

L'AVISEUR

BULLETIN DE LIAISON DES MEMBRES DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX DE SUCY-EN-BRIE

Site: www.confrerie-sucy.asso.fr

N° 54 - Mai 2012



L'épître du Grand Maître



Belles et gentes dames, nobles chevaliers et seigneurs, mes bons amis,

Le printemps est maintenant bien avancé et notre vigne renaît après sa période de sommeil hivernal, à nouveau prête à nous dispenser ses fruits.

Pourtant notre activité ne s'interrompt pas avec la saison froide. Dans le domaine des festivités, notre traditionnel chapitre exceptionnel de la Saint-Vincent a connu, avec la participation de nombreuses confréries amies, un succès qui année après année ne se dément pas. C'est aussi pour nous l'occasion d'intégrer officiellement de nouveaux membres, venus participer régulièrement et activement à nos travaux et qui plus tard deviendront sans doute dignitaires, assurant ainsi notre continuité. Cette année notre confrère Christian François a été intronisé Chevalier et notre consœur Denise Jaquet à revêtu la robe des membres du Grand Conseil Chapitre.

C'est aussi la période propice aux travaux d'aménagement de notre cellier et de notre galerie de Bacchus.

Dès la fin de l'hiver notre première « joyeuse corvée » de l'année a réuni de nombreux confrères et consœurs avides de retrouver, malgré la fraîcheur de mars, la chaleureuse ambiance des samedis sur la vigne. Reconnaisante, cette dernière s'est aussitôt empressée de montrer de beaux bourgeons, roses du plaisir d'être à nouveau choyés. Un de nos précédents et valeureux Grands Maîtres nous l'avait révélé : « les vignes ont une âme »... Souhaitons maintenant qu'un ciel propice nous permette des vendanges abondantes et de qualité.

Fidèles à notre esprit de partage, trois confrères s'en sont allés par un frais matin d'avril planter une vigne dans le jardin de l'Ecole maternelle des Bruyères, deux ceps de chasselas destinés dans quelques temps à former une treille, du raisin de table bien entendu.

Pendant ce temps, dans le silence un peu mystérieux de nos chais, notre précieux vin le Coteaux de Sucs 2011 - 25ème

millésime produit par notre confrérie - se structure et s'affine doucement. Les confrères qui ont eu le privilège de le déguster en avant-première en parlent déjà avec émotion. Il verra le jour prochainement et sera comme à l'accoutumée présenté à l'occasion de notre chapitre exceptionnel de la Saint Jean qui se tiendra le 1er juillet 2012. Ne manquez surtout pas de venir partager avec nous ces moments de convivialité et d'amitié.

Et mes chers amis, soyez-en certains :

NIHIL SERIUM, NISI IOCA !

SAINT JEAN

**Chapitre
Dimanche
1er juillet 2012**



**Prochain Chapitre
de la Saint Vincent
Prévu le dimanche 27 janvier 2013**

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Le précédent Aviseur vous a donné les principales caractéristiques du millésime 2011. A l'instant où j'écris ces lignes nous nous apprêtons à mettre en bouteilles les cuvées « Sauvignon-Sémillon » et « Pinot gris » que nous tasterons à la fin du mois de juin. Gageons qu'elles sauront vous plaire.

Aujourd'hui, les cuves inox nous permettent de bien maîtriser les fermentations à basse température, ce qui n'était pas le cas auparavant quand la vinification se faisait dans des cuves en résine de synthèse qui ne permettaient pas le refroidissement par l'extérieur, et nous subissions des températures de fermentation allant au-delà de 20°, frôlant même les 25°, les arômes primaires se volatilisaient dans un dégagement trop important du gaz carbonique. C'était le temps où nous pensions avoir fait un grand pas dans la conduite de la vinification ; il suffit de se souvenir comment, de 1987 à 1995, les fermentations étaient faites en fûts de 115 l, les couloirs de nos caves du fort interdisant le passage de fûts de 230 l.

Au début, les faibles quantités de moût ne posaient pas de problème. Nous utilisions des petits fûts de 32 et 57 l.

