



Contact N° 26 - JUIN 1999

Chers Amis,

Nous ne reviendrons pas sur notre Assemblée Générale de janvier ; mais la décision de modifier nos statuts va nous amener à revoir le titre de notre journal. Ce numéro est présenté, comme les précédents, avec la seule image des Messagers ; le texte reflète toutefois le nouveau nom pris par notre Association et celui que nous voulons donner à notre publication.

Les membres de la commission Information ont plusieurs présentations en vue. Le titre serait moins haut et, nous le souhaitons, en couleur. C'est là que les difficultés commencent : le prix est important et l'investissement à faire aussi. Nous avons esquissé, plus loin, quelques projets.

Depuis le début de l'année, vous avez reçu de notre Bureau:

- Les comptes-rendus de nos Assemblées Générales et de notre « pot de l'Amitié » du 19 janvier.
- Le compte rendu des délibérations du Conseil d'Administration tenu le 9 février.
- L'invitation à régler votre cotisation, toujours fixée à 75 F .
- L'Annuaire 1999.
- Les convocations aux visites :
 - *des égouts de PARIS,*
 - *de l'Opéra Bastille,*
 - *de Bagatelle.*
- L'invitation à déjeuner au « Blue Elephant ».
- L'invitation à notre sortie de la journée à Reims.

Dans ce numéro (qui vous parvient un peu tard):

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| La vie de l'Amicale, | Une recette pour gens organisés, |
| Le compte-rendu des derniers repas, | La visite de l'Opéra Bastille, |
| Un nouveau « remue méninges », | Une anecdote pour amateurs de gibier, |
| Un poème... noir, | La lettre « Activités extérieures », |
| La visite des égouts de Paris, | Comment soudent les experts, |
| Suite de la chronique sur l'an 2000, | Un <u>questionnaire</u> sur nos sorties. |

Et, bien sûr, le BUREAU de votre AMICALE vous souhaite de passer de bons mois d'été !

LA VIE DE L'AMICALE

Nouveaux adhérents

Depuis le dernier numéro, nous avons reçu 16 demandes d'inscription. Elles proviennent principalement, soit de très anciens retraités qui ont souhaité reprendre contact, soit de personnes qui viennent de quitter TRT Lucent Technologies.

Désormais la Direction des Relations Humaines de Lucent Technologies proposera une fiche d'inscription à notre Amicale à tous ceux qui cessent leur activité. Par ailleurs le journal interne de Lucent Technologies France doit faire paraître un court article présentant notre Association. Nous continuons à prospecter vers d'autres établissements qui abritent d'anciens collègues

			<i>Cessation d'activité</i>	<i>Ancien de</i>
M.	Gérard	BONNEU	31/12/98	TRT Lucent
M.	Louis	BURGAY	01/07/94	OMERA
M.	Jacques	DAGUET	01/01/81	TRT Plessis
M.	Michel	DUCHET	01/07/88	TRT Plessis
M.	Jean-Pierre	FOUILLOY	31/07/98	Thomson CSF Optronique
Mme	Marie-Thérèse	GICQUEL	01/04/98	Thomson CSF Optronique
M.	Raymond	GUÉRIN	30/06/88	TRT Paris
M.	Claude	HEN	01/10/94	TRT Plessis
M.	Pierre	JÉGOU	31/12/98	TRT Lucent
M.	Jean	MATTIOCCO	31/12/82	OMERA
Mme	Michèle	MERCIER	31/12/97	TRT Lucent
M.	Georges	PALFI	31/08/97	ORIGIN
M.	Daniel	PILLONS	01/04/99	TRT Lucent
M.	Jean-Claude	PUYENCHET	31/12/98	TRT Lucent
M.	Raymond	SALVY	01/03/96	TRT Rouen
M.	Daniel	WATRIN	31/12/98	TRT Lucent

Pensons à ceux qui sont dans la peine

Nous avons appris les décès suivants:

M. Georges ROULET le 22 septembre 1998, dans sa soixante-treizième année,
M. Emile LE ROCH le 17 Janvier 1999, dans sa soixante-septième année.

Nous prions les familles de nos anciens collègues de croire à toute notre sympathie.

Information au sein de l'Amicale

Chers Amis, vous savez que **vous pouvez tous jouer un rôle important** dans la vie de notre Association en nous communiquant les informations relatives aux départs en retraite, au vœu de l'un(e) ou l'autre d'adhérer à notre groupe, et, hélas, aux disparitions. **Pensez y !**

Cotisations

La rentrée des cotisations se fait toujours aussi mal ! Plus d'un sur six, parmi vous n'est pas en règle et confondra, en fin d'année, la cotisation 99 et celle de 2000. Si vous n'avez pas reçu de carte 99, vous avez toutes chances de n'avoir pas répondu à la requête de notre ami DELUGEAU :

75 F à l'ordre de : AMICALE DES ANCIENS TRT - LUCENT

Constitution du Conseil... Appel à participation

Les membres de l'actuel Conseil et ceux du Bureau éprouvent tous une certaine inquiétude. Ils apprécient vos lettres et remerciements ; mais ils sentent que cela n'est pas suffisant pour assurer l'avenir de l'Amicale. Il nous faut des idées nouvelles et des forces nouvelles pour faire évoluer et moderniser notre équipe.

Que vous acceptiez de nous apporter une aide spécifique (bulletin, sorties ...) ou que vous vouliez vous associer à notre Conseil... écrivez nous !!!

FOURCHETTE CORRÉZIENNE

Sortie au restaurant « THOUMIEUX »

79, rue Saint-Dominique, Paris VII^e, le MARDI 8 décembre 1998.

Hors donc, en ceste émerveillable hostellerie sise en Paris, furent réunis octante gentilhommes et gentes dames, tous blanchis par moult ans passés en TRT et tous bonnes fourchettes, fort aises de cet assemblément en tables, par souvenance, voire amitié d'icelles et d'iceux.

La chère fut de haut lieu. Fort prisé fut le cassoulet mirific en gueule, servi dans moult écuelles brûlantes. Hors donc fallait ensuite céant bien bouèrre ou mourir. Tous bien réjouits d'être si bien accomodés.

Hors doutance que fut là assemblée de grand alloÿ.

Grand merci se doit à Messire Londeix, Seigneur gentilhomme de la chambre du Roi, tout dévoué, toujours incontinent à trouver bonnes hostelleries et arroys de carrosses en Ile de France et autres lieux.

A c't'heure, lui baillerons en prochaine assemblée de gueule, la grand mercie, le verre en main, et les dames ne manqueront de lui bailler céant grosses poutounes, comme on dit en Oc, pays du cassoulet.

Pierre VERDIER

Le " BLUE ELEPHANT "

Nous avons un peu l'estomac dans les talons en sortant de l'Opéra ; mais il faisait beau et nous avons quitté la place de la Bastille pour nous engager dans la rue de la Roquette.

L'animation était grande : terrasses de brasseries, petits bistrots, magasins en tout genre, foule bigarrée se faufilant au milieu des voitures ; le tout pouvait déjà évoquer l'Extrême Orient.

