

# L'AVISEUR

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

Site: [www.confrerie-sucy.asso.fr](http://www.confrerie-sucy.asso.fr)

N° 56 - Mai 2013



## L'épître du Grand Maître



**B**elles et gentes Dames, nobles Chevaliers et Seigneurs, mes bons amis,

Lorsque vous lirez ces lignes, notre belle vigne aura retrouvé sa fière allure et se préparera à nouveau à nous dispenser ses fruits. Pourtant, la fin de l'hiver aura été difficile avec un froid vif et persistant jusque dans les premières semaines du printemps, et c'est sous une bise glaciale que les consœurs et confrères se sont retrouvés pour nos premières « joyeuses corvées » afin de tailler nos précieux ceps. Fort heureusement, des consœurs attentionnées avaient préparé pour ces occasions quelques spécialités culinaires chaudes et fumantes afin de nous réchauffer le corps et l'âme à l'heure de la pose après l'effort. Je vous l'assure, personne n'aurait pu citer précisément tous les subtils ingrédients entrant dans ces préparations aussi délicieuses que bienvenues, mais si l'on avait évoqué l'amitié, tous se seraient à coup sûr écriés : Il y en a !

Il en va ainsi dans notre Confrérie où se mêlent la sueur et les rires, les corvées et les fêtes, rares et amicales turbulences et franche cordialité. Demandons maintenant à Bacchus de nous dispenser juste ce qu'il faut de pluie et du soleil pour nous assurer l'automne prochain de belles vendanges.

C'est aussi avec une météo maussade que s'est déroulé notre Chapitre exceptionnel de la Saint Vincent. De nombreux membres de Confréries amies ont bravé les intempéries pour participer à cette fête chaleureuse au cours de laquelle, par décision de notre Grand Conseil Chapitre, nos confrères et amis Patrick Varron et Christian François ont été nommés Grands Prévôts et ont revêtu pour la première fois la robe des Dignitaires de notre Confrérie. Nous avons intronisé plusieurs de nos visiteurs, en particulier Madame Béatrice Gaillot-Déon alors Directeur de la Communication à la Mairie de Sacy et Monsieur Benoît Hopquin désormais célèbre dans notre cité pour ses reportages sur Sacy et les sucyciens.

Très bientôt, le 16 juin prochain, ce sera notre fête de la Saint Jean,

organisée comme habituellement, et sauf intempéries, sous la forme d'un grand pique-nique dans nos vignes. Je vous y donne rendez-vous, ne manquez pas cet événement festif qui sera aussi l'occasion de présenter le dernier cru de notre précieux nectar, le Coteaux de Sacy 2012.

Et continuons, c'est là l'essentiel, à œuvrer pour le renom de la ville de Sacy et de notre vignoble, et à faire la fête sans se prendre au sérieux en partageant avec tous notre joie de vivre... les deux pieds dans la terre et le verre à la main !

NIHIL SERIUM, NISI IOCA !

**SAINT JEAN**

**Chapitre  
Dimanche  
16 juin 2013**



**Prochain Chapitre  
de la Saint Vincent  
prévu le dimanche 26 janvier 2014**

# LE BILLET DU MAÎTRE DE CHAI

Dans l'Avisseur de mai 2012, la plume du Maître de Chai avait dépassé le cadre de l'habituel billet. Une fois n'est pas coutume, et il était bon de rappeler le passé, avec les méthodes et les moyens dont nous disposons pour transformer en « Vin » le jus de la treille.

Avec le temps et l'expérience acquise, les récentes cuvées sont maintenant de bonne facture. La cuvée 2011, entre autres, nous a donné beaucoup de satisfaction et demeure très appréciée par les Confrères et amis de la Confrérie.

Aujourd'hui, nous allons mettre en bouteilles la cuvée 2012, cuvée réduite en volume pour les raisons



que nous avons déjà évoquées, mais digne de faire partie des « cuvées d'excellence » du vin de Sucey.

