Eriba Info

ERIBA CLUB SUD OUEST

n°56
1ème semestre
2016

Edito

Bonjour à tous. Au moment où vous recevez ce bulletin, l'année est déjà bien entamée : nos rencontres nationales de Brantôme s'ouvrent, avec 52 équipages participants. Cela me rend heureux, car nous constatons ainsi la vitalité de nos trois clubs.

Après la réussite de notre séjour sans caravane à Vic-sur -Sère, nous avons eu le regret de devoir annuler celui prévu dans l'Entre-deux-mers, en raison d'un nombre insuffisant de participants. Mais les organisateurs, et je les en remercie tout particulièrement, ne se sont pas découragés pour autant et reprogramment déjà cette magnifique sortie pour 2017.

Vous trouverez dans le bulletin le détail précis du calendrier pour 2016, et je vous laisse donc le découvrir.

Mais en tout cas, l'ensemble des sorties montre bien à quel point nos centres d'intérêt sont divers. L'année dernière, nous étions devenus incollables sur l'élevage des escargots, le ramassage des moules, les calvaires bretons, le bouddhisme, les pharmacies des anciens hôpitaux, les lavoirs… Cette année nous rencontrerons des châteaux, des églises romanes, des fresques, mais également des laboratoires de pointe, des élevages, des parcours dans la nature, le spectacle du Puy-du-Fou, sans oublier quelques découvertes gastronomiques régionales… Notre club est vivant, très vivant, avec ses hauts et ses bas, ses réussites et ses échecs (temporaires) mais comme tout être vivant, il nous faut le nourrir, l'entretenir. Que nous préparez-vous donc pour 2017 ? Saint-Émilion, comme je l'écrivais plus haut, une sortie à l'étranger, Arc et Senans, sont déjà bien avancés. Je sais que d'autres parmi vous, sachant rester jeunes, dynamiques et enthousiastes, ont déjà des projets en préparation.

Il ne me reste plus qu'à souhaiter que cette année 2016 soit pour vous tous pleine de découvertes joyeuses, en attendant notre assemblée générale qui entérinera notre programme 2017, sûrement tout aussi passionnant,.

Sylvain MAGE
Président

Sommaire

Infos Les C.A. et l'A.G. p. 3

Rencontres
Vendée Bocage - Isère p. 11
AG a St Amans Soult p. 12

Comptes Rendus
Pornichet par C. et J. Megelink p. 13
St Antonin N. Val par D. Angles p. 17
Vic sur Cère par M. Aubès p. 24

Rubriques
A Table par L. Cacheleux p. 26
Escale par R. Excoffier – B. Zirotti p. 27
Portrait par R/JM Prenot - J. Aubès p. 28
Création par B. Barroquin - J.aubès p. 31
Organigramme des 3 Clubs p. 34

Assemblée Générale à Saint Amans Soult (81) du 20 au 27 septembre

Association loi 1901
Secrétariat 36, Rue de Montcalm 12000 RODEZ Tél : 07.81.58.48.79
Email : eribaclubsudouest@free.fr Site Internet : http://eribaclubsudouest.free.fr

------ Pornichet ----- Pornichet ------

(Clichés Jean Megelink)

---- rencontres ------ rencontres -----

Vendée Bocage

Du 12 au 19 juin Marité et Bernard BARROQUIN nous invitent dans leur « Vendée ». Point d'orgue de cette Rencontre le Parc mondialement célèbre du « Puy du Fou », et le fabuleux spectacle nocturne « la Cinécénie ». Nous pourrons prolonger l'aventure et découvrir l' « Historial de la Vendée » un lieu de mémoire au milieu d'un environnement exceptionnel, visiter les Musée du Textile et de la Chaussure, nous promener dans le Parc oriental de Maulevrier et bien sûr arpenter les rues du centre historique de Nantes. Les nourritures terrestres ne sont pas oubliées puisqu'après un succulent Pot d'accueil vendéen nous poursuivrons par la dégustation des meilleures spécialités de cette région. Une Rencontre à ne pas manquer !

(*Clichés internet*) *Marité et Bernard Barroquin*

==========

Séjour au camping municipal du Sappey en Chartreuse (Isère)

Nous avons le désir, France et moi, de proposer du 18 au 24 juillet, une sortie Ériba un peu différente des visites de divers monuments… Au programme sont prévus : Le Labo de glaciologie, pour l'étude et la recherche sur le carottage et les analyses de la composition des prélèvements dans la calotte glacière du pôle Sud et le Laboratoire Adaptation et Pathogénie des Microorganismes, recherche tournée vers le monde vivant. Ces deux labos devraient être visités par groupes d'une dizaine de personnes alternativement dans l'un et dans l'autre, vers la fin du séjour.

Une approche des transports Grenoblois (Tram) soit les ateliers ou le PC est en attente. Le téléphérique de Grenoble pour gagner La Bastille dominant la ville de Grenoble. Le musée de la viscose qui devrait rappeler à beaucoup d'entre nous l'arrivée du fil synthétique dans notre garde-robe. Le Mont St Eynard et son histoire, 1000m de falaise sur la vallée de l'Isère en amont de Grenoble, avec un petit resto pour le plat typique le « gratin Dauphinois ». La Fontaine Ardente… Nous serons basés à 12 km de Grenoble, 1000 mètres d'altitude ce qui donnera à nos globe-trotteurs l'occasion de prendre leur temps pour hisser leur demeure jusqu'au Sappey. A bientôt !

France et Guy Coursange (Clichés Guy Coursange)

---- rencontres ------ rencontres -----

Assemblée Générale à Saint-Amans-Soult du 20 au 27 septembre

Thérèse et Pierre TARBAGAYRE seront les ordonnateurs de ce grand moment de la vie de notre association, la rencontre annuelle-Assemblée Générale qui clôt nos activités de l'année.

Ils ont choisi Saint-Amans-Soult destination idéale pour découvrir les richesses naturelles de la Montagne Noire et du Parc National du Haut-Languedoc. A partir du village, plusieurs randonnées nous permettront d'aller à la découverte de forêts de hêtres et de sapins. Le sentier des Gentilshommes verriers, la voie verte, sentier pédestre très facile, et bien d'autres parcours nous attendent…

Mais rassurez-vous nous ne ferons pas que de la randonnée, nous irons aussi à la découverte du patrimoine, car Saint-Amans est bâti dans le sillon du Thoré, vallée qui toujours a relié les hommes.

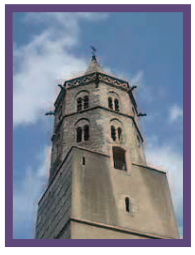
Accueillis dans le sympathique camping du village, nous partirons visiter la Moutonnerie de Mazamet qui retrace l'épopée de l'industrie lainière du Tarn sud après le 19ème siècle, nous retomberons en enfance à la Maison du bois et du Jouet d'Hautpoul… Le sentier d'interprétation du Puech Balmes nous permettra de découvrir un milieu naturel peu connu : la tourbière ou « sagne » en occitan. Nous assisterons à un spectacle offert par la municipalité dans la confortable salle du Tortill'art. Nous nous promènerons dans le village où naquit en 1769 Jean-Dieu Soult, qui devint Maréchal d'Empire, proclamé par Napoléon « le premier manœuvrier de l'Europe », et entreprit à partir de 1814 une carrière politique.