Après une bonne marche, nous voici arrivés devant la terrasse avancée de notre restaurant. Nous sommes attendus ; de charmantes Thaïlandaises (on peut le penser) en costume local coloré, nous prennent en charge immédiatement.

L'intérieur, une haute nef habillée de bois de teck dans laquelle s'élance une abondante végétation naturelle mêlée de fleurs, crée un décor reposant et parfumé. Un petit bassin et une cascade complètent cette agréable impression.

Certains Amis nous attendent déjà sur une sorte de podium central où sont dressées pour nous de grandes tables rondes bien décorées.

Nous recevons d'abord un cocktail composé d'un jus de fruits savoureux relevé par des alcools et des liqueurs mystérieux.

Pour nous mettre en conditions, il nous est proposé du travers de porc grillé, à consommer avec modération, sans couteau ni fourchette... heureusement, il y avait des rince-doigts.

Suivirent trois plats, présentés en même temps, dont un poulet à la citronnelle qui fera l'objet d'essais maison. Certains d'entre nous ont pu être déroutés par cette nourriture ; mais les voyageurs au long cours se sont crus loin de Paris.

En sortant les dames reçurent chacune une orchidée... c'était pour les inviter à revenir.

REMUE MÉNINGES 3

« Trois amis A, B et C étaient d'excellents logiciens et chacun savait que les deux autres l'étaient.
« Un jour, pour les mettre à l'épreuve, on leur montra 7 rubans : 2 rouges, 2 jaunes, et 3 verts. Puis
« on leur banda les yeux. On fixa alors un ruban sur chacun de leur chapeaux. Après avoir caché
« les quatre rubans restants, on les débarrassa de leurs bandeaux et on leur demanda :

« Pouvez-vous dire de façon certaine une couleur qui ne soit pas celle de votre ruban ? »

D'abord A répondit : « **non** », puis B dit : « **non** », à son tour.

Sans en savoir plus, pouvez-vous retrouver la couleur des rubans de A, B et C ?

Solution :

*Le seul ruban dont on puisse déterminer la couleur est celui de C.
En effet, si le ruban de C était rouge, B saurait que le sien n'est pas rouge, car il se dirait :
« Si mon ruban est rouge, je vois deux rubans rouges devant moi, ce qui signifie que le sien n'est pas rouge.
Si mon ruban est rouge, C ne peut pas répondre non, car il sait que le sien n'est pas rouge, et donc, si le ruban de C est rouge, B ne peut pas répondre non, car il sait que le sien n'est pas rouge.
Donc, si le ruban de C est rouge, B ne peut pas répondre non, car il sait que le sien n'est pas rouge.
De façon analogue, en remplaçant rouge par jaune, on démontre que le ruban de C n'est pas jaune.
Par conséquent, le ruban de C est vert.*

André BASTIEN

POÈME DE L' HOMME

Voici un poème que je garde depuis longtemps, j' espère qu' il vous plaira... Avec ma cotisation 99.

J. MARCET

Quand je suis né, j'étais noir,
Quand j'ai grandi, j'étais noir,
Quand je vais au soleil, je suis noir,
Quand je mourrai, je serai noir.

Tandis que toi, homme blanc,
Quand tu es né, tu étais rose,
Quand tu as grandi, tu étais blanc,
Quand tu vas au soleil, tu es rouge,
Quand tu as froid, tu es bleu,
Quand tu es malade, tu es jaune,
Quand tu mourras, tu seras gris.

Et après cela, tu as le toupet de
m' appeler Homme de couleurs!

N.D.L.R. : Ce poème, nous voudrions en connaître l'auteur ; il a été entendu par certains dans le Métro.

Visite des égouts de la Ville de Paris par les Anciens de TRT

Lettre de l'ingénieur Eugène BELGRAND au Baron HAUSSMANN, préfet de la Seine, datée du 16 Mars 1999.

Mon cher Baron,

Figurez-vous que c'est au milieu d'un groupe de personnes éminentes de cette fin de siècle, que j'ai pu revoir mes chers égouts parisiens.

Personne ne m'a reconnu, dissimulé dans cette foule, attentive et studieuse, ni l'inspecteur général Kœnig, très absorbé par la bonne organisation de ce petit voyage sous terre que nous connaissons trop bien, ni l'ingénieur principal Londeix attentif à compter et recompter ses ouailles, comme notre bon Charon pour charger sa barque et traverser le Lethé sans verser.

C'est à la faveur d'un courrier incitant le monde des Ombres à refaire, avant la fin de ce siècle, un voyage insolite comme savent le proposer à présent tous les tours-opérateurs, que je me décidais.

L'offre était alléchante : « Vous qui hantez les mondes souterrains, il y a des souterrains que vous ne connaissez pas. Les égouts parisiens vous attendent ».

Les égouts de Paris, je ne connais que ça ! Je leur ai consacré toute mon énergie et toute ma vie. Vous le savez bien. Mais j'étais en fait très curieux et très inquiet aussi de revoir ce qu'était devenu ce travail gigantesque que j'avais entrepris sous votre bienveillante impulsion, améliorant et perfectionnant sans cesse le réseau fragile créé par nos prédécesseurs.

Dans cette ville où tant d'ouvrages et de monuments ont disparu, qu'allais-je retrouver de mes chers collecteurs ?

Vous savez qu'il n'y a plus de pompes à eau sur la Seine, que la fontaine Maubuée face à l'usine Pompidou, est à sec, que le Trocadéro n'existe plus que sur les vieilles cartes postales, que les grandes verrières de Baltard ont laissé place au Trou des Halles, qu'une pyramide a poussé entre Carrousel et Cour Carrée...

Aussi j'abordais le Pont de l'Alma et l'entrée des Egouts avec beaucoup d'appréhension.

J'avais tort. Dès l'entrée, j'étais rassuré : notre cicérone, un solide gaillard moustachu comme un grenadier, nous plantait devant la vitrine des rats et des surmulots qui peuplent toujours ces lieux où règne le silence que seul vient troubler le murmure des eaux fétides qui s'en vont vers Achères.

C'est un vrai réconfort et c'est une bonne nouvelle que je veux vous dire.

Nos descendants ont poursuivi l'œuvre que nous avons entreprise et j'ai admiré l'audace avec laquelle ils ont perfectionné nos procédés.