Les rangs de « Pinot gris » que nous avons vinifié séparément n'ont pas échappé à la restriction mais ont donné 90 bouteilles d'un vin très agréable et aromatique que nous apprécierons volontiers au Vin d'Honneur du Chapitre de la Saint-Jean.

Quid de la future cuvée 2013 ? L'hiver joue les prolongations, mais la vigne est bien taillée. Espérons que la météo sera clémente et saura bien régler le ballet « soleil-pluie » au cours des prochains mois d'été.

## Botanique ?

Si vous tendez l'oreille au mi-temps du printemps, vous entendrez peut-être la petite fleur de vigne confier sa peine au vent.

La nature m'a faite, dit-elle, très discrète et pudique et je me serre si bien dans mon inflorescence que le vigneron qui m'épie pour préparer, cent jours après mon éclosion, les hottes et les futailles, a souvent bien du mal à connaître l'instant.



Pourtant je fais aussi des rêves érotiques où la brise de mai m'apporte le pollen d'une vigne sauvage lointaine et exotique, où la douce caresse de l'abeille de juin me fait goûter la force d'une sève inconnue.

Las ! La sélection cruelle de ceux qui me cultivent, m'a

faite hermaphrodite et sujette, de plus, à m'autoféconder quand je ne sombre pas dans le millerandage ! Plaiguez la fleur de vigne pareillement isolée !

Cet article est dédié au confrère qui souhaitait que l'Avisseur, pour ne pas parler du sexe des anges, parle de celui de la vigne.

Explications :

- La vendange est censée se faire cent jours après la floraison.
- Millerandage : développement des grains sans fécondation.

NB : La vigne sauvage est soit dioïque (avec des fleurs mâles et femelles distinctes, portées par des pieds différents) soit hermaphrodites (les fleurs ont pistils et étamines). C'est très probablement une sélection très ancienne, destinée à supprimer les problèmes de fécondation, qui a fait qu'actuellement les vignes cultivées sont toutes hermaphrodites.

## Aux petits soins pour notre vigne !

Selon le code de la santé publique « Est considérée comme exerçant la profession d'infirmière ou d'infirmier toute personne qui donne habituellement des soins infirmiers sur prescription ou conseil médical, ou en application du rôle propre qui lui est dévolu. L'infirmière ou l'infirmier participe à différentes actions, notamment en matière de prévention, d'éducation de la santé et de formation ou d'encadrement. »

Eh bien, selon le code de la santé bien arrosée, la vigne se doit d'avoir son personnel infirmier sur prescription du maître vigneron pour la préserver des maladies qui la guettent. L'aimable consoeur qui s'est appliquée à remplir ce rôle a pu, grâce à son action efficace par application d'une « potion cicatrisante », empêcher l'installation des champignons et prévenir les infections latentes. Mais surtout, et cela n'est pas le moindre de ses bienfaits, elle a su par sa gaieté et sa bonne humeur réchauffer l'atmosphère, créant ainsi un micro-climat propice au bon développement de la noble plante.



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

**SUPERMARCHÉ**  
**SIMPLY**  
MARKET  
SIMPLY MARKET  
Avenue du Fort  
94370 SUCY EN BRIE  
Tél 01.45.90.70.62

# L'ACTUALITÉ SUR NOS COTEAUX ...

La saison a du retard : alors que je suis au clavier ce 8 avril 2013, ce n'est pas mon complice « Dominique » la tortue qui hiberne encore au pied de son thuya protecteur choisi pour passer l'hiver, qui me démentira !

Après cette longue période hivernale, froide mais sans excès, humide et neigeuse, la météo nous annonce enfin des températures plus clémentes. La nature doit se réveiller rapidement maintenant et la vigne ne fera pas exception.



Le samedi 2 mars, une vingtaine de courageux vigneron n'ont pas failli à l'appel de la première « joyeuse corvée », le thermomètre indiquant trois degrés seulement et « Kocoricco » la girouette un vent nord, nord-est !

