



37^e SALON DES VIGNERONS & DES TERROIRS

Vins & produits régionaux



Salle des Fêtes de Gennevilliers

177, avenue Gabriel-Péri

18-19-20 NOVEMBRE



Verre à usage unique

Organisée par l'office de tourisme de Gennevilliers
gennevilliers-tourisme.com

INFORMATIONS : 01 40 85 48 11

Autorisation municipale 21-02. L'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

ville-gennevilliers.fr



CINÉMA
JEAN-VIGO

Gennevilliers
LAUDACE D'UNE VILLE POPULAIRE

2022 - Ville de Gennevilliers

NOS ENGAGEMENTS

PROTÉGER

des nuisances perçues par les usagers et les riverains

RESPECTER

et protéger l'environnement par la maîtrise des coûts énergétiques, le tri et la valorisation des déchets

APPLIQUER

le respect de nos engagements, le rôle de l'ensemble des intervenants

CONTRÔLER

la qualité de nos prestations, la conformité des travaux réalisés

La maîtrise de la performance pour un monde plus lumineux et plus sûr



PRUNEVIELLE
TRAVAUX ELECTRIQUES

Prunevaille exige les meilleures certifications pour vous apporter un service et des travaux d'excellence.



Deux adresses en Île-de-France pour intervenir plus rapidement :

Au Nord :

20 - 22 rue des Ursulines - 93200 Saint-Denis
Tél. : 01 48 20 36 31 - Fax : 01 48 20 05 89
E-mail : administratif@prunevaille.fr

Au Sud :

23, rue des Bourguignons - 91310 Montlhéry
Tél. : 01 64 49 50 39 - Fax : 01 64 49 34 56
E-mail : montlhery@prunevaille.fr

SEMAG 92

Opérateur global de l'aménagement et de la construction

SEMAG 92

Parc des Barbanniers - 3, Promenade de la Bonnette - 92230 Gennevilliers
Tél. : 01 47 99 30 76 - semag@semag92.fr

37^e Salon des Vignerons et des Terroirs

Salle des Fêtes de Gennevilliers

177 avenue Gabriel Péri

Entrée libre

Vendredi 18 novembre de 10h à 19h
Samedi 19 novembre de 10h à 20h
Dimanche 20 novembre de 10h à 18h

A BOIRE...

• **La Brasserie des anges** (brasserie artisanale) • **Champagne Harlin**
• **Château Cantelaube** (Bordeaux rouge, Saint-Emilion) • **Château
Camplazens** (grands vins La Clape AOP) • **Château La Roseaie**
(vins AOC Blayes, Côtes de Bordeaux rouge et blanc, Bordeaux
clair) • **Château Sainte-Lucie d'Aussou** (grands vins Corbières et
cru Boutenac) • **Nouveau ! Côteaux de la Vézère** (vins de Corrèze)
• **Didier Setbon** (vins de l'Hérault) • **Distillerie Guillon** • **Domaine
Bouchet** (Montlouis sec, demi-sec, moelleux, brut, rosé pétillant,
Touraine rosé et rouge) • **Domaine de Cauquelle** (vins AOC Coteaux
du Quercy rouge et rosé, IGP Côtes du Lot blanc) • **Domaine Hirsch**
(Chenas, Julienas, Moulin à Vent, Beaujolais village) • **Domaine
Montchanay** (Chiroubles, Morgon, Beaujolais blanc, crémants de
Bourgogne) • **Domaine YLB** (vins du Languedoc BIO blanc et rouge)
• **Famille Hauller** (vins et crémants d'Alsace, eaux-de-vie et liqueurs) •
GAEC de l'Oueffrie (cidre, jus de pomme et de poire) • **Grivelet Père
et Fils** (vins de Bourgogne) • **Maison Brotte** (Châteauneuf-du-Pape,
Côtes du Rhône) • **Marchand et Fils** (AOC Pouilly fumé et Pouilly-
sur-Loire) • **Millerieux** (vins de Sancerre) • **Montchovet** (Bourgogne
aligoté, Hautes Côtes de Beaune blancs et rouges, Pommard, Puligny,
Monthélie premier cru) • **Pensée de Louise** (Saint-Emilion) • **Petite
couronne** (Brasserie artisanale) • **Nouveau ! Roule ta Pomme** (jus de
pomme, poire, raisin) • **Nouveau ! Vignes et vergers de Corrèze** (vins
de Corrèze, noix et fruits à coque)