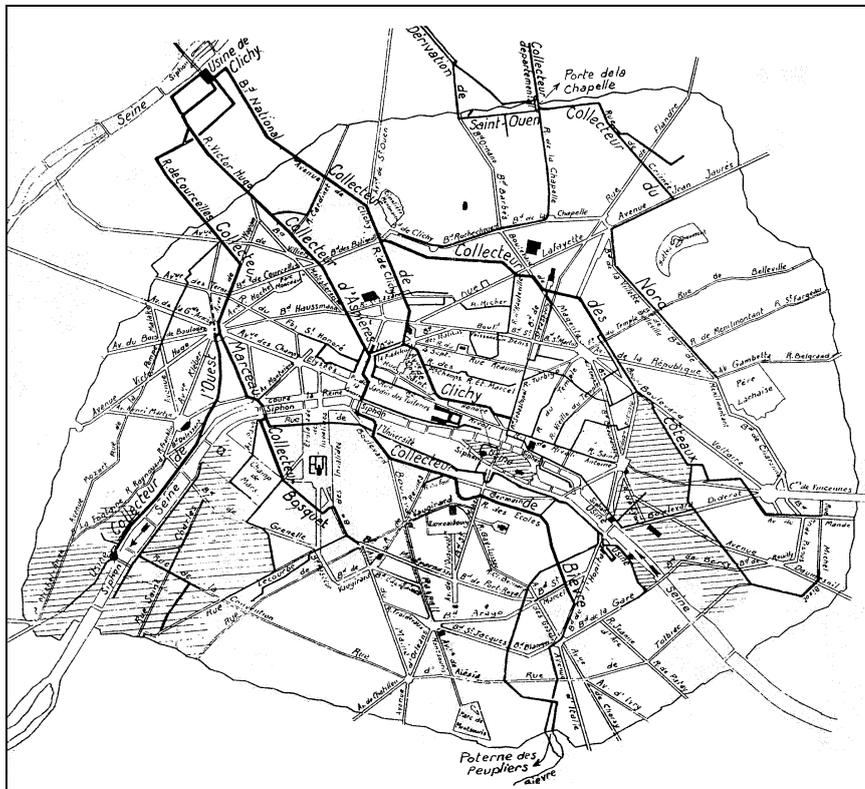
Le grand problème de notre temps est toujours le même : évacuer vers les champs d'épandage et les usines de traitement, toutes les eaux usées de la Capitale en évitant, comme par le passé, de les déverser dans la Seine pour protéger la santé des Parisiens assoiffés.

Il est vrai qu'ils ont inventé l'eau en bouteille (dont ils font une consommation considérable) et nos égouts sont à présent encombrés de ces corps flottants qu'ils appellent « plastiques », formant à la surface de nos collecteurs, de dangereux tapis où le pied imprudent se perd. Ils appellent cela le « bâtard », résidu flottant formé de bois, de papiers, de feuilles et de débris de toute sorte, qu'il faut extraire à la pelle et brûler dans les banlieues.

A cela, s'ajoutent les « sables » qui, formés de corps lourds, se déposent au creux de nos égouts.

Vous vous souvenez de nos petites et pacifiques « mitrailleuses » ? Elles existent toujours, à peine modifiées. Ces mini-barrages retiennent l'eau qui s'écoule, tandis qu'une vanne, qui s'ouvre à la demande, chasse au loin les « sables » accumulés. Ceci convient aux petits collecteurs.

Pour les collecteurs de plus grande taille, il y a maintenant des wagons-vannes, des wagons-boules et même des bateaux-vannes, dont la manœuvre est lente mais qui permettent de produire



Plan des égouts de Paris

des chasses énergiques et de conduire les sables déposés dans les égouts vers des bassins à sable, pour être porté ensuite aux décharges.

Vous n'avez pas oublié, mon cher baron, le souci que nous donnait la traversée de la Seine par notre grand collecteur de la rive gauche, celui dit de Bièvre, pour rejoindre l'usine de Clichy.

De grands tubes, de 40 cm à 1,20 m de diamètre, passent à présent sous la Seine et transportent dans ces siphons renversés, toutes les eaux usées du sud de Paris. Il en existe quatre à Paris. Ce sont les siphons Concorde, Alma, Mirabeau et Cuvier. Pour éviter l'obstruction de ces galeries, c'est une boule de bois de diamètre légèrement inférieur au tube, qui circule

périodiquement d'une rive à l'autre, chassant devant elle, sous la pression du courant, les sables accumulés.

Il est fort plaisant de voir le chemin parcouru depuis le 16^{ème} siècle : François Ier imposait alors des fosses sous tous les immeubles et c'était la Corporation des Fy-Fy qui avait pour tâche de vider ces fosses et d'en transporter le contenu malodorant dans les fossés d'enceinte et de voirie de la Capitale.

Il fallut attendre 1894 pour qu'une loi impose le « Tout-à-l'égout » à l'ensemble des constructions, pour raccorder les eaux usées domestiques au réseau d'assainissement de la ville.

Comme jadis, les eaux usées s'écoulaient par gravité, loin de la ville. En quelques endroits, des usines de pompage relèvent les eaux des quartiers bas. En cas d'orage, le déversoir contient ou régule le trop-plein des eaux usées et des eaux de pluie grâce à des vannes, et les rejette ensuite dans la Seine. En cas d'inondation, ces « déversoirs d'orages » se ferment pour éviter que la Seine n'envahisse les égouts.

Le réseau mesurait à ma mort, environ 600 km. Il en fait à présent plus de 2000. J'étais stupéfait d'apprendre cette progression en un peu plus d'un siècle. Il est vrai qu'il transite dans ces galeries, 1,2 M de m³ d'eaux usées par jour, et on retire chaque année 15.000 m³ de déchets solides.

Les galeries des égouts servent également au passage des canalisations d'eau potable pour les habitants et d'eau de rivière pour l'arrosage et la voirie, au passage des canalisations d'air comprimé, des câbles téléphoniques, des tubes pneumatiques.

Cette visite en si bonne compagnie fut des plus charmantes et nous nous quittâmes en souhaitant nous revoir la prochaine fois.

Quant à moi, je retournais au Père-Lachaise pour vous faire ce récit, sans doute incomplet et rempli de défauts, mais vous savez bien que l'abus de sommeil éternel entraîne des trous de mémoire et des confusions chronologiques.

Votre serviteur Eugène BELGRAND, dit **PRIEUR de Téherté** .

A PROPOS DE L'AN 2000

Avant de commencer la recension des remarquables réponses que nous avons reçues de nombre de nos amis au jeu que nous leur avons proposé à l'occasion de notre dernière Assemblée Générale, je dois commencer par leur présenter par deux fois des excuses.

Tout d'abord, nous avons manqué à notre promesse d'afficher les meilleures réponses, bien que des dispositions que nous pensions adéquates eussent été prises. Mais, et c'est à votre honneur, vous avez été trop bons, et la place prévue s'est révélée insuffisante pour couronner en toute justice les lauréats. D'où cet article réparatoire.

En second lieu, et c'est intellectuellement plus grave, j'ai retardé de trois ans l'institution du calendrier grégorien à Rome, et, partant, l'entrée de Ste Thérèse d'Avilà dans son éternité bienheureuse. Puissent-tous les saints du Ciel me pardonner cette offense involontaire !

Notre ami Delugeau n'a pas manqué de relever cette grossière erreur. Il y a joint d'intéressantes considérations sur les délais de réflexion pris par les diverses autorités civiles européennes pour adopter la réforme du calendrier : 2 mois en France, 170 ans en Grande-Bretagne (honne soit qui mal y pense !), 336 ans en Russie, et 341 ans en Grèce. Notre ami Londeix retiendra sans aucun doute sa proposition de réunir la Commission qu'il préside le 29 février prochain pour préparer les festivités du troisième millénaire.