Pour réchauffer les présents, ce n'est pas « La Madelon » mais Annie qui est venue nous servir à boire le vin chaud - au Pinot gris de Sucey - apprécié à notre Saint Vincent. Chacun des présents, le verre à la main, prête l'oreille au Vigneron qui rappelle quelques consignes importantes pour le bon déroulement des travaux de la saison.

La faible quantité de moûts - de bonne qualité - obtenue l'an passé était due principalement aux variations météorologiques, à la plantation de jeunes Sauvignon en remplacement de vieux ceps et à un ébourgeonnage un peu sévère.

La taille de l'ensemble du vignoble, commencée le 2 mars et terminée le 30 mars, est très importante pour les récoltes futures ; elle a remporté comme par les années passées, un vif succès auprès des participants malgré le froid vif.

Nous conservons la taille Guyot simple ou double en fonction de l'éloignement des ceps sur le rang et veillerons à un ébourgeonnage judicieux pour obtenir plus de belles grappes.

Nous évitons de blesser les ceps lors de la taille pour éviter au maximum l'esca ravageur.

Les sarments ont été donnés à la demande aux confrères ou broyés et mis au pieds des rosiers.

Après le débourement et la pousse de trois jeunes feuilles, nous appliquerons un premier traitement préventif. Tous les traitements seront comme par les années antérieures aux normes « bio » (uniquement bouillie bordelaise et soufre mouillable)

L'enherbement reste la règle et le désherbage sous le rang est fait mécaniquement.

Pas de traitement chimique pour les insectes : nous respectons les abeilles bienfaitrices de nos apiculteurs amis ; on se doit par contre de piéger le frelon asiatique indésirable !

On trouve également dans nos clos, des rosiers, des casseilles, des arbres fruitiers et aussi des topinambours ! Le greffage en fente d'un poirier sauvage a même été tenté...

Nous devons assurer toutes les autres tâches liées au développement de la vigne et aurons plaisir de vous rencontrer tous les samedis matin, ou lors de notre Saint Jean traditionnelle qui se déroulera cette année le 16 juin à la « Vigne du Clos », ou lors d'une visite en groupe demandée (associations, écoles, etc) et bien entendu lors de nos vendanges ouvertes à tous en octobre.

Si nos activités liées à la vigne nous obligent à quelques heures de labeur par tous les temps, combien c'est agréable et sans prix de partager en fin de matinées entre amis autour d'une table improvisée mais toujours bien garnie, des spécialités culinaires personnelles de plats et desserts, des fioles de vins divers (toujours avec modération), des bonnes blagues et des nouvelles des absents parfois représentant notre confrérie chez des confréries amies.

Nous serions bien inquiets si vers 11h30 nous ne voyions pas poindre Antoine, une saucisse sèche dans une main et sa bouteille de gewurztraminer dans l'autre pour parfaire l'ambiance.



## Un chien dans la vigne

On savait déjà que des voyous fréquentaient sporadiquement nos rangées de ceps jusqu'à y détruire quelques pieds et incendier notre apprentis, mais on avait pas encore surpris cette intruse posant telle une star au pied de notre Bacchus.

Non adhérente mais amie fidèle de l'une d'entre nous venue partager les travaux du samedi matin et les pique-niques dans le froid glacial qu'apporte le vent du nord, comme le montre Kocoricco, elle a su divertir la compagnie par sa gaieté.

L'atmosphère se réchauffe au fil des semaines, au gré de l'apport de plats mijotés (eh oui !) et de l'ambiance créée par la verve de nos amuseurs facétieux, parfois malgré eux !

Comment ne pas intégrer cette laborieuse et joyeuse équipe qui n'a de cesse que de conjuguer belle oeuvre et détente !

# ROBES ET PLUMES

## Le Nougat de Tours

Notre Confrérie a participé au 14ème Chapitre solennel de la Confrérie Gourmande du Nougat de Tours et autres Poulchèries Tourangelles qui a eu lieu dans les salons de l'Hotel de Ville le samedi 9 mars 2013.