... ET À MANGER

• **Aux saveurs de Corse** (charcuteries, fromages et épicerie corses)
• **Bergerie de Sologne** (agneau fumé, plats cuisinés artisanaux à
base d'agneau) • **Christian Labat** (foies gras canard et oie, confits,
cassoulets, pâtés, magrets) • **Crêpes et galettes gennevilloises**
(sucrées et salées) • **Creuses de Cancale** (huîtres) • **Éric Theil**
(olives) • **Escargots de Brotonne** (escargots frais et surgelés) •
Kikinapa Sonnougat (nougats) • **La Ferme de Brossard** (produits
aux châtaignes et aux noisettes) • **Nouveau ! La Ferme de Chrystelle**
(charcuteries, salaisons, conserves) • **Nouveau ! La Ferme de Pimael**
(confitures, sirops et crème de cassis BIO) • **Nouveau ! Les Fines
Bouches Ries** (salaisons, conserves) • **Nouveau ! GAEC des Gariottes**
(huile et produits à base de noix) • **Nouveau ! Gargamiel** (pâtisseries,
confiseries et produits au miel) • **La Montagne à Jojo** (fromages et
salaisons) • **Maison des Délices** (boulangerie) • **Sofyane Akriche**
(miel et produits à base de miel)

Et aussi M. Mare, artisan coutelier ; l'association La
Gennevilloise, le Comité de Jumelage, l'OTSI...

OFFICE DE TOURISME-SYNDICAT D'INITIATIVE MAISON DU TOURISME

58, rue Pierre-Timbaud
92230 Gennevilliers

Tél. : 0140 85 4811 et
0140 85 4819

Horaires d'ouverture :

- Lundi de 14 h à 17 h 30
- du mardi au vendredi de 9 h 30
à 13 h et de 14 h à 17 h 30.
- Fermé le samedi

www.gennevilliers-tourisme.com



Pour suivre toute notre actualité, retrouvez-nous
sur Facebook : Office du Tourisme de Gennevilliers

Notre trésor



Si tous les chemins mènent à Rome, tous les quartiers de notre Ville nous mènent au cœur de la cité gennevilloise où se cache un trésor. Certes, ce n'est pas celui d'Ali Baba ni celui du Comte de Monte-Cristo, mais celui de magiciens qui transforment un produit périssable en quelque chose de permanent.

Comme à chaque édition du Salon des Vignerons et des Terroirs, l'OTSI et ses bénévoles invitent une région française : cette année, la Corrèze est à l'honneur. Les visiteurs de ce département, amateurs de nature et de vieilles pierres, pourront s'en donner à cœur joie en partant à la découverte de la rivière Corrèze, du paisible et verdoyant plateau du Causse corrézien et de ses contrées aux innombrables attraits. Qu'il s'agisse de randonnées dans le Parc Naturel Régional de Millevaches, avec ses forêts, ses prairies et ses lacs, ou dans les gorges de la Vézère et de la haute vallée de la Dordogne, la Corrèze porte bien son nom de « Pays Vert ». Elle est également très riche de sa cuisine du terroir et de la qualité de ses produits, à découvrir sans modération sur le Salon gennevillois. C'est le trésor que l'OTSI vous propose de venir découvrir.