Notre ami Ducamus, qui partage mes convictions calendaires, donne la date correspondant au 1^{er} Janvier 2000 respectivement dans les calendriers grégorien, julien, fixe, astronomique, ISO, copte, éthiopien, islamique, perse, bah'a'i, hébreu, chinois, hindou lunaire, hindou solaire, révolutionnaire, maya, **soit** : 1^{er} janvier 2000 ; 19 décembre 1999 ; 730120 RD ; 2451545 J.D.; Samedi, semaine 52, année 1999 ; 22 Kiyahk 1716 AM.; 22 Takhsa's 1992 EE ; 24 Ramadan 1420 AH ; 11 Dey 13 78 AP ; Jal'al Sharaf D'al of V'ahid 9, Kull-i-Shay, 1 BE ; 23 Tevet 5670 AM ; Jour 25, mois 11, cycle 78, année Ji-man ; 25 Margasira 2056 VE ; 16 Dhanv 1921 SE ; Primidi de Nivôse, décade II, année 208 ; 12.19.6.15.2 (compte long) ou 10 Kankin (Haab), 11 Ik (Tzolkin).

Notre ami Balters remarque fort astucieusement qu'en temps universel le XX^{ème} siècle se terminera le 31 décembre 2000 à 23h 18mn 20s, et si l'on tenait compte du retard accumulé au cours des siècles (depuis le début de l'ère chrétienne – NDLR) il se terminerait le 31 décembre 2000 à 07h 55mn environ !

Je ne résiste pas, pour terminer, au plaisir de citer le Directeur de la rédaction de 92 Express, magazine du conseil général des Hauts-de-Seine : « Bien entendu, **comme chacun sait, le troisième millénaire commencera en 2001** et non en 2000, dernière année du deuxième millénaire et du vingtième siècle, » et d'opposer son opinion à celle de M. Jean Denègre, l'éminent directeur, de l'Ecole nationale des sciences géographiques dans un article intitulé « La triple coincidence de l'an 2000 » qui affirme : « Le premier jour du XXI^{ème} siècle sera le 1^{er} janvier 2001, **et non, comme (presque) tout le monde le croit, le 1^{er} janvier 2000.** »

Qu'est ce que la vérité, disait Ponce Pilate ?

P. BRÉANT

Note de l'auteur : Dans l'avant-dernier paragraphe, la première citation provient d'une lettre du 10 février adressée à l'auteur et la deuxième d'un article paru dans le MONDE dans la rubrique HORIZONS-ANALYSES.

POULET CHAMBÉRY

Nos Épouses se plaignent souvent lorsqu'elles reçoivent des invités, de devoir préparer le repas au moment de l'Apéritif et donc de ne pouvoir participer à ce moment pourtant crucial de la Réception. Voici une recette qui permet de préparer le plat de résistance dès la veille, sans diminuer la qualité du résultat !

(Préparation et cuisson la veille - Finition à l'heure du repas)

INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES

- 1 poulet fermier d'environ 2 kg et une barquette de foies de volailles (prévoir de le couper en morceaux)
- 15 petits oignons (grelots)
- lardons demi-sel
- du Vermouth très sec (genre Chambéry)
- un vin blanc (très sec)
- un soupçon d'extrait de sauce tomate (par ex. en tube)
- cerfeuil + persil
- de l'estragon
- sel + poivre (selon son goût)
- de la matière grasse
- des champignons de Paris (de préférence frais)
- de la crème fraîche (au détail chez le crémier)
- quelques truffes (facultatif).

PRÉPARATION DU 1er JOUR

- Bien faire revenir les petits oignons et les lardons dans une grande cocotte
- les retirer et faire dorer les morceaux de poulet (après les avoir piqués et éventuellement ficelés)
- jeter ensuite la matière grasse et nettoyer la cocotte
- replacer alors, dans la cocotte, poulet, lardons, et oignons
- ajouter un verre de vin blanc sec + 2 verres de Vermouth + un bouquet de persil et un peu de sauce tomate
- cuire pendant 1 H 30 environ (en milieu de cuisson ajouter les champignons)

PRÉPARATIONS DU 2ème JOUR

- si nécessaire finir la cuisson sinon réchauffer doucement
- ajouter un peu d'estragon et puis les truffes
- mettre le cerfeuil
- ajouter de 1 à 3 cuillerées à soupe de crème
- juste avant de servir, diluer une cuillerée à soupe de Vermouth
- si nécessaire épaissir un peu la sauce avec de la farine ou de la Maïzena.

G. DUCAMUS

L'OPÉRA BASTILLE

Le 3 mai, à midi, par une petite porte sur la rue de Lyon, nous pénétrons - comme Jonas dans les entrailles de la baleine - dans l'énorme bâtiment - 22.000 m² au sol - qui accapare désormais le décor de la place, l'**OPÉRA Bastille**.

Des ascenseurs nous emportent jusqu'au 6^{ème} dessous, à 21 mètres au dessous de la rue, et nous nous retrouvons dans un espace de béton aux dimensions impressionnantes : 6.000 m² au total. Là, peuvent être entreposés les décors tout montés de plusieurs spectacles, ce qui permet de présenter chaque jour un programme différent, les chanteurs ne pouvant assurer leur rôle deux jours de suite.

A une extrémité du local, un espace de 750 m² est occupé par un monte-charge : c'est la scène elle-même, constituée de deux planchers superposés, séparés de trois mètres, et comportant trente-six trappes pour les effets scéniques. Elle monte les décors, 28 mètres au-dessus, jusqu'au 1^{er} étage, où se situe la salle. Elle pèse 400 tonnes et peut supporter ce même poids. Le principe utilisé, qui est celui des porte-avions, a demandé trois années de réglage.

Derrière cet ascenseur, une plaque tournante permet d'orienter le décor pour le charger. De part et d'autre et en arrière de cet ensemble, des espaces de 750 m² chacun sont disponibles pour le stockage. Les décors sont montés sur des chariots, créés par la Sté Marel, bien connue des retraités du Plessis.

Ils sont télécommandés et se déplacent sur des rails, si bien qu'en l'espace d'une vingtaine de minutes, deux personnes peuvent, comme en jouant avec un énorme « Rubik's cube » (le casse-tête multicolore 3 D qui fit fureur au début des années 1970), déplacer un décor de la scène pour le remplacer par un autre, stocké à gauche ou à droite.

Dans cet univers d'atelier de mécanique, un peu de couleur nous est apportée par le décor du **Don Carlos** de VERDI, puis, un peu plus loin, par une toile de fond de 300 m² qui a été peinte à plat et représente Vérone, et enfin par deux cactus géants d'un vert agressif, vestiges du décor de **Grandeur et Décadence de la Ville de Mahagonny**.

Le stockage peut aller jusqu'à dix décors. Au delà, ils sont démontés et envoyés au port de Gennevilliers, où le stock est actuellement de 700 containers.