Puis, au fil du temps, dès 1989, nos ceps devenu adultes produisent plus de 300 l de moût nécessitant l'utilisation de deux fûts de 115 l, deux fûts de 57 l et un fût de 36 l. En 1990, il faut aligner sept fûts de 115 l. pour vinifier 620 l de moût. Je précise que, pour la fermentation, les fûts ne contiennent alors qu'environ 90 l chacun. L'année suivante ne pose pas de problème car nous n'avons que 415 l de moût à vinifier. Le résultat est satisfaisant car nous obtenons la médaille d'argent au Symposium 1992 à Joinville-le-Pont.

En 1992, nous investissons dans l'achat de fûts de chêne neufs. Jusque là, nous n'utilisons que des fûts de châtaignier, bien moins coûteux. La fermentation de 890 l se fait alors dans trois fûts de châtaignier et quatre fûts de chêne. Nous réalisons alors deux cuvées : une de chêne, l'autre de châtaignier. Le goût boisé du sucy fût de chêne est diversement apprécié. Nous obtenons la médaille d'or au Symposium de 1994 à Dreux avec, si mes souvenirs sont bons, la cuvée en fût de châtaignier.

A compter de 1995, les fermentations se font en cuves et l'élevage en fûts de chêne et de châtaignier, l'ensemble, remis en cuve pour homogénéisation avant la mise en bouteilles. Une seconde cuve de 1000 l vient à la rescousse car la production dépasse les 1000 l de moût. Cela nous permet également de vinifier dans les deux cuves des quantités moins importantes donnant des fermentations plus tranquilles.

En 1997, nous expérimentons le foulage-égrappage en utilisant le fouloir de nos amis de Joinville-le-Pont, et l'année suivante nous



nous dotons de ce type de fouloir agrémenté d'une motorisation.

Les années se suivent, avec des rendements de plus de 10 hectos. Nous obtenons une médaille d'argent avec la cuvée 1998 au Symposium de l'an 2000 à Combs-la-Ville. C'est à cette époque que nous obtenons l'usage de la caponnière située au rez-de-chaussée au-dessus de nos caves. Cela nous permet, après des travaux importants, d'y installer le pressoir et, plus tard, de créer la Galerie de Bacchus.

C'est après les vendanges de 1998 que nous déménageons le pressoir dans sa nouvelle salle au rez-de-chaussée. Le moût sera alors acheminé vers les cuves en sous-sol par un système de tuyauteries avec une pompe de relais. L'ancienne salle du pressoir devient la salle d'élevage en fûts.

En 2001, et jusqu'en 2003, nous descendons sous la barre des 10 hectos, à la suite d'aléas divers et répétés : attaques cryptogamiques et gelée printanière.

Puis nous renouons avec des rendements plus importants atteignant 1800 l en 2004, et, grande première, nous utilisons deux cuves inox de 1000 l qui nous permettent de mieux réguler les températures de fermentation et nous abandonnons l'élevage en fûts. Depuis,

nos méthodes de vinification n'ont guère évolué.

En 2005, mes confrères ont pris le risque de me confier la charge de Grand Maître ; j'ai accepté cet honneur et son lot de responsabilités souhaitant être déchargé du travail du vin ; dès lors, je ne suis plus intervenu dans le choix des méthodes de vinification.

En 2011, j'ai repris momentanément cette charge devenue vacante. Les cuvées 2011 ont été mises en bouteilles à la fin du mois d'avril. Bientôt, nous vendangerons la récolte 2012. J'assumerai la vinification de ce millésime en espérant être aidé par un futur Maître de Chai et son équipe, et ensuite vivre à vos côtés le reste de mon âge...

Année	Quantité
1987	97 l
1988	170 l
1989	340 l
1990	620 l
1991	415 l
1992	890 l
1993	860 l
1994	720 l
1995	1000 l
1996	660 l
1997	1300 l
1998	1140 l
1999	1350 l
2000	1250 l
2001	900 l
2002	1000 l
2003	660 l
2004	1800 l
2005	2230 l
2006	1070 l
2007	1070 l
2008	1080 l
2009	1230 l
2010	1090 l
2011	1020 l



L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

Les années passent au rythme des saisons... (ou inversement !) La vigne nous permet d'apprécier pleinement chacune d'elles. Le printemps est synonyme de renouveau et nous devons alors penser à la taille de notre vignoble pour espérer un vin toujours meilleur !