Brassens nous a chanté :

*« Au marché de Brive la Gaillarde
A propos d'une botte d'oignons
Quelques douzaines de gaillardes
Se crépaient le chignon.
A pied, à cheval, en voiture,
Les gendarmes, mal inspirés,
Vinrent pour tenter l'aventure,
D'interrompre l'échauffourée. »*

Aujourd'hui, les « gaillardes » n'affrontent plus les pandores, mais les incompétences des technocrates de Bruxelles, qui ruinent les économies locales au profit des grands groupes industriels de l'agroalimentaire. Elles ne « matraquent plus, à grands coups de mamelles, les cognes », mais la mondialisation qui grignote notre patrimoine culturel, agronomique, industriel et scientifique. Tous les magiciens, qu'ils soient vignerons, producteurs de lait, de fruits, de viandes ou de légumes, garants de la bonne table pour tous, ont la tête sous l'eau. Toutes et tous vous diront que leur travail est le plus beau métier du monde, mais aussi le plus dur. Alors quoi de plus normal que de vouloir vivre sa vie et de son activité, avec des revenus décents, partir à la retraite à un âge raisonnable et céder son exploitation aux enfants pour perpétuer le savoir-faire ancestral.

Ce Salon va susciter tous vos sens : l'ouïe avec les animations musicales ; le goût avec les produits corréziens ; l'odorat à travers le parfum des vins ; la vue avec tous les trésors artisanaux ; le toucher, enfin, avec les poignées de mains que vous échangerez en croisant tous vos amis.

Les Bénévoles de l'OTSI ainsi que les Corrèziens vous attendent avec impatience pour vous remettre la carte du trésor. Alors à bientôt, bonne chasse, découvrons ensemble les trésors du Salon et la fête sera belle.

Noël Joubert
Président de l'OTSI

SI TU NE VAS PAS À LA CORRÈZE, LA CORRÈZE VIENDRA À TOI

La Corrèze, c'est beau : parole de Gennevilloise. Entre Collonges-la-Rouge, le lac du Causse, les gorges de la Dordogne, le CA Brive - et j'en passe, ce « joli coin de France » mérite amplement la chanson que lui a consacré le groupe Les Trois Cafés Gourmands, devenue un tube à l'été 2018. Mais c'est également une terre de goût. Farciures, millasou, tête de veau, flognarde... : la gastronomie y est plus que bien représentée.

C'est pour toutes ces raisons, et plus encore (je ne vous cache pas que l'actuel Président de l'OTSI, quoique pur Gennevillois, y a ses racines familiales), que l'Office du Tourisme de Gennevilliers a décidé de mettre à l'honneur cette année le terroir corrézien. Neuf producteurs viennent ainsi nous présenter leur belle région et quelques-unes de ses spécialités. Il y en aura pour tous les goûts.

Aux becs salés, La Ferme de Chrystelle proposera ses charcuteries, salaisons et conserves à base de vaches de race limousine majoritairement élevées en plein air. Les Fines Bouches Rient viendront avec leur « cochonaille sans cochonnerie » : du jambon sec cul noir, du saucisson, du chorizo, de la coppa... tout cela sans conservateur, sans sel nitrité ni colorant.

Les amateurs de sucre se retrouveront autour des pâtisseries et confiseries au miel de Gargamiel (garanties sans schtroumpfs, c'est du moins ce qui nous a été affirmé), qu'ils accompagneront des confitures, sirops et crème de cassis BIO de la Ferme de Pimael. Et comme les Gennevillois ne comptent pas pour des noix, la Ferme des Gariottes nous proposera (et à ceux venus d'autres villes, nous ne sommes pas chauvins) ses huiles et produits à base de noix. Idem pour les Vignes et Vergers de Corrèze qui, comme leur nom l'indique, font aussi... du vin corrézien ! C'est également le cas de la cave des Côteaux de la Vézère, composée d'une dizaine de viticulteurs et d'une cinquantaine de vigneronns associés, tous nés dans le bassin de Brive.

Pour ceux qui préfèrent la bière, pas de problème, la Brasserie des Anges leur fera goûter ses bières artisanales et brassées à l'ancienne. Et pour les autres, Roule ta Pomme aura des jus de pomme, poire et raisin : de quoi satisfaire toute la famille ! Ne bougez pas de Gennevilliers, la Corrèze vient à vous.