Les plus courageux ou les plus gourmets pourront profiter d'un moment libre pour partir à la « chasse » aux cèpes dans les forêts environnantes, si le temps s'y prête, ce sera la pleine saison !...

Enfin, bien sûr, nous participerons à notre assemblée Générale, suivi d'un banquet servi dans la salle de l'orangerie du Château de Saint-Amans-Valtoret à côté du camping.

A bientôt au Camping Vallée du Thoré-La Lamberthe à St Amans Soult.

Jean Aubès (Clichés Internet)



ERIBA CLUB SUD OUEST

-- compte rendu -- compte rendu --

RENCONTRE A PORNICHET, du 10 au 17 septembre 2015

Le jeudi 10, jour d'arrivée, nous nous sommes retrouvés dans la soirée pour un sympathique repas d'accueil sous le barnum du camping.

<u>Vendredi 11</u>

Beau temps pour la photo du groupe prise par Ouest France St Nazaire.

L'A.M. départ pour la visite de la Brière en chaland seul moyen de déplacement autorisé sur l'eau. Valentin, notre excellent guide nous attend. La Brière a une superficie de 22.000 km carrés et 560 km de canaux navigables. Le retour au point de départ se fera en calèche.

La Brière est classée parc naturel régional.

Au retour, arrêt à Kerhinet, village aux toits de chaume, réhabilité par les Brièrons.

-- compte rendu -- compte rendu --

Le soir, apéro suivi du repas. Quelle surprise ! un cochon (noir) rôti à la broche, délicieux, copieux, accompagné de flageolets. Le brave animal était tellement « potelé » que nous en ferons un 2ème repas de lendemain.

<u>Samedi 12</u>

Beau temps.

Direction les halles. Magnifiques étals de poissons et crustacés.

L'après-midi, Saint Nazaire pour la visite du sous-marin l'Espadon, très intéressante et instructive sur la vie que mènent durant plusieurs mois les sous-mariniers. Puis, départ vers le port pour une visite guidée par Alain. Les 2 bateaux russes sont toujours là ! Gigantisme des installations, des paquebots en construction.

Visite de l'écomusée.

Le soir, rencontre avec 2 pipers (cornemuse écossaise) qui nous ont régalés de musique celtique.

-- compte rendu -- compte rendu --

Dimanche 13

Temps couvert mais pas de pluie.

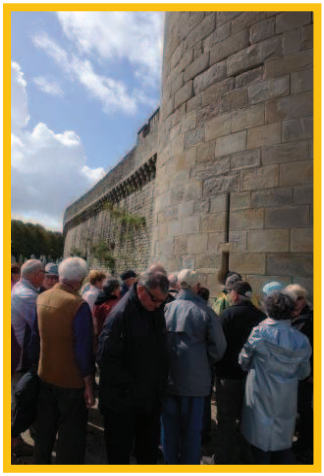
Dégustation de vins nantais présentés par le producteur lui-même.

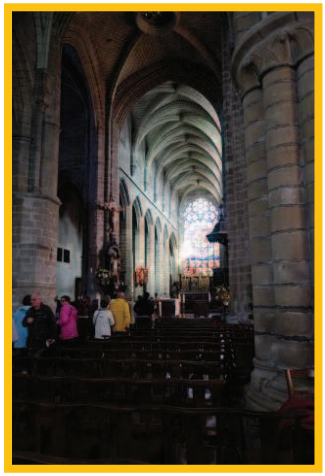
L'A.M. visite de Pornic. Puis direction le sémaphore de Saint-Gildas. Démystification des phares, sémaphores, signaux et drapeaux : très intéressant.

Lundi 14

Pêche aux moules pour le repas du soir. 50 kg ! Il faut bien ça pour les 38 éribistes affamés.

L'A.M. visite des marais salants de Guérande avec explications sur le dur travail des paludiers durant les 2 mois de l'été. Au retour, gros travail de grattage des moules. Les cuisiniers amateurs prennent le relais pour la cuisson.



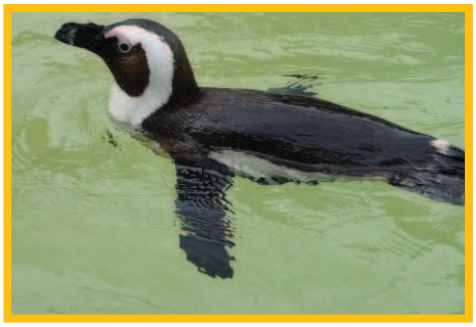


-- compte rendu -- compte rendu --

Mardi 15

Ferme hélicicole. Vie de l'escargot de sa naissance à l'assiette, suivie de la dégustation.

Visite guidée à l'Océarium. Abondantes explications sur les poissons, coraux, anémones, tortues. Repas des manchots, requins, raies, etc.



Mercredi 16

Départ pour Saint Marc sur Mer, plage de M. Hulot, pour le déjeuner de fin de séjour. Nous finirons l'après-midi chez Jacqueline et Alain autour d'un café.

Jeudi 17

Fin du séjour et départ pour l'A.G. pour certains.

Un grand merci à Jacqueline et à Alain qui nous ont permis de vivre des moments que nous ne sommes pas prêts d'oublier.

Claudette et Jean MEGELINK (Clichés Jean Megelink et Madeleine Aubès)

Ont participé à la Rencontre :**Noëlle ANTONINI, Madeleine et Jean AUBES, Marité et Bernard BARROQUIN, Françoise BLANCHARD et Claude BEIS, Josette et Claude BONIN, Osmane et Claude BOURGET, Jean-Claude CATINEAU, Gisèle et Raymond EXCOFFIER, Marité et Marcel FINOT, Chantal et Jean-Pierre FORTIER, Elyette et Théo GACHOT, Nicole et Sylvain MAGE, Rosette et Serge MALEK, Claudette et Jean MEGELINK, Jacqueline et Alain MOYON, Mireille MOUILLEAU, France et André NIVAULT, Dominique et Alain PAIRIS, Renée et Jean-Marie PRENOT, Maryvonne et Janos VALOCZY, Bernard ZIROTTI.**

-- compte rendu -- compte rendu --

Assemblée Générale à Saint Antonin Noble Val (82) du 19 au 25 septembre 2015

Samedi 19 septembre

Repas Franc-Comtois élaboré par Jean-Marie et son équipe, tous super-performants.

Dimanche 20 septembre

Repas en commun, Boules et Piscine.

Lundi 21 septembre : Fabrication et, surtout, essayage de chapeaux.