Un dicton nous enseigne que « tailler tôt, tailler tard, rien ne vaut la taille de mars ! »

La taille est choisie en fonction de nombreux critères : la variété ou cépage (sauvignon, sémillon...) le climat, la nature du sol, le type de produit recherché (raisin de table ou de cuve), la manière de vendanger (manuellement ou mécaniquement) etc.

Il existe de nombreuses formes de taille de la vigne en France : Les plus répandues sont la taille en Guyot, le gobelet, le cordon de Royat, la Lyre, la treille.

La taille en **Guyot simple** s'est beaucoup développée, car associée au palissage de la vigne, elle est adaptée à la mécanisation du vignoble.

Lors de la taille d'hiver, la souche prend l'aspect d'un tronc court (**cep**) complété par un sarment arqué (**baguette** ou long bois) coupé à six ou huit **yeux** (bourgeons) fixé sur un fil de palissage et un deuxième sarment coupé à deux yeux (**courson** ou **relève**). Avec deux baguettes coupées à trois ou quatre yeux, cette taille s'appelle un **Guyot double**. On peut alors espérer seize grappes environ.



La taille de formation pour arriver au Guyot simple s'effectue ainsi :

La **première année** ; vous rabattez la jeune vigne à deux ou trois yeux lors de la plantation ; vous coupez à 2cm environ au dessus du dernier œil avec un sécateur propre.

La **deuxième année**, vous gardez le sarment le plus bas et le taillez à deux yeux ; puis vous gardez le sarment le plus vigoureux au dessus en conservant six yeux, vous l'arquez et l'attachez à l'aide d'un lien sur le premier fil de palissage.

La **troisième année et les suivantes**, vous supprimez entièrement le sarment qui a fructifié durant l'été ; vous gardez un nouveau courson et une nouvelle baguette que vous palissez en arcure avec un lien sur le fil.

Ce cycle se réitère donc tous les ans à partir du courson ou relève.

Tous les gourmands sont éliminés ; on appelle gourmand toute pousse partant d'un bourgeon du vieux bois..

Si la taille est très importante dans la conduite de la vigne, au cours des mois suivants il faudra aérer le sol et détruire les herbes sous le rang, puis tondre l'enherbement naturel entre les rangs.

Puis viendront d'autres tâches :

l'ébourgeonnage, le palissage, les pulvérisations préventives contre les maladies, l'épamprage, l'accollage, le rognage et l'éclaircissage.

Tous ces travaux sont directement liés au développement de la vigne au cours des mois du printemps et de l'été pour arriver au jour tant attendu des vendanges en automne.



Qui était Jules Guyot ?

Savant français du 19ème siècle, originaire de l'Aube, ce médecin, physicien et homme politique adversaire de Louis-Philippe durant la révolution de 1830 est l'auteur de nombreux travaux scientifiques sur la télégraphie et inventa même un nouveau type de locomotive !

Mais quel rapport avec la vigne ? Eh bien ce chercheur s'est passionné pour la vigne et est essentiellement connu pour son ouvrage scientifique (le premier du genre) « Etude des vignobles de France » véritable révolution des connaissances pour l'époque !

Connaissez vous le palmier à vin ?

Sébastien Le Prestre, marquis de Vauban, ingénieur architecte militaire sous Louis XIV peut vous conduire sur l'île de Tatihou, en rade de Saint-Vaast-La-Hougue au nord-est du Cotentin : c'est là que vous découvrirez peut-être le palmier à vin !

Le vin de palme est une boisson alcoolisée (12°) obtenue par fermentation naturelle de sève de palmier. C'est une boisson traditionnelle dans la plupart des régions tropicales.

Au Cameroun, il est impératif d'en servir lors d'un mariage : « Cela scelle l'union pour l'éternité ».

Les Babyloniens fabriquaient du vinaigre à partir du vin de palme dès le 5ème millénaire avant J-C !

Vous pouvez en savoir plus sur Internet en dégustant - avec modération - un verre de « sacy » ! Rien de comparable...

ROBES ET PLUMES

Goûteurs de Tête de Veau

Dès potron-minet le dimanche 25 mars 2012 un soleil flamboyant présageait une belle journée et guidait six confrères et consoeurs vers le pays des autruches et le 14ème Chapitre de la Confrérie des Goûteurs de Tête de Veau de Montmachoux.

Rendez-vous était donné devant un buffet campagnard agrémenté d'une omelette géante pour laquelle 6 oeufs d'autruche ont suffi à la confectionner pour régaler l'ensemble des 38 confréries présentes.