**DES VERRES À VIN MARQUÉS
« FOIRE AUX VINS » SERONT
EN VENTE AU BAR DE L'OTSI POUR
2 EUROS. POUR VOS DÉGUSTATIONS
DE VIN, N'HÉSITEZ PAS !**



Vignes et vergers de Corrèze



C'est en 2013 que Benjamin et Myriam Vasseur se sont installés à Queyssac les Vignes, au sud de la Corrèze, pour y reprendre et développer une exploitation viticole et arboricole. Cette passion pour le monde agricole, ils la partagent volontiers avec ceux qui viennent découvrir leur exploitation à travers le réseau « Bienvenue à

la ferme », qui promeut la vente directe et l'accueil dans de nombreuses fermes de France, ou avec les camping-caristes venus faire une halte plus ou moins longue dans le domaine, qui jouit du label « France Passion ». Mais ce sont leurs produits qui disent le mieux l'amour qu'ils portent à leur terre : vins paillés de Corrèze en blanc et rouge (pour les non-connaisseurs - dont je suis -, le passerillage qui donne son nom au vin paillé consiste à faire sécher le raisin sur des claies en bois pour en concentrer sucre et arômes) et vins de la gamme 1001 Pierres rouges et rosés produits par les Vignerons de Branceilles dont Benjamin et Myriam font partie ; pêches et nectarines lorsque c'est la période ; et amandes, noisettes et noix, qu'ils commercialisent en coque, cerneaux et huile. N'hésitez pas, la noix est excellente pour la santé (et plus encore lorsqu'elle est BIO, comme ici) et participerait à diminuer le stress : qui n'en a pas besoin aujourd'hui ?





Le vin, 8 000 ans d'histoire(s)

In vino veritas a écrit Pline l'Ancien (23-79). Sans doute parlait-il d'expérience car, à son époque, cela faisait déjà près de 6 000 ans qu'hommes et femmes cherchaient la vérité dans le divin breuvage. Des résidus d'acide tartrique, un des principaux composants du vin, ont en effet été retrouvés dans des poteries iraniennes : des traces vieilles de 7 500 ans ! Le passage de la vigne sauvage (*Vitis sylvestris*) à la vigne cultivée (*Vitis vinifera*) intervient probablement entre le VI^e et le Ve millénaire avant notre ère, dans les zones montagneuses du Proche-Orient. La viticulture s'est ensuite répandue vers le sud, en Mésopotamie, puis en Égypte vers -3 000 et en Grèce vers -2 500. Elle atteint l'Inde vers -500 et le gout des Chinois pour le vin est connu dès le II^e siècle, sous la dynastie Han.

Au sein du territoire qui deviendra la France, la culture de la vigne s'étend à partir de Marseille, fondée par les Grecs vers -600. Les Gaulois du midi la pratiquent dès la fin du VI^e siècle avant notre ère et, à partir de cette époque, elle se répand le long du littoral de la Provence et du Languedoc. Petit à petit, l'expansion concerne toutes les provinces gauloises, jusqu'en Normandie, et le II^e siècle de notre ère marque ainsi l'apogée de la production de vin en Gaule. Elle régresse ensuite lorsque, pour des raisons diverses, une partie des vignobles est reconvertie en terres de labours et en pâturages. Sous les rois mérovingiens, au haut Moyen Âge, la culture de la vigne décline sur tout le territoire. C'est essentiellement grâce aux moines qu'elle survit, en théorie parce que le vin est nécessaire à la célébration de la messe et en pratique parce qu'il rapporte des revenus non négligeables. Au fil du temps, le vin devient un facteur de richesse et sa consommation une marque de prestige. Les grandes régions viticoles que l'on connaît aujourd'hui, de Bourgogne et de Bordeaux, se développent alors. Tant et si bien que, à la fin de l'époque médiévale, la consommation de vin augmente et qu'une viticulture populaire se met en place, avec la plantation de cépages plus grossiers mais au rendement important. De la vallée de la Loire aux portes de Paris, le pays se couvre ainsi de vignes. Nunc est bibendum dirait ce cher Pline : et maintenant, buvons !

