

La Voix Populaire

n°11 • novembre 2011

Gennevilliers, muse des impressionnistes

**26^e Foire aux vins
et aux produits régionaux**
18, 19 et 20 novembre
Salle des Fêtes
177, avenue Gabriel-Péri – Gennevilliers



L'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.
Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par autorisation municipale (numéro de récépissé municipal : n° 11-08 du 25/07/2011)

COFELY
GDF SUEZ

SNPR

GENNEDITH
Espace de Concerts et de Spectacles

ETI

hauts-de-seine
CONSEIL GÉNÉRAL

OFFICE DE TOURISME
SYNDICAT D'INITIATIVE

SEMAG 92

EIFFAGE
CONSTRUCTION

VEOLIA
PROPRETÉ

demathieu & bard
BATIMENT ILE DE FRANCE

VILLE DE
Gennevilliers



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

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

Des transports en commun **RICHES ET VARIÉS**

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

Un espace vert de **6 500 M²**

Gennevilliers **SEMAG 92** www.ville-gennevilliers.fr

L'énergie est notre avenir, économisons-la !



Le réseau de chaleur de
Gennevilliers

GENNEDITH
 SOCIÉTÉ GENNEVILLOISE DE DISTRIBUTION THERMIQUE

Permanence technique :
 15, rue Paul-Verlaine - 92230 GENNEVILLIERS
 Tél. 01 47 94 04 60 - Fax 01 47 99 47 34
<http://gennevilliers.reseau-chaleur.fr>



Noël Joubert remet une médaille de remerciement à une fidèle exposante, lors de la Foire aux vins 2010.

Septembre, octobre sont les mois des vendanges. De là vient le choix du nom de Vendémiaire pour le premier mois du calendrier républicain. Passé Brumaire, et Frimaire vous offre la 26^e édition de la Foire aux vins et aux produits régionaux organisée par l'Office de Tourisme et Syndicat d'Initiatives de Gennevilliers.

Cette année encore des nouveautés, mais toujours pour vous faire découvrir des producteurs, venus de toutes les régions françaises, passionnés de transmettre leur savoir-faire ancestral mis au service de produits de haute qualité à des prix raisonnables.

Mais voilà le ciel s'assombrit et les technocrates en cols blanc de Bruxelles voudraient bien réhabiliter la piquette avec une directive qui programme la libéralisation progressive du droit de plantation des vignobles à compter du 1^{er} janvier 2016.

Cela veut dire tout simplement que n'importe quel quidam pourra planter sa vigne à raisin de cave ou il veut y compris exploiter un vignoble à l'intérieur

Hou, les cornes !

même d'une appellation. A terme, c'est la disparition de petits exploitants, comme ceux de notre Foire aux vins et encore des milliers d'emplois sacrifiés.

Année après année, les cols blancs de Bruxelles ont subventionné l'arrachage de vignobles à hauteur de 2,5 milliards d'euros de 1988 à 1997. En France,

100 000 hectares ont disparu. Les pouvoirs publics se félicitaient que les populations consommaient « moins mais mieux », alors pourquoi inonder le marché avec ces petits vins de basse qualité, sans âme et qui correspondraient à un pouvoir d'achat en baisse dans la grande majorité des familles, non seulement gennevilloises. Mais tout le monde ne sera pas perdant : les marchands de pinard pointent déjà leurs bouteilles.

Décidément nos euro-technocrates sont les champions « du monde à l'envers et du n'importe quoi », pour faire plaisir à notre BB nationale, qui comme chacun le sait est contre la tauromachie, ils seraient bien capables de faire couper les cornes... aux escargots.

Mais notre Foire tient encore le haut du pavé avec des vignerons qui vous font découvrir le fruit de leur travail, des artisans des métiers de bouche et leurs fabrications culinaires.

Vous découvrirez aussi le vignoble d'Alsace qui parcourt le Haut et le Bas Rhin, traversant près de 120 communes et 15 000 hectares, long d'une centaine de kilomètres et d'une largeur variant de 1,5 à 3 kilomètres.