Après une visite de courtoisie aux oiseaux coureurs également fournisseurs de cuir de toute beauté, un défilé en tenues chatoyantes a pris de l'altitude pour se rendre à l'église Saint Martin perchée en haut du village et participer à un office célébré par l'abbé Pierre dont les chants en araméen ont été appréciés par l'assistance.



La bénédiction des brioches offertes à la sortie de la messe a été suivie d'un symbolique lâcher de pigeons voyageurs repartis vers leur destination d'origine.

Après le vin d'honneur servi à la ferme l'heure des intronisations est venue : outre Denise Jaquet, Roland Denner a eu la surprise de faire partie des impétrants invités à embrasser à 3 reprises une tête de veau dont les congénères seront servis ensuite à volonté accompagnés de sauce gribiche après le « Trou Michaomontois ».

L'ambiance a été assurée par Franck que nous connaissons bien et l'organisation par Richard Renaud, Grand Maître, et ses confrères que nous remercions de leur chaleureux accueil.

Nous leur fixons rendez-vous, pour le plaisir de nous revoir le 1er juillet prochain dans nos vignes, à bientôt !

Les deux pieds dans l'Histoire et le verre à la main

Entrer en Confrérie, c'est un peu comme si l'on faisait un retour dans le passé pour mieux revenir vers le futur !

Le voyage dans le temps nous conduit d'abord à Combs-la-Ville le 31 mars de l'an de Grâce 2012. Puis la machine à remonter le temps s'affole pour nous transporter près de la Stèle d'Irminon, abbé de son état à qui l'on doit un inventaire des biens rédigé au IXème siècle et dans lequel quelques 30 hectares de vignes sont répertoriés. Bienvenue au sein de la Confrérie des Compagnons d'Irminon qui fut créée pour faire revivre cette tradition et ce passé viticole de Combs.

Fermons les yeux ... Nous sommes revenus au XXIème siècle à Clamart. Le « Pont Brissard » sur lequel nous avançons devient à la faveur d'une inauguration le « Pont des Vignerons » et nous ramène aux alentours de 1850. La Confrérie du Clos de Clamart voit ainsi ses efforts, pour rappeler son héritage viticole, récompensés.

Ces deux confréries voisines et amies ont en commun la convivialité, la bonne humeur et le goût du bien manger et du bien boire dans les règles de l'art et la continuité du passé.

C'est ainsi que Catherine Gousseret, émue pour sa première intronisation, a bu cul sec par Irminon et qu'André Bergero, également intronisé et plus expérimenté dans cet exercice, a pu témoigner de l'attachement de notre Confrérie à la Confrérie clamartoise.

Félicitations !

Nous avons eu l'honneur, à la Saint Vincent 2012, d'introniser :

- Mme Chantal Lucas – Dame de cour
(Confrérie de la Féronne haute de Rosny-sous-Bois)
- Mme Claudine Declerck – Dame de cour
(Confrérie des Compagnons d'Irminon de Combs-la-Ville)
- M. Jackie Vadon – Chevalier
(Confrérie des Hume-Piot du Loudunois)
- M. Claude Tardot – Chevalier
(Confrérie de la Toque Noire du Nord-Meusien)
- Mme Pascale Guiot – Dame de cour
(Confrérie de la Toque Noire du Nord-Meusien)
- M. Christian François – Chevalier
(**Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie**)

et d'accueillir au sein du Grand Conseil Chapitre, par sa prise de robe :

- Mme Denise Jaquet – Grande Conseillère
(**Confrérie des Coteaux de Sucy-en-Brie**)

FAITES-LEUR CONFIANCE ILS NOUS SOUTIENNENT

VIGNOBLE DE CHAMPLITTE
Virginie et Lionel COUTURIER
03 84 67 65 09

Traiteur Patrick DELONGEAS
LE PETIT LYS
77190 Dammarie-les-Lys
01 64 39 39 20

LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY (XVII) ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX (Mai 1999 – Juin 2000)

Vivement le printemps ! Écrivons-nous en conclusion du précédent épisode de notre saga. Il vint et se terminèrent alors les travaux effectués pendant l'hiver : le nouveau pressoir fut installé dans la salle du rez-de-chaussée avec un système d'évacuation du moût par tuyaux jusqu'aux cuves du sous-sol. Mais pendant que certains travaillaient « dur », d'autres pensaient « fort » et imaginaient que dans le prolongement de cette salle pourrait être créée une galerie-musée... On sait rêver sans limites à la Confrérie... Mais on en reparlera plus tard.