Un enchaînement d'escaliers mécaniques nous amène au 1^{er} étage : nous sommes sur le plateau tournant de l'arrière-scène où nous retrouvons la même ambiance froide du béton et les mêmes aires de stockage, à gauche et à droite, aux dimensions de la scène. Sur un côté, derrière un rideau coupe-feu, se déroule, nous dit-on, sur une scène annexe, une répétition avec orchestre : on n'entend aucun bruit.

Des rideaux coupe-feu, il en existe une trentaine, à enrouleur ou droits. Celui qui sépare la scène de l'arrière-scène pèse 50 tonnes, et celui qui isole la scène du public pèse 98 tonnes.

De l'autre côté, un décor de **Carmen** est monté sur un espace, en principe inutilisé, derrière lequel se dissimule une salle de 1.500 places dont les murs sont restés à l'état de béton brut. C'était la salle d'essais, rêvée par BOULEZ ; mais elle ne fut pas achevée faute d'argent. Elle sert d'entrepôt pour la collection du Musée Guimet.

Un long couloir nous permet d'approcher les ateliers où travaillent la plupart des 74 corps de métier de l'Opéra qui réalisent décors et costumes pour Bastille et Garnier. Tout est fait sur place jusqu'au moindre accessoire : on travaille le bois, le métal et tous matériaux, on sculpte et on peint, on est tapissier, brodeur, plumassier, perruquier, bottier...

Notre visite s'achève en apothéose par « le joyau du théâtre », la grande salle, qui ne représente pourtant que 5% du bâtiment.

On y pénètre en contournant la scène occupée par le décor sinistre, de **Wozzek**. Elle est belle dans sa sobriété : granit gris bleuté de Bretagne, bois de poirier de Chine dont la couleur chaude rappelle celle des instruments de l'orchestre, aplats de bois noir évoquant le piano, drap noir des 2.703 fauteuils symbolisant les smokings des musiciens. Les quatre vagues du plafond de verre dissimulent 1.700 tubes qui diffusent une lumière naturelle.

L'acoustique est remarquable. Elle est l'aboutissement de quatre années de collaboration entre l'architecte Carlos OTT et le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment de Grenoble.

Le programme d'étude s'appelait Epidaure, et tous ceux d'entre nous qui ont entendu du haut des gradins de ce théâtre grec le bruit du papier de soie déchiré sur la scène comprendront ce symbole.

Carlos OTT, génial architecte de cet Opéra, également ingénieur et mélomane averti, a vu son projet choisi parmi 756 autres reçus dans un concours où s'affrontèrent 1.700 architectes. Son œuvre, vue de l'extérieur, a déconcerté plusieurs d'entre nous, mais ce que nous avons découvert lors de cette visite le réhabilite grandement.

Affamés, nous nous retrouvons, pour la plupart, au Blue Elephant, restaurant Thaï, dans un décor très agréable de boiseries, de fleurs et de cascades. La cuisine y est piquante, juste ce qu'il faut, parfumée et suffisamment exotique, le vin abondant et l'ambiance détendue.

Ginette CROZE

HISTOIRE BELGE LE SANGLIER DES ARDENNES

Ce sanglier-là n'a rien à voir avec le féroce baron flamand Guillaume de LA MARCK (nederlandse Willem VAN der MARK) qui s'illustra (?) sous ce surnom dans le courant du XV^{ème} siècle, si l'on en croit le PETIT LAROUSSE ILLUSTRÉ, édition 1991, page 1375, 3^{ème} colonne. (*Si quelque érudit de nos amis a motif de contester ces indications historiques, je lui serai reconnaissant de me communiquer ses remarques motivées : elles seront publiées dans "CONTACT" et retransmises à l'éditeur du Dictionnaire.*)

Dans le temps déjà lointain, sinon reculé, où se place cette anecdote, le « **SANGLIER des ARDENNES** » était un restaurant bruxellois sis sur la grande avenue qui relie la gare du MIDI (nederlandse BRUSSEL ZUID) au MANNEKENPIS dans le centre de la ville.

A cette époque, le Groupe PHILIPS comptait deux Alexandre notables, le baron VAN der CAPELLEN, de la maison mère, et le frère du littérateur Henri TROYAT, de T.R.T., de surcroît éminent spécialiste s'il en

fût, de la téléphonie à courants porteurs sur lignes aériennes.

Pour je ne sais plus quel motif, ces deux remarquables personnalités en vinrent à se rencontrer un jour rue des DEUX-GARES, chez M.B.L.E., et l'auteur de ces lignes fut satellisé autour de leur réunion.

De même que le roi et le paysan s'asseyent sur la même partie postérieure du corps humain, comme le remarque Michel de MONTAIGNE, les remarquables personnalités et les humbles ingénieurs ont les mêmes besoins de réfection vers l'heure de midi.

C'est ainsi qu'un trio se retrouva autour d'une même table du « **SANGLIER des ARDENNES** ». Le choix des Alexandre se porta sur le **Consommé d'Écrevisse** pour l'entrée et sur le **Jambon de Marcassin en Croûte** pour le plat de résistance : l'humble ingénieur s'aligna sur ce choix pour une triple raison de diplomatie, de normalisation et de goût.

Je passerai rapidement sur le Consommé d'Écrevisse : il n'y a rien (de bon) à en dire, en dépit des Majuscules du Menu, et le baron lui reprocha de contenir aussi peu d'écrevisses que les ruisseaux français à l'heure actuelle.

Arriva le Moment du Jambon de Marcassin (en Croûte !) : le Rituel d'Entrée fut à la hauteur de celui qui prévalait à l'époque pour une grand'messe pontificale dans la basilique Saint-Pierre de Rome.

L'on vit se présenter un Cortège où un Petit Marmiton précédait un Moyen Marmiton qui précédait lui-même un Grand Marmiton qui précédait un chariot de bronze doré portant sur son plateau de verre un plat d'argent surmonté d'une cloche de même matière, que poussait avec majesté le Chef Cuisinier en personne. Il ne manquait guère que six porteurs de flabelli et six Gardes Suisses pour qu'on se crût au Centre de la Chrétienté !

Le Cortège s'arrêta à hauteur de notre table, le Chef salua, puis souleva la cloche avec une extrême dignité. La Croûte, magnifiquement dorée, trônait sur son plat d'argent, excitant la concupiscence gastronomique des convives.

Le Chef souleva la partie supérieure de la Croûte, qui se démontait, comme le Cuirassier de feu ma trisaïeule picarde (qui ignorait que ça se démonteût... pour entrer dans une chaumière très basse de plafond !), nous servit

à chacun une tranche de jambon dont la minceur de papier à cigarettes eût été à elle seule une publicité pour la perfection du fonctionnement des machines (à découper le jambon) de la marque BERKEL (bien évidemment !).

Ayant fait de la sorte, le Chef remit en place le couvercle de la Croûte, salua (derechef), et le Cortège repartit vers la Cuisine.