Mardi 22 septembre :

En voiture à 9h15, c'est vers Caylus que nous partons. Après avoir posé les véhicules au pied du village, nous montons faire le tour de l'église et déambulons dans ce village moyenâgeux. Sous la belle halle ancienne et sur la place qui la jouxte, nous tombons sur un vrai marché de producteurs locaux. Les emplettes vont bon train pour compléter le piquenique de midi et quelques autres agapes. Pour rejoindre nos carrosses, tout le monde suit notre G.O dans une descente d'enfer….pour atterrir dans un cul-de-sac !!! Un groupe suit Eliane qui remonte vers le village pour prendre une rue latérale et se recaler vers notre parking ; Un autre me suit dans le val pour arriver directement en bordure du plan d'eau auprès duquel nos 4 roues nous attendent sagement. Nous attendrons un bon moment le groupe de la G.O qui aura finalement effectué un bon détour ! (Je n'avais pas précisé que je connaissais un peu le coin y ayant participé à plusieurs courses d'orientation…).

Suite de la matinée à la conserverie familiale Ramond, « les conserves d'autrefois », sise à la sortie de Caylus. Une vingtaine de personnes transforment et commercialisent, localement et par correspondance, la viande de canards gras mulard élevés dans la région, ainsi que gibier et plats cuisinés. Après la visite de l'atelier de préparation et conditionnement, nous avons pu déguster quelques échantillons de foie gras, rillettes et pâté. Bien sûr, les emplettes furent de mise.

En route vers le château de Cas, nous croisons une partie du groupe qui passe à contre-sens… 200m plus loin, nous comprenons la raison de ce contre sens : le véhicule d'un « Fangio » a mal abordé un virage gravillonné de frais et bloque les 2 voies de la route ! Demi tour et, sans GPS, nous nous lançons dans un périple au milieu d'une campagne inconnue de tout mon équipage, avec une carte routière ignorant les voies communales…

-- compte rendu -- compte rendu --

Notre flair castral nous amène finalement au parking du château, en ayant profité au passage de vues plongeantes sur la demeure que nous n'aurions pas appréciée par la voie officielle !

Nous piqueniquons dans les anciennes écuries du château, grande salle voûtée, aménagée de neuf mais un peu bruyante.

C'est « Cendrillon » qui nous fait visiter ce château, propriété du Comte de Lastic, qui l'a entièrement reconstruit après qu'il ait été abandonné sur plusieurs décennies.

Durant la visite, nous avons croisé à plusieurs reprises des jeunes entrepreneurs qui réalisaient un book photographique publicitaire pour une nouvelle ligne de vêtements : « futur ». Mannequins, voiture de luxe et mises en scènes ont été un intérêt complémentaire à celui du château pour un bon nombre d'entre nous.

Mercredi 23 septembre :

En longeant la très belle route des gorges de l'Aveyron, nous rallions Penne. C'est un joli village perché sur une ligne de crête, surplombé par un château juché sur un éperon rocheux. Quelque peu en ruine, le château est une propriété privée, visitable. D'importants travaux en cours ont pour objectif de reconstruire les rares parties pour lesquelles des documents visuels existent.

C'est avec vue panoramique sur le site que nous avons déjeuné au restaurant « les terrasses de Penne ». Repas bien apprécié comprenant un farçou dit aveyronnais (NDLR : il s'avère que la famille aveyronnaise de la patronne faisait les farçous de la façon ici proposée, qui n'a pas grand-chose à voir avec le farçou aveyronnais « traditionnel »…mais c'était quand même très bon !), filet mignon de porc aux abricots et pruneaux, gâteau de pommes de terre et légumes, trilogie de desserts. La légère côte nous séparant des voitures a parue bien rude pour certain(e)s…

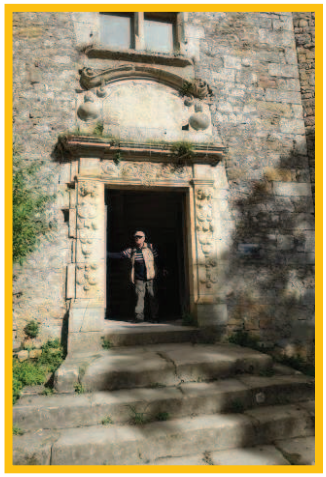
Après avoir posé les voitures au bas de Bruniquel, la grimpette pour accéder aux châteaux a été lourdement vécue pour les estomacs bien chargés.

-- compte rendu -- compte rendu --

Après avoir formé deux groupes, nous avons découvert ce site particulier : deux châteaux : le vieux commencé en 600, le « jeune » construit du XIII° au XV° siècle. Ce sont des querelles successorales qui ont entraîné cette disposition : les demeures des 2 familles des vicomtes-cousins étaient séparées par un immense mur qui ne sera détruit que quand l'une des deux n'aura plus de descendance, et que le vicomte du château vieux annexera le château neuf en 1780.

Cet ensemble de châteaux sera habité jusqu'en 1950. Il sera vendu aux enchères en 1987, adjugé à la commune de Bruniquel.

Bruniquel, aujourd'hui parmi les « plus beaux villages de France », s'est enrichi avec ses marchés et foires, et l'octroi de la navigation sur l'Aveyron, rivière qui passe aux pieds du château.



En 1975, ces lieux ont été le décor naturel du tournage de scènes du film « le vieux fusil », avec Romy Schneider et Philippe Noiret.

Après avoir déambulé au hasard des rues de Bruniquel, chacun est parti de son côté, certains ayant fait le bon choix de pousser jusqu'à Puycelci, magnifique village fortifié sur un promontoire.

<u>Jeudi 24 septembre</u> :

Après la grasse matinée, nous sommes un bon groupe qui part pour une petite balade de 2h, au depuis le camping, accompagnés de personnel du camping. Nous traversons St Antonin, puis montons au milieu d'un cirque naturel.

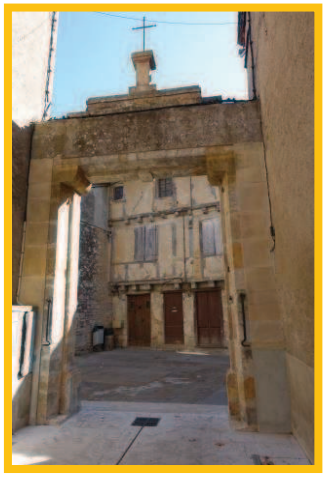
L'après-midi nous verra débarquer à Montricoux pour découvrir les œuvres de Marcel-Lenoir (Montauban 1872 – Montricoux 1931) dans un musée atypique.

Claude Namy (capitaine au long court décédé en 2006), à acquis ce château en 1979 pour y pendre les œuvres de Marcel-Lenoir dont il a fait l'acquisition auprès de sa veuve.

-- compte rendu -- compte rendu --

Notre guide est Mme Namy, veuve du capitaine et passionnée de son projet. Bien que n'ayant pas été en relation avec l'artiste, Mme Namy et la famille de son époux, ont été en proche relation avec la veuve de Marcel-Lenoir.

