

## Jumelage Winchester Saint Germain en Laye

Année 2006

Newsletter



## Éditorial

Une nouvelle année se termine, particulièrement riche en échanges entre nos deux villes :

- Échange scolaire entre une classe de la Winchester High School et le Lycée Jeanne d'Albret, à St Germain au printemps et à Winchester à l'automne, très efficace pour les élèves.
- Trois jeunes filles de St Germain ont passé quelques semaines à Winchester pendant l'été dans le cadre du programme des stages proposés par nos amis de Winchester. Un grand merci aux familles d'accueil.
- Un inoubliable séjour d'une semaine dans le Périgord en septembre : 25 personnes de Winchester se sont jointes à nous pour un circuit très agréable. Vous pourrez en lire le compte-rendu dans cette Newsletter.

Une grande amitié existe entre nos deux villes et nous nous réjouissons d'avance de participer au voyage dans "l'Hudson River Valley" que nos amis de Winchester nous préparent pour la fin septembre 2007.

Espérons que vous serez nombreux à y participer pour continuer à faire vivre cette amitié qui nous unit.

Un grand merci à toute l'équipe qui m'entoure.

Nous avons besoin de votre soutien et de votre participation.

Bon Noël à tous et meilleurs vœux pour 2007 pour vous tous et vos familles.

A new year particularly rich in exchanges between our two towns is soon over:

- A school exchange between a class of the Winchester High School and the Lycée Jeanne d'Albret, in St Germain during the Spring, and in Winchester during the Autumn. It has been very appreciated by the students.
- Three young students from St Germain have spent a few weeks in Winchester during the Summer, participating in the Summer intern program always very successful. A heartfelt thank you to the families who hosted them.
- An unforgettable one-week tour in Périgord in September: 25 people from Winchester joined 17 of us for a fantastic tour of this beautiful part of France. You can read a resumé of it in this newsletter.

A big friendship links us and we are looking forward to participate to the trip to "The Hudson River Valley" that our friends from Winchester are preparing for us for the end of September 2007.

Let's-hope many of you will participate to make this friendship last.

Thanks a lot to each member of the jumelage team on both sides of the Atlantic.

We need your support and your participation.

Merry Christmas and a Happy New Year 2007 to you all and your families.

Geneviève Parnière

## Independence Day

Comme chaque année nous nous sommes réunis très nombreux le 4 juillet, pour célébrer la fête de l'Indépendance américaine autour d'une bonne table, en partie en plein air au Château du Val, dans une très bonne ambiance.



### Stage d'Alice Maggiochi à la bibliothèque municipale

Mon stage à Winchester, du 30/06 au 26/07, a été pour moi une expérience très enrichissante mais également un très bon souvenir.

Mes deux familles américaines se sont d'abord très bien occupées de moi. Chez Molly et Micheal Sharon, la première, il y avait trois petites filles, Elisabeth, Eleonor et Edith, âgées de 4, 8 et 11 ans ; l'ambiance était donc très familiale, joyeuse et chaleureuse. Nous avons fait plusieurs sorties : des visites touristiques, mais aussi des promenades à pied, en vélo et des dîners au restaurant... J'ai pu également rencontrer d'autres membres de la famille, des amis qui eux aussi étaient très accueillants et avec lesquels j'ai pu discuter. J'ai d'ailleurs revu toute la famille Sharon en France fin août, à St Germain en Laye : nous sommes allés ensemble visiter le Château de Versailles.

L'ambiance chez ma deuxième famille, les Delaney (Lucy et Bob) était tout aussi agréable, bien que différente. Les enfants étaient cette fois-ci plus âgés et j'avais donc plus d'autonomie. J'étais avec mon amie française, Camille en stage à la pâtisserie, et nous restions souvent avec Abby, une des filles de la famille, pour discuter, aller à la plage, et regarder des DVD en américain, *of course* !

Pour ce qui est de l'occupation de mes journées, je travaillais à la bibliothèque municipale de la ville.

Le matin de 9h00 à 12h00, je faisais la lecture à des enfants, avec d'autres bénévoles américains. Pour cela nous allions dans des "summer camps", des fast-foods ou des parcs. Cela m'a permis de rencontrer des américains de mon âge et de perfectionner mon accent.

L'après-midi, après ma pause déjeuner (la famille prévoyait un "lunch"), je travaillais cette fois-ci à la bibliothèque même, dans la section enfants. J'aidais à préparer les différentes activités proposées aux enfants pendant les vacances. J'ai beaucoup apprécié mon travail à la bibliothèque car tout le personnel qui m'a encadré, le matin et l'après-midi, a été avec moi très gentil, patient et toujours souriant !

Mon travail à la bibliothèque se finissait à 15h00, j'avais ensuite le temps avec Camille à Boston, dans des centres commerciaux, au cinéma ou tout simplement flâner dans les parcs, sans bien sûr oublier de soutenir l'équipe de France, nous sommes allées voir la finale à Boston sur écran géant, entourées de 25000 personnes.

Cette première expérience aux États-Unis restera donc pour moi inoubliable.



### Stage de Blandine Baiget à Kidstock :

Je suis allée trois semaines à Winchester dans le cadre du jumelage avec Saint Germain, j'étais logée chez une dame très gentille.

Pendant la journée, je travaillais à Kidstock, un summer camp (un centre qui accueille les enfants de 4 à 14 ans). J'aidais les animateurs (de mon âge) à encadrer les enfants qui faisaient des arts plastiques ou avaient des cours de chant, de théâtre... On devait aussi leur organiser des jeux à l'extérieur tels que olympiades, relais, etc.

Le week-end, ma famille me faisait visiter Boston, ville très agréable et riche en histoire (du fait de la révolution américaine). Ainsi, ces trois semaines en immersion totale, m'ont permis à la fois de vivre au rythme américain (alimentation, habitudes...) et d'améliorer mon anglais. C'est pourquoi j'en garde un excellent souvenir.

## Compte rendu du voyage en Périgord (1) du Dimanche 24 au samedi 30 septembre 2006

### Dimanche 24 septembre

#### La réception d'accueil et le voyage en train

Cette année, notre séjour de découverte d'une région française a commencé par une sympathique réception le samedi 23 chez Bernard et Françoise Cuaz. Ce fut l'occasion pour la plupart des participants (39 au total dont 23 américains, un record qui prouve la bonne santé de notre jumelage) de se retrouver ou de faire connaissance, car nous avons enregistré la présence de nouveaux participants.

Malheureusement nous avons appris que George Vrotsos avait été hospitalisé en urgence et qu'il ne pourrait pas être des nôtres (ainsi que Susie) pendant ce voyage.

Le dimanche, le rendez-vous est donné au RER de Saint Germain à 8h30 pour aller prendre le TGV de 10h45 à la gare Montparnasse, direction Libourne où nous arrivons à 13h52 en ayant mangé un sandwich ou un casse-croûte dans le train. Notre guide Marie et notre chauffeur Alain nous y attendent.

#### Visite de Saint-Émilion

Première étape : Saint-Émilion, magnifique village classé au patrimoine mondial de l'UNESCO avec son église, son belvédère, son cloître, ses vieilles rues. Il était inconcevable de ne pas s'y arrêter pour une visite libre et avoir l'occasion de goûter les fameux macarons et acheter les premières bouteilles de vin.



1 Ce compte-rendu a été rédigé chaque jour par une personne différente avec très peu de modifications lors de la mise en forme, mais avec l'ajout de quelques notes prises par d'autres membres du groupe. Merci à tous ces zélés rédacteurs.

## Saint Michel de Montaigne

Seconde étape : Saint Michel de Montaigne et la tour de Michel Eyquem, seigneur de Montaigne (1533 - 1592), très célèbre magistrat, homme politique (élu maire de Bordeaux) et écrivain de la Renaissance. C'est dans cette tour épargnée par les flammes qui détruisirent une des 4 ailes du château en 1885, que ce philosophe humaniste, catholique dans une région protestante, écrivit notamment "Les Essais" dans la "librairie" dont les poutres sont ornées de 57 maximes en grec et latin qu'il a lui-même choisies.

### Le voyager selon Montaigne

"Le voyager me semble un exercice profitable. L'âme y a une continuelle exercitation à remarquer des choses inconnues et nouvelles ; et je ne sache point meilleure école, comme j'ai dit souvent, à former la vie, que de lui proposer incessamment la diversité de tant d'autres vies, fantaisies et usances, et de lui faire goûter une si perpétuelle variété de formes de notre nature. Le corps n'y est ni oisif ni travaillé (*fatigué*), et cette modérée agitation le met en haleine. ... Je suis malaisé à ébranler ; mais étant avoyé (*mis en route*) je vais tant qu'on veut ..."

Après une visite guidée très documentée retraçant l'histoire mouvementée de ces lieux, nous avons pris la direction de Périgueux pour une heure de trajet, plus précisément jusqu'à Antonne à quelques kilomètres au nord-est de la ville, là où se trouve notre hôtel. Il est situé en bordure de l'Isle dans un cadre champêtre et reposant.

Après un excellent dîner, tout le monde est parti se coucher pour une nuit réparatrice avant le vrai départ pour la découverte du Périgord. Soirée sans histoire pour tous sauf Jean Vidal, dont la porte de la chambre serait restée obstinément fermée sans l'intervention providentielle d'une femme de chambre encore présente à cette heure tardive.



## Lundi 25 septembre

Aujourd'hui, direction le Périgord Noir (celui des marronniers) avec une petite heure de route. Le Périgord Vert est celui des prés, le Pourpre celui de la vigne et le Blanc celui du calcaire.

### Visite de Domme, bastide royale du 13<sup>e</sup> siècle

Un peu d'histoire : Domme est une bastide royale fondée sur l'ordre du roi Philippe le Hardi en 1281 pour surveiller la vallée de la Dordogne. Elle jouera un rôle dans les guerres franco-anglaises et servira également de prison aux Templiers. Plus récemment, Domme a hébergé Eugène Le Roy, l'auteur du roman "Jacquou le croquant". Domme est perchée sur le rebord d'une falaise percée de grottes, surplombant la Dordogne de 150 mètres.

Pour en revenir à notre visite, un petit train touristique vient nous chercher à la descente du bus et nous conduit dans le centre de ce village médiéval, en passant sous la Porte des Tours qui conserve des graffitis laissés par les Templiers. Nous descendons du train près du belvédère de la Barre : la vue est époustouflante sur la Dordogne en contrebas et sur de lointains donjons. Nous avons quartier libre pour visiter les petites rues moyenâgeuses avec leurs maisons en pierres jaunes locales coiffées de toits de lauze. Le jardin public du jubilé s'étend le long de la falaise jusqu'aux ruines du Moulin du Roy. Plus loin les ruines de la vieille forteresse des Cathares ne sont pas accessibles. Au hasard des rues nous pouvons observer des fenêtres gothiques sur la Maison du Batteur de Monnaie, des façades à meneaux et, pour aiguïser l'appétit, des magasins de produits régionaux et des restaurants gastronomiques. Plusieurs bâtiments restaurés témoignent de la richesse de cette bastide : la maison du gouverneur et son échauguette du 15<sup>e</sup> siècle, l'Hôtel de Ville dans des murs du 13<sup>e</sup>. De la Porte de la Combe qui s'ouvre sur la campagne, nous longeons le mur des remparts jusqu'à la Porte del Bos.

Certains prennent le temps de visiter les magnifiques grottes qui déroulent 450 m de galeries dans la falaise et ont servi de refuge aux habitants pendant les périodes de troubles. La descente se fait en pente douce et retour en ascenseur. Il y a aussi un petit musée très bien fourni en objets du 20<sup>e</sup> siècle. Déjeuner libre, pour beaucoup sur le Belvédère de la Barre, avec paraît-il une excellente omelette aux champignons préparée par un anglais parlant gaiement le français et servi par sa femme qui ne le parle pas.

Nous reprenons le petit train pour rejoindre notre bus en direction du château de Castelnaud.

### Le château-fort de Castelnaud et son musée de la guerre.

Cette magnifique forteresse du 13<sup>e</sup> siècle domine la vallée de la Dordogne et fait face au château de Beynac. Elle a conservé son aspect médiéval avec un donjon carré, des mâchicoulis et des murs d'enceinte aveugles d'une hauteur impressionnante. Ce château a connu une grande activité pendant la guerre de cent ans.

Nous sommes accueillis par Jeannette la cuisinière, panier de légumes au bas, qui se propose de nous raconter dans le langage familial de son époque la vie quotidienne à l'intérieur du château au temps des Seigneurs de Castelnaud. Jeannette est amoureuse de Petit Jean et jette son dévolu sur... Jean Vidal le bien nommé pour l'accompagner ! Et félicitations à Philippe pour ses traductions immédiates.

Avec Jeannette nous parcourons les salles de la forteresse en passant la "barbacane" au dessus de la porte destinée à surveiller et arrêter les indésirables, puis le donjon du 13<sup>e</sup> siècle d'où nous apercevons les "hourds" qui sont des ponts de bois permettant de jeter des pierres sur les assaillants. Sur la courtine sont installés des bricoles qui fonctionnent comme des frondes avec

des boulets de 5 kg. Dans les salles du musée de la guerre, nous découvrons des armures et les différentes armes utilisées au moyen-âge :

Pièces d'artillerie en fer ou en bronze : bombarde, canons du 15<sup>e</sup> siècle, arquebuses.

Armes de jet : trébuchet, lance-flèches, couillard qui projette des pierres de 35 à 80 kg.

Des armes utilisés par les guerriers : hallebardes, guisarmes, haches, arbalètes.

Des armes de point : dagues, épées, fers de lance.

Jeannette nous entraîne ensuite vers la cuisine équipée d'une grande cheminée avec différents ustensiles de cuisine. Elle termine sa visite guidée en nous contant les traditions gastronomiques du seigneur du lieu. Nous la quittons avec regret pour reprendre la route vers Cadouin et son cloître.

### Le cloître de Cadouin

L'abbaye cistercienne de Cadouin est située dans le Bas Périgord, dans un vallon encaissé de la forêt de Bessède. Elle a été construite en 1115 par Géraud de Salles pour conserver et vénérer un tissu tenu pour être le suaire de la tête du Christ. Ce fut un lieu de pèlerinage pendant 800 ans. En 1790, l'abbatiale devient église paroissiale. La vénération du suaire s'arrête en 1934 lorsqu'une expertise révèle que ce tissu égyptien couvert d'écritures coufiques (arabe ancien) a servi de suaire à un calife et a été rapporté en France par les Croisés (1096-1099).

Nous visitons le cloître reconstruit en style flamboyant après la guerre de cent ans. Il est composé de 4 galeries et 26 travées en voûtes d'ogives. Les clefs de voûte et les multiples colonnades sont sculptées de scènes de la vie monastique, vices et vertus, et de scènes de l'ancien testament. Des sculptures en haut et bas relief décorent les parois de la galerie nord où siège le père-abbé. Deux moines étudient pendant qu'un troisième atteint du péché de paresse rêve à la fenêtre. Nous remarquons aussi l'écusson avec les armes de Cadouin : le cognassier qui s'écrit "cadouin" en dialecte occitan. Des anges dans des feuilles de choux très décoratives ornent une clef pendante, ils emportent une âme au paradis. Beaucoup de dégradations ont résulté de la Révolution, et c'est désormais le département, propriétaire du site, qui occupe et entretient le cloître devenu musée.

L'église abbatiale romane, du 12<sup>e</sup> siècle a conservé l'austérité des cisterciens. Le clocher du 15<sup>e</sup> siècle est en bois et lauzes.

L'abbaye de Cadouin est inscrite parmi les sites du patrimoine mondial sur les chemins de Saint Jacques de Compostelle.



© Photo: SEIFFOUR

Le Cloître de Cadouin (Dordogne)



## Mardi 26 septembre

### La grotte de Lascaux

Aujourd'hui nous repartons en direction du Sud comme hier, notre premier arrêt est à Montignac là où se trouve la grotte de Lascaux.

Cette grotte préhistorique date de 17 000 ans. Les hommes de Cro-Magnon ont peint et gravé dans 7 salles des représentations d'animaux sur les parois. La grotte, découverte le 12 septembre 1940 par 4 jeunes qui cherchaient à retrouver leur chien, est fermée au public, afin de préserver les peintures de la dégradation liée à la pollution apportée par des millions de visiteurs. Une reconstitution grandeur nature de 2 des 4 galeries de la grotte a été réalisée en 1983 à côté dans une ancienne carrière.

Des taureaux immenses, des chevaux qui courent, une vache qui saute, des cerfs et des bisons qui se tournent le dos et un animal fantastique apparaissent en premier.

Dans la grotte originale, longue de 250 m., il y a 355 chevaux, 87 taureaux ou vaches, 88 cerfs et biches, 35 bouquetins, 20 bisons, 7 félins, 1 oiseau, 1 rhinocéros et UN homme représentés, plus 410 signes simples, traits ou points.



Photo: S. Gauthier

C'est une visite passionnante expliquée par un guide qui montre bien les superpositions de dessins (tout n'a sûrement pas été dessiné en même temps) et l'utilisation de 3 couleurs (noir manganèse ou noir charbon de bois, ocre rouge et ocre jaune) qui permet de créer 12 teintes.

Pour s'éclairer, une simple pierre un peu creuse remplie de graisse animale dans laquelle on trempait des brindilles de genévrier, cet arbre qui brûle lentement sans faire de fumée.

Cro-Magnon était un chasseur cueilleur de la fin de la période glaciaire qui se nourrissait essentiellement de renne, mais aussi de cheval, chevreuil et sanglier. Le climat était assez tempéré, les forêts très étendues composées de chênes, tilleuls, ormes, noisetiers, noyers, genévriers et pins sylvestres.

### Salignac et le manoir d'Eyrignac

Nous accédons par une grande et belle chêneraie à un manoir du 17<sup>e</sup> siècle, bâti sur une base du 12<sup>e</sup>, entouré de remparts et orné de fenêtres à meneaux, il est habité depuis 500 ans par la même famille. Eyrignac veut dire là où l'eau coule, il y a ici 7 sources.

Le manoir habité ne se visite pas. Le père de l'actuel propriétaire a édifié à la place d'un jardin anglais mal entretenu, ce nouveau jardin en ne gardant que les arbres de plus de 200 ans, en se servant des témoins des anciennes terrasses mais sans avoir les anciens plans.

Ouvert au public en 1987, le jardin à la française orné de topiaires<sup>2</sup>, parfois taillées en trompe l'œil, est entretenu par 5 jardiniers à plein temps, aidés d'une équipe qui vient 8 jours par an faire le plus gros de la première taille ; le jardin ne vit que du bénéfice de la billetterie.

2 Tailles de fantaisie.



*Les Jardins du Manoir d'Eyrignac (Dordogne)*

Les topiaires, d'influence italienne, permettent de créer des perspectives à travers les 7 km de haies sur le large panorama environnant (nous sommes en haut d'un promontoire) et de garder le jardin toujours vert tout au long de l'année. Les pommiers du verger ont le pied entouré de coussins de santoline grise du plus bel effet.

La taille est faite 4 fois par an, à la main, au cordeau et au fil à plomb, entre mai et septembre, entre la montée et la descente de la sève. Les 45 000 m<sup>2</sup> de jardin sont découpés en différents jardins, dont un jardin blanc (nombreuses nuances de vert éclairées de roses blanches) allées de charmes, ronds-points de repos, étoile de pisé, pavillons, chapelle privée et bassins.

### **Sarlat**

Cette ville de 10000 habitants a conservé ses maisons médiévales et ses hôtels renaissance, ainsi que sa place du marché. La ville avait obtenu le consulat en 1223, et en 1317, le pape avignonnais Jean en fait un évêché, la ville compte alors 50 000 habitants.

L'ensemble était en très mauvais état depuis 1820, il n'y avait pas d'eau courante. Mais en 1941, les résistants créent ici un centre de camouflage d'armes. "Combat" et le réseau "Alliance" y sont très actifs, ce qui explique que la ville, déjà connue du ministre de la culture, soit la première à bénéficier de la loi Malraux sur le secteur sauvegardé (1901-1976) qui a permis la réhabilitation des anciens sites urbains afin de les rendre à l'habitation. La restauration de chaque maison a duré de 1 à 12 ans, toutes sont redevenues habitables. Le succès est ici éclatant, les habitants sont revenus, la ville est non seulement une ville touristique animée, mais aussi le décor de nombreux films (Le Tatoué, Jacques le Croquant, Colin et Trousse Chemise, la Fille de d'Artagnan, À Tout Jamais, une histoire de Cendrillon, Les Duellistes, par exemple). Ou des séries de télévision (Les Misérables, Sans Famille) et le lieu d'un festival de théâtre. La place des oies est désormais ornée de 3 oies de bronze érigées en 1989, le sculpteur s'appelle François Xavier Lalanne.

Les toits de lauze pèsent 500 kg au m<sup>2</sup>, ils sont faits de pierres de 2 à 6 cm d'épaisseur.

Notre guide nous montre la lanterne des morts qui est en fait la chapelle sépulcrale d'un abbé, puis la maison de La Boétie (1530-1562), autour du discours de la servitude volontaire : "soyez résolu de ne servir plus et vous voilà libre". Notre guide a tendance à être plutôt blagueur, il est difficile à suivre mais tout de même très intéressant, quand il nous fait observer par exemple que pendant la guerre de 100 ans, Sarlat n'a pas vu un seul anglais venu d'Angleterre, on se battait alors entre voisins de lignage et d'obédience différente. Il fait observer les pierres

adossées à certaines maisons que nous prenons pour des bancs, mais qui servaient en fait à aider à monter à cheval.

### La Roque-Gageac

Nous partons à bord d'une gabarre naviguer sur la Dordogne depuis ce très beau village coincé entre la falaise haute de 130 m et le fleuve. Des maisons d'artisans et des hôtels se serrent le long des ruelles étroites et pentues.

Nous passons devant la statue de la gloire locale, Jean Tarde, humaniste cartographe, historien et astronome mathématicien du 16<sup>e</sup> siècle, puis devant le château du 19<sup>e</sup>, façon 16<sup>e</sup>. Comme il y a eu de gros orages avant notre arrivée, le niveau de l'eau est assez haut (2 à 3 m.) alors que l'avantage de la gabarre, bateau à fond plat, est justement de pouvoir naviguer sans beaucoup de tirant d'eau.

La Dordogne prend sa source au Puy de Sancy, et court sur 475 km jusqu'à l'estuaire de la Gironde. C'est une importante voie commerciale depuis le 16<sup>e</sup> siècle, les gabarres pouvaient mesurer 10 à 20 m. de long. Il y avait trois tronçons distincts : en amont de Souillac elle n'était navigable que 3 mois par an, on chargeait le bois, à l'arrivée le bois de la gabarre était vendu avec le chargement et les hommes remontaient à pied. Entre Souillac et Castillon, elle était navigable 6 à 8 mois par an (pas s'il y avait trop peu d'eau, et pas s'il y avait trop de courant) ; on y rechargeait le bois dans des gabarres plus grandes, au retour 20 à 30 hommes aidés de bêtes de trait remontaient le bateau (le chemin de halage a maintenant disparu). Sur le troisième tronçon, après Castillon, la navigation était possible toute l'année, on remontait le sel, le poisson salé, les épices, le café, le cacao, etc.

Nous passons devant Castelnaud, devant un pont Napoléon III, on voit au loin le château de Lacoste et celui de Marqueyssac. La rivière non polluée, est très poissonneuse

Retour en bus à Antonne à notre hôtel, puis dîner au foie gras à la Ferme-auberge de la Maurinie à Eyliac.

Des jeux du soir sont proposés après le dîner par Philippe en ordre de difficulté croissante chaque jour : se présenter chacun dans l'autre langue, puis dire quelques mots inconnus que l'on vient d'apprendre, puis chanter par table une chanson en français et une en anglais. Mention spéciale à "La plume de ma tante" qui est l'équivalent anglais de "My taylor is rich".







## Mercredi 27 septembre

### Visite de Périgueux

Nous commençons notre circuit par la Tour Mataguerre, dernier bastion survivant de l'enceinte médiévale qui comportait jadis 28 tours et 12 portes détruites au cours des travaux d'urbanisme du 19<sup>e</sup> siècle.

Nous montons sur son chemin de ronde pour une vue sur la ville avec ses sept collines et sa rivière Isle.

La première cathédrale au Moyen Âge, Saint Étienne, a été détruite durant les guerres de religion. L'évêché a été transféré à Saint Front au 17<sup>e</sup> siècle. Front était un moine du 4<sup>e</sup> siècle, quand il est mort, un village s'est construit près de sa tombe : Puy Saint Front. Périgueux a été fondé en 1240.

Nous passons par la Porte Taillefer (dynastie des comtes de Périgord).

Puis nous voyons la Maison des Dames de la Foi du 12<sup>e</sup> siècle. C'est un des rares exemples d'architecture non militaire, transformé en couvent au 17 et 18<sup>e</sup> siècles. Elle aurait hébergé le connétable de France Du Guesclin en 1376 durant la guerre de cent ans. Elle possède une façade romane d'exceptionnelle qualité.

Au cours de notre promenade, dégustation de fromage sur la place Coderc, la place du marché. Nous passons par la rue de La Sagesse ainsi nommée en souvenir d'un philosophe qui l'aurait hantée !

Superbe escalier renaissance (1540) dans l'Hôtel d'Estrade datant du règne de François 1<sup>er</sup>. Construit en carré autour d'un vide central avec une voûte au premier étage, il comporte un panneau central décoré par un monogramme H et S signifiant les familles Hautefort et Solminihac.

Nous passons devant la maison du Pâtissier (Maison Tenant) de 1518 comportant une porte Renaissance avec un tympan et un blason avec décoration en coquille.

Nous marchons dans la rue Limageanne qui nous fait découvrir l'Hôtel de Méridien du 16<sup>e</sup> siècle et l'Hôtel Fayard appelé Maison Estignard (maire de Périgueux), élégante façade de la première de la Renaissance Française sur le modèle des châteaux de Blois et de Chambord avec baies à croisées et pilastres à chapiteaux.

Un superbe escalier à vis dessert l'immeuble qui abrite maintenant le service départemental de l'architecture.

Nous visitons enfin la Cathédrale Saint Front, unique par son plan oriental à croix grecque dont les centre et chaque branche sont surmontés de coupôles (5 en tout). Restaurée au 19<sup>e</sup> siècle par Abadie, celui-ci s'en servit de modèle pour la construction du Sacré Cœur de Montmartre. Le clocher du 11<sup>e</sup> siècle sépare l'ancienne église latine de la basilique d'inspiration byzantine. À l'intérieur un magnifique retable en bois du 17<sup>e</sup> siècle de style baroque. Installé dans la cathédrale en 1974, il vient de la chapelle jésuite de Périgueux et est dédié à l'Assomption de la Vierge Marie.

Nous pouvons aussi voir le candélabre qui a vu le mariage de Napoléon III et d'Eugénie à Notre Dame de Paris. Il a été donné au ministre des finances Pierre Magne qui l'a ensuite donné à Périgueux.



Sur la place de la Cathédrale, nous voyons la maison de Daumesnil, général de Napoléon.

Fin de visite guidée.

Après un déjeuner libre en ville, nous participons à l'une des 3 options : le Musée Vésunna, le Musée du Trompe l'œil, la promenade en vélo dans le Jardin de Vérone et le Jardin des Arènes. Pour cette promenade, nous avons avec nous notre champion de France avec le maillot officiel en la personne d'Alberto Muggia.

### **Le Musée Vesunna**

Musée gallo-romain, unique en Aquitaine, d'architecture très moderne, judicieusement posé sur les ruines d'une villa gallo-romaine ; les salles d'exposition très intéressantes forment des balcons qui dominent le site.

J'y trouve la réponse détaillée à une question qu'on m'a posée hier sur la nourriture des Pétrucos, les habitants de Périgueux à l'époque romaine.

Cette nourriture était composée de :

Viande : porc, mouton, chèvre, poule, cerf, sanglier, parfois du bœuf et du cheval.

Poissons de mer et de rivière, beaucoup d'huîtres, de moules, d'escargots.

Céréales : orge, millet, seigle, avoine et pain.

Légumes secs : haricots, lentilles, fèves.

Légumes verts : carottes, raves, choux, ail, oignons, salade, poireaux.

Fruits : poires, cerises, pêches, prunes, noix, figues, framboises, fraises des bois.

Lait, beurre, fromage.

Bière et vin.

Du miel, pas de sucre, des épices et des herbes : coriandre, cumin, sel, huile, aneth, thym, persil.

À la sortie de ce musée (j'ai abandonné une partie de la visite de la vieille ville pour ne pas rater ce musée alors que je suis inscrite pour l'autre cet après-midi), je retrouve Annick et Jean pour un pique-nique de foie gras mi-cuit et de pain de campagne suivis de cabécous achetés sur le marché de Périgueux et dégustés dans le jardin de la cathédrale. Il a fallu acheter aussi un petit couteau, depuis les mesures de sécurité dans les avions, personne n'a plus de couteau suisse dans son sac à dos.

Nous finissons par un café sur une belle place ombragée, accompagné de la spécialité chocolatière locale : les "champignons" pralinés.

### **Le Musée du Trompe l'œil**

"Le mystère de l'art, c'est que tout sonne juste quand tout est faux" Yves Navarre.

Musée privé créé il y a quatre ans, c'est aussi un atelier dédié au trompe l'œil de chevalet.

Il y a 3 sortes de trompe l'œil :

Le trompe l'œil urbain sur les murs d'un immeuble.

Le trompe l'œil architectural à l'intérieur des palais ou des églises.

Le trompe l'œil de chevalet sur une toile de dimension réduite.

Le trompe l'œil architectural a été créé par les Grecs, le trompe l'œil de chevalet a eu son heure de gloire en pays flamand au 16<sup>e</sup> siècle en peinture à l'huile, par superposition de couches afin qu'on ne voit aucun coup de pinceau et que l'effet soit le plus réaliste possible. C'est pourquoi une toile peut demander plusieurs mois, voire des années.

Les objets sont peints à l'échelle réelle, ils ne sont jamais coupés par le cadre, la perspective ne doit pas être trop prononcée pour que l'effet ne se voit pas si on bouge un peu par rapport au tableau. Le relief est en revanche accentué ainsi que les effets d'ombre, de lumière et de transparence.

La signature est impérativement intégrée à la composition (sur la tranche d'un livre, sur une enveloppe négligemment posée sur l'étagère par exemple), afin de ne pas arrêter l'œil dans sa perception du relief.

Les thèmes fréquents sont tous illustrés dans le musée : niches, étagères, pêle-mêle, verso de cartes ; les matières représentées sont le verre, les objets transparents, le bois.

L'exposition présente des œuvres de différents artistes, des panneaux chantournés (le personnage peint est ensuite découpé selon les courbes de sa silhouette). Au 18<sup>e</sup> siècle on mettait ce type d'œuvre derrière une fenêtre pour faire croire qu'une maison vide était habitée !

Anne-Marie Cherrier qui a créé le musée et peint les azulejos, nous fait une démonstration dans la partie atelier. Elle trace le motif sur un calque polyester attaché à une grande planche strictement verticale pour que la lumière joue exactement comme lorsque la toile sera accrochée. Elle retourne ensuite le calque et peint dessus à l'acrylique en faisant les fonds jaunes ou bleus avec un glacis à l'huile, elle imite ensuite chaque carreau de la paroi en faisant des ombres et en simulant des craquelures.

Les peintures sont très fluides, de marque Golden, elle les fait venir des USA. Sachant que la lumière arrive du côté droit, ce qui est à droite doit rester plus clair et on appliquera la couleur foncée à gauche. Puis avec un pinceau fin, pas trop raide bien sûr et qu'elle essuie au fur et à mesure sur une éponge, elle trace les rebords du carreau, elle brosse la couleur en tout sens avec une grosse brosse tenue écrasée très à plat, en ne prenant chaque fois que très peu de peinture très diluée sur une assiette en plastique. Elle frotte un peu à l'éponge et laisse sécher. Marie-Jo et Sydelle essaient, puis les messieurs. Elle fait ensuite d'autres nuances en repassant le pinceau mouillé sans reprendre de la couleur. Quand le glacis a été posé, on ne peut plus reprendre le travail à l'acrylique, on ne peut plus corriger qu'à l'huile.

Quand le carreau de couleur est fait, on passe à l'huile très peu épaisse du marron pour faire le contour, on étale au blaireau puis on patine au chiffon ; là encore on peut essayer de déposer la couleur puis d'estomper avec un autre pinceau. Quand le tableau sera fini, on pourra effacer le tracé au dos du calque.



Le même principe est utilisé par les élèves des classes qui visitent le musée pour tracer une fausse mosaïque au sol : 2 côtés sont surlignés de marron, les deux autres de blanc.

### Le dîner

La journée se termine par un très bon dîner gastronomique à "La Table des troubadours" avec musique et danse dans une atmosphère très agréable, digue, bourrée, polka, etc.

### La danse périgourdine :

6 pas chassés à droite, taper dans les mains

6 pas chassés à gauche, taper dans les mains

Le tout 8 fois

Puis ½ tour à droite, ½ tour à gauche, 1 tour complet à droite, taper dans les mains

Puis ½ tour à droite, ½ tour à gauche, 1 tour complet à droite, taper dans les mains

Et quand on recommence, le rythme s'accélère.





## Jeudi 28 septembre

### Visite de Brantôme

Le matin nous partons pour Brantôme, appelée la Venise du Périgord, ancien arrêt sur la route de Compostelle. Le nom de la ville signifie eau et rocher.

Ce bourg, situé dans un méandre de la Drome, est constitué d'une île entourée de canaux creusés par la main de l'homme, il fut créé par des moines entre 1538 et 1614. Il doit son nom à l'abbé Pierre de Bourdeille, Seigneur de Brantôme, homme d'épée et chroniqueur de son temps. Il fit de nombreux voyages en Europe, fréquenta la cour de grands monarques comme François II, Charles IX, Henri III, et Henri IV, ainsi que la Reine Margot et Catherine de Médicis qui lui inspira ses sources littéraires contées dans "La vie des femmes galantes".

L'abbaye bénédictine de Brantôme, fondée au X<sup>e</sup> siècle fut détruite par les incursions normandes et reconstruite entre le XI<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle est dédiée aux Saints Innocents. On remarque ses magnifiques colonnes corinthiennes. Son clocher campanile construit avant le XI<sup>e</sup> siècle est probablement le plus ancien de France.

En fin de matinée, un guide nous fait découvrir un parcours troglodytique qui fit partie de l'abbaye et fut autrefois un lieu de culte païen. Ses explications nous éclairent sur les fresques de grotte du jugement dernier, puis sur les habitats des moines, avec four à pain, pigeonniers et aussi des lieux de culte. Ces cavités naturelles sont bien orientées à l'Est au soleil levant et proches d'une rivière poissonneuse, avec en prime une source dans la falaise.

On admire la Fontaine Saint Nicaire aux eaux miraculeuses, on découvre la présence d'habitats sous roche, un moulin et une pisciculture récemment créée. Elle est constituée de viviers où les saumons et autres poissons de rivière sont élevés puis remis en liberté à l'âge adulte.

Chacun se sépare quelque temps pour une petite découverte du bourg médiéval ou un nouveau coup d'œil à l'église abbatiale avant de partir pour Sorgues, capitale de la truffe.

Un déjeuner magnifique nous y attend à l'Auberge de la Truffe, suivi pour certains d'un cours de cuisine les initiant aux secrets de la fabrication du foie gras. Nous avons réussi à manger :

Crème de potiron

Croustillant de poisson sauce crustacé

Fromage aux fines herbes

Pressé de foie gras

Gigot

5 mini desserts servis en assiette composée

le tout pour 25 euros

### Cours de cuisine, foie-gras



Le chef de la maison, Mr Corre nous fait vraiment partager sa passion pour la cuisine du terroir, c'est lui qui a réalisé les recettes décrites dans le joli cahier des recettes du Périgord qui va être remis à tous ceux et celles qui assistent à la leçon de cuisine.

### **Le foie gras mi-cuit :**

La recette est simple et décrite dans son livre, ce qui est intéressant, c'est de le regarder faire pour dénervé le foie, ce qui s'opère en deux temps, car la première veine bien visible cache la seconde plus inattendue. D'après le chef, c'est la qualité du foie qui doit être excellente et qui permet de bien procéder à l'opération. Il prétend lui-même être incapable de le faire sur un foie bon marché de moins de 30 ou 40 euros le kilo par exemple. Le foie IGP Périgord extra A peut être acheté, filmé et mis au congélateur en attendant la période des fêtes. Le sortir le dimanche, le mettre au frigo, le cuisiner le mercredi, le manger le dimanche suivant, puis il se gardera 3 ou 4 jours, 15 jours au maximum bien filmé.

Nous nous répartissons autour de deux tables dans la grande cuisine et nous essayons d'observer les instructions. Il suffit effectivement de séparer les 2 lobes, de chercher la veine avec l'arrière du couteau afin de ne rien couper, puis de soulever la partie la plus épaisse du réseau de la veine, on part du haut et on tire doucement, le deuxième réseau est au milieu en étoile derrière, sans forcer ni couper.

Nous préparons nos foies légèrement salés et poivrés (20 g de sel et 3 g de poivre au kilo) arrosés de quelques gouttes de Pineau ou de Sauternes, ou de blanc doux ou du porto blanc, mais pas d'alcool, idéalement, ils auraient dû mariner 12 h avant cuisson.

Puis nous les disposons côté ouvert vers le haut, d'abord le petit morceau, puis le grand plié par dessus, bien serrés dans une terrine de 10 cm de haut bardée en U et à chaque bout (on aurait pu utiliser aussi du film de cuisson). Ensuite, le couvercle est luté sur 2 cm de large d'un mélange de farine et d'eau, puis on met au four au bain marie, l'eau tiède venant le plus haut possible juste sous le couvercle. Attention de poser le tout à mi-hauteur dans le four sur une grille et non sur la sole. On vérifie la cuisson à 150° 30 mn plus tard avec une aiguille à tricoter que l'on teste sur l'intérieur du poignet pour vérifier qu'elle ressort tiède comme on le souhaite. Si c'est froid, on laisse encore 10 à 15 mn, cela dépend du four. Si la cuisson a duré 45 mn, on laisse refroidir quelques minutes, puis on met au frigo, de toute façon on ne démoule que le jour où on veut servir (on enlève le lutage avec la pointe d'un couteau). Notre œuvre nous sera restituée demain, le démoulage se fait impérativement après refroidissement complet et mise en boîte de conserve, non mis en conserve, le foie mi-cuit se serait gardé 3 ou 4 jours.

### **La soupe au potiron :**

Eau salée, oignons blancs, poireau, potiron pelé, potimarron non pelé mais dégrainé, poivre blanc, quelques gouttes d'huile de noix ou de crème fouettée et salée dessus juste avant de servir.

### **Le poisson en brick :**

On dispose les filets de poisson (du bar ou du sandre) dans une julienne de légumes (carottes, poireaux, céleris) pré-ébullantée dans de l'eau salée pour que la cuisson soit ensuite plus rapide. On prend des feuilles de filo ou de brick, à la première utilisation, on le sort, on huile chaque côté à l'huile de tournesol. Sel de Guérande et poivre concassé. On dispose une portion de julienne refroidie, puis de poisson, chacun sur une feuille de brick ou de filo préalablement huilée, on plie le paquet, on le retourne sur une plaque de cuisson huilée, on replie la feuille et on passe 2 à 3 mn au four à 220° sur une plaque percée. Dès que c'est coloré, on sert aussitôt ! (pré cuisson vers 10 h, préparation des paquets à 11 h, cuisson dès que les convives sont à table).

### **Fraises au sirop :**

Passer au blender des fraises écrasées avec un sirop maison et un soupçon de menthe. Ce sirop est fait d'un litre d'eau, 1 kg de sucre, bouilli 4 à 5 mn à 30° (il peut se conserver et sert à tout, pour les gâteaux aussi).

### **Visite des ateliers Férognac**

D'autres moins tentés par l'art culinaire sont allés voir les ateliers Férognac, à une douzaine de kilomètres, à Hautefort. Nous y sommes accueillis par un responsable de l'entreprise qui nous présente rapidement cette société d'une soixantaine de personnes, spécialisée dans la restauration et la création d'objets selon des techniques traditionnelles. Leur réputation est interna-

présente rapidement cette société d'une soixantaine de personnes, spécialisée dans la restauration et la création d'objets selon des techniques traditionnelles. Leur réputation est internationale et l'on trouve, en particulier à Boston, des œuvres de ferronnerie réalisées pour l'ancienne maison du Gouverneur de l'état du Massachusetts.

Cinq ateliers spécialisés représentent les compétences de la société : menuiserie, ameublement, charpente, ferronnerie et art décoratif. Nous visitons ces ateliers où nous assistons au travail des spécialistes : restauration d'une porte monumentale, création d'une charpente en bois pour la restauration d'une église, restauration à l'or fin d'un cadre. Les forgerons nous font une démonstration de création d'un élément devant composer un garde-corps de balcon. Chaque objet produit dans ces ateliers est unique et réalisé sur mesure.

Des savoir-faire pointus sont principalement acquis dans ces ateliers. C'est une visite passionnante d'une entreprise où se perpétuent les métiers traditionnels au service de notre patrimoine.

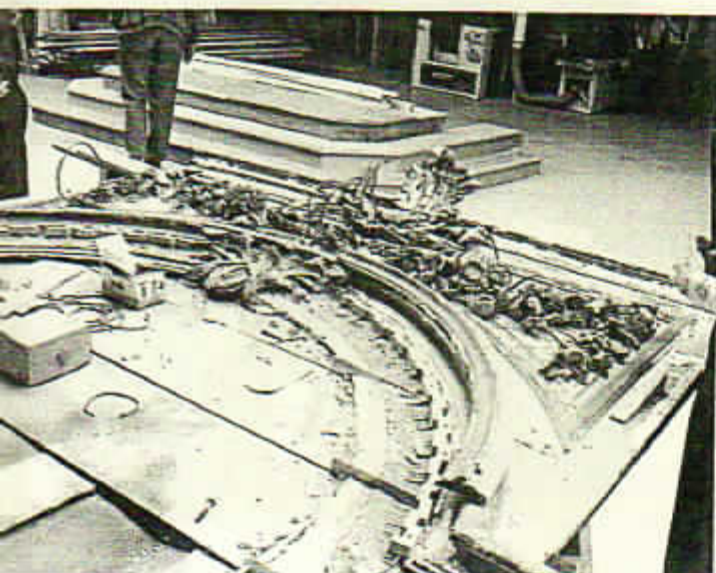
Nous recevons chacun comme souvenir une jolie coupelle décorative en fonte.

**Retour en soirée à l'hôtel** en repassant à Sorgues pour reprendre les amateurs de cuisine.

Dîner gastronomique très apprécié dans la grande salle à manger de l'Hôtel des Reynats.

À la fin du dîner, Philippe Kœnig demande le silence et passe la parole à Ed Davis qui nous expose un projet de voyage pour 2007 dans l'état de New-York, au fil de la rivière Hudson.

Quel programme !



## Vendredi 29 septembre

### Journée à Monbazillac et Bergerac

Cette journée était celle du nez !

Après un peu plus d'une heure de bus dans la belle campagne périgourdine en direction de Bergerac, nous sommes arrivés à Montbazillac.

#### Monbazillac

Monbazillac est surtout connu pour son vin blanc, on devrait dire plutôt son vin miel, car son goût et sa couleur sont plus proche de cette belle couleur chaude que du blanc.

Les 3000 ha de l'appellation bénéficient d'une méthode de vinification particulière qui repose sur des vendanges tardives et des tris successifs après l'attaque du raisin par un champignon : le *Botrytis Cinerea*, à l'origine de la pourriture noble, cette méthode étant analogue à celle des Sauternes.

Le territoire d'appellation de Monbazillac est situé au milieu du vignoble de Bergerac. Le vignoble est dominé par le très beau château de Monbazillac que nous avons visité dès notre arrivée. Château construit vers 1550 par la famille d'Aydie ; c'est un magnifique exemple de l'architecture défensive moyenâgeuse tardive influencée par les prémices du style Renaissance. Construit par des châtelains protestants, seigneurs de Bergerac, le château de Monbazillac a changé dix fois de propriétaire avant d'être acquis par la Cave de Monbazillac en 1960 avec les 22 ha de vignoble.

En plus de la reconstitution des pièces suivant l'esprit de leur époque, l'intérieur présente entre autres un petit musée d'histoire du protestantisme et des métiers de la vigne.

La dégustation qui a suivi la visite du château, nous a permis de sentir ce bon vin (avec notre nez) puis de goûter ; certains d'entre nous sont partis chargés de bouteilles couleur d'or.

#### Bergerac

En quelques minutes nous étions à Bergerac, qui passe pour être la patrie de Cyrano de Bergerac.

Cette petite sous-préfecture est une charmante ville au bord de la Dordogne, avec ses rues bordées de vieilles maisons souvent à colombages, où nos amis anglais, après avoir été chassés après la guerre de cent ans, viennent occuper à nouveau pacifiquement cette belle région en venant s'y installer.

Mais notre charmante guide au travers de cette belle ville, Manon, nous a vite appris que Cyrano de Bergerac<sup>3</sup> n'est pas né à Bergerac, qu'il n'y avait jamais probablement mis les pieds, ni le nez, qu'il n'y était même pas enterré, enfin qu'il n'y avait aucun souvenir de son passage à Bergerac. Par contre deux statues récentes sur deux belles petites places de la ville rappellent aux passants ce célèbre personnage d'Edmond Rostand qui a cependant bel et bien existé au XVII<sup>e</sup> siècle ; l'une d'elles a même perdu son nez volé par un admirateur ou un collectionneur de grands nez.



3 Le personnage de Cyrano, Savignin de Serrano, s'était engagé à 30 ans dans les Gascons, et aurait choisi le nom de la terre de Bergerac en vallée de Chevreuse (souvenir de la bataille de Bergerac) pour faire plus "du midi". Il a été rendu célèbre par la pièce d'Edmond Rostand, mais il n'a jamais vécu en Périgord. L'une des deux statues qui trônent dans la ville est en bronze polychrome de Mauro Corda a été érigée en 2005. Le nez ne serait pas une invention de Rostand.

Nous nous arrêtons quelques instants dans la cour de l'ancien couvent des Récollets avec son bel arbre central plusieurs fois centenaire.

La ville a compté jusqu'à 7 moulins, elle vivait du trafic fluvial. Le guide nous montre la structure des maisons des gabarriers, aujourd'hui transformées en maisons d'hôte : en pierre au rez-de-chaussée, puis en pisé, car cela coûtait trop cher à l'étage, et avec une moindre surface en bas qu'en haut car les taxes dépendaient de la surface d'emprise au sol.

### Musée du Tabac

En plus de la visite de la ville, nous avons pu visiter le Musée du tabac, très joliment installé dans un très bel hôtel particulier du XVII<sup>e</sup> siècle, ce musée présente sur 3 niveaux de magnifiques objets témoignant de l'histoire du tabac sous toutes ses formes et dans le monde entier avec une collection remarquable de pipes et de boîtes à priser, car à une époque le tabac se consommait plus avec le nez qu'en le fumant.

Plante sacrée en Amérique, découverte par les Européens au moment des grandes découvertes, d'abord exporté en Afrique, le tabac n'arrive en Europe que pour être chiqué. On l'utilise en médicament contre les migraines. M. Nicot offre la plante à Catherine de Médicis pour soigner ses migraines. Au 19<sup>e</sup> siècle l'usage de la pipe et du tabac se répandent, le musée possède une magnifique collection de pipes en écume de mer (roche sédimentaire chauffée au four puis polie), en racine de bruyère, en porcelaine, etc. Dommage que le narguilé soit très peu évoqué.

Le musée contient une extraordinaire machine de Dalloz à fabriquer 14 ébauches de pipes de bruyère à la fois à partir d'une effigie grandeur nature en utilisant un système de pantographe, mais elle a été assez vite abandonnée car elle produisait plus de pipes à la même effigie qu'on ne pouvait en vendre... Après 5 ou 6 heures de travail sur la machine, il fallait néanmoins finir à la main.

Notre guide voyant notre intérêt pour le magnifique bâtiment, nous ouvre les pièces à colombage qui abritent le musée de la ville.

### La Maison des Vins de Bergerac

Nous avons fini notre visite à Bergerac par la Maison des Vins de Bergerac ; en plus d'une dégustation qui s'est terminée par quelques achats de bonnes bouteilles, nous avons pu apprendre à reconnaître les différents parfums que peut exprimer un vin au travers d'un parcours d'arômes (en exerçant ainsi notre nez).

Après notre retour au nord de Périgueux, un dîner de gala nous attendait à notre hôtel, sympathique et délicieux repas, pendant lequel notre ami Philippe Kœnig nous a réservé quelques surprises, chacun ou chaque couple a eu droit à son prix pour son comportement pendant le voyage, qui du prix de la chanson, qui du prix de la conversation, ou du sourire, et bien d'autres.



*Le Château de Monbazillac (Dordogne)*



## Samedi 30 septembre

### Retour à Saint Germain

Après le petit déjeuner, nous quittons notre hôtel, le Château des Reynats et nous prenons notre bus en direction d'Angoulême, notre TGV nous y attend à 11h27 pour arriver à Paris à 13h45.

Tout le voyage jusqu'à Saint Germain se passe sans histoire, nous avons la tête remplie de magnifiques souvenirs sur cette belle région du Périgord, le voyage était une parfaite réussite et chacun ne tarit pas d'éloges sur toute l'organisation. Bravo et merci à Jean Vidal ! Et à tous ceux qui ont contribué à l'animation. L'idée d'un repas libre chaque jour à midi était excellente, cela permettait à chacun de manger à sa guise après un copieux petit-déjeuner et en perspective du repas gastronomique de chaque soir que nous avons pu ainsi pleinement apprécier.

Et puis l'ambiance était parfaite et nous avons eu tout le loisir de faire plus ample connaissance avec nos amis américains.

Le soir à Saint Germain à 18h, Mr le Maire Emmanuel Lamy nous attendait à la Mairie pour l'apéritif d'adieu dans une atmosphère très sympathique. Nous avons eu la surprise d'y retrouver George Vrotsos presque rétabli, et Susie. George a été très bien soigné et se déclare très satisfait de notre "système de santé". Tous nos amis américains vont maintenant retourner dans leur pays ; certains vont toutefois en profiter pour prolonger de quelques jours et aller en Italie ou ailleurs en Europe.



## THANKSGIVING 2006

35 participants heureux de célébrer en musique les traditions américaines.

2 élus représentant Emmanuel Lamy notre maire retenu par ses obligations municipales.

1 speech bref mais très amical d'Alain Derche au nom de la municipalité.

1 réponse de la présidente brève également, mais soulignant l'amitié qui avait régné lors du voyage de cet automne en Périgord et les talents de nos amis américains dans l'animation des soirées en commun.

Place ensuite au dîner et au jazz ; l'orchestre du 78 a su ravir les mélomanes, sans percer les tympanes de ceux préférant poursuivre les conversations, et elles ont duré longtemps pour la plus grande satisfaction de tous.

À l'année prochaine.



