

LE JOURNAL DE BORD



1/2 AREC NORD 2025

EDITORIAL

2025 1^{er} semestre - voici l'été après un printemps bien arrosé (pluies) Pour ce premier semestre vous avez été présents aux nombreuses activités proposées nous vous en remercions. Nous préparons le second semestre, pour la rentrée Bourle, pétanque, bowling. Sorties à prévoir pour la **Saint ELOI**. Notre dynamique délégué régional Jean Louis COPIN avec la participation des membres du bureau, seront à votre écoute pour les activités de ce second semestre.

Toute l'équipe est à votre écoute

Christian MERESSE de l'Antenne LILLOISE

AGENDA

LA GALETTE DES ROIS Arras 23 Janvier --- Boulogne --- Dunkerque 30 Janvier --- Normandie 28 Janvier --- Picardie 21 Janvier --- Wasquehal 16 Janvier..

LES RENDEZ-VOUS / visites récréatives ou culturelles Arras 22 avril Pasquier --- Boulogne 27 Mai Montreuil--- Dunkerque --- Normandie 24 avril Cidrerie --- Picardie 27 Mars Fromagerie --- Wasquehal 15 Mai Taverne.

LES RENCONTRES / Sportives de Bowling Arras 18 / Mars, 20 /Mail --- Boulogne --- Dunkerque --- Normandie --- Picardie --- Wasquehal 13 /Février, 13 / Mars

LES RENCONTRES / Sportives de Pétanque ou de Bourle Arras __, Boulogne __, Dunkerque __, Normandie __, Picardie __, Wasquehal Bourle 6 Mars et Pétanque 17 Avril



L'équipe de rédaction : Claude LEVILLAIN, Christian MERESSE, Jean-Louis COPIN

Amicale-AREC c/o Cegelec Nord Tertiaire

31, rue Pasteur - 59290 Wasquehal - Courriel

RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE d'ARRAS

LA GALETTE DES ROIS JEUDI 23 JANVIER

Alain GLUSZOK de l'Antenne de **ARRAS ET SA REGION**

Pour la nouvelle année c'est toujours un plaisir de se retrouver pour le partage de la fameuse galette des rois. Nous nous retrouvons (35 convives) à la salle des fêtes de FREVIN-CAPELLE 62690, 1 Rue de la Mairie.



Avant la dégustation Jean-Louis COPIN nous donne les dernières nouvelles de l'AREC au niveau national et régional sur les activités et les rendez-vous.



Galettes réalisées par la Boulangerie pâtisserie artisanale de la région « **LES MAITRES DU PAIN** ».



LA GALETTE DES ROIS JEUDI 23 JANVIER Suite



Ceux qui le souhaitent pourront profiter de l'occasion pour remettre, le montant de leur cotisation 2025 au trésorier, André DERNONCOURT.

Vint le moment du couronnement des reines et des rois.

Enfin la traditionnelle photo du groupe.



L'association AREC Arras est heureuse de vous présenter ainsi qu'à vos proches, ses meilleurs vœux de bonheur et de santé pour cette année nouvelle 2025.

Alain GLUSZOK Responsable d'antenne

SORTIE 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE d'ARRAS

Repas au restaurant « Double L » et Visite de l'Établissement « Brioche PASQUIER Aubigny » à AUBIGNY-EN-ARTOIS Mardi 22 Avril

Pour sa sortie printanière de 2025, l'antenne d'Arras a programmé, une journée « Découverte locale » en vous présentant « 2 histoires familiales »

En proposant tout d'abord un repas au restaurant « DOUBLE L 18, Rue Paul Dumont à Aubigny-en-Artois » Nous avons été accueillis chaleureusement au « Double L » par Laurent, le papa souriant. Puis Laurent nous a présenté Louis, son jeune fils, Chef de cuisine, qui a rejoint son papa au restaurant pour sublimer les produits locaux de saison à travers une cuisine traditionnelle raffinée avec une touche de modernité. C'est la première histoire de famille et de passion à travers la bonne cuisine et l'accueil chaleureux.