Mais je ne vous en dis pas plus, rejoignez les bénévoles de l'OTSI qui vous attendent les bras chargés de cadeaux à gagner.

A bientôt et que la fête soit belle !

Noël Joubert,

Responsable de la Foire aux vins pour l'OTSI



26^e Foire aux Vins et aux produits régionaux

Vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 novembre de 10 h à 19 h - Entrée libre

Salle des Fêtes

177, avenue Gabriel-Péri - Gennevilliers

Au programme

- Plus de trente vignerons d'une quinzaine de régions viticoles françaises
- Plus de vingt producteurs régionaux de foies gras, poissons fumés, huîtres, soupes de poisson, agneau et canard cuisiné, charcuterie, gâteaux, miels, pruneaux, chocolats, fruits déshydratés, pains et châtaignes, raisins dorés
- Présence des villes jumelées à Gennevilliers : Imola (Italie), Bergkamen (Allemagne), La Baneza (Espagne)
- Animations
- Grande tombola
- Restauration
- Deux expositions : Gennevilliers inspire les peintres impressionnistes et « Arômes des vins d'Alsace »



Sommaire

C'est parti pour la 26^e ! page 4

Des ateliers culinaires en direct page 4

Bernard Pradier, peintre et vigneron page 5

Gennevilliers, muse des Impressionnistes page 5

Restauration page 7

Office de tourisme
Syndicat d'initiative
Maison du tourisme

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers
Tél. : 01 40 85 48 11
Mail : otsi@ville-gennevilliers.fr

Horaires d'ouverture :

lundi de 14h à 18h30 ;
du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h30 ;
le samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h.

Organisée par l'Office de Tourisme de Gennevilliers par autorisation municipale (numéro de récépissé municipal : n° 11-08 du 25/07/2011)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

C'est parti pour la 26^e !

Comme chaque année, producteurs de vins et producteurs de produits du terroir ont rendez-vous à Gennevilliers qui signe cette année sa 26^e foire aux vins, les vendredi 18, samedi 19 et dimanche 20 novembre. Des milliers de visiteurs sont attendus comme à l'accoutumée. Et sans doute plus encore ! Trois jours de dégustation, de découverte et d'achat de vins des meilleurs crus (Bourgogne, Bordeaux, Beaujolais, Savoie, Sauvignon, Chiroubles, Morgon, Chablis, Pomard, Beaune, Champagne, Charentes, Sauternes...) et de produits régionaux de la France entière. Toujours dans une ambiance familiale, festive et amicale. Avec son lot de nouveautés et de nouveaux arrivants. Zoom sur les découvertes, cru 2011.



Le Sancerre Millerieux revient

Cette entreprise familiale qui traverse les générations depuis toujours, sera présente pour la deuxième fois à la Foire aux vins « Nous avons bien travaillé l'an dernier, reconnaît Nadège, avant d'ajouter que l'ambiance simple, familiale et chaleureuse a beaucoup compté sur le fait que le Sancerre Millerieux revienne à Gennevilliers. Situé au Hameau de San-

cerre, à 2 kilomètres de Sancerre et à proximité de Chavignol et ses fameux crottins, les vins Millerieux se déclinent en trois couleurs : blancs, rouges et rosés... « Nous faisons, tient à souligner la productrice, un vin de qualité traité avec amour et tout le soin apporté par une petite exploitation, bien loin d'une culture intensive. » Que ce soit en blanc, en rouge ou en rosé, les Sancerre qui prennent le chemin de la Foire aux vins, sont de 2010, une année particulièrement ensoleillée, avec aussi de la grêle. « Les grappes qui en ont réchappé ont été particulièrement

gorgées de sucre. Nous avons des degrés formidables sans chaptalisation depuis plusieurs années. Il vaut mieux attendre 8 jours après la date normale des vendanges pour vendanger et avoir un vin de belle qualité. » A savoir, le Sancerre blanc se boit en apéritif, avec les coquillages, le poisson et avec un crottin de Chavignol, son voisin et donc du même terroir.

Le Sancerre rouge, cépage Pinot noir, léger au palais, charpenté, s'harmonise tout à fait avec un rosbif, sauce crottin et



avec un plateau de fromages de France et d'ailleurs...