Elle nous fera découvrir, dans toutes les pièces du rez-de-chaussée du château, demeure estivale familiale, les différentes toiles de Marcel-Lenoir, essentiellement composées de thèmes religieux, de paysages et de natures mortes. A ses explications détaillées sur la réalisation de l'œuvre s'ajouteront des anecdotes et autres commentaires truculents sur leur vie autour de cette œuvre. Vu l'état du lieu et quelques réflexions, nous pouvons déduire facilement que la fortune familiale a déjà été engloutie dans ce projet.



Après avoir fait le tour du village, aux belles façades à pans de bois, nous partons pour Nègrepelisse. Nous en ferons rapidement le tour avec la visite de l'église, entièrement peinte, et un saut aux ruines du fort devenu le « centre d'art et de design La Cuisine » (fermé à 17h…).

La journée se termine par un sympathique « banquet pizza », au camping.

Vendredi 25 septembre :

La matinée libre permet de faire un peu de rangement, des courses, une balade sur les crêtes dominant le village….

L'après-midi, un jeune guide à la voix posée et bien audible nous fait découvrir St Antonin-Noble-Val. Nous déambulons dans les ruelles et découvrons nombre de façades à pans de bois, plus ou moins ornées de sculptures représentatives.

A ce jour, St Antonin compte 2000 habitants dont 900 intramuros. Au moyen-âge, il y avait 5000 à 7000 habitants. Plusieurs facteurs sont à l'origine de la richesse de St Antonin : carrefour de voies de communications puisque aux limites de 3 anciennes provinces : le Quercy, l'Albigeois et le Ruthénois. Voies terrestres, mais surtout navigables puisque les gabares circulaient sur la rivière Aveyron.

-- compte rendu -- compte rendu --

« St Antonin » était le patron d'un important monastère ici installé ; « Noble-Val » vient de la position de ce village au confluent des rivières Bonette et Aveyron.

La ville est traversée de plusieurs canaux construits par les moines, alimentés en amont par la bonnette. Une grande partie d'entre eux est sous-terraine.

Jusqu'en 1930, les tanneries représentaient l'une des activités économiques des plus importantes. Nous avons eu la chance d'entrer dans l'une d'elles, datant du XIV°. Il y en eu jusqu'à 30, alimentées en peaux de moutons élevés sur tous les causses alentour. Qui dit peaux de moutons, dit laine. Bien entendu, le cardage et le tissage de la laine s'ajoutèrent à l'activité économique, d'autant que la réputation des toiles d'Antonin dépassait largement les frontières régionales. Toutes ces productions manufacturées étaient exportées par bateau jusqu'à Bordeaux.

En 1930, la crue impressionnante de l'Aveyron, l'eau étant montée à 8 ou 10m dans la ville basse, a entraîné nombre de bouleversements : arrêt des tanneries, avortement d'un projet de thermes, remodelage de quartiers bas avec destruction de pâtés de maisons…

Notre guide nous a ouvert un ancien moulin à huile de noix, mu par âne ou vache, encore mis en service pour certaines manifestations locales.

Nous avons fini la visite sur la place de l'ancien marché, dans la ville haute. Lecture nous a été faite de la façade de la « maison romane », plus ancien monument civil français, construit en 1125. Magnifique.

Nombreux furent ceux qui repérèrent un fabricant artisanal de glaces ; c'est benêt… juste au point de séparation avec notre guide !

-- compte rendu -- compte rendu --

En début de soirée, nous avons apprécié la projection du film des rencontres de l'année, réalisé par Alain Pairis. Très beau travail qui relate tant de bons souvenirs pour tous. Ce film peut être téléchargé sur internet.

Pour parfaire le tout, nous avons eu droit à une distribution de glaces, comme au ciné ! Avec les cols des polaires montés aux oreilles, honneur a été quand même fait aux crèmes glacées…

Quelques groupes se sont ensuite formés pour aller taper les cartes.

<u>Samedi 26 septembre</u> :

Rendez-vous est donné, au camping, à 10h, pour l'assemblée générale. Vu que nous étions installés sous un auvent ouvert de 3 côtés, l'atmosphère fut un peu fraîche… Pas du tout à cause des participants, mais à cause de l'arrivée tardive du soleil…

A midi nous avons mangé une paella élaborée par le gérant du camping, toujours sous le même auvent.

Beaucoup de départs dans l'après-midi ont vite vidé le camping.

Merci à Eliane qui s'est démenée, toujours égale à elle-même, et à la discrète Colette qui l'a bien secondée.

Didier Angles (Clichés Madeleine Aubès)

Equipages adhérents présents : Didier ANGLES – Noële ANTONINI – Madeleine et Jean AUBES – Marité et Bernard BARROQUIN – Lucette BELLUTEAU – Gabrielle et Yves BERENGIER – Jacqueline et Claude BONIN – Osmane et Claude BOURGET – Françoise et Michel BUCHAUD – Gisèle et Jean Claude CATINEAU – France et Guy COURSANGE – Gisèle et Raymond EXCOFFIER – Chantal et Jean-Pierre FORTIER – Colette HAON – Nicole et Sylvain MAGE – Rosette et Serge MALEK – Claudette et Jean MEGELINK – Jacqueline et Alain MOYON – Dominique et Alain PAIRIS – Eliane PICARD – Renée et Jean-Marie PRENOT – Françoise et Pierre PONT – Maryvonne et Janos VALOCZY – Lily et Max VARENNE (C.A) – Bernard ZIROTTI. Equipage invité : Hema et Joe POPE.

-- compte rendu -- compte rendu --

Souvenirs de Saint Antonin Noble Val

Repas du début de l'année le samedi 30 janvier 2016

Grâce à l'inlassable énergie et aux talents d'organisateurs de Rosette et de Serge, nous avons pu nous retrouver, sous le soleil, à la Ferme Auberge du Hillan à Clermont Pouyguilles dans le Gers autour d'un succulent menu traditionnel, un potage, suivi d'une assiette gourmande composée entre autre de foie gras et de gésiers confits, un énorme et délicieux cassoulet formidablement élaboré, le tout couronné par une « grande » île flottante. L'ambiance fut à la hauteur du menu, merveilleuse de chaleur et d'amitié, et très joyeuse grâce à la présence de nos amis Nicole, François, Marie-José et Michel que nous n'avions pas vus depuis quelques temps. Les 23 convives se sont quittés avec presque la larme à l'œil en se promettant de se retrouver lors de la 1ère sortie de l'année.

Jean Aubès (Clichés Madeleine Aubès)

-- compte rendu -- compte rendu --

Sortie sans caravane au Family Hôtel à Vic-sur-Cère dans le Cantal du 15 au 18 mars 2016

Le printemps s'annonce. C'est l'impatience de sortir de sa coquille hivernale (même si l'hiver a été particulièrement clément), l'envie de retrouver les copains éribistes et le besoin de repartir sur la route qui a poussé quelques-uns d'entre nous à venir à Vic sur Cère dans le Cantal pour le mini séjour qu'Eliane nous a préparé avec un grand soin.