DOUBLE L 18, Rue Paul Dumont à Aubigny-en-Artois



Puis nous nous sommes rendus sur le site de fabrication de la « Brioche PASQUIER Aubigny » à quelques pas du restaurant pour la découverte des savoir-faire de la « Brioche PASQUIER ».

Nous avons été accueillis par Christine pour la visite guidée afin de découvrir les petits secrets de fabrication des produits Brioche PASQUIER. Nous avons été reçus dans une salle de réunion pour être informés sur la société, les règles de sécurité pour la visite. Nous découvrons la deuxième histoire de famille fière de leurs origines et de l'authenticité de leurs produits. Tout commence en 1936, aux Cerqueux, une petite commune du Maine-et-Loire, où Louise et Gabriel Pasquier, les boulangers du village, fabriquent dans leur fournil du pain, des pâtisseries et surtout une briochette réputée dans toute la région.



Visite de l'Etablissement « Brioche PASQUIER Aubigny » Suite

Au début des années 1970, Gabriel décède et ses 5 fils reprennent l'activité familiale et décident de proposer cette briochette, protégée par un sachet, dans les grandes surfaces, c'est une révolution et un véritable succès. C'est en 1974 que naît la société Brioche Pasquier. En 1975, Brioche Pasquier lance son second produit : la brioche tressée, à partir d'une recette vendéenne qui met à l'honneur un savoir-faire régional. En 1986, Brioche Pasquier crée une briochette fourrée au chocolat ou à la confiture, emballée dans un petit sachet individuel facile à glisser dans le cartable des enfants pour le goûter, « PITCH » est né. Au fil des années, Brioche Pasquier a développé sa gamme de produits en créant d'autres usines, en acquérant des sociétés spécialisées dans les viennoiseries et les pâtisseries que nous retrouvons aujourd'hui à savoir le pain au lait, le pain au chocolat et le croissant, les galettes, les tartes, les éclairs, les chouquettes et les pâtes à chou, les pains braisés et les biscottes, les croûtons et les mini toasts. Géographiquement, Brioche Pasquier a implanté 18 sites de production dont 14 en France mais aussi en Espagne, en Angleterre et aux Etats-Unis.

En 2000, Brioche Pasquier s'implante dans le Nord de la France à Aubigny-en-Artois, pour fabriquer des produits à destination des pays frontaliers comme la Belgique, l'Allemagne, l'Angleterre.

Avant de découvrir le site de fabrication, chacun d'entre nous a dû retirer les bijoux, les montres, laisser les téléphones et les effets personnels dans la salle de réunion : ce sont des règles d'hygiène nécessaires et importantes, c'est la sécurité alimentaire. Nous avons dû recouvrir les cheveux avec une charlotte pour les visiteurs, les barbes ont été couvertes d'un protège-barbe. Puis nous avons mis une blouse et nous avons aussi été équipés d'un émetteur-récepteur pour les échanges durant la visite de l'usine. Nous sommes avertis que, durant la visite, les machines des lignes de fabrication génèrent un niveau sonore élevé. Nous avons beaucoup ri de notre tenue vestimentaire : nous sommes les plus beaux !



Nous entrons enfin dans l'usine et effectivement il y a un niveau sonore élevé. Nous découvrons 6 lignes de production : Ligne 1 = Brioche tressée Ligne 3 = Pitch barre Ligne 6 = Pain au lait Ligne 9 = Briochette Ligne 13 = Pitch fourré Ligne 15 = Pain au chocolat, 2 lignes étaient en maintenance. Chaque ligne de production est organisée de la façon suivante : 1 – Le pétrin 2 – L'étuve 3 – Le four 4 – Le refroidisseur 5 – L'emballage. Nous avons vu la pâte coulée, des diviseurs pour faire des pâtons, les pâtons levés, puis la cuisson, le refroidissement. Nous avons pu voir les œufs en omelette, les trémies de différentes farines, le sel, les pépites de chocolat.

Visite de l'Établissement « Brioche PASQUIER Aubigny » Suite

La mise en carton des brioches tranchées se fait manuellement, il en est de même pour les autres produits. Les lignes de production sont très impressionnantes, nous avons reçu un nombre important d'informations : il est difficile de développer toutes ces informations.



*Brioche Pasquier s'implante dans le Nord de la France
En 2000, Brioche Pasquier construit une usine dans le Nord pour fabriquer des produits à destination des pays frontaliers (Belgique, Allemagne, Angleterre,...)*

La visite terminée, nous sommes repartis dans la salle de réunion où nous avons été accueillis par Sébastien pour aborder l'activité R & D, « recherche et développement ». Cette activité avait été un peu mise de côté mais aujourd'hui Sébastien dynamise ces 2 éléments. En matière de développement des études, des essais ont été menés pour créer le trancheur idéal.



Actuellement, en matière de recherche, des essais sont en cours pour trouver la solution idéale pour supprimer le E471 (émulsifiant). De nouvelles recettes sont testées ; une recette est actuellement retenue « Briochette NATURALITE » et elle est la base de test. Sébastien nous propose donc de faire une analyse sensorielle afin d'identifier la « briochette NATURALITE » parmi 3 briochettes différentes, chaque personne a eu ces briochettes. Nous avons donc goûté celles-ci à notre disposition, elles portaient un numéro qui nous a permis de remplir un document en désignant la briochette différente des autres, de décrire la forme de différence, par exemple le goût, l'humidité... et si possible décrire le goût. C'était un moment important, nous avons l'impression d'être impliqués un petit peu dans une évolution de produit.

Visite de l'Etablissement « Brioche PASQUIER Aubigny » Suite

Puis nous sommes passés en boutique où chacun a pu acheter les différents produits proposés. Brioche PASQUIER a offert à chacun d'entre nous 2 « Pitch » à la pâte à tartiner, goût chocolat noisette, dans un emballage éco-conçu.



*La Boutique Brioche Pasquier
qui, depuis 2000, régale les
papilles des grands et des petits,
tout cela à Aubigny-en-Artois, au
plus proche de chez vous, au
cœur de votre territoire !*



Merci « Brioche PASQUIER », nous avons passé un très bon moment de découvertes, d'échanges, d'analyse sensorielle. Cette visite nous a permis de découvrir le savoir-faire Pasquier, le savoir-faire du pétrissage, du boulage, du façonnage, de la dorure, de la cuisson. Nous avons rencontré un personnel accueillant et impliqué. Nous retenons les 2 mots chers à « Brioche Pasquier » : DE LA NATURE ET DU TEMPS.

Texte de **Jacqueline THIEBAUT de l'antenne d'ARRAS**

RENCONTRE SPORTIVE ANTENNE d'ARRAS

**Repas à la brasserie « LE DEAUVILLE » et
Rencontres au Bowling « World d'ARRAS » le Mardi 18 Mars et 20 Mai**



Rendez-vous pour un moment de détente et de convivialité à la Brasserie « Le Deauville » 102, Rue Raoul Briquet - 62217 – ACHICOURT



RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de BOULOGNE

Rendez-vous de Printemps le 03 AVRIL

Michel DANJOU de l'Antenne de L'AUDOMAROIS, BOULONNAIS



C'est avec plaisir que l'équipe d'animation vous a invité autour d'un bon diner. Nous avons dégusté une très bonne cuisine dans ce lieu conviviale et sympathique. Le restaurant « DE LA HAUTE VILLE » 60, rue de Lille BOULOGNE-SUR-MER



SORTIE 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de BOULOGNE

Repas et Visite le Mardi 27 MAI « Au restaurant PICCOLINO » et « A LA CHARTREUSE de NEUVILLE LES MONTREUIL »



Nous commençons par un déjeuner au restaurant « Le Piccolino » au centre de Montreuil-sur-Mer, avec un repas au choix de bonne qualité et une bonne ambiance.

Visite de la « CHARTREUSE de NEUVILLE LES MONTREUIL »

Montreuil-sur-Mer est une ville fortifiée du 9^{ème} siècle surplombant la vallée de la Canche à plus de 40 mètres, avec une vue imprenable de toute beauté : ses ruelles, son château et bien sûr ses remparts.