Le 2 mai 1999 nous sommes invités à participer à la Foire de Paris où est organisée, à l'initiative de Monsieur DURU, un sucycien, une dégustation des vins franciliens. Le sucy 1998 y est apprécié. Pareillement le 19 juin, dans les caves du château pour sa présentation officielle et le 20 juin, pour la Saint-Jean où, au cours du chapitre exceptionnel, nous intronisons notre ami Paul



SCHMID, le Président du Club des Amis du Vin de BIETIGHEIM. Enfin le 26 juin, nous présentons notre vin sur le marché de Sucsy. Il était temps d'arrêter, nous aurions risqué de ne plus en avoir...



Au cours de l'été nous sommes frappés par une terrible nouvelle : Roger ANGELVY, l'un de nos plus anciens et fidèles membres décède. Celui qui lui rend hommage dans l'AVISEUR de décembre 1999 dira de lui : « Il était toujours prêt, toujours volontaire, il était gai, il était fort, on n'oubliera pas son tempérament lorsqu'il labourait les sillons, sifflant en descendant et pestant quand il fallait remonter. Les travaux à la vigne sont tristes, Roger, depuis que tu n'es plus là ».



Il faut cependant faire la fête lors de celles de Sucsy et notamment le 26 septembre pour la fête des associations à l'issue de laquelle, de façon impromptue nous intronisons Fabienne THIBAULT qui, enthousiasmée, nous propose un jumelage avec la Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary pour lequel elle ne donnera par la suite aucune nouvelle.

Malgré une sévère attaque d'oïdium et une tempête de grêle dont les dégâts sont limités grâce à des traitements rapides et appropriés ont lieu les 8 et 9 octobre les treizièmes vendanges : Beau temps, grosse affluence de vendangeurs, belle récolte : 1350 litres de moût titrant 11°.

Dans le courant du mois d'octobre, dans un article paru dans la revue GAULT ET MILLAU, un journaliste annonce la création d'une charte de qualité ayant pour but de viser à l'obtention d'une appellation de « vin de pays » pour nos vins. La quasi-totalité des confréries vineuses d'Ile de France réfutent ce projet et créent l'association COCORICO (Comité de Coordination, Région Ile de France, des Confréries.) pour affirmer leur volonté de rester dans le cadre de vignes associatives et culturelles et de protéger l'appellation de Symposium des Vignes d'Ile de France. Depuis, cette association regroupe les confréries d'Ile de France (vineuses, gourmandes ou curieuses et même quelques délégations de confréries régionales en Ile de France).

Le 26 décembre, notre vigne est épargnée par la tempête du siècle, seuls quelques arbres du terrain de convivialité ont été abattus. Merci saint Vincent et saint Martin nos saints protecteurs.

Le 22 janvier 2000 nous participons nombreux à la Saint-Vincent de Champlitte et le 30 janvier se déroule la nôtre, dans la même liesse que les précédentes, et à cette occasion, trois nouveaux dignitaires prennent la robe.



Le début de l'année est consacré au règlement de nombreux problèmes administratifs relatifs à l'occupation de nos locaux dans le fort, la déclaration officielle de notre vigne et de son statut culturel, les déclarations de récolte, etc...

En mars, nous officialisons la création d'une galerie-musée et lançons des appels aux dons pour récupérer des objets pour y être exposés. (Encore un rêve qui va se réaliser).



Pendant la même période reprennent les joyeuses corvées à la vigne et notamment la plantation d'arbres pour remplacer ceux abattus lors de la tempête de décembre. Puis le 17 juin a lieu la désormais traditionnelle présentation du vin de sucy (1999) au cours de laquelle une foule (160 personnes) se presse dans les caves du château, et la Saint-Jean qui suit et à nouveau, le 24 juin, la dégustation sur le marché de Sucsy. Tout baigne... Comme disait l'un d'entre nous, et l'on se prend encore à rêver : la création d'un site Internet.

LE SAINT VINCENT

Saint Vincent nous accompagne depuis le début.