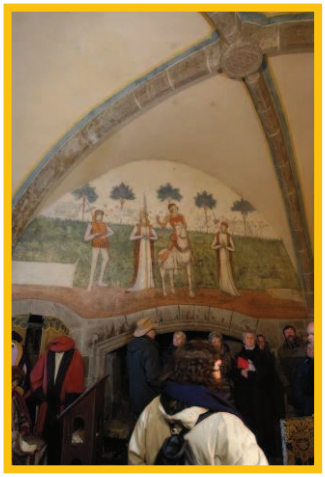
Les retrouvailles sont joyeuses, on échange les dernières nouvelles, surtout les bonnes, bien sûr. Les bagages passent des coffres des voitures aux chambres du Family-Hôtel et tous nous nous retrouvons dans la salle aux grandes baies, gentiment mise à notre disposition. C'est là que nous nous réunirons chaque jour en fin d'après-midi pour bavarder et plaisanter autour d'un petit verre. Ensuite, c'est le repas dans la belle salle de restaurant décorée de grandes affiches anciennes des chemins de fer. A chacun sa serviette de table, et prière de la replier dans la pochette qui porte votre nom… et bon appétit ! Nous avons tous apprécié la bonne cuisine de l'entrée au dessert (sans oublier le chariot à fromages « régionaux »). D'ailleurs le fromage du Cantal était bien là, du petit déjeuner au dîner. Mais laissons ce sujet pourtant important pour nous tous.

Le mardi après-midi nous arpentons les rues de l'ancien bourg de Vic sur Cère avec le guide de l'Office du Tourisme. Peu d'entre nous connaissaient cette petite ville du Cantal, et pourtant elle mérite le détour, avec ses belles maisons en pierres de lave couvertes de lauzes le long de jolies rues étroites et sinueuses. On a admiré en particulier l'ancien palais de justice, l'église Saint Pierre, la tour de Monaco. Effectivement, hasard de l'histoire, cette ville a appartenu à la famille Grimaldi. Au détour d'une rue on peut d'ailleurs admirer un édifice du XVème, la Maison des Princes de Monaco. Autrefois ville thermale, Vic a conservé son Casino, des hôtels particuliers imposants et la maison des Eaux Minérales.

Le lendemain, certains, les plus courageux partent découvrir les grottes de la Conche, tandis que d'autres profitent d'une bonne séance de remise en forme à la piscine de l'hôtel ou vont promener leur toutou.

-- compte rendu -- compte rendu --

Le mercredi après-midi, à 5km de Vic, nous visitons le Château médiéval de Pesteils à Polminhac. Il est bâti sur un promontoir rocheux qui surplombe le village et la vallée de la Cère. Le château a été très bien entretenu au fil des siècles et soigneusement restauré. Nous avons pu admirer des fresques du XVème, de magnifiques plafonds peints du XVIIème représentant des scènes de la mythologie grecque, une superbe cuisine, un très beau mobilier et des peintures murales du XXème de Félix Tourdes. On aurait certainement mieux apprécié la visite si le froid n'avait fini par nous engourdir, nous forcer à enfoncer nos mains au fond des poches. Avantage, on n'a que mieux apprécié ensuite l'atmosphère bien chauffée de notre hôtel.



Le lendemain, nous sommes allés à la Ferme Navarro-Maruéjols. Là, après avoir appris les secrets de leur fabrication, et les avoir dégustés, nous avons pu faire provision des fameux fromages Cantal et Salers.

L'après-midi, comme la station de sports d'hiver du Lioran était proche, certains en ont profité pour aller marcher dans la neige et peut-être se livrer à la dernière bataille de boules de neige de l'hiver !

Un grand merci à Eliane qui nous a permis de nous retrouver, de faire connaissance avec quatre sympathiques nouveaux adhérents et de découvrir ce petit coin du Cantal. Bravo aussi pour le choix de ce confortable et accueillant Family-Hôtel.

Madeleine Aubès (Clichés de l'auteur)

Participants au mini-séjour : Noële ANTONINI, Madeleine et Jean AUBèS, Françoise BLANCHARD et Claude BEIS, Noëlle et Germain CHARRAT, Nicole et Sylvain MAGE, Rosette et Serge MALEK, Claudette et Jean MEGELINK, Mireille MOUILLEAU, Dominique et Alain PAIRIS, Eliane PICARD, Renée et Jean-Marie PRENOT, Marie-Jo ROCHE et Raoul COCHEZ.

DUCHESSE DE SARLAT (une bonne charlotte au goût du Périgord)

Pour 6 personnes

24 biscuits à la cuiller – 150 g de cerneaux de noix – 100g de sucre en poudre

150 g de beurre mou – 3 cuil. à soupe de liqueur de noix (ou d'armagnac)

Pour la crème pâtissière :

¼ de litre de lait – 20 g de sucre- 15 g de fécule de maïs – ½ gousse de vanille (ou quelques goûtes d'extrait de vanille) – 3 jaunes d'œufs – 10 g de beurre pour le moule.

1- Préparez la crème pâtissière : dans un saladier mélangez la fécule avec 50g de sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Portez le lait à ébullition avec le reste du sucre (50g)et la gousse de vanille. Versez le lait sur les œufs en remuant constamment. Remettez sur le feu, faites épaissir sans cesser de remuer.
Juste de quoi épaissir un peu. Retirer du feu et laissez refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d'une peau en surface.

2- Râpez les noix pour les réduire en poudre assez fine (vous pouvez utiliser des noix en poudre si vous en trouvez). Versez cette poudre dans un saladier et ajoutez le sucre, (20g) mélangez. Puis incorporez le beurre en pommade. Travaillez longuement pour obtenir un mélange onctueux. Ajoutez ensuite la crème pâtissière et mélangez longuement.

3- Délayez la liqueur dans 3 cuillerées d'eau et trempez les biscuits rapidement dans le mélange et tapissez un moule à charlotte beurré, partie bombée des biscuits contre le moule. Retaillez les biscuits pour garnir le fond en forme de rosace.

4- Garnissez l'intérieur de la crème aux noix et recouvrez de biscuits. Tassez et mettez au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures. (peut se préparer la veille) démoulez et servir. Pour arroser le tout, on peut servir avec ce dessert un bon Sainte Croix du Mont.

Lucette Cacheleux

Les Bonnes Adresses

Camping Bords de l'Aure * 140 emplacements (FFCC)**

Boulevard Eindhoven (Boulevard des abattoirs)
14400 BAYEUX
Tél. :02 31 92 08 43
Ouvert du 03/04 au 01/011
GPS : N49° 17' 03" W0° 41' 52" page 156 Guide FFCC

Camping " Le Mont St Michel " *
(le plus près du Mont 2 Kms)
Route du Mont ST MICHEL
50170 Le Mont St MICHEL
45 emplacements (80 à 100 m²)
Tél. : 02 33 60 22 10
Email : camping@le-mont-saint-michel.com
GPS : N 48°36 50 W 1° 30' 27"
Le camping est géré par l'hôtel et en fait partie, très bien tenu, les emplacements sont très confortables.
Le départ des navettes (gratuites) pour le Mont sont devant le camping.

