

L'AVISEUR

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

N° 58 - Mai 2014

www.confrerie-sucy.asso.fr



L'épître du Grand Maître

Les choses pourtant établies par l'habitude et qui semblent aller de soi ne se passent pas toujours comme on l'avait imaginé. Nous n'avons pas eu cette fois de nouvelle candidature pour reprendre le flambeau à l'issue de la précédente mandature de trois ans. Les consœurs et confrères du Grand Conseil Chapitral m'ont donc une nouvelle fois désigné pour assurer la fonction de Grand Maître de notre noble Confrérie. Je mesure l'honneur qui m'est ainsi fait et je suis d'ores et déjà certain de pouvoir disposer, comme au cours des trois années passées, du soutien amical, actif et sans faille de tous les consœurs et confrères. Je les en remercie très chaleureusement. J'espère cependant que nous verrons prochainement apparaître dans nos rangs des individualités motivées nécessaires au renouvellement.

Mais revenons à nos activités confrérielles : Notre fête traditionnelle de la Saint-Vincent a été une réussite et les participants ont pu apprécier avec beaucoup de plaisir un concert

de grande qualité offert par nos amis de l'Harmonie Municipale : qu'ils en soient remerciés. Et c'est au cours de ce Chapitre Exceptionnel que, par décision de notre Grand Conseil Chapitral, nos amis Florence Cornu, Jean Permentier et Philippe Hallouin ont revêtu pour la première fois la robe des Dignitaires de notre Confrérie.

Sur nos vignes c'est une nouvelle saison qui a débuté, en avance d'une quinzaine de jours à la suite d'un hiver très doux. Alors, que les cieux nous soient cléments et viennent à l'automne récompenser par de belles vendanges l'enthousiasme de ceux d'entre nous qui veillent sur nos ceps. Si la vigne ou nos autres activités vous intéressent, que vous soyez néophyte ou non, rejoignez-nous ; nous serons toujours heureux de vous accueillir. Et le savez-vous ? L'an prochain notre vigne aura trente ans !

Notre fête de la Saint-Jean aura lieu le 15 juin prochain, sur notre magnifique vignoble sauf caprice de la météo. N'oubliez pas, nous vous



y attendons nombreux ! Et ce week-end sera aussi l'occasion pour tous de découvrir pour la première fois notre précieux nectar : le Coteaux de Sucs - cru 2013. Mes chers amis, une confiance de notre Maître de Chai me permet de l'affirmer : vous auriez grand tort de manquer cette occasion unique !

NIL SERIUM, NISI IOCA

*CHAPITRE DE LA
Saint-Jean*

*Dimanche
15 juin 2014*

*Prochain Chapitre de la Saint-Vincent
Prévu le dimanche 25 janvier 2015*

LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Le dernier Aviseur vous a présenté la cuvée 2013 ; cette cuvée est maintenant aboutie grâce aux soins de l'équipe de vinification. Nous allons pouvoir embouteiller environ 900 bouteilles de vin de Sucy et 240 bouteilles de Pinot gris début mai. Le vin destiné à devenir la Bulle de Sucy est maintenant dans les monts du Jura chez notre champagniseur Claude Jacquier ; grâce à ses soins et son savoir-faire le miracle va se produire : la transformation d'un vin blanc tranquille en un sublime vin pétillant du genre Crémant de Bourgogne. Nous le récupérerons vers mars ou avril 2015.

Le vin de Sucy 2013 est digne de ses grands frères : d'une couleur jaune pâle, limpide, brillant il dégage des arômes subtils de fleurs, de fruits, d'agrumes ou minérales c'est selon le dégustateur, mais toujours agréables. En bouche après une attaque nerveuse nous avons un bon équilibre entre l'acidité qui apporte de la fraîcheur et la chaleur apportée par l'alcool ; la fin de dégustation est marquée par une agréable longueur en bouche sans trace d'amertume. Une première gorgée en appelle une seconde ... mais attention : à boire avec modération !



Je vais maintenant vous narrer une anecdote récente qui s'est produite à l'issue d'un chapitre :

Je venais de parler de l'évolution de la cuvée 2013 et mon cher ami Patrick vient me voir et me dit : tu nous assommes avec tes chiffres sur la protection et sur l'acidité auxquels peu de participants, à part les initiés, ne comprennent grand-chose, il serait bien que tu nous expliques ! Je lui réponds alors que peut-être avait-il raison et que

l'Aviseur serait le bon support pour ces explications.

Je vais donc vous parler de la protection en espérant ne pas vous assommer.

Le moût de raisin, puis le vin, sont des organismes vivants et à ce titre sont l'objet d'attaques de bactéries et subissent l'effet de l'oxygène de l'air (oxydation). Pour palier ces inconvénients nous disposons d'un atout incontournable : un dérivé du soufre, le dioxyde de soufre encore appelé anhydride sulfureux et de formule SO₂ et c'est sous ce vocable que nous le nommerons.

Le SO₂ a d'abord des propriétés antiseptiques et anti-oxydantes, puis de nombreuses autres propriétés. Nous l'utilisons sous forme liquide en dilution à 10%. Une partie de ce SO₂ se combine aux éléments organiques contenus dans le moût ou le vin, l'autre partie est dite libre et c'est elle qui nous intéresse ; le tout constitue le SO₂ total.

L'ajout de SO₂ se fait dans le moût dès réception dans nos cuves, on parle alors de SO₂ total utilisé à une dose variable en fonction de l'état de la vendange entre 4 et 8 grammes par hecto. Cet ajout permet d'inhiber les levures sauvages endogènes

et détruit les bactéries. Lorsque la fermentation est terminée et que le vin est fait nous devons à nouveau le protéger avec le SO₂ et nous parlons alors de SO₂ libre que l'on utilise à la dose de 30 milligrammes par litre environ.

Les teneurs en SO₂ total du vin sont réglementées : elles ne doivent pas dépasser 210 milligrammes par litre pour les vins blancs.

Vous avez bien noté j'espère ? Sachez que je vérifierai !

LE SAVIEZ-VOUS ?

LES VINS DE NORMANDIE !

Le vignoble des Arpents du Soleil est situé près de St Pierre sur Dives en Normandie !

Gérard Samson, vigneron passionné à Grisy (Calvados) a fait sa formation en Bourgogne.

Un microclimat sec et chaud sur un coteau orienté au Sud et un sol exceptionnel, digne des plus grands crus, font le succès de ces vins normands.

Les bouteilles des Arpents du Soleil se déclinent avec six étiquettes de couleurs différentes, chaque couleur correspondant à l'une des six cuvées dont la diversité gustative vous surprendra !

Faites-en déguster à vos convives à l'aveugle parmi des vins d'autres régions : ils seront agréablement étonnés.

SAINT MARTIN

Notre vignoble est situé sur un coteau au pied de l'Eglise Saint Martin dont la construction remonte au 12^{ème} siècle.

Une légende prétend que Saint Martin ramena un plant de Chenin – cépage aussi appelé Pineau de Loire – en Val de Loire vers l'an 380.

Ce cépage unique règne en maître dans le vignoble actuel des Coteaux du Layon, le plus étendu d'Anjou d'une superficie de 1650 hectares.

Pour l'ensemble de l'appellation les conditions de production des vins sont très réglementées, rendements maîtrisés, vendanges manuelles obligatoires, tris successifs, teneur en sucre de 234 grammes minimum par litre... Une vraie gourmandise ! Le millésime 2009 est considéré comme une très bonne année et pourrait devenir centenaire...



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'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

Premier mars, premier samedi de ce mois, première « joyeuse corvée » de 2014 : Roger le Vigneron se voit confier la conduite de la vigne pendant un quatrième triennat avec l'aide nécessaire de ses joyeux consœurs et confrères, heureux de partager des moments conviviaux !

Dès neuf heures du matin, sourires aux lèvres, une vingtaine de présents ont le sécateur en main !

En ce jour printanier, nous commençons par un vin chaud, le temps d'échanger quelques mots et de fixer les grandes lignes pour mener la vigne au mieux durant l'année et obtenir une belle vendange.

L'hiver fut long, très pluvieux, doux et sans neige. Le printemps est, lui, déjà là depuis le 15 février et la vigne se réveille déjà alors que l'an passé on comptait trois semaines de retard !

Rien de bien nouveau : la taille Guyot est la règle, double chaque fois que possible. L'ensemble du vignoble est taillé le 22 mars. Les sarments sont broyés ou emportés par les amateurs de barbecues.

Nous poursuivons la culture très raisonnée : traitements aux normes « bio » depuis sept années, enherbement naturel, tontes et

désherbages mécaniques sous le rang. Pas d'insecticides car nous pensons - encore plus cette année - aux abeilles du futur rucher qui va prendre place au Jardin des Senteurs voisin.

Nous devons remplacer une cinquantaine de ceps morts en deux ans, touchés généralement par l'esca, maladie du bois redoutée par tous les vigneron de l'hexagone. Nous expérimentons en plantant une quarantaine de jeunes plants de Chardonnay.

Quelques jeunes arbres fruitiers ont pris place au Clos et les greffes du poirier faites au printemps dernier sont très belles.

Le barnum est monté et nul doute qu'il protégera comme par le passé, bons plats, bons desserts, bonnes fioles et bons mots que les consœurs et confrères partagent chaque samedi matin !

En souhaitant une année ensoleillée qui nous permettra d'obtenir des grappes sucrées et aussi saines qu'en 2013, nous vous invitons à venir nous rencontrer chaque fin de semaine.

Notre Chapitre de la Saint-Jean fixé au 15 juin est également l'occasion de découvrir Sucy en Brie et le cadre merveilleux de notre vignoble. A bientôt.



LA VIE DU RAISIN

Je suis né dans les vignes du Clos, mes frères et sœurs d'origine différente ont vu le jour au Boulard et aux Remparts.

Nous avons grandi chacun de notre côté avec des copains, mais élevés par les mêmes parents qui ont tant pris soin de nous tout au long de notre vie.

Notre éducation est parfois chaotique en fonction des matières enseignées par les professeurs de pluie, de soleil, de vent, de chaleur... nous essayons d'éviter les cours de grêle.

Toujours entourés de la tendre protection de chaque instant par toute la famille, nous avons régulièrement besoin de traitements afin d'enrayer les risques de maladies infectieuses.

Puis nous grandissons et prenons du poids jusqu'à avoir de bonnes joues colorées à notre maturité.

C'est à ce moment que je retrouve mes frères et sœurs pour le regroupement familial dans des comportes, après avoir été séparés de nos tuteurs et coupé les liens qui nous unissaient



encore à nos amis.

Puis on nous installe tous au fond d'un coffre en bois dans lequel on nous presse de donner le meilleur de nous-mêmes, ce que nous offrons avec le plus grand plaisir en remerciement de toutes les attentions qu'on nous a prodiguées. Notre âme s'élève alors de notre enveloppe pour s'écouler ensuite dans de grandes chambres tapissées d'inox : elle a un peu froid au début mais s'y habitue vite ainsi qu'aux déménagements successifs pour son bien-être jusqu'à ce qu'on la laisse se reposer tranquillement et se transformer.

Un jour on vient la chercher et répandre son divin nectar dans de nombreux flacons transparents qui font le délice de toute la famille soudée et réunie pour cet heureux événement.

Crédit Mutuel
LA banque à qui parler
CCM DU PLATEAU BRIARD
3 Place de l'église - 94370 SUCY EN BRIE
Tel. 0820 099 947

ROBES ET PLUMES

PLUS BELLE LA VIE A CLAMART (*)

Clamart - 12 avril 2014 : Première sortie en confrérie d'une « Robe » de Grande Conseillère prise à la Saint Vincent à Sucy, le 29 janvier 2014. Des velcros qui ne collent pas bien, une chaîne trop courte qui pèse sur le col, un chapeau de travers, la novice a fort à faire pour son habillage. Elle peut compter sur les fous rires de ses trois compères ; c'est donc une délégation de 4 personnes (dont le Grand Maître) qui s'est rendue au grand chapitre de Printemps de la Confrérie du Clos de Clamart.

La séance d'habillage « folklorique » terminée, un véritable groupe folklorique « Le Berry » prend place au sein du cortège que forment les confréries présentes (parmi lesquelles entre autres, la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun, la Grappe Yerroise ou encore la Confrérie des Compagnons d'Irminon, un représentant de Montmartre...). Les « Trompes de chasse » accompagnent le défilé jusqu'à la Vigne Municipale remarquablement entretenue. Juste en face : la très belle Grange Musée Franquet où sont exposés des outils de vigneron. La grange est aussi le lieu où les vins de Clamart (Clos de Clamart, assemblages de cépages des clamartois et Clos Franquet, vin blanc à base de Sémillon progressivement remplacé par du Chardonnay) sont élevés et bien élevés. Pour preuve, nos amis sont très fiers de leur médaille d'or obtenue en 2013 au Symposium des Vignes d'Île-de-France pour le rosé 2012 du Clos



de Clamart décernée à Combs-la-Ville et Livry-sur-Seine ; nous nous associons bien volontiers à leur joie d'avoir été primés.

La procession s'achève à son point de départ, la salle du Conseil Municipal où le chapitre a lieu en présence d'une invitée d'honneur, Marion Game, comédienne incontournable du moment puisqu'elle figure au générique de beaux succès à la française tels que « Plus belle la vie », ou « Scènes de ménage ». Devant cette très sympathique assemblée, l'intronisation de notre consœur lui donne l'occasion de rappeler que la visite de notre cave se fait le 1er dimanche de chaque mois.

Après un vin d'honneur offert par la Municipalité, la journée se termine joyeusement par un diner dansant au cours duquel il nous est donné de rappeler que notre prochain chapitre de la Saint-Jean aura lieu dans les vignes le 15 juin.

Une fois de plus, nous avons tout particulièrement pu apprécier l'accueil chaleureux réservé par nos amis du Clos de Clamart à notre Confrérie qui témoigne des liens privilégiés qui nous unissent.

(*) Le titre fait référence à la présence de Marion Game qui joue dans la série « Plus belle la vie » diffusée sur France 3.

SAINT VINCENT 2014

Étaient présentes à notre Chapitre de la Saint Vincent 2014, les confréries ci-dessous :

La Confrérie des Chevaliers du Livarot - Le Mesnil-Durand (14), la Confrérie des Chevaliers du Pont l'Évêque - Deauville (14), la Confrérie des Lichonneux de la Tarte Tatin - Lamotte-Beuvron (41), la Confrérie des Maîtres Chouquetiers du Gatinais - Montargis (45), la Confrérie du Hareng Côtier de Berck-sur-Mer - Berck-sur-Mer (62), le Conseil des Echansons de France - Paris (75), la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun - Melun (77), la Confrérie des Vieilles Murailles - Mantes-la-Jolie (78), la Grappe Yerroise - Yerres (91), la Confrérie des Trois Grappes - Villiers-sur-Marne (94), la Confrérie des Compagnons du Clos de Bréon - Coubron (93).

« Merci à toutes pour leur présence et leur amitié ! »



Ginette Giroux

Nous avons appris avec beaucoup de tristesse le décès, le 21 mars de notre amie Ginette Giroux.

Ginette était l'épouse d'Albert et ils tenaient ensemble un étal de charcuterie au marché de Sucy. C'était un plaisir et un régal de s'y servir et leur accueil y était chaleureux. C'est ainsi qu'ils devinrent notre premier traiteur qui, jusqu'à la fin des années 1990, organisait les buffets somptueux de nos fêtes.

Ginette était la gentillesse personnifiée. Toujours prête à nous dépanner lorsque nous avions besoin de quelques substantielles nourritures à l'issue de joyeuses corvées improvisées ou tard dans la soirée les dimanches de vendanges pour nous permettre de terminer agréablement notre soirée.

Nous ne t'oublierons pas Ginette, tu resteras toujours présente dans nos pensées.

Nous présentons à son époux, Albert, nos plus sincères condoléances.



LA SAÏA DE LA VIGNE DE SUCY ET DE LA CONFRERIE DES COTEAUX (XXI) (Octobre 2003 - Juin 2004)

Nous nous sommes quittés après les fêtes de Septembre à Sucs au cours desquelles, comme chaque année, notre vin obtint un franc succès.

Le 14 octobre nous participons, au musée du vin à Paris, à la semaine de dégustation des produits des terroirs d'Ile-de-France organisée par COCORICO (Comité de COordination de la Région Ile-de-France des COnfréries). Notre vin y est particulièrement apprécié.



Nous apprenons avec tristesse le 20 novembre le décès de l'un des nôtres, Michel Lietard. Il nous avait rejoint depuis peu mais s'était montré l'un des plus actifs aux travaux de la vigne.

Lors du Conseil Chapitral du 1er décembre, un de nos anciens Grand Maître nous présente une vidéo réalisée lors de la vendange et des fêtes de Sucs : Pour un amateur, c'est un coup de (grand) Maître ! Ce mois de décembre est également riche en événements : le 6 nous participons à nouveau au Téléthon, le 12 nous accueillons, comme c'est désormais la tradition, nos nouveaux adhérents et le 13 c'est le dîner du Conseil Chapitral.

Dans L'AVISEUR N° 38 commence une série d'articles consacrés à l'histoire du vignoble de Sucs autrefois. C'est vraiment une chance de compter parmi nous l'un des membres éminents de la SHAS (Société Historique et Archéologique de Sucs).



Nous voici en 2004. Le 22 janvier nous participons à la Saint-Vincent de Champlitte et le 25 janvier nous célébrons la nôtre. Les nombreux participants se quittent ravis de cette journée.

Le mois de mars est essentiellement consacré aux travaux de taille de la vigne, à l'aménagement de notre galerie d'exposition (la Galerie de Bacchus) qui sera inaugurée prochainement ainsi qu'aux dernières touches du perfectionnement de la cuvée 2003. Qui a dit qu'en mars il n'y avait rien à faire ? Et l'une des nôtres, coiffeuse de son état, fort inspirée par le printemps, entreprend sur le haut de la vigne du Clos



la taille du buis aux pieds de Bacchus et il en résulte, magnifique, le sigle de notre confrérie : CCSB.



Les 2, 3 et 4 avril nous sommes vingt à nous rendre au Chapitre de la Confrérie du Boudin de Mortagne au Perche où nous sommes somptueusement accueillis par Albert et Ginette Giroux, les anciens traiteurs de nos fêtes depuis 1987. Ce fut grandiose ! Le 13 nous participons à la première fête des vieux métiers organisée



dans le vieux Sucs par la municipalité. Nous y pressons du raisin, en faisons déguster le jus et, pour quelques rares privilégiés, un petit verre de notre Sucs 2002.



Il ne se passe rien de bien particulier lors des mois de mai et juin



(Aïe, je viens de me faire taper sur les doigts par notre maître vigneron) sauf bien évidemment, j'allais le dire... les joyeuses corvées consacrées aux travaux de la vigne qui nous réunissent presque tous les samedis matin. Dans L'AVISEUR N°39 notre Grand Maître de l'époque nous

livre une citation de Cheterston qui aujourd'hui encore doit nous guider dans notre action : « Le moyen d'aimer une chose c'est de se dire qu'on pourrait la perdre ».

Enfin le 20 juin, nous organisons notre fête de la Saint-Jean. Le temps était très frais, ce qui nous a permis de boire, avec un peu moins de modération que d'habitude... les divins flacons apportés par nos invités. Le matin, lors du Chapitre exceptionnel, nous avons



intronisé et élevé à la dignité de Commandeur Madeleine Keiffer qui nous prête généreusement les deux clos de Ville et du Boulard. Ce jour là nous procédons à la présentation de notre millésime 2003 qui est fort apprécié.

SYMPOSIUM

(du grec : boire ensemble)

Dans la Grèce antique du 7ème siècle avant notre ère le symposium était une fête où les hommes se réunissaient pour boire, manger et chanter ensemble. Divers sujets tels que la philosophie, la politique, la poésie et les problèmes de la journée étaient abordés.

Dans le même esprit (rajeuni et actualisé) et à l'initiative de Jean-Luc Vergne, premier Grand Echanson de la Confrérie des Côteaux de Sucs-en-Brie et l'un des membres fondateurs

de l'Avis, fut lancé l'idée en 1987 de créer un Symposium des Vignes d'Ile-de-France afin de rassembler amateurs et professionnels autour du vin avec un objectif commun : redonner vie à une ancienne tradition de notre région, cultiver la vigne, faire du vin et le célébrer par de grandes festivités. Tels les grecs anciens se réunissant dans la maison privée de l'un du groupe, le jardin d'Antoine Girot servit de lieu de rendez-vous occasionnel à nos instigateurs auquel était associé Jean-Louis Roux, premier Grand Maître de la Confrérie, qui a réalisé un remarquable travail de préparation et d'organisation de la manifestation inaugurale.

Le premier Symposium, initialement prévu le 12 juin 1988 a été déplacé, en raison d'élections législatives, au dimanche 16 octobre, également deuxième fête des vendanges, fédérant environ 500 vigneron, représentants de confréries amies, historiens, oenologues, personnalités politiques et sucyciennes dans la salle des fêtes, Parc Montaleau à Sucs-en-Brie.

Le programme s'est déroulé autour de quatre ateliers techniques, d'une exposition sur les vignes d'Ile-de-France & de Sucs et leur historique, d'un concours de dégustation « à l'aveugle » et ... de la première dégustation officielle du « Côteaux de Sucs 1987 ».

Chacun des quatre ateliers présidé par un responsable avait pour mission de débattre sur un thème défini : Culture de la vigne par Antoine Girot ; Vinification par Yves Boulesteix ; Histoire et Tradition par Bernard Méa ; Fêtes et Animations par André Tréguier

Une synthèse des différentes commissions a été présentée à l'assemblée générale, sous la houlette de Jean-Louis Roux. Le compte rendu complet



des rapports des quatre ateliers a été enregistré pour la première et dernière fois par une sténotypiste et remis à chaque participant avant de quitter le Symposium.

Des symposiums, au cours desquels de nombreuses récompenses ont été décernés notamment au vin de Sucs, sont désormais organisés tous les deux ans à l'automne par d'autres confréries vineuses à tour de rôle (Suresnes, Joinville-le-Pont, Dreux, Clamart, Gagny, Combs-

la-Ville, Bagneux, Villiers-sur-Marne, Nogent-sur-Marne, Montmartre, Noisy-le-Grand).

Lors du 3ème Symposium des Vignes d'Ile-de-France orchestré par la Confrérie des Maîtres Goustiers de Joinville-le-Pont le 24 octobre 1992, le jury composé de la Compagnie des Courtiers, des Jurés Piqueurs de Vins de Paris et de l'Union française des oenologues a décerné une médaille d'argent au vin des Côteaux de Sucs-en-Brie dans le cadre du premier Concours Régional des vins d'Ile-de-France.

Le 13ème Symposium et dernier en date s'est tenu conjointement par la Confrérie du Clos des Pierrottes de Livry-sur-Seine et la Confrérie des Compagnons d'Irminon de Combs-la-Ville le 19 octobre 2013 ; les thèmes de conférence abordés par les intervenants portaient sur la vigne et le climat ainsi que sur la comparaison entre les vins français et américains, dans le prestigieux cadre du Musée Aéronautique Safran à Réau.

Le traditionnel défilé en tenue s'est étiré jusqu'au Clos des Pierrottes de Livry-sur-Seine pour une dégustation de Chardonnay suivie d'une soirée de gala à Combs-la-ville après l'élection de la Reine du Symposium.

La tenue de symposiums permet de réunir différents spécialistes, conférenciers et personnalités mus par le même désir de partage de connaissances sur un sujet commun qu'est la vigne dans son ensemble.

Ils trouvent également leur utilité auprès des confréries pour la promotion d'un produit, d'une ville, d'une région et la défense des vins, arts de vivre, préservation de l'environnement et tradition vinicole.



L'Aviseur

Fondé en 1985
Bulletin de liaison des membres
de la Confrérie des Côteaux de
Sucs-en-Brie

RESPONSABLE DE LA PUBLICATION

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

Grand Maître de la Confrérie
des Côteaux de Sucs-en-Brie

RÉDACTEUR EN CHEF

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

RÉALISATION

Pascal COUÉ
Françoise JOSSERAN

PHOTOS

André BERGERO
Florence CORNU
Martine FERRY
Denise JAQUET
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

ONT ÉGALEMENT PARTICIPÉ

À CE NUMÉRO

André BERGERO
Michel BOUCLY
Florence CORNU
Antoine GIROT
Denise JAQUET
Jean-Louis ROUX
Roger VILLERET

IMPRESSIION

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

PUBLICITÉ

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