Le 1er juin 1985, lors de l'inauguration de la vigne, le jour où la Jeune Chambre en a remis les clés à l'AVIS, il était parmi les personnalités présentés. Il a assisté à toute la cérémonie et aux festivités du jour, porté à dos d'homme dans une hotte.

Sucy-Info ne s'y est pas trompé, qui lui a entièrement consacré la couverture du numéro relatant l'évènement : c'était bien lui la vedette.

Ce saint Vincent-là, c'est l'une de nos adhérentes de la toute première heure qui nous l'avait confié. Nous le lui avons emprunté à nouveau de loin en loin, mais à de très rares occasions seulement car nous en savions la peinture plutôt fragile.

Quelques années plus tard, dans un magasin de bondieuseries à Vézelay, l'un de nous a déniché une petite statuette de saint Vincent, identifiable à ce qu'il tient serpette d'une main et grappe de raisin de l'autre. C'est un moulage en aggloméré de pierre de vingt centimètres de haut, presque un saint Vincent de poche en somme. Paul Le Roch se chargea de le peindre, veillant à donner à sa chape la couleur liturgique des martyrs et à sa chevelure le brun des catalans, mais surtout à ce que la grappe qu'il tient soit de raisin blanc.

Certes, compte tenu de sa taille réduite, ce petit saint Vincent n'a jamais pu participer à nos défilés. Mais il a souvent orné nos stands pendant plusieurs années lors des fêtes de septembre. Nous prenions toutefois la précaution de le coller aux nappes en papier de peur qu'il ne s'échappe. Nous avons par contre vite renoncé à le faire figurer dans le décor de la scène lors des chapitres et des agapes de la Saint-Vincent : de la salle on ne le distinguait pas.

Enfin, après encore quelques années, Roger Angelvy, qui avait des accointances en Pologne, nous a proposé d'y faire sculpter pour nous un saint Vincent d'une taille un peu plus raisonnable. Il emporta donc là-bas la petite statuette pour qu'elle serve de modèle à agrandir. Quelques mois plus tard, nous arrivait de Pologne un saint Vincent en bois de cinquante centimètres de haut



peint aux mêmes couleurs que le modèle.

Depuis lors, il préside nos chapitres de la Saint-Vincent, juché sur un tonneau. Il participe aussi au ban des vendanges, à la vendange symbolique et à l'offrande à l'église où il reste chaque année quelques jours, profitant de l'occasion pour se ressourcer un peu en compagnie de ses collègues.

Comme, entre ces sorties, il reste de longs mois enfermé dans nos locaux du fort, nous lui avons

donné pour compagnie une petite statue d'un confrère en robe.

Nous reparlerons de ce saint Vincent plus tard lorsque nous traiterons de la comports et du brancard.

Quand au petit saint Vincent, il s'est retiré maintenant dans la cabane proche de la vigne où nous rangeons du matériel. Il y a trouvé une niche à sa taille du haut de laquelle il veille paisiblement sur nos pulvérisateurs, tondeuse, produits et autres outils.

Le propriétaire des lieux, quand il lui rend visite, lui adresse toujours un petit clin d'œil complice.

(A suivre : « La robe »)





E. LECLERC 

Centre commercial
ACHALAND

1&3 Avenue Du Bicentenaire
94380 BONNEUIL S/MARNE
Tél : 01.56.71.70.00

Horaires ouverture
Du lundi au jeudi : 9h - 21 h
le vendredi : 9h - 21 h 30
le samedi : 8h30 - 20h



L'Aviseur

Fondé en 1985
Bulletin de liaison des membres
de la Confrérie des Coteaux de
Sucy-en-Brie

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

André BERGERO
10 rue de Grand Champ
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 43 34

Grand Maître de la Confrérie
des Coteaux de Sucy-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF

Françoise JOSSERAN
52 rue Gambetta
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 02 84

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

Denise JAQUET
Martine FERRY
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

A CE NUMÉRO

André BERGERO
Jean CAUGANT
Florence CORNU
Antoine GIROT
Denise JAQUET
Jean-Louis ROUX
Annie VILLERET
Roger VILLERET

IMPRESSION

Imprimerie Moderne
de Chennevières
9 av de la Sablière
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 72 72

PUBLICITÉ

Alain DESLOUS
17 rue Carnot
94370 Sucy-en-Brie
01 45 90 77 85