(Clichés Internet)

Recommandés par Gisèle et Raymond EXCOFFIER

Camping « Le Mercier » à CALMONT (31)

Recommandé par Bernard Zirotti

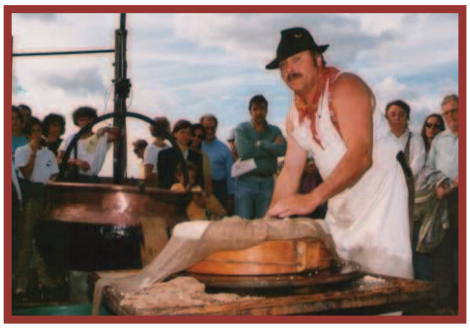
------- portrait -------- portrait -------

L'Horlogère et le Fromager

Le titre fait tout de suite penser à une fable de La Fontaine, pourtant il s'agit de raconter ou plutôt de décrire une rencontre bien réelle. Je les connaissais, vous les connaissez, depuis longtemps, et

pourtant, malgré quelques souvenirs goûteux, j'étais, vous êtes, bien loin d'imaginer la vie riche en expériences de Renée et Jean-Marie Prenot. Et en plus, là on retrouve la fable, ils sont citoyens de la République du Saugeais, un « Etat d'opérette » du Haut Doubs.

Mais commençons par le début avec Jean-Marie : « Je suis né dans le Jura à Besançon, mon papa était fromager, il faisait de l'Emmental dans la Meuse et puis dans la Haute Marne où j'ai passé la plus grande partie de mon enfance. C'est là que j'ai fait mon apprentissage de fromager avec l'Emmental, ensuite je suis venu au Comté. Etre fromager, c'est aimer vivre libre, dans la fromagerie on était les seuls maîtres à bord avec notre lait avec les paysans à notre charge, à vérifier la qualité du lait pour réussir à faire le meilleur fromage. Le matin, très tôt on réceptionnait le lait, au début il était apporté par les producteurs ensuite nous avons organisé le ramassage. On mettait en fabrication le fromage, tous les jours, 365 jours sur 365. On ne travaillait que le lait du jour. Une fois



les fromages fabriqués, on les gardait un mois dans les caves, ils partaient après chez les affineurs qui une fois l'affinage achevé, les commercialisaient. On était payé au pourcentage, on touchait un acompte 3 mois plus tard et le reste 6 mois après la livraison, financièrement il fallait savoir s'organiser. On était payé à la qualité et le prix du petit matériel qui s'usait était retenu sur notre salaire. J'adorais voir évoluer la matière, il y avait toujours les aléas des saisons, du temps… Tous les mois on triait les meules, c'est là qu'on pouvait constater la qualité de notre fabrication. Les très bons souvenirs c'est dans les foires où, avec mon neveu, devant le public on travaillait 430 litres de lait, au feu de bois, pour fabriquer une meule de Comté. Le plus mauvais souvenir c'est durant l'hiver 84, pendant 2 semaines à -15°, c'était infernal, le gazole, la pompe à lait, tout gelait ».

Et Renée ? : « Moi, je suis de Suisse. Mon père était horloger, les parents ne nous posaient pas de questions, il m'a dit : tu es habile, tu iras dans l'horlogerie ; mon frère ça a été pareil. J'ai donc fait mon apprentissage puis j'ai travaillé en usine : dans la montre, il y a le « cœur », la spirale, il fallait la mettre entre deux petites goupilles pour que la montre marche. J'ai rencontré Jean-Marie quand il est venu travailler en Suisse, toujours comme fromager, il est parti à l'armée et au retour on s'est mariés. Je n'avais pas envie de passer ma vie dans l'horlogerie, nous avons tenu ensemble une épicerie.

En 75, on est revenu en France, en Haute Savoie, Jean-Marie a repris son métier, il a eu la possibilité de reprendre pendant un an l'école pour obtenir le diplôme de fromager, moi je m'occupais de nos enfants ».

Jean-Marie poursuit : « A 28 ans, nous avons repris en gérance une fromagerie, ce n'était pas facile, on n'était pas connu dans le milieu. La fromagerie qu'on a prise, personne n'en voulait, ils n'arrivaient pas à faire du fromage ».

Renée : « Jean-Marie s'est lancé un défi, il a dit je la prends et j'y arriverai. Et c'est ce qui s'est passé ! La fromagerie me passionnait, toucher le lait, c'était extraordinaire, quand il ramassait le lait, c'est moi qui fabriquait ».

Les yeux de Renée brillent à l'évocation de ses souvenirs de fromagère ; elle poursuit : « Un beau métier, et pourtant on travaillait dur, pas de jours de congé, on arrivait à prendre 15 jours de vacances par an, mais pas de week-end, pas de dimanche, on travaillait tous les jours de la semaine ».

Jean-Marie : « C'était une petite fruitière qui appartenait à 15 éleveurs, on a été, tous les deux, embauchés à l'année comme c'était la règle à l'époque. On traitait entre 2500 et 4000 litres de lait par jour. Dans les années 80 on a repris une fromagerie au centre-ville de Pontarlier, on traitait plus de 2 millions de litres par an. On produisait 220 tonnes de fromage dans l'année, on affinait et on commercialisait nous-mêmes ».

En 84, Jean-Marie est élu président des fromagers du Doubs, puis plus tard il devient président, maître fromager, de tous les départements qui produisaient du Comté et ce, tout en poursuivant ses activités de fromager.

« Je suis resté président 12 ans, on s'occupait des licenciements, du Code du Travail, du cahier des charges du Comté, des apprentis, de la formation permanente des fromagers ».

Un couple courageux et généreux : après leur premier enfant (ils en auront encore deux), ils recueillent le filleul de Jean-Marie devenu orphelin à 6 ans. Ainsi, ils élèveront quatre garçons. Très unis, ils font front, même dans les moments difficiles. En 2000, Jean-Marie a un problème cardiaque et doit abandonner la fromagerie, Renée revient alors à son premier métier : « A 49 ans je suis repartie, en tant que frontalière, dans l'horlogerie. Les gosses étaient élevés, j'avais mes journées libres pour travailler, c'était dur, nous avions toujours travaillé ensemble, j'avais en plus les soucis à cause de la santé de Jean-Marie ».

Jean-Marie se rétablit, mais en 2009 c'est au tour de Renée d'avoir des problèmes de santé, après un congé de longue maladie, elle prend sa retraite.

------- portrait ------- portrait -------

Et Eriba ? Renée « On avait toujours eu des caravanes, quand il a été malade, il n'a plus voulu tracter, on a tout vendu. Au moment des vacances, je lui ai dit, comment va-t-on partir ? On en a acheté une

toute petite, une Puck… un peu plus tard une autre Eriba plus grande… Il avait vu sur les magazines qu'il existait des Clubs Eriba, et comme le Club Sud Ouest organisait de belles sorties, on est venu !

