

PROBABILITÉS DE LA  
TEMPÉRATURE  
Neige ou grêle. plus froid  
ce soir.

# La Tribune

Journal de famille  
indépendant  
des partis politiques.

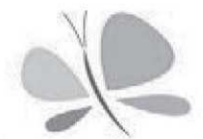
4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique

## ÉDITION SPÉCIALE

4e souper gastronomique au profit  
de la Fondation du CHUS.



Fondation  
du CHUS

### AGISSONS ENSEMBLE POUR LUTTER CONTRE LE CANCER

La Fondation du CHUS  
La mission première de la Fondation est de recueillir des fonds, via différentes activités de financement, de les administrer et de les allouer aux besoins prioritaires d'une population de plus d'un million de personnes habitant le territoire desservi par le Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke.

Ainsi, la Fondation du CHUS devient l'interface nécessaire entre les donateurs et le Centre hospitalier. Chaque année, la Fondation du CHUS injecte des sommes très importantes en recherche médicale et en achat d'équipements médicaux.

Des acquisitions pour lutter contre le cancer

Cette année, plus de 52 000 Québécois recevront un diagnostic de cancer. En excluant le cancer de la peau sans mélanome, on enregistre 1507 nouveaux cas de cancer en Estrie chaque année, dont 700 parmi les habitants de la ville de Sherbrooke. Le cancer nous touche tous de près ou de loin.

La Fondation du CHUS versera encore cette année tous les profits du souper gastronomique BMO Global Excel à la lutte au cancer. La recherche médicale est évidemment, essentielle à la lutte au cancer et c'est pour cette raison que les chercheurs de l'axe Cancer du Centre de recherche clinique Étienne-Le Bel du CHUS recevront une partie des revenus. L'axe rassemble plusieurs expertises permettant d'étudier les différents aspects du développement et de la progression du cancer. Divisées en quatre thématiques de recherche (expression génique, stabilité génomique, apoptose, métastases et chimiorésistance), les activités scientifiques sont conceptuellement liées autour du cancer, donnant unité et force aux chercheurs. L'intégration de cliniciens chercheurs à l'axe permet d'ailleurs le transfert des connaissances du laboratoire aux patients.

Une partie des profits servira aussi à financer les équipements suivants: un échographe de surface portatif pour la pneumologie permettant une plus grande accessibilité aux soins pour les patients; un appareil d'échographie haute résolution pour mieux identifier les cancers en ORL; une caméra et un écran pour un microscope en hématologie afin de mieux diagnostiquer les cellules cancéreuses; et un médiastinoscope servant à faire des biopsies des ganglions entre les deux poumons.

BMO



GlobalExcel



PRÉSENTÉ PAR :



### Ascension d'Al Capone

En 1925, Torrio est grièvement blessé au cours d'une fusillade et décide de prendre sa retraite dans son Italie natale, abandonnant les commandes à Capone. La guerre impitoyable que celui-ci livre alors à ses adversaires Bugs Moran et Hymie Weiss, ainsi que l'instauration, sous sa férule, d'une corruption organisée des autorités locales lui assurent une renommée internationale.

En 1925, commence le « règne » d'Al Capone sur Chicago. La mafia américaine (dirigée en majorité par des italo-américains) émerge en puissance dans les villes importantes des États-Unis. Le sénat américain vote alors en faveur de l'amendement 18 de la Constitution américaine, qui pose les bases de ce qu'on a appelé la Prohibition. C'est dans l'objectif de réduire l'alcoolisme, d'augmenter de ce fait la productivité dans les usines et de diminuer les viols que la Prohibition entre en vigueur le 17 janvier 1920. Le nom de l'amendement est le « Volstead Act » (loi Volstead), du nom de Andrew J. Volstead qui rédigea cette loi. L'alcoolisme était un énorme problème dans l'Amérique du XIXe siècle et en Europe, depuis l'invention de la distillation au début du