Quant au rosé, cépage Pinot noir, fruité, il se marie au mieux avec une pizza par un beau soir d'été.

Bernard Pradier, peintre et vigneron

Cette nouvelle recrue doit sa venue à un couple de Gennevillois, M. et Mme Golzio. Producteur des vins du Château d'Hugues dans le Vaucluse à découvrir lors de cette 26^e Foire, Bernard Pradier est peintre depuis toujours... Ce peintre-vigneron, comme il est souvent appelé dans la presse, met autant de créativité et d'imagination dans ses peintures que dans ses vins. « Je travaille leur fabrication avec une approche artistique et la recherche de l'harmonie, confie-t-il. L'harmonie des arômes, des couleurs. J'observe la vigne, les grappes de raisins et j'essaie de comprendre leur maturation avec toute ma sensibilité d'artiste. Je m'imprègne de la vigne comme je m'imprègne des sujets que je peins. J'observe la vendange ; chaque année est différente et la vinification est donc différente. Il ya des tas de para-



mètres à prendre en compte tout au long de la gestation des grappes et des grains, jusqu'à savoir comment sont les pépins. Puis il me reste à travailler les vins comme un impressionniste à coup de petites touches de tel ou tel cépage pour obtenir

tel ou tel goût, et telle ou telle couleur. »

A chaque vigneron sa palette de couleurs et sa touche artistique. Cela confirme bien que le vin est un art ! A déguster pour en apprécier toute la robe.



Des ateliers culinaires en direct

Grande première, le restaurant gennevillois « L'Ambassade des terroirs » se met aux fourneaux, en plein cœur de la Foire aux vins, vendredi et samedi de 16 heures à 18 heures. « Les ateliers sur le goût sont très tendance en ce moment, explique Frédéric Caillaut, restaurateur. Ça permet un bon contact avec les gens et les producteurs que nous mettons en avant au quotidien dans notre restaurant. Nous allons d'ailleurs commencer des ateliers culinaires au restaurant. Je me prête volontiers au jeu pour la Foire aux vins. C'est un vrai moment



de partage. » « Cette démonstration culinaire, poursuit-il, va allier les produits des exposants, à savoir du foie gras, du chocolat, avec des vins de producteurs présents. Au menu, du foie gras sur pain d'épice, accompagné d'un blanc d'Alsace, un moelleux au chocolat avec un Muscat de Noël et d'autres surprises en cours de gestation. » A déguster sur les stands des producteurs participants.



Scillette
Parcel Vilette
des jardins et des hommes

46, avenue de la Longue Bertrane
92390 Villeneuve-la-Garenne
Tél: 01 40 85 06 22
Fax: 01 47 94 45 67
Site: www.marcel-villette.fr

Scillette DEPUIS 1929

AMENAGEMENTS PAYSAGERS
PARCS ET JARDINS
TERRAINS DE SPORTS
ENTRETIEN D'ESPACES VERTS

E-Net AF AO

Gennevilliers, muse des impressionnistes

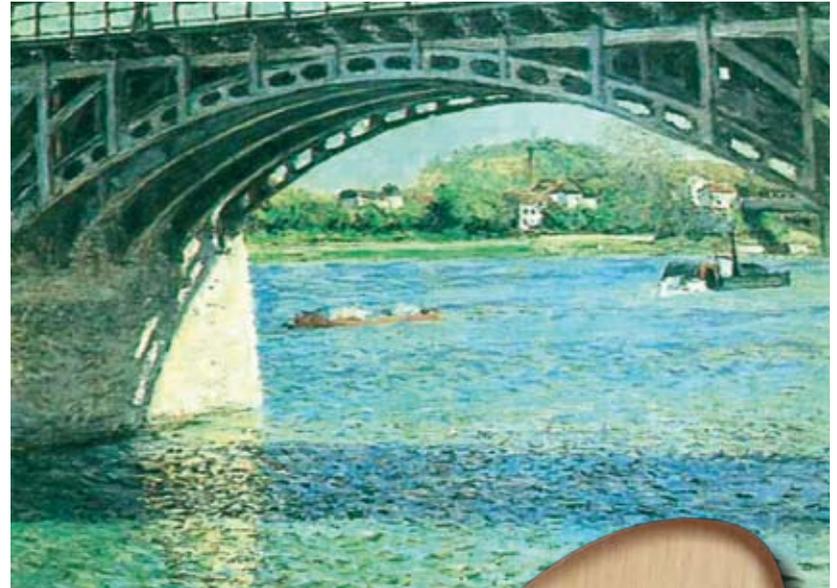
Les impressionnistes s'invitent à la 26^e Foire aux vins, avec des reproductions de leurs tableaux représentant Gennevilliers.