Les chiens ? Jean-Marie : « On aime beaucoup les chiens, on a pratiquement toujours eu un chien, de divers mélanges de races, le seul vrai chien de race qu'on a eu, c'est Carla, on n'a pas réussi à la dresser ! »

En compagnie de Renée et de Jean-Marie le temps passe vite, on se sent bien avec eux, la tendresse qu'ils éprouvent l'un pour l'autre, leur simplicité, leur gentillesse et leur générosité sont communicatifs. Et puis comment oublier les délicieux repas franc comtois dont ils nous régalent de temps en temps.

Au club, Renée et Jean-Marie, on vous aime ! *Propos recueillis par Jean Aubès*

De nouveaux fromagers au chalet

A 32 ans, M. PRENOT a déjà 17 ans de métier

Après le départ pour Anteuil de M. et Mme Barthoulot, dont le sourire et l'amabilité étaient appréciés de chacun, ce sont M. et Mme Jean-Marie Prenot qui sont désormais les fromagers du « chalet », rue Parguez.

Un chalet qui, tout en conservant son caractère, s'est modernisé au fil des années. La tradition y demeure puisque chaque jour ce sont plus de deux cents Pontissaliens qui, bidon en main, y vont chercher leur lait frais.

Les huit sociétaires de la fromagerie y amènent chaque année plus d'un million de litres de lait entièrement transformés et affinés sur place. De quoi faire du comté mais aussi du morbier puisque M. Prenot va en faire désormais la fabrication et l'affinage.

M. Prenot, ce n'est pas un nouveau dans le métier, tant s'en faut. Agé de 32 ans, il a déjà dix-sept ans de fromagerie derrière lui. Faites le compte : il a commencé à 15 ans ce métier de famille puisque son père, aujourd'hui décédé, était fromager à Sur-le-Mont, à Grand'Combe-Châteleu.

Nous lui souhaitons, à lui et à son épouse, pleine réussite à Pontarlier.

Sept 1988

La Haute FOIRE Pontarlier

Le fromager de Pontarlier et son chaudron sur la foire

Qui dit Montbéliarde dit Comté. La première est présente, le second aussi. Un fromager officie sur la foire.

Pontarlier reste un centre agricole: le bois, le «comice des 5 cantons» qui se retrouvent sur la foire sont là pour en attester.

Preuves également que Pontarlier reste un centre agricole, c'est que la ville compte encore dans ses écarts des agriculteurs, qu'elle a son parcours communal et même sur son territoire un chalet d'alpage.

Mais ce qui concrétise le mieux cette facette agricole de Pontarlier, c'est sa fruitière, en plein centre-ville, où les habitués vont encore chercher leur lait cru tout odorant, où le fromager fait son Comté.

M. Prenot quittera le temps de la foire la rue Parguez pour faire son fromage sur la foire. Beaucoup mieux qu'une animation à connotation folklorique: un vrai symbole.

PONTARLIER

TOURISME 1990

Pâques à l'unisson malgré les animations

La fréquentation du Haut-Doubs durant les vacances de printemps risque fort d'être aussi faible que celle enregistrée cet hiver.

Pontarlier animée

A Pontarlier, en revanche, on a gardé les bonnes habitudes prises à Noël et en février, en proposant selon le modèle de l'été des visites à thèmes.

C'est ainsi que les visites guidées de la ville, l'histoire de l'horlogerie et la visite d'une distillerie, la découverte lors d'une randonnée pédestre d'une ferme d'alpage et de son type, la visite de la fruitière et de la cave d'affinage sont des «classiques» qui plaisent toujours et connaissent un bon succès.

A l'atelier de la rue Parguez, le fromager M. Prenot confirme que les visites sont suivies avec grand intérêt.

(Clichés : collection de Renée et Jean-Marie Prenot)

Profession outillologue

Bernard et son Bouquet de fleurs

C'est arrivé très bizarrement ! J'étais mécanicien à la base et à l'époque dans la mécanique il fallait savoir se débrouiller. Je travaillais aux PTT, j'ai toujours ramassé un tas de trucs, parce que pour l'administration on inventait des prototypes, on faisait des modifications sur les véhicules des facteurs, par exemple, on créait des casiers … Toujours à la demande des utilisateurs, sans brevet, j'ai toujours inventé des trucs. Les vélos de facteurs qui maintenant ont la petite roue avec un porte bagage qui est sur le cadre, c'est mon invention. J'avais un copain facteur, je ne comprenais pas ce porte bagage fixé sur la fourche avec un poids énorme dessus qui ballottait, c'était très difficile à conduire, j'ai soudé le porte-bagages sur le cadre, il était fixe. La fourche avec une petite roue, elle bougeait. D'autres facteurs l'ont vu et ont voulu avoir le même, intervention des syndicats, deux ans plus tard Lapierre à Lyon les fabriquait.

Outils en Retraite

Quand j'ai pris ma retraite, j'avais plein d'outils, de pièces récupérées, j'ai continué. J'ai plein de caisses avec des boulons, des ressorts. Je pioche là-dedans quand je fabrique un objet. J'ai plein de boîtes de roues, je récupère tout ! Je trouve aussi la matière dans les vide-greniers. J'achète des outils « foutus », si je peux les sauver, je les sauve. Je bâtis mon monde à moi, c'est sûr. Je n'ai pas d'objectif, ça m'amuse, ça m'occupe totalement l'esprit, dans l'atelier je ne vois pas les heures passer. Quand Marité m'appelle pour manger, je suis surpris, déjà midi !

Le Scarabée

Le scarabée est parti d'un crochet de remorque, de bras de suspension de voitures, de pipes d'admission. Tiens qu'est-ce que je pourrais faire avec ces pipes d'admission et c'est parti ! Ça c'est une vis que j'ai trouvé dans un tas de ferraille, ça c'est un bout de pioche, ça c'est des fers à vaches.

Torpédo et son scooter

Là c'est parti d'un fer à repasser. torpédo et son scooter c'est dans les premiers que j'ai fait ça, des cuillères à soupe.

-------- création ------- création --------

Cylindre DDE

Ça, c'est des roues de caddy. Des fois je n'ai pas d'inspiration, puis tout d'un coup ça part, départ pour la guerre c'est des réservoirs d'avion remplis de carburant à l'origine. J'assemble, je soude, je perce, je taraude, je visse… Avant d'assembler les morceaux, je les nettoie, j'ai un touret avec une grosse brosse, puis je les meule.

Harley

L'œuvre que je préfère : mes motos. J'ai eu une période souris. J'ai eu une période bateau. Maintenant c'est les musiciens. En voyant le joueur de biniou à Pornichet, je n'y avais pas pensé. Maintenant je vais en faire un en partant d'une pince. Je vais faire tout un orchestre.