LA RELÈVE EST ASSURÉE

Depuis presque 40 ans qu'elle existe, la Foire aux Vins de Gennevilliers est presque devenue une tradition familiale pour certains exposants. Louis Hauller, l'un de nos plus anciens compagnons de route (et lui-même héritier d'une longue lignée de Maîtres Tonneliers née au XVIII^e siècle), a ainsi laissé la place depuis quelques années à ses petits-fils, Guillaume et Ludovic. Nicolas Bouchet, s'il nous gratifie toujours de sa présence, a confié depuis 2017 le domaine à son fils Alexandre. Nadège et Emilien Siréjol ont repris en 2009 le Domaine de Cauquelle, créé en 1983 par leurs parents Evelyne et Denis. Quant au Domaine Marchand et Fils, c'est en 2012 que Clément a succédé à Jacques. Jacques Marchand s'est malheureusement éteint le 17 juillet 2022, mais ses vignes lui survivent. Une génération s'efface, une autre reprend le flambeau.



LA FERME DE BROSSARD

Si la Corrèze est à l'honneur cette année, cela fait plus de 10 ans qu'elle est représentée au Salon des Vignerons et des Terroirs par la Ferme de Brossard. Enfants du cru, Patricia et Jean-Paul Tronche y sont éleveurs, mais surtout castanéiculteurs : ils n'élèvent pas de petits Christophe Castaner, non, mais des châtaignes. Chez eux, vous la trouverez travaillée sous toutes ses formes : blanchies pour accompagner viandes et volailles, en confiture, en gâteau, en soupe... et même en exposition, dans le musée qu'ils ont créé dans un ancien corps de ferme et où ils s'attachent à faire découvrir le quotidien des paysans du Limousin de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XX^e siècle. Amoureux et fins connaisseurs de leur beau département et de son patrimoine, ils proposent également des visites de leur ferme pédagogique ainsi que de nombreux ateliers : fabrication de cabas, confection de pain, de pizza... Si vous passez du côté de Brive-la-Gaillarde, n'hésitez pas à aller faire un tour dans leur exploitation. Et en attendant, venez les rencontrer les 18, 19 et 20 novembre à Gennevilliers.