Près de 350 tableaux ont été peints à Gennevilliers qui présente alors un décor villageois aux toits de chaume, avec des parcelles de vignes et de labours. Parmi ces peintres illustres figurent Edouard Manet (sa famille habite à Gennevilliers), Gustave Caillebotte (il vit dans une maison au Petit-Gennevilliers), Claude Monet (qui possède une maison à Argenteuil), Berthe Morisot, Auguste Renoir, Alfred Sisley, Eugène Boudin et Paul Signac...

Manet peint des bateaux, des baigneuses, les rendez-vous des canotiers, tandis que sa belle sœur, Berthe Morisot, peint des scènes champêtres et des portraits féminins. Monet produit 70 toiles à Gennevilliers, dont « Le Bassin d'Argenteuil », « Voilier au Petit-Gennevilliers », « La

Seine au Petit-Gennevilliers »... Nombre d'œuvres de Caillebotte sont réalisées à Gennevilliers : « Madame Renoir dans le jardin du Petit-Gennevilliers », « Les Soleils, jardin du Petit Gennevilliers », « Champs au Petit-Gennevilliers », « Bateaux à l'ancre sur la Seine », « La Plaine de Gennevilliers vue des coteaux d'Argenteuil »... Il est élu conseiller municipal de Gennevilliers en 1888.

L'Anglais Sisley y peindra « Les Barques », « La route de Gennevilliers ». Renoir, quant à lui, est fasciné par les jeux de lumière et la gaieté des bords de Seine : « Les canotiers », « Le Pêcheur à la ligne », « Le canot rouge », « Paysage », « Les moissonneurs ». Paul Signac y a notamment réalisé « La Route de Gennevilliers : faubourg de Paris ».



Arômes des vins d'Alsace

Véritable animation ludique et pédagogique et de plus permanente pendant toute la durée de la Foire, l'exposition « Arômes des vins d'Alsace permet à toutes et tous quel que soit leur âge de découvrir différentes familles d'arômes représentées grâce à des fruits, des fleurs, des éléments naturels et alimentaires... Installés dans des vases en verre, il s'agit



de les sentir pour découvrir l'arôme concerné qui appartient à la famille des arômes des vins d'Alsace...

« Le tout est présenté dans un décor 100% alsacien, explique Mireille Thiébaud, conceptrice de cette animation originale, avec nappe en kelch, paniers en osier, poterie, verre « alsace »... Les Genevillois connaissent d'ailleurs depuis des années les saveurs des vins d'Alsace de la Maison Hauler, présente depuis la création de la Foire aux vins... L'Alsace sera doublement à l'honneur cette année ! A ne manquer sous aucun prétexte cette ex-

position « aromatique » qui, après un moment d'étonnement des visiteurs, les passionne partout où elle est passée. Un vrai moment de plaisir olfactif et des autres sens, où les nez sont particulièrement émoustillés par ces arômes à découvrir ou redécouvrir.