Beaubourg

J'avais plein de robinets qu'est-ce qu'on peut faire ? Je les nettoie bien. Je les passe à la brosse, ils brillent. Je passe un vernis incolore pour ne pas qu'ils se ternissent.
Je me considère comme « outillologue ». Je répare les outils, je les remets en état, je leur donne une seconde vie. Je les détourne volontairement, mais je garde toujours l'âme de l'outil. Quand je fais des expositions, j'aime bien que les gens reconnaissent l'outil. Il ne me faut que des outils usés. Avec les lames de faux usées, je fais des voiles de bateaux.

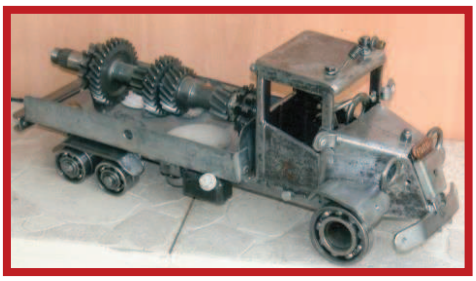
Canon

Un jour j'ai visité un phare, j'ai vu un canon et l'idée m'est venu d'en faire un.

Rabomobile

Ça, c'est parti d'un rabot.
Mon fantasme j'aurais aimé faire un gros truc sur un rond-point. Je rêve d'une œuvre monumentale, mais ça ne se fera jamais… enfin !
J'aime bien raser les murs. Je n'aime pas trop m'exposer, je suis bien dans mon monde.

-------- création ------- création --------



La première fois que j'ai inventé, c'était à l'école primaire, je faisais des dessins pas des objets. Le premier objet c'était un camion, j'avais 11 ans, j'en avais envie je l'ai fabriqué, j'ai fabriqué mon jouet et je continue à fabriquer mes jouets, peut-être ? J'ai jamais eu de petites voitures, enfant, et maintenant j'en ai une collection.

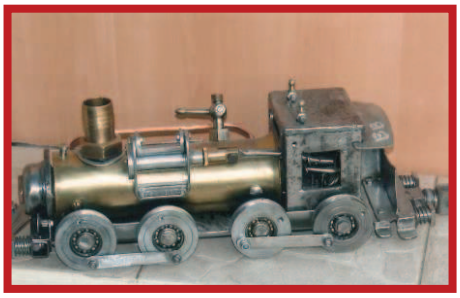
Latil

Attelage d'avant-guerre

Bolide

Proto Peugeot 24H du Mans

Side Car



Départ pour la guerre

BB 2500

Tapir

Scorpion

Tortue

J'ai toujours eu des idées farfelues. Je ne veux pas vendre mes objets, je l'ai fait une seule fois parce que j'étais obligé. Je ne veux pas que mes objets me quittent, je suis bien avec eux, dans mon monde. J'en ai fait pour des anniversaires, mais je ne veux pas imposer mes goûts. Je ne veux pas que les gens acceptent pour me faire plaisir. Je ne souhaite pas que mes objets finissent à la ferraille. Il y a sûrement des gens qui ne me comprennent pas, c'est sûr. Moi je suis un original.

(Clichés des Auteurs) *Marité et Bernard Barroquin* *(Propos recueillis par Jean Aubès)*

ORGANIGRAMME DES CLUBS ERIBA de France

mise à jour : 25.10.2015

SUD-EST	CENTRE-AUVERGNE	SUD-OUEST
Président Maurice DELEXTRAT 21, Av. des noyers 38300 DOMARIN 04 74 28 16 93 06 79 40 23 29 jmdelex@live.fr	Président René DOLLET Rue Georges Sand 18700 AUBIGNY sur NERE 02 48 81 01 74 06 67 74 73 40 dollet.rc@hotmail.fr	Président Sylvain MAGE 15, rue Ernest Bersot 33000 BORDEAUX 07 81 58 48 79 06 77 78 51 34 sylvain.mage.eriba@gmail.com
Vice-président Monique CABANEL 13 rue de la Résistance 30210 St HILAIRE D'OIZILHAN 04 66 37 34 28 06 72 16 80 74 cabanel.m30@orange.fr	Vice-président Michel LECORPS Rue du château d'eau 63720 CHAVAROUX 04 73 33 20 63 lecorps.michel@wanadoo.fr	Vice-président Raymond EXCOFFIER 358, rue Daniel Rops 73290 LA MOTTE SERVOLEX 06 60 65 60 49 raygexco@gmail.com
Secrétaire Michel CURTIAUD 29 avenue Daniel Mercier 07100 Annonay 04 75 67 76 54 06 12 52 68 93 curtiaudmichel@yahoo.fr	Secrétaire Daniel FOLLAIN 13 chemin du petit ruchon 63430 PONT DU CHÂTEAU 04 73 83 56 79 06 28 05 43 23 eribauvergne@gmail.com	Secrétaire Didier ANGLES 36, rue de montcalm 12000 RODEZ 05 65 69 30 56 angl.did12@gmail.com
Trésorier Michel FOREST La Tronchia 42520 ROISEY 04 74 57 13 53 06 88 94 75 88 michelforest0757@orange.fr	Trésorier Liliane VARENNE 135, rte de Vichy 03300 Creuzier le neuf 04 70 31 57 52 06 82 97 04 11 liliane.varenne@sfr.fr	Trésorier Jean AUBES Le village 31460 VENDINE 05 61 83 09 15 06 84 05 76 24 jaubes@club-internet.fr
Secrétaire adjoint Christian TRIPET 33 route de St Privat 34310 Quarante 04 30 41 57 06 06 41 22 07 08 bibi.91101@gmail.com	Secrétaire adjoint Annie REDON 25 rue de Limoges 87430 Verneuil/Vienne 06 21 41 13 67 anch.redon@orange.fr	Secrétaire adjoint Noële ANTONINI 7, allée de Cambillou 47480 PONT-DU-CASSE 05 53 66 76 40 06 71 22 97 79 noele.antonini@orange.fr
Trésorier adjoint Sylvain ADAM Les Flogéres 26110 Mirabel aux Baronnies 07 82 26 50 02 06 86 58 94 37 sp.adam@orange.fr	Trésorier adjoint Daniel FOLLAIN 13 chemin du petit ruchon 63430 PONT DU CHÂTEAU 04 73 83 56 79 06 28 05 43 23	Trésorier adjoint Serge FRESQUET 37, rue de Beauséjour 47500 MONSEMPRON-LIBOS 05 53 70 05 38 06 16 12 58 03 serge-rene.fresquet@orange.fr

Saint Antonin Noble Val

Clichés Madeleine Aubès

Eriba Info

ERIBA CLUB SUD OUEST

Association loi 1901
36, rue de Montcalm
12000 RODEZ
07 81 58 48 79
Email : eribaclubsudouest@free.fr

http://eribaclubsudouest.free.fr

Directeur de la Publication
Sylvain Mage
Mise en page
Jean Aubès
Finalisation Graphique
BA-graffiti Communication 06 80 13 50 37

Retrouvez-nous sur facebook