ENSEMBLE, NOUS AVANÇONS

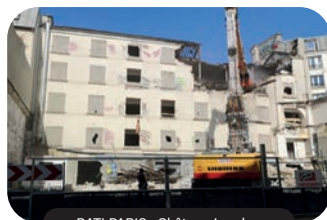
DÉMOLITION • DÉPOLLUTION • DÉSAMIANTAGE • MESURES CONSERVATOIRES

VOTRE PARTENAIRE DEPUIS PLUS DE 30 ANS 7J / 7J

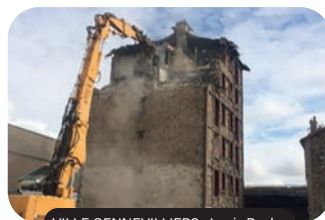
DÉMOLITION GRANDE HAUTEUR



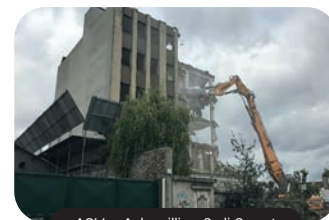
SPIE : 3 Tours Eiffel



BATI PARIS : Château-Landon

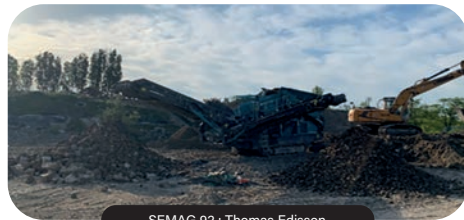


VILLE GENNEVILLIERS : Louis Roche



ACLL : Aubervilliers Sadi Carnot

OPTIMISATION DES TERRASSEMENTS & DÉPOLLUTION



SEMAG 92 : Thomas Edison

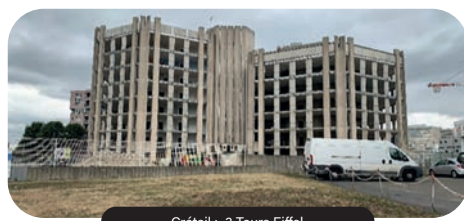


BATI PARIS : Gentilly

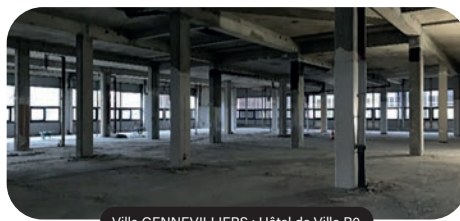


SBI : Neuilly-Plaisance

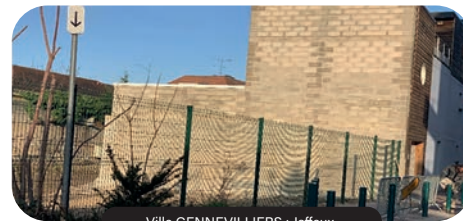
CURAGE DE BÂTIMENTS POUR DÉMOLITION OU RÉNOVATION



Créteil : 3 Tours Eiffel



Ville GENNEVILLIERS : Hôtel de Ville R0

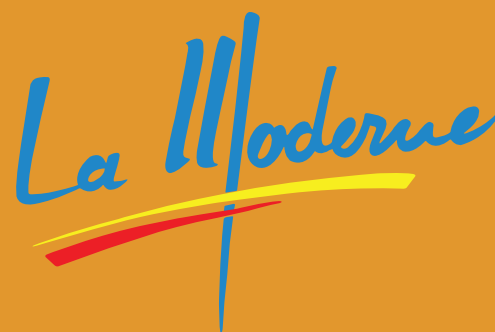


Ville GENNEVILLIERS : Jaffeux

Études - Réalisation - Démolition - Terrassement

01.48.57.77.03

s.secretariat@erdt93.fr



Aménagements Urbains
Assainissement - Voirie
Béton Armé - Pavage

S.A. SCOP FONDÉE EN 1919

169, avenue Henri Ravera

92220 Bagneux

Tél. 01 46 56 16 04

Fax. 01 46 56 90 31

Agence Nord

14, route des Petits Ponts

93290 Tremblay-en-France

Tél. 01 48 61 94 89

Fax. 01 48 61 95 23

ZOHRA L'EXPLORATRICE

Zohra n'a rejoint l'OTSI qu'en 2021, mais donne de son temps pour les autres depuis bien plus longtemps. Elle qui a grandi aux Grésillons et réside désormais au Luth a toujours voulu mettre sa bonne humeur et sa créativité au service de ses concitoyens.

Son rêve ? Créer des ateliers pour les filles de 12-15 ans afin de les initier à toutes sortes de choses et de leur permettre d'avoir un endroit à elles pour échanger, s'informer, s'entraider.

De l'OTSI, c'est l'ambiance et la convivialité qu'elle préfère, tout autant que de rencontrer les gens les plus divers et d'agir pour la ville et ses habitants. Pour elle, « c'est presque un centre social tellement les gens s'y sentent bien ».



Un petit creux ?

Venez manger sur le Salon ! Assiette d'huîtres de Cancale ou d'escargots, produits de terroirs en direct des producteurs... : n'hésitez pas, des tables seront à votre disposition. Pour les plus grosses faims, un menu « brasserie » avec un plat chaud sera proposé chaque midi, ainsi que les traditionnelles « moules-frites » de l'OTSI.



**Vous souhaitez rejoindre l'OTSI et ses bénévoles ?
Contactez le 01 40 85 48 11 ou le 01 40 85 48 19
ou venez faire un tour à la Maison du Tourisme**

(58 rue Pierre Timbaud)



Horaires d'ouverture :

- Lundi de 14h à 17h30
- Du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 17h30
- Fermé le samedi et le dimanche

Site Internet : gennevilliers-tourisme.com
Courriel : otsi@ville-gennevilliers.fr
Facebook : [@OfficedetourismeGennevilliers](https://www.facebook.com/OfficedetourismeGennevilliers)



REHABITAT



GCC REHABITAT SE MET AU SERVICE DES LOCATAIRES
POUR LEUR BIEN-ÊTRE AU QUOTIDIEN

L'ETI
DE PRÉFÉRENCE

226 Avenue du Maréchal Foch, 78130 Les Mureaux
www.gcc-groupe.com



OBM
CONSTRUCTION
Entreprise générale
de bâtiments bois,
industrialisés et modulaires

POUR VOS PROJETS, CONTACTEZ-NOUS!
WWW.OBM.FR