DES PRODUITS « PHARE » À PRIX PROMOTIONNELS

Les exposants suivants proposent pour cette 26^e foire aux vins et aux produits régionaux :

Michel Crozet :

Chenas cuvée Vieilles Vignes à 9 euros

Michel Collonge :

Chiroubles 2010 à 7 euros - Morgon 2010 à 7 euros

Alain Verdet :

Bourgogne «Lutenières» de Vosne Romanée à 11 euros

Eric Montchovet :

Pommard 2004 - 14,50 euros la bouteille au lieu de 15,50

Dominique Harlin :

Champagne tradition au « Prix départ cave »

Jacques Brard Blanchard :

Pineau des Charentes rosé à 11,70 euros

Roseline Techer : Bergerac à 6 euros

Jean-Louis Nadau : Bordeaux Rouge 2008, la 12^e bouteille gratuite

Philippe Guignan, Château Rouaud :

Bordeaux Rouge 2010 AB à 6,30 euros

Boujut Pascal Thierry : Château Boujut Cuvée

Prestige 2009 à 11,50 euros la bouteille par 6 bouteilles

Lou Guit : Raisins dorés à 8,5 euros

Didier Dedrié

La Gravelinoise : Soupe de poissons à 4 euros le litre

Clément Marchand :

Pouilly Fumé Classique à 9 euros

Georges Millérioux :

Sancerre rosé à 7 euros

Nadège Sirejol, Domaine de Cauquelle :

Le Cauquellois pour 12 bouteilles achetées 1 offerte

Gilles Rouillon,

Domaine Le Soustet :

Châteauneuf du Pape 2008, le carton de 6 à 90 euros



PEINTURE
RAVALEMENT
SOL SOUPLE

Gicquel

Depuis 1957

11, rue Roger Girodit - 94140 Alfortville

AGRÉÉE PAR LES MINISTÈRES ET ADMINISTRATIONS

Tél. 01 43 96 98 74 - Fax 01 43 96 96 50

**PEINTURE - RAVALEMENT
DECOR - SOL**

Qualif. 3421 - 3431 - 6111 - 6112 - 6211 - 6221 - 6223 - EFF3



Site : www.peinture-gicquel.com
E-mail : pgicquel2@wanadoo.fr



nature friendly*

**Concilier efficacité énergétique
et respect de l'environnement,
faisons-le ensemble.**

www.cofely-gdfsuez.fr

COFELY
GDF SUEZ



L'efficacité énergétique et environnementale en action.

* agir en harmonie avec la nature

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Direction Régionale Ile de France Tertiaire - Agence Paris Grande Arche
7 Avenue Léon Eyrolles - 94234 CACHAN Cedex
Tél : 01 49 08 71 71 - www.cofely-gdfsuez.com



Orée du Bois - Porte Maillot



Verrière Marché du Templier - Paris



Désamiantage Ferrières



Guyot 1 Montreuil



Gennevilliers Barbusse



Contreventement SOEDAT



Passerelle Noisy-le-Grand



DEMOLITION



Hôpital Montmorency



CPAM Le Blanc-Mesnil



QUALIFICATION
1112-1512

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

19, rue du Vert Bois - 93100 MONTREUIL

Tél. : 01 48 57 77 03 - Fax : 01 42 87 44 66 - erdtmiranda@orange.fr

Restauration

« Au Bistrot de la Foire aux vins » L'espace restauration en toute liberté

Composez votre repas auprès des stands de produits régionaux :



Possibilités de commander auprès de certains exposants des assiettes de dégustation (foies gras, charcuteries, poissons fumés...).



ou

Brasserie du traiteur Repas 95

Un menu différent chaque jour avec plusieurs choix d'entrées, de plats, de desserts : 14 €

ou à la carte :



(Dimanche, plat unique : choucroute)



9, rue Louis-Armand
95130 LE PLESSIS BOUCHARD
Tél. : 01 34 14 58 27 - Fax : 01 34 14 74 12
SARL au capital de 7622.42€ - RCS PONTOISE B 383 776 416



Pendant les 3 jours
**Ambiance musicale
avec Calypso
Sali et ses caricatures**

Spécial Foire aux vins Offres spéciales de 10 restaurants gennevillois

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

Campanile Gennevilliers Port
41 Route Principale du Port - 01 40 85 00 87
2^e menu offert pour une formule du jour ou gourmande achetée

Hoki Sushi
32 rue Henri-Barbusse - 01 40 86 30 98
30 % de remise sur le 2^e menu ou plat acheté