Après un vin d'honneur d'accueil, quarante sept confréries ont défilé dans les rues de Tours précédées par la Banda, par l'association Animation Renaissance Amboise en habit renaissance, par le porte-bannière et ses mascottes et par le Grand Maître Claude Soyer entouré de ses Dames de Cour. Enfin, les dignitaires de la confrérie, tous de bleu vêtus, terminent le défilé qui s'est déroulé par un temps de printemps.

Puis, le chapitre s'est tenu dans la magnifique salle des mariages. Claude Soyer n'a pas manqué de rappeler combien les spécialités locales de nos provinces doivent être préservées et exportées. Cinquante intronisés, dont Patrick Varron de notre Confrérie (par surprise !), ont juré de faire connaître ce merveilleux gâteau qu'est le Nougat de Tours. Ensuite, nous sommes conviés au dîner de gala ; les merveilleux vins de Touraine accompagnent les plats.

Le lendemain dimanche à midi, rendez-vous chez Frédéric Bourillon Dorléans à Rochecorbon près de Tours pour la visite des caves rupestres, caves troglodytes du 15ème siècle. Après la visite et la dégustation de délicieux vins de Vouvray Dominique Briquet nous régala avec ses fouées et ses spécialités cuites au four.

Deux très belles journées passées dans le « Jardin de la France » au bord de Loire, dernier grand fleuve sauvage.

## Nos peines

Huguette-Laure Liotard-Brière notre doyenne venue rejoindre notre Confrérie, à l'âge de 90 printemps, vient de nous quitter, sa jeunesse d'esprit égayait les confrères au travail sur la vigne où elle venait souvent. La malice de ses yeux restera dans nos souvenirs.



Nous avons appris également avec peine le décès de Valérie Curtis, femme de feu Ray président des Camberley Amateur Winemakers. Intronisée à Sucy lors de leur première visite. Nous nous souviendrons de sa chaleureuse présence.

## Confrérie du Clos de Clamart

Nos amis de route depuis 1986 avaient organisé leur grand chapitre de printemps par un temps d'hiver le samedi 30 mars de l'an 2013.



Après une collation prise dans une des salles de la Mairie les onze confréries en ordre de marche parmi lesquelles la nôtre, représentée par trois de ses membres, ont parcouru par un froid glacial les rues de la ville nommée autrefois « Clamart le Vignoble » jusqu'au clos Franquet planté de sémillon remplacé progressivement par du chardonnay.

Face aux rangées de ceps, la Grange Franquet restaurée à l'ancienne abrite le chai ainsi qu'un musée dédié aux vieux outils de vigneron et a servi de toile de fond aux danseurs de bourrée accompagnés d'instruments de musique traditionnels.

De retour à la Mairie après un détour par les caves Abraham où sont entreposées les bouteilles de vin clamartois, les photos de groupe ont laissé place ensuite aux intronisations (dont Denise Jaquet au titre de Chevalier d'honneur) en présence de personnalités locales et de la non moins représentative Miss Cougar France 2012 très sollicitée par les messieurs de tous âges. Un dîner dansant a clôturé la journée.

Nos parcours parallèles depuis de longues années ainsi que nos échanges réguliers ont permis de tisser des liens étroits entre notre Confrérie et celle de Clamart, en tenue d'apparat bleu et or, à qui nous adressons nos remerciements pour son accueil.

## Saint Vincent 2013

Etaient présentes à notre Chapitre de la Saint Vincent 2013, les confréries ci-dessous :

L'Ordre de Santa Cruz de Bolivie (Belgique), la Confrérie des Chevaliers du Livarot (Le-Mesnil-Durand), la Confrérie des Chevaliers du Pont l'Evêque (Deauville), La confrérie du Boudin Blanc d'Essay (Le-Mesnil-Durand), la Confrérie Gourmande du Nougat de Tours et autres Poulchèries Tourangelles (Tours), la Confrérie des Goûteurs de Bernache Vouvillons (Vouvray), la Confrérie des Lichonneux de la Tarte Tatin (Lamotte-Beuvron), la Confrérie de la Gastronomie de Flers (Flers-de-l'Orne), la Confrérie des Chevaliers du Goûte Boudin (Mortagne-au-Perche), la Conseil des Echansons de France (Paris), la Confrérie des Chevaliers du Brie de Melun (Melun), la Confrérie le Clos des Vieilles Murailles (Mantes-la-Jolie) et la Confrérie de la Féronne Haute (Rosny-sous-Bois).