XVIIIe siècle. Cherchant à combattre ce fléau, des ligues de tempérance se mettent en place à partir de 1824. La Women's Christian Temperance Union (en) (WCTU) fondée en 1874 et l'Anti-Saloon League (ASL) créée en 1893, font du mouvement une force politique d'ampleur nationale, soutenant les candidats aux vues anti-alcool clairement affichées dans les élections locales et nationales. La WCTU, et plus tard l'ASL, furent très efficaces dans leurs attaques contre la vente d'alcool au public. L'ASL effectue des collectes de fonds substantielles dans les églises de tout le pays. Nombre d'industriels éminents, comme John Davison

Rockefeller ou Henry Ford, soutiennent le mouvement pour la Prohibition. L'industrie des spiritueux sous-estima gravement le soutien du public dans l'interdiction de l'alcool. Le XVIIIe amendement de la Constitution des États-Unis est voté le 16 janvier 1919, quand les deux tiers des États américains votent alors en faveur de la Prohibition. Cet amendement eut force de loi le 17 janvier 1920, le décret Volstead de 1919 autorisant le fisc à faire respecter l'amendement. L'âge d'or du gangstérisme à l'américaine peut débuter. D'un coup, les criminels se voient ouvrir le marché très lucratif de la contrebande des boissons alcoolisées.



### La soupe populaire

À 31 ans, Al Capone est l'homme le plus puissant de Chicago. Son revenu net tiré des rackets et du proxénétisme est estimé à 6 millions de dollars par semaine[réf. nécessaire]. Pourtant, c'est le début de la Grande Crise des années 1930. Partout dans le pays des entreprises font faillite et des sommes folles sont englouties par la bourse qui s'effondre le 23 octobre 1929, entraînant à sa suite les marchés financiers du monde entier. Début 1931, alors que la crise s'aggrave, des milliers de chômeurs se retrouvent dans les rues de Chicago. Al Capone saisit l'occasion de combattre son image d'ennemi public numéro 1 et ouvre une soupe populaire sur South State Street pendant les mois d'hiver. Le jour de Thanksgiving, il donne alors à manger à plus de 5 000 personnes. Ces preuves de bonne volonté aidèrent à améliorer son image auprès du peuple américain, mais ne calma en rien le fisc qui se demandait d'où sortait l'argent.



# ÉDITION SPÉCIALE

## 4e souper gastronomique



4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique



### MESSAGE DU PRÉSIDENT D'HONNEUR ET MAIRE DE LA VILLE DE SHERBROOKE BERNARD SÉVIGNY

C'est avec beaucoup de plaisir que je me joins à vous pour ce 4e souper gastronomique de la Fondation du CHUS.

Votre présence ici, ce soir, signifie que vous appuyez concrètement la mission de la Fondation. Tous les dons recueillis, année après année, permettent de former du personnel médical, d'acheter de nouveaux équipements, de contribuer à diverses recherches. Chacun, chacune d'entre vous connaît au moins une personne qui bénéficie ou qui a bénéficié de services adéquats et à la fine pointe de la technologie grâce à la contribution généreuse de la Fondation du CHUS.

Je dois également souligner l'apport inestimable des bénévoles qui s'engagent à fond dans l'organisation de cet événement pour en faire un succès financier, bien sûr, mais aussi ludique.

Je vous souhaite à tous et toutes une excellente soirée et je vous remercie de votre générosité.

Le maire,

Bernard Sévigny

### La prohibition en Amérique du Nord

Vers la fin du XIXe siècle, la consommation d'alcool de la population au Canada et aux États-Unis inquiétait de nombreuses personnes ainsi que les autorités religieuses. L'abus de boissons alcoolisées était associé à divers maux et délits que les mouvements pour la tempérance souhaitaient réduire. Ces mêmes mouvements ne tardèrent toutefois pas à réclamer la prohibition pure et simple de l'alcool.

Née des efforts des partisans du mouvement pour la tempérance, la prohibition interdisait la vente et la consommation d'alcool. Si cette mesure législative fut établie en 1920 pour se terminer treize ans plus tard aux États-Unis, elle ne dura pas aussi longtemps au Canada.

En effet, toutes les provinces de l'époque votèrent une loi proscrivant l'alcool, mais la plupart

l'abolirent au cours des années 20. Le Québec, pour sa part, considérant cette interdiction comme étant une mesure trop radicale, en cessa l'application après quelques semaines seulement, en 1919. Seule la province de l'Île-du-Prince-Édouard tint bon en prohibant les boissons alcoolisées pendant presque cinquante ans, soit de 1900 à 1948.