L'Esprit d'Equipe
22, rue Louis-Calmel - 01 47 94 09 21
Apéritif et café offerts pour toute formule à 13 €

L'Estaminet - Hôtel Ibis Gennevilliers
32/36, rue Louis-Calmel - 01 40 85 19 19
Apéritif jus de fruits ou Kir offert

Au Vieux Strasbourg
6, bd Camélinat - 01 47 94 11 35
Une choucroute payée la deuxième offerte

Sakura
Centre commercial Carrefour
21-23, rue Louis-Calmel - 01 47 98 89 30
Un apéritif offert par personne

Courtepaille
Avenue Laurent-Cély - 01 47 90 73 51
La deuxième grillade identique offerte

La Criée
253, avenue Laurent-Cély - 01 41 21 80 80
Un kir offert par personne ou un menu moule enfant offert pour un adulte payant

L'Auberge de la roseaie
110, avenue Gabriel-Péri - 01 47 98 96 15
Un apéritif offert par bon cadeau par personne.

L'Ambassade des Terroirs
45 rue Pierre-Timbaud - 01 47 98 39 26
Un pot au feu acheté, le deuxième offert

Caves à vins à gagner

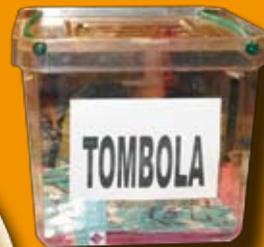
Tombola durant
les 3 jours.



À gagner
deux
caves
à vins.

Avec l'aimable participation des magasins « Boulanger »

Bulletins de participation remis à l'entrée par les hôtesse de la Foire aux Vins.



L'ADHÈRE !!

L'Office de Tourisme - Syndicat d'Initiative de Gennevilliers, association loi 1901, a pour vocation de remettre aux visiteurs une documentation touristique sur la ville et les alentours. C'est également un point de vente de billets des spectacles de la Ville de Gennevilliers. Il gère le planning des salles festives. Lieu de convivialité, ses adhérents se retrouvent dans les différentes commissions qui préparent et portent les grands événements initiés par l'OTSI : Marché de Printemps, Brocante, Foire aux Vins et Marché de Noël.



Bulletin d'adhésion

Adhésion individuelle : 6 € - Adhésion familiale : 9 €

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Tél : _____ Mail : _____

Tout adhérent peut faire partie d'une commission de préparation d'un événement et du Conseil d'administration.

Bulletin à retourner à l'OTSI (chèque à l'ordre de l'OTSI)
58, rue Pierre-Timbaud - 92230 Gennevilliers

BUFFET GASTRONOMIQUE DANSANT samedi à 20h30

animé par l'Orchestre
Calypso

Entrée
Assiette espagnole façon Tapas
Plat unique
Boeuf façon Gardiane
Légumes : riz blanc
Plateau de fromages
Croquant chocolat prestige

Prix : 23 € adulte
(vin compris)
et 10 € enfant
de moins de 12 ans.

Vente des billets jusqu'au jeudi 17 novembre
à l'Office de Tourisme (01 40 85 48 11)
et les vendredi 18 et samedi 19 sur le stand OTSI à la Foire aux Vins.

Pas de Marché de Noël en 2011

Compte tenu des travaux du tramway, la Place Jean-Grandel et ses alentours ne peuvent pas accueillir le Marché de Noël. L'OTSI et la Ville de Gennevilliers présentent toutes leurs excuses aux habitués, petits et grands, du Marché de Noël. Il reviendra en 2012 dans un tout nouvel environnement...



demathieu & bard

BATIMENT ILE DE FRANCE



La passion d'entreprendre

50 avenue de la République - 94550 CHEVILLY-LARUE CEDEX
Tél. : 01 41 76 09 10 - Fax : 01 41 76 09 70
www.demathieu-bard.fr

Certifié
ISO 9001
version 2008

Certifié
ISO 14001
version 2004

Votre partenaire naturel en Ile-de-France

Collecte et
transport propres



Tri des collectes
sélectives



Recyclage
et valorisation



Production
d'énergie
renouvelable



 **VEOLIA**
PROPRETE

www.veolia-proprete.fr