Il est clair qu'aujourd'hui encore, seul survivant, non seulement j'ignore totalement le goût de cette Croûte affriolante, mais que, vu la quantité infime ingérée, je ne saurais certifier que le Jambon fût de Marcassin !

Toute réflexion faite, c'était du jambon... de faisán.

NOTE PHILOLOGIQUE : « *faisán*, qualificatif peu flatteur dont on affuble familièrement les individus peu scrupuleux », cf. p. ex. PETIT LAROUSSE éd. 1991 p.467 2^{ème} col. art. FAISAN 2.

COMMENTAIRE DE LA NOTE : L'auteur pense volontiers que l'acception qui précède pourrait venir d'une altération plaisante de l'orthographe du participe présent « faisant » dans la définition : « *escroc* : individu *faisant*... des arnaques ».

APPEL AUX AMIS : Si quelque philologue expert de nos amis pouvait etc (cf parenthèse en italiques *in limine*).

Pierre BRÉANT

N.D.L.R. : **M.B.L.E.** , Manufacture Belge de Lampes Électriques, partie du groupe Philips dans les années soixante, ayant à l'époque un département Télécommunications.

RAPPEL

Amicale des Anciens TRT - LUCENT (B.P.I. 02)
16, Avenue DESCARTES **B.P. 21**
92352 Le-Plessis-Robinson Cedex

Boîte vocale : 01 41 28 59 36

COMMISSION ACTIVITÉS EXTÉRIEURES

Dans le but de renouveler nos propositions de sorties, toujours établies grâce à vos réponses à nos questionnaires précédents, nous sollicitons à nouveau votre aide afin de répondre au mieux à vos aspirations et à vos goûts. Plus de 80 d'entre vous avaient répondu à chacune de nos enquêtes précédentes. Pouvons-nous espérer une coopération plus grande encore ?

Nous vous remercions par avance de votre aide.

Remercions aussi tous les participants à nos différentes visites : Ils sont le meilleur encouragement que nous puissions recevoir.

Petite déception, peut-être, pour la visite de l'opéra Bastille et pour le déjeuner " hors programme " au Blue Elephant.

Les coulisses du " plus grand théâtre du monde " n'ont recueilli les suffrages que de 53 personnes. Elles méritent pourtant un détour et obtenir des réservations n'est pas évident.

Quant au Blue Elephant, deux couverts au Michelin, il vaut le voyage.

Dans l'un et l'autre cas les connaisseurs ne s'y sont pas trompés.

Peut-être les dates étaient-elles mal choisies.

Notez que, cette année, nous étendons notre enquête aux voyages de 2 à 3 jours, donc à votre intérêt pour des possibilités de séjours et de circuits plus lointains.

Nous envisageons des groupes, constitués de membres de l'Amicale, voyageant et séjournant ensemble.

Quelques exemples sont cités ; les prix sont indicatifs, concernent des groupes de 30 personnes et n'engagent en aucun cas l'Amicale. En fonction des réponses reçues nous vous ferons une proposition pour les voyages le plus demandés, et pour une période favorable.

Louis LONDEIX

DÉJEUNER DE DÉCEMBRE

Comme chaque année, nous prévoyons d'organiser un déjeuner au tout début décembre.

Si vous avez un bon restaurant à proposer, faites nous connaître vos suggestions en renvoyant votre questionnaire.

PROJETS DE NOUVEAU TITRE POUR Contact

Nous avons eu de nombreux échanges de vue à ce sujet. L'idée générale est de présenter notre ancien sigle et une image connue des plus récents retraités de TRT. Du côté de Lucent Technologies, leur logo est un tout, non dissociable, et nous avons essayé de l'intégrer dans un futur titre

Ci dessous, en noir et blanc, deux projets parmi des dizaines.



LE SOUDAGE

Nous avons divisé cet article en deux parties :

- La première, consacrée à la soudure au chalumeau est publiée dans ce numéro.
- La seconde, qui abordera une technique très différente, sera consacrée à la soudure à l'arc. Vous la trouverez dans le prochain numéro

Etant donné que nous sommes des retraités, ces exposés ne traiteront pas de techniques industrielles avancées ; ils resteront à un niveau accessible en pratique à des personnes ayant déjà une expérience dans ce domaine (avec toutefois un peu d'investissements).

- Sommaire de la première partie -

- Généralités sur le soudage.
- Matériel de soudage au chalumeau.
- Pratique du soudage au chalumeau.
 - Les soudures tendres.
 - Pratiques communes aux soudures fortes
 - La soudure autogène.
 - Le brasage et le soudo-brasage.
- Liste d'alliages pour soudures tendres et brasures.

1) La pratique du soudage au chalumeau

Parmi les procédés d'assemblage, le soudage prend une place chaque jour plus importante, car il permet d'assembler au mieux les formes des constructions en satisfaisant aux contraintes qu'elles sont appelées à supporter en service.

- Le " soudage " désigne l'opération.
- La " soudure " est le joint qui résulte de l'opération.

Pour les matériaux métalliques, le soudage se présente sous deux aspects :

Le soudage autogène et le brasage.

Pour les distinguer, il faut préciser deux termes :

- celui de " métal de base " qui est le métal constituant les pièces à assembler,
- celui de " métal d'apport " qui est un métal étranger aux pièces à assembler.

Ainsi, on fera facilement la distinction entre le soudage autogène et le brasage.

Dans le soudage autogène, le métal des pièces à assembler participe à la constitution du joint de la soudure, le soudage s'apparente à une opération de fonderie localisée.

Dans le brasage, au contraire, la constitution du joint est assurée par un métal d'apport autre que le métal à assembler et de température de fusion inférieure. Le joint s'appelle une brasure.

2) Matériel de soudage au chalumeau

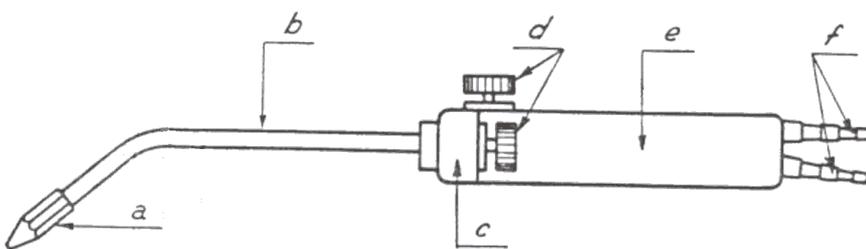
Le poste de soudure est l'élément essentiel et indispensable pour réaliser des soudures autogènes ou des soudo-brasures.



fig. 1 Poste oxyacétylénique

- 1 bouteille d'oxygène,
- 1 bouteille d'acétylène dissous,
- 2 détendeurs de pression,
- 2 tuyaux de 5m (env.) avec anti-retour,
- 1 chalumeau avec un jeu de becs (étoile de becs),
- 1 paire de lunettes,
- 1 allume gaz.

Prix public approximatif 5 à 7000 F, mais location possible



- a) buse,
- b) lance,
- c) dispositif demélange,
- d) robinets de réglage,
- e) corps,
- f) arrivées de gaz

fig. 2 Schéma montrant les différents éléments du chalumeau

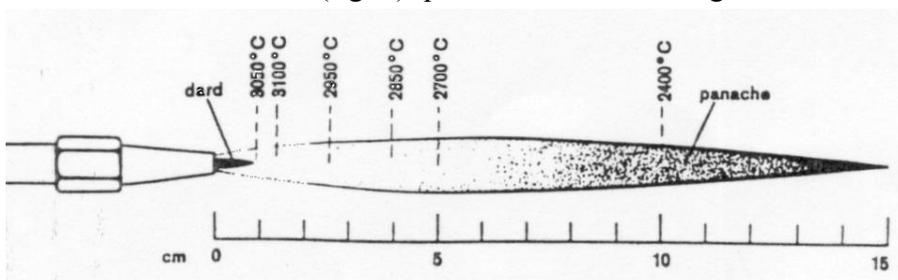
Un peu de technologie :

L'apport de chaleur est d'origine chimique,

- oxygène = gaz activant la combustion,
- acétylène = gaz combustible.

D'où le nom de soudage oxyacétylénique. La flamme est obtenue en faisant arriver les deux gaz dans un chalumeau (fig. 2) qui en assure un mélange intime. La flamme se produit à l'extrémité de la buse du chalumeau (fig. 2, rep. a). Elle comprend un dard et un panache (fig. 3).

La flamme se produit à l'extrémité de la buse du chalumeau (fig. 2, rep. a). Elle comprend un dard et un panache (fig. 3).



La température maximum de 3100° C se situe au voisinage immédiat de la pointe du dard

fig. 3 La flamme du chalumeau

Nota important : Ne jamais graisser ou huiler les organes des postes oxyacétyléniques, il y a **risque d'explosion !**

De plus : **IL FAUT IMPÉRATIVEMENT PORTER DES LUNETTES**

Ces lunettes sont bleues pour effectuer du brasage et noires pour le soudage autogène.

3) Pratique du soudage au chalumeau

Voyons comment réaliser ces soudures que nous classerons en trois catégories :

- Les soudures tendres,
- Les soudures autogènes,
- Les soudo-brasures.

3.1) Les soudures tendres

Elles sont le plus couramment appelées soudures à l'étain. Les assemblages doivent être réalisés pour demander très peu d'effort au métal d'apport (ajustage ou assemblage plat sur plat).

Matériel utilisé : flamme oxyacétylénique, propane, butane, lampe à souder (soudogaz), fer à souder (électrique ou à gaz).

Métal d'apport : baguette ou fil d'étain, baguette d'alliage étain/plomb, Pâte à souder complète contenant la soudure tendre et le décapant.

Décapant : Pâte à décaper prête à l'emploi ou acide chlorhydrique neutralisé par des particules de zinc (chêneau, gouttière en zinc).

Applications : Cuivre, métaux cuivreux, tôles d'acier zingué ou inox de faible épaisseur, zinc, etc.

Préparation des surfaces : Ne jamais utiliser de toile émeri, la colle de celle-ci forme un dépôt, défavorisant le mouillage de la soudure, utiliser de préférence de la paille de fer, de la laine de fer, grattoir, lime etc.

Nettoyage après soudage : Eau (chaude de préférence), alcool à brûler.

Nota : pour la fabrication ou la réparation de matériel alimentaire, ou celle de circuits d'eau potable, n'utiliser que des pâtes à souder ou des baguettes exemptes de cadmium ou de plomb.

3.2) Pratiques communes aux soudures fortes

Pour réaliser les types de soudures qui vont suivre, la préparation des bords à assembler, ainsi que la position du métal d'apport pendant le soudage sont sensiblement identiques.

Chanfreins

Dans la soudure autogène, la brasure ou la soudo-brasure, à partir d'une certaine épaisseur (3 mm ou plus) on réalise un chanfrein sur les bords afin d'obtenir une soudure à cœur lors d'un assemblage bout à bout ou en angle.

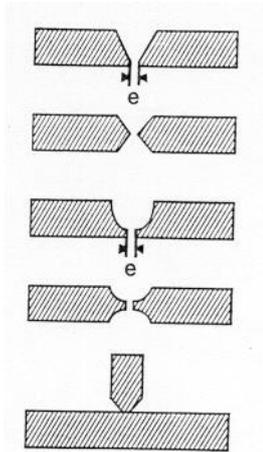


fig. 4 Types de chanfreins les plus courants

e = environ 2 mm

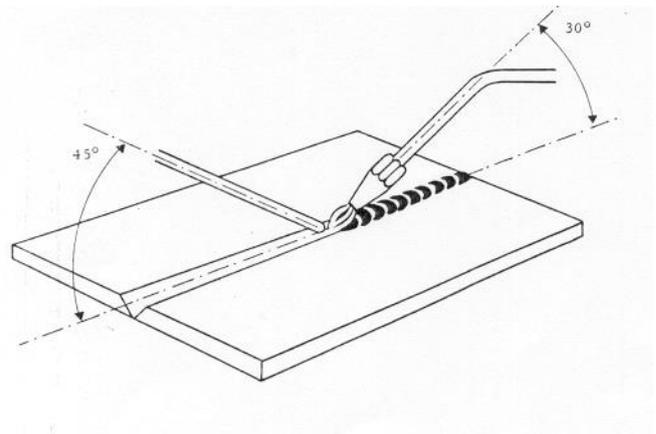


fig. 5- Présentation du métal d'apport

Position du chalumeau et de la baguette dans le cas d'un assemblage bout à bout à plat.

3.3) La soudure autogène

Comme nous l'avons vu au début, cette opération consiste à porter les parties à souder à leur point de fusion. Pour le dard du chalumeau, il faut créer un bain de soudure liant les parties entre elles, le conserver en soudant de la droite vers la gauche (fig. 5).

Trop chauffer et tout s'écroule, on réalise un trou ; pas assez, on réalise un collage non une soudure !

Pour ce type de soudage, les métaux doivent être de même qualité ainsi que le métal d'apport (baguette). Il est exclu, par exemple de souder du cuivre avec du laiton ou de l'acier avec du cuivre, car leurs températures de fusion ne sont pas les mêmes.

Quelques températures de fusion de métaux :

- Fer 1535° C
- Cuivre 1083 ° C
- Laiton 900° C (environ selon l'alliage)
- Aluminium 658 ° C
- Étain 232 ° C

Nous verrons par la suite qu'il est possible, par brasage, de lier différents métaux entre eux.

La soudure autogène demande d'avoir quelques connaissances en métallurgie et surtout pas mal de pratique. C'est, sans doute, la plus difficile à réaliser, sans expérience, des différentes catégories évoquées.

Ne baissez pas les bras, attendez la suite ! ...

3.4) Le brasage, le soudo-brasage

Procédure du brasage :

- Blanchir les surfaces des joints, (conseils identiques à la préparation des surfaces des soudures tendres), arrondir les arêtes.
- Enduire les parties à assembler avec le décapant correspondant à l'alliage
- Enduire de décapant la pointe de la baguette.

- Le rôle du décapant est de favoriser le mouillage de l'alliage d'apport et d'indiquer la bonne température de liaison.
- Placer les pièces dans leur position définitive
- Allumer et régler votre chalumeau
- Chauffer jusqu'à fusion du décapant, sans jamais mettre le dard sur ce dernier, mais en agissant autour, par préchauffage. Dès que celui-ci est liquide comme de l'eau, poser la pointe de la baguette sur le joint.
- Fondre une goutte d'alliage et la tirer le long du joint par un mouvement continu de la flamme (capillarité).
- Ne pas surchauffer.

Procédure du soudo-brasage

Procéder de la même façon que pour le brasage par capillarité, mais lorsque votre première goutte d'alliage est liée avec votre assemblage, apportez de façon régulière votre baguette dans le bain afin de créer un cordon.

C'est bien ! Vous savez braser... et même, soudo-braser.

4) Liste d'alliages pour soudures tendres et brasage

Afin de vous aider à choisir quelques alliages de brasage ou de soudo-brasage, nous avons répertorié dans la liste, ci- dessous, les alliages nécessaires aux principales applications. Les références données sont celles de la société Castolin (créée en 1906) qui fait référence en la matière. Il se trouve, en outre, que ces produits sont distribués par Leroy-Merlin (71 magasins) et Brico-Dépôt (24 magasins). Il existe bien d'autres marques et d'autres produits mais nous ne pouvons pas tous les citer.

<u>Opération</u>	<u>Alliage</u> <u>Présentation Application</u>	<u>T° de liaison</u>	<u>Référence</u> <u>Castolin</u>
<u>Soudures tendres</u> FER OU LAMPE	Sn/Pb 60/40 (Electricité) Fil avec décapant incorporé dans l'âme	183/190°C	RT 3232
	Sn/Pb 40/60 tuyauterie cuivre sauf eau potable	190°C	RT 5241
	Sn/Cu 3% Cu Exempt de cadmium & plomb. Tuyauteries eau potable, Assemblage et étamage de pièces ou récipients utilisés dans l'alimentaire et le vinicole	220°C	BC 5423

<u>Opération</u>	<u>Alliage</u> <u>Présentation</u> <u>Application</u>	<u>T° de liaison</u>	<u>Référence</u> <u>Castolin</u>
<u>brasage aluminium</u> CHALUMEAU	baguette enrobée de décapant, Si nécessaire utiliser le décapant Réf. 190, carters, chaudronnerie, électroménager, bâtiment.	570/620°C	21 F
<u>brasage cuivre et</u> <u>alliages de cuivre</u> CHALUMEAU	40 % Ag Agréé GDF brasure capillaire. Décapant FX3217. Tuyauteries et pièces fines de cuivre et d'alliages de cuivre	595/630°C	RB3217
<u>Brasage métaux</u> <u>civreux/ferreux</u> CHALUMEAU	baguette enrobée de décapant Si nécessaire, utiliser le décapant 146 Ferrerie, serrurerie	870/900°C	146 XFC

- *L'Auteur tient à remercier M. Claude Thomas pour son aimable contribution à la mise en pages de cet article.* -

Christian CHERVET

Bibliographie :

- Manuel d'utilisation des productions **Castolin France**
ZI de Courtabœuf, 1 Av. du Québec, BP 325, 91958 Les Ulis Cedex.
- **Institut de Soudure**, 90, rue Vanesses,
ZI Paris Nord, 93420 Villepinte.

Aide éventuelle :

- Pour tout problème particulier ou demande de conseils, vous pouvez prendre contact en écrivant à **l'Amicale des Anciens de TRT & Lucent Technologies** au Plessis-Robinson.

COMMISSION ACTIVITÉS EXTÉRIEURES

Enquête 1999 sur les sorties

Nous vous demandons de faire cinq choix par rubrique et de les classer de 1 à 5.

1) SORTIES de la DEMI-JOURNÉE

- Sorties guidées dans PARIS et sa banlieue, sans repas.

Les CATACOMBES. •

Le château de VINCENNES. •

Musée de CLUNY, Musée National du Moyen Age. •

La CONCIERGERIE. •

Les INVALIDES. •

Musée de l'ARMÉE. •

Musée de l'AÉRONAUTIQUE et de L'ESPACE (Le Bourget). •

Musée de l'Assistance Publique / Hôpitaux de Paris. •

Musée CARNAVALET (Paris à travers les Ages). •

Musée du LOUVRE. •

Musée de la Serrurerie Bricard. •

Cimetière du PÈRE LACHAISE. •

La PROMENADE PLANTÉE (Jardin de la Bastille à Reuilly). •

SAINT-DENIS : - La cathédrale. •

Le VIEUX PARIS. •

Vos propositions:

- •

- •

- •

II) SORTIES DE LA JOURNÉE avec repas

AMBOISE : CHÂTEAU et Clos LUCE. •

AMIENS : la CATHÉDRALE, les HORTILLONNAGES. •

AUXERRE et l'AUXERROIS. •

BOURGES et le BERRY. •

CAEN: le MÉMORIAL, les Plages du Débarquement. •

CHAMBORD •

CHANTILLY : le CHÂTEAU et les Grandes ÉCURIES. •

COMPIÈGNE •

ÉCOUEN : Musée National de la RENAISSANCE. •

T.S.V.P

ATTENTION QUESTIONNAIRE (Suite)

- EU : deuxième ville historique de Normandie et les verreries de la vallée de la Bresles. •
- FALAISE, CAEN, BAYEUX (Circuit). •
- La MALMAISON •
- SOISSONS •
- SAINT-GERMAIN en LAYE •
- Vos propositions :
- •
- •
- •

III) VOYAGES

Par exemple, participeriez-vous à l'un ou l'autre des voyages suivants, en groupe organisé de 30 personnes ou plus de notre Amicale :

Le PUY DU FOU	2 jours	OUI	NON
Le FUTUROSCOPE	2 jours	OUI	NON
MADRID / TOLEDE	3 jours	OUI	NON
ROME	2 jours	OUI	NON
FLORENCE / SIENNE / PISE	3 jours	OUI	NON
BRUGES	1 jour	OUI	NON

700 à 2000 F environ, par chemin de fer, couchette de seconde classe.

LA RÉUNION	12 jours	demi-pension	7000 à 9000 F	OUI	NON
La SICILE	8 jours	pension compl.	4800 F	OUI	NON
MUNICH / SALZBOURG / VIENNE	8 j.	P.C.	6500 F	OUI	NON
MADAGASCAR				OUI	NON
EGYPTE				OUI	NON

Les prix sont variables suivant la saison, les conditions générales, (guide, accompagnateur, logement, excursions). Si pour vous, le critère prix est plus important que la possibilité de se retrouver, entre Amis, il existe des opportunités plus favorables sur le marché.

Vos commentaires et vos propositions, chiffrées si possible, sont les bienvenus.

.....

.....

.....

NOM

Prénom

.....