Si la prohibition eut pour effet de réduire les cas d'alcoolisme et la délinquance qui en résultait, elle permit en revanche à la contrebande de prospérer. La mafia put ainsi s'enrichir, notamment aux États-Unis, grâce à la production et à la distribution illégale de l'alcool dans les speakeasies, bars clandestins de l'époque.

Si la prohibition eut pour effet de réduire les cas d'alcoolisme et la délinquance qui en résultait, elle permit en revanche à la contrebande de prospérer. La mafia put ainsi s'enrichir, notamment aux États-Unis, grâce à la production et à la distribution illégale de l'alcool dans les speakeasies, bars clandestins de l'époque.



### MESSAGE DU PRÉSIDENT DU COMITÉ ORGANISATEUR ET CO-PRÉSENTATEUR DE LA SOIRÉE CHARLES CUSTEAU

À titre de représentant du comité organisateur et de présentateur de la soirée, ainsi qu'au nom de François Coutu également présentateur de la soirée, j'ai le plaisir de vous souhaiter la bienvenue à cette quatrième édition de ce souper gastronomique. La réussite de cette soirée ne pourrait être possible sans la contribution de nos commanditaires majeurs qui s'associent à l'événement pour une deuxième année consécutive : BMO Banque de Montréal et Global Excel. Je tiens aussi à souligner la fidélité de l'engagement d'Espace Vital Architecture qui fait partie de l'aventure depuis la toute première édition de l'activité alors que nous étions quelques 80 convives.

Cette soirée se veut unique et nous tentons de renouveler la formule chaque année afin de vous surprendre mais surtout afin de vous amener ailleurs. Cette année, nous avons choisi de faire un retour dans le temps. J'espère que vous aurez autant de plaisir ce soir que nous en avons eu à vous concocter cette soirée. J'en profite pour souligner les efforts de personnes passionnées et dévouées qui ont investi temps, argent et effort pour faire de cette soirée un autre grand succès et d'amasser un montant appréciable pour combattre le mal du siècle, le cancer.

Bonne soirée et surtout bonne dégustation!

Charles Custeau  
Groupe Custeau &  
Asics Canada Corporation



### COMITÉ ORGANISATEUR :

*Danielle Berthold*



*Stéphanie Boisvert*



*Luc Blanchard*



*Cindy Trottier*



*Charles Auger*



*Sylvain Couillard*



*François Coutu*



co-présentateur de la soirée



# ÉDITION SPÉCIALE

4e souper gastronomique



4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique

## LE COQUETEL VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :



**E B** L'Équipe Bérubé  
COURTIERS IMMOBILIERS



## LE PREMIER SERVICE VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :



Sylvestre Lagassé

Société en nom collectif à responsabilité limitée  
Notaires et conseillers juridiques

CANAPÉS

3 VARIÉTÉS SELON L'INSPIRATION DU MOMENT

Coquetel de bienvenue

## LA LUTTE CONTRE AL CAPONE

Ce texte entre en vigueur en 1919 et interdit clairement la production, le transport, la vente et la consommation d'alcool sur le territoire américain. Une telle réforme visait à moraliser la société américaine, mais elle fut tellement radicale qu'elle encouragea maffieux et trafiquants à développer une économie souterraine basée sur la contrebande d'alcool. C'est justement contre ceux-ci et plus spécifiquement contre l'un de leurs chefs que Ness va se battre jusqu'à la fin de la prohibition en 1933.

Considérant le haut degré de corruption des agents du Trésor, Eliot Ness constitue une équipe de confiance d'une dizaine de personnes qu'il trie sur le volet, d'après leurs dossiers. Ils multiplient les raids dans les brasseries et les restaurants. Le but de Ness est de remonter les filières pour démanteler les réseaux de transports et les distilleries clandestines de Capone. Véritable opération coup de poing, sa campagne offre de beaux résultats et il déclare avoir détruit pour 1 million de dollars de produits illégaux en 6 mois.

## LE DEUXIÈME SERVICE VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :



SAUMON POCHÉ / POMMES DE TERRE  
AUX OIGNONS ROUGES MARINÉS /  
MAYONNAISE AMÉRICAINE / JIM  
BEAM CUL SEC

Vin de Pays du Duché d'Uzès  
2011, Les 2 Copains

## LES VINS VOUS SONT GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :





# ÉDITION SPÉCIALE

4e souper gastronomique



4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique

**LE TROISIÈME SERVICE VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :**



HAM & EGG : PRESSÉ DE JAMBON BRAISÉ À LA SLEEMAN ROUSSE / OEUF MOLLET / TOAST À L'AIL CONFIT / MOUTARDE NOIRE

Coteaux Lyonnais le Clos de la Roue 2011, Frank Décrenisse

**LES VINS VOUS SONT GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :**



DJL



SherWeb

**LE QUATRIÈME SERVICE VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :**

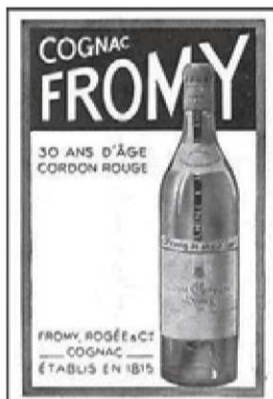


GAUFRE ET POULET FRIT : POULET FRIT AU PANKO ET ÉPICES CAJUN / GAUFRE AUX POIVRES ET CIBOULETTE / CHUTNEY DE PÊCHES / SAUCE BÉARNAISE AU SOUTHERN COMFORT

Luberon Cuvée Malacare 2010, la Bastide du Claux

## Le trafic d'alcool: clef de la prospérité mafieuse

Au XIXème et XXème siècle, aux Etats-Unis, le crime devient présent partout, il accable et terrifie les populations, et crée de véritables réseaux de personnes obsédées par l'argent prêtes à tuer, profiter, racketter, exploiter pour parvenir à leurs fins. Le « coup d'envoi » de cette expansion a été sifflé par une loi interdisant la vente, la consommation, la production et le transport de boissons alcoolisées à l'intérieur de l'État: La Prohibition. Les Etats-Unis, qui furent longtemps une terre d'immigration, accueillirent entre autre des irlandais et des écossais, qui ont apporté leur savoir-faire en matière de distillation. Ces néo-américains se sont alors mis à construire des distilleries sur leur territoire d'accueil. L'alcool, maintenant répandu et fortement utilisé, fût montré du doigt, car les saloons étaient devenus des lieux de débauche, détournant les hommes de leurs obligations familiales et professionnelles. La prohibition fût au contraire un facteur de croissance des problèmes internes de la nation. La mafia put ainsi s'enrichir grâce à la production et à la distribution illégale de l'alcool dans les speakeasies, bars clandestins de l'époque. Même si les estimations sont difficiles, on estime le nombre de bars à deux cent mille dans tout le pays dont trente-deux mille à New York



**LE CINQUIÈME SERVICE VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :**



TOURNEDOS DE BŒUF ANGUS AAA / PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS / FRICASSÉ DE CHAMPIGNONS / CRÉMEUSE AU JACK DANIEL

Bairrada Vinha do Putto 2009, Carlos Campolargo

## La loi

Aux Etats-Unis, la prohibition fût établie par le 18ème amendement de la Constitution des Etats-Unis d'Amérique, ratifié le 29 janvier 1919, et par le Volstead Act, établi le 28 octobre 1919. Seuls deux états, le Connecticut et Rhode Island l'ont rejeté. Les autorités religieuses et de nombreuses personnes commençaient à être inquiétées. L'alcool était fortement répandu et consommé. L'abus de boissons alcoolisées entraînait divers maux et délits que les mouvements pour la tempérance souhaitaient réduire. C'est à ce moment là que ces mêmes mouvements ne tardèrent pas à réclamer la prohibition de l'alcool. Ces ligues anti-alcooliques étaient principalement la Women's Christian Temperance Union et l'Anti-Saloon League. Elles dénonçaient les arrivées massives d'immigrants d'Europe de l'Est et du Sud (Italie), grands consommateurs d'alcool. Grâce à l'acharnement de ces mouvements la prohibition a donc interdit la vente et la consommation d'alcool.



# ÉDITION SPÉCIALE

## 4e souper gastronomique



4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique



### PROHIBITION

La prohibition est une mesure législative visant à interdire la vente et la consommation de boissons enivrantes. Elle est mise en vigueur à l'Île-du-Prince-Édouard en 1901 et dans les autres provinces, au Yukon et à Terre-Neuve pendant la Première Guerre mondiale. Le gouvernement canadien contrôle la fabrication et le commerce de l'alcool et il en interdit en mars 1918, pour la durée de la guerre, la fabrication et l'importation dans les provinces où il est illégal d'en acheter. La prohibition atteint son apogée au début des années 20, car l'importation d'alcool est de nouveau interdite, conséquence de plébiscites provinciaux.

## LE SIXIÈME SERVICE VOUS EST GRACIEUSEMENT OFFERT PAR:



TARTE À LA LIME FAÇON KEYS / MERINGUE À LA LAVANDE / GLACE VANILLE

Muscat de Rivesaltes 2011, Parcé Frères

## LES VINS VOUS SONT GRACIEUSEMENT OFFERT PAR :



## PRÉSENTATION DU CHEF Dominic Tremblay



Chef-proprétaire du réputé Café Massawippi, il est aussi aux commandes du tout nouveau DT-BISTRO, Dominic Tremblay marie depuis plus de 15 ans une cuisine de qualité dans une ambiance des plus singulières. Tout au long de son parcours, ce chef a travaillé avec des grands de la gastronomie québécoise. Il s'est même rendu en Europe pour affûter ses talents avec une toque de la restauration européenne. Passionné par la haute gastronomie, il partage sa passion avec tous ses clients qui se délectent de ses créations comme vous le ferez ce soir.

## Ce journal est une création originale offerte par:



Magali Dumas 514.966.4490

## REMERCIEMENTS



Steve Roy  
Animateur



Luc Chapdelaine  
Jeux casino



Cindy Trottier  
Chorégraphe

## Donateurs encan silencieux



André Philibert  
Artiste



Suzanne Leblanc  
Artiste





# ÉDITION SPÉCIALE

## 4e souper gastronomique



4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique

### LES ACTIVITÉS ET DIVERTISSEMENTS DE LA SOIRÉE VOUS SONT PRÉSENTÉS PAR :



AMERICAN BILTRITE  
REVÊTEMENT DE SOL

La force d'un engagement durable.



Therrien  
Couture

avocats S.E.N.C.R.L.  
lawyers L.L.P.

### La commission des liqueurs du Québec

La Commission des liqueurs du Québec est, en quelque sorte, l'ancêtre de la Société des alcools actuelle. La Commission des liqueurs fut créée en 1921, après l'adoption de la loi sur les boissons alcooliques.

Le Québec se trouvait alors dans une situation unique par rapport au reste de l'Amérique du Nord : c'était la seule province à avoir rejeté la prohibition. Les Québécois préféraient prôner la modération plutôt que l'abstinence totale. La Commission des liqueurs devait faire la gestion du commerce des vins et spiritueux. Elle s'occupait de contrôler la qualité des produits vendus et émettait également des permis pour les hôtels et les restaurants qui souhaitaient servir de l'alcool. La Commission finit par avoir sa propre usine d'embouteillage un an après son apparition. Son existence ne plut toutefois pas à tout le monde : les distributeurs de vins et spiritueux perdaient ainsi une importante source de revenus tandis que les prohibitionnistes étaient déçus de voir la vente d'alcool encouragée par l'État. Malgré tout, elle rapportera beaucoup d'argent, la Commission des liqueurs du Québec sera très appréciée par le gouvernement. Le Québec fit par ailleurs figure de pionnier dans le domaine de l'étatisation de l'alcool, puisque la Commission des liqueurs fut la première du genre en Amérique du Nord.

### L'alcool, objet de commerce

L'industrie de l'alcool constitue dès la fondation de Montréal, en 1642, une activité économique des plus importantes.

L'import-export des boissons alcooliques représente une énorme source de revenus dans la région. Malgré certaines tentatives, la production de bière, de cidre, de vin ou de spiritueux en sol montréalais demeure marginale pendant plus de cent ans et ne constitue pas une concurrence sérieuse pour le commerce d'importation.

Avec l'arrivée de John Molson, on peut parler de véritable industrie chez-nous. Installée au Pied-du-Courant (rue Notre-Dame Est) depuis 1786, sa brasserie poursuit encore aujourd'hui ses activités sur le même emplacement.

L'implantation de brasseries et plus tard de distilleries, conjuguée aux nombreux cabarets, auberges, hôtels et tavernes, génère plusieurs emplois et marque le paysage urbain de la région. C'est autour du marché de la place Royale que les cabarets et auberges s'installent d'abord. On peut aller y boire, mais aussi acheter des boissons au détail. Au 19e siècle, ils se déplacent graduellement en périphérie du Vieux-Montréal.

### LA PHOTO-SOUVENIR VOUS EST OFFERTE PAR :

Groupe  
Luc Blanchard

Présent pour votre avenir



### L'ORCHESTRE DE LA SOIRÉE VOUS EST PRÉSENTÉ PAR :

construction  
**GÉRATEK**

www.geratek.qc.ca

### Cet événement est présenté dans le cadre du :

**12 HEURES**  
de golf





# ÉDITION SPÉCIALE

## 4e souper gastronomique



4e édition

SHERBROOKE, 19 Mars

souper gastronomique

## ENCAN À LA CRIÉE

<p>1.</p> 	<p>1975 GRAND VIN DE CHATEAU LATOUR</p> <p>Le vin de Latour est un exemple de régularité quelle que soit la qualité du millésime. Ferme, tannique et concentré dans sa jeunesse, sa puissance et sa richesse extraordinaire. A parfaite maturité, le vin se distingue par un incroyable bouquet de cassis, de noisette et de cuir. Un vin monumental.</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p>  <p><b>Therrien Couture</b> avocats S.ENCRL lawyers LLP.</p>
<p>2.</p> 	<p>EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE A DOMICILE</p> <p>Le restaurant Le Bouchon vous offre un forfait chef et sommelier à domicile pour 6 personnes incluant repas gastronomique avec accord mets et vins. Vous aurez le choix de la thématique Bordeaux ou Nouveaux mondes.</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 
<p>3.</p> 	<p>1970 CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD-PAULLIAC</p> <p>Un millésime exceptionnel, une récolte magnifique et une qualité parfaite. Une robe profonde, encore jeune, un nez subtil, encore un peu fermé et poivré; un arôme typique de Cabernet-sauvignon; tanins pointus; À boire maintenant et jusqu'en 2025. Étiquette de Marc Chagal.</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 
<p>4.</p> 	<p>PEINTURE ORIGINALE DE YVES AYOTTE</p> <p>« méditerranée »</p> <p>Huile sur toile</p> <p>Format : 30x40</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 
<p>5.</p> 	<p>1994 DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI - LA TÂCHE</p> <p>Le Grand Cru La Tâche est exploité par la Romanée-Conti, domaine qui incarne l'excellence et déchaîne les passions à travers le monde. Élégance et vigueur, nervosité et velours, puissance et onctuosité. Des vins parfaits si la perfection était de ce monde.</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 
<p>6.</p> 	<p>SOIRÉE PRIVÉE AU CAFÉ MASSAWIPPI</p> <p>Le café Massawippi de North-Hathley vous ouvre ses portes pour une soirée privée pour 15 personnes incluant souper 6 services et vins. [Possibilité d'y ajouter des convives supplémentaires]</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 
<p>7.</p> 	<p>MOBILIER ANTIQUE EN NOYER</p> <p>Ensemble table de conférence avec bureau assorti et 4 chaises en cuir</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 
<p>8.</p> 	<p>LOGE POUR UNE PARTIE DES ALOUETTES</p> <p>La BMO vous permet d'assister, vous et 15 convives, à une partie des Alouettes de Montréal au cours de la saison 2013 dans une loge.</p>	<p>PRÉSENTÉ PAR :</p> 

NOUS VOUS INVITONS À ALLER VISITER NOTRE ENCAN SILENCIEUX ET NOTRE ENCAN DES VINS ET À MISER GÉNÉREUSEMENT.

# MERCI

À NOS  
COLLABORATEURS

