Charlestelle, le Baudin et l'Espa-

ce Manet où la cuisine française est à l'honneur, le Vieux Strasbourg, spécialiste de la choucroute. La Commedia propose de son côté toute la variété de la cuisine italienne. Sans oublier les deux tables Campanile bien connues pour leurs buffets

J.-P. M.

TROIS JOURS GASTRONOMIQUES LE PROGRAMME

Vendredi 22 novembre à 10 heures : ouverture
Samedi 23 à 11 h 30 : inauguration en présence de Jacques Brunhes, député-maire ; 20 heures : repas chasseur avec orchestre (Réservations auprès de l'OTSI, 64, rue Jean-Jaurès, 01 47 99 33 92).

Dimanche 24 à partir de 10 h 30, défilé en fanfare des vigneron en costume traditionnel régional avec des anciens bus de la RATP, présentations de produits : 15 heures : concours de dégustation.

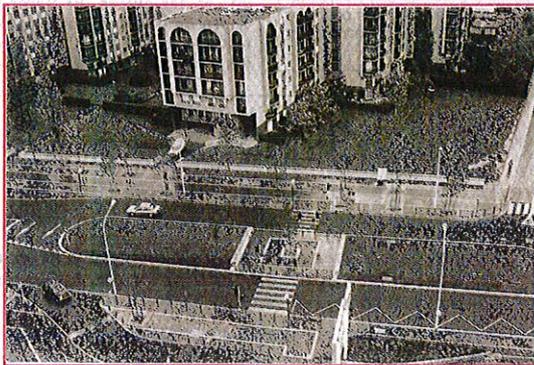
LES RESTAURANTS PARTICIPANTS À L'OPÉRATION 2^e MENU OFFERT

Le Charlestelle, 45, rue Pierre-Timbaud, Au Vieux Strasbourg, 6, boulevard Camélinat ; Le Baudin, 3 bis, place Jean-Grandel ; La Commedia, 45, avenue des Grésillons ; Espace Manet, 4, rue de la Sablière, Campanile, avenue Marcel Paul et 41, route principale du Port.
(1) Promotion hors boisson. Réservation indispensables

L'AMÉNAGEMENT DE LA RUE LOUIS-CARMEL PREND FIN

UN LIEN ENTRE LES QUARTIERS

Avec la réalisation d'un rond-point équipé de feux tricolores et permettant la traversée des piétons en deux temps, l'aménagement de la rue Louis-Carmel s'achève. Sécurité mais aussi esthétique ont été au cœur de la conception de cette voie très fréquentée de la commune.



Le nouveau rond-point vu de l'immeuble de l'allée de la Libération.

L'aménagement de la rue Louis-Carmel prend fin. Une nouvelle étape vient en effet d'être réalisée. Il s'agit du rond-point équipé de feux tricolores ouvert depuis quelques semaines maintenant. Celui-ci permet désormais en venant d'Asnières de tourner à gauche vers la rue de la Couture d'Auxerre. Il assure également pour les véhicules en provenance de Villeneuve la possibilité de faire demi-tour. C'est la sécurité qui a présidé à la conception de ces aménagements obtenus par la ville après de longues années de hautes luttes auprès du Conseil général dont cette voie dépend puisqu'elle est classée route départementale. Large place est

donc laissée aux piétons : le rond-point central dégage un espace qui permet une traversée en deux temps. L'entrée du parking et de la station service du magasin Carrefour a été intégrée dans l'aménagement. Un terre plein central a par ailleurs été réalisé tout au long de la voie. Il poursuit celui qui avait été installé dans la première tranche des travaux. La circulation automobile a été réduite sur deux voies et la vitesse réduite. Enfin, les trottoirs ont été élargis ; ils seront bientôt plantés de fleurs. Les arbres, eux, ont déjà entamé leur croissance ; ils apporteront bientôt un peu d'ombre sur cette artère très fréquentée de la commune où l'esthétique n'est pas

absente. C'est en effet désormais une rue plus agréable mieux intégrée dans la ville. Elle n'est plus une coupure mais au

contraire un lien entre les quartiers du Fossé de l'Aumône et des Agnettes.

J.-P. M.

LES CAMIONS DE LIVRAISON : LE DERNIER POINT NOIR DE LA RUE LOUIS-CARMEL !

A certaines heures de la journée, en début de matinée notamment, il demeure très difficile de circuler aux abords du magasin Carrefour. Les camions de livraison qui attendent de décharger leurs cargaisons sont garés sur deux files. Ils réduisent ainsi la chaussée à une unique voie. La sécurité des piétons est également remise en cause puisqu'il ne leur est plus possible de circuler de ce côté de la voie sans avoir à se faufiler entre les camions, au risque de ne pas être vu par les automobilistes. Plusieurs solutions ont été proposées au magasin Carrefour, mais la direction refuse toujours catégoriquement de mettre en place l'un de ces dispositifs. Le plus rationnel consisterait à créer, dans la zone du port, un parking où les camions attendraient leur tour de déchargement. Prévenu par téléphone, ils ne rejoindraient les sous-sols du magasin qu'une fois la place libre. Une solution qui en plus permettrait l'embauche d'une personne supplémentaire par le magasin. C'est peut-être ce qui retient la direction. Au détriment des nombreux usagers de la rue Louis-Carmel !