# LA SAGA DE LA VIGNE DE SUCY ET DE LA CONFRÉRIE DES COTEAUX (XIX) (Juillet 2001 – Juin 2002)

Après un printemps bien chargé, nous terminions le XVIII<sup>e</sup> épisode de la saga par ces mots : « Heureusement Juillet était en vue et un repos bien mérité se profilait à l'horizon, pensait-on ». Mais l'été ne fut pas si calme que ce que l'on pouvait espérer : La météo fut catastrophique, entraînant de sévères attaques de mildiou qui nécessitèrent de nombreuses séances de traitement sur la vigne. Celles-ci s'interrompirent heureusement, à la mi-septembre, pour les traditionnelles fêtes de Sucs : Ban des Vendanges, Foire à la brocante et Fête des Associations, mais reprirent à la fin du mois ce qui nous obligea d'avancer la vendange prévue le 14 au 7 octobre. La récolte, contrairement à ce que l'on aurait pu craindre ne fut pas catastrophique, on récolta 900 litres qui finiront par titrer 11.5°.



Dans le courant de l'automne le musée se remplit (il est même question de nommer un Grand Conservateur). On réaménage le cellier pour augmenter sa contenance. On réfléchit à Cocorico et on propose de privilégier l'adhésion de vignes locales à celle de confréries non vineuses. Le 15 décembre nous accueillons trente-cinq nouveaux adhérents dans nos caves.



En cette fin d'année, on parle parité au sein du Conseil Chapitral, et l'un d'entre-nous écrira dans l'Avisseur N° 33 : « Parité : tout à fait. Les consœurs sont moins nombreuses que les confrères - ce que chacun regrette dans le silence de sa charge – mais qu'à cela ne tienne, le Grand Conseil Chapitral, afin de rétablir l'équilibre, les encourage à travailler plus et les autorise à boire avec une plus petite modération ».

S'agissait-il d'un présage ? Toujours est-il que le 27 janvier 2002, lors de la Saint-Vincent, nous installons notre Vième Grand-Maître qui est... une femme ! Une nouvelle ère s'ouvre à la Confrérie d'autant plus que ce même jour, un jeune, très jeune-homme,



prend la robe et qu'il s'avèrera plus tard être l'un des membres actifs de la Confrérie. (Vous lui devez la mise en page du bulletin que vous êtes en train de lire). Le 22 janvier, comme chaque année, nous étions nombreux à la Saint-Vincent de Champlitte.

En février, petite révolution, il est décidé de passer à la vinification en cuve inox, au lieu de celle en résine de synthèse, mais des



nostalgiques demandent à ce qu'on la termine en fûts... Il est décidé qu'une partie de la récolte 2001 soit enfûtée, ce sera la dernière fois.

Le 6 avril nous participons à l'inauguration de la Vigne de Chennevières sur Marne, et peu après paraît une plaquette : « De vignes en Guinguettes » éditée par le Conseil Général du Val de Marne à laquelle nous avons collaboré.



Pendant toute la durée du printemps les « joyeuses corvées » se multiplient et pour savourer dans le confort les pauses casse-croûte habituelles il est



installé dans le clos un coin de convivialité avec barbecue qui sera inauguré le 8 juin par un méchoui de mémoire.

En juin, le 22, dégustation du sucy 2001 dans les caves du Château et le lendemain fête de la Saint-Jean avec de nombreux participants : un seul problème, le traiteur s'était trompé pour le nombre de convives et il n'y en avait pas pour tout le monde, alors on a tout partagé, notamment les vins tirés de nos caves, mais notre Grand Argentier, organisateur de nos festivités s'en souvient encore...

A cette époque, nous apprenons avec tristesse le décès de Camille Lautier, ancien instituteur, membre fondateur de l'AVIS, c'est lui qui avec ses élèves avait replanté la vigne à Sucs.

Cet été La vigne se porte bien, et promet une belle vendange. Il est alors décidé que pour la première fois nous vendangerons sur deux jours : le samedi, vendange sélective par les membres du Conseil Chapitral, et le dimanche, vendange publique. On vous en reparlera dans le prochain numéro.

# LE TABLIER

A l'origine, il n'y avait pas d'étape intermédiaire entre la hotte et la robe.

Le premier d'entre nous qui ait porté un tablier fut Paul Le Roch le jour du premier symposium. Paul avait déjà la hotte, mais pas encore la robe.

Il s'était révélé d'emblée comme un des plus actifs d'entre nous. N'ayant pas la robe, il n'avait pas à se joindre à nous lorsque nous étions en grande tenue pour défilé ou pour quelque cérémonie. Il était donc libre de courir de droite et de gauche pour veiller à tel ou tel détail, transmettre des messages ou répondre éventuellement aux questions des autres participants ou du public. Pour être immédiatement identifiable comme des nôtres bien que ne portant pas la robe, il avait, en plus de sa hotte, un tablier et un canotier. Mais ce tablier n'était pas alors l'insigne d'un grade particulier.

Quelques années plus tard, l'idée nous vint de prévoir que toute personne intronisée puisse se procurer et porter un tablier fait dans le même tissu que les robes, orné du même galon doré et d'une médaille de la Confrérie.

Ainsi, d'une part nous augmentons la visibilité de nos délégations lors de nos sorties, d'autre part cela permettait de nous identifier facilement même lorsque nous enlevions la robe, devenue trop encombrante une fois les cérémonies et les solennités terminées.

A l'origine, il y avait deux modèles de tabliers : un tablier pour les femmes et un pour les hommes (les hommes portant en outre un nœud papillon fait dans le même tissu et porté avec une chemise blanche). Mais par la suite nos dames, le trouvant plus seyant, ont préféré porter le même tablier que les hommes.

Le plan de coupe permet, sans aucune perte, de tirer deux tabliers d'une largeur de tissu.

Seul Yves portait un tablier différent que lui avait fait une amie dans un tout autre tissu, d'un autre rouge, sans galon doré et même, me semble-t-il, sans médaille.



Ce n'est qu'en 1998 que, pour les premières fois, on a remis des tabliers, comme distinctions. Tout d'abord le 17 janvier, lors du chapitre de la Saint-Vincent, on remit solennellement des tabliers à deux impétrants en leur conférant les titres spéciaux de « Gente

demoiselle » et de « compagnon ». En effet, tous deux s'étaient énormément impliqués dans des multiples activités de la Confrérie et nous voulions que leur zèle exceptionnel soit reconnu. Mais ils n'étaient pas encore majeurs alors et comme notre hotte est en forme de taste-vin il nous avait fallu imaginer une autre façon de leur accorder une distinction méritée. Ils furent ainsi les deux seuls à jamais porter le tablier sans la hotte.

Puis au mois de juin suivant, lors du chapitre de la Saint-Jean, on conféra le titre, de « Grand Conseiller in partibus » à notre fidèle ami, Albert Widmann de Bietigheim qui portait déjà la hotte et à cette occasion on lui remit solennellement un tablier.

Mais ce ne fut qu'en 2003, lors de la refonte de notre règlement sous l'égide de notre sixième Grand Maître, que fut créé, plus de quinze ans après la fondation et l'installation de la Confrérie, l'échelon nouveau d' « Officier », intermédiaire entre ceux de « Dame de cour » ou « Chevalier » et celui de « Grand dignitaire ».



Désormais seul ce titre, étape intermédiaire dans le cursus honorum de la Confrérie, donne droit de porter le tablier.

(A suivre : « La cassette du Grand Argentier »)



## 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

Hubert CALMET  
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  
Catherine JOSSERAN  
Jean-Louis ROUX  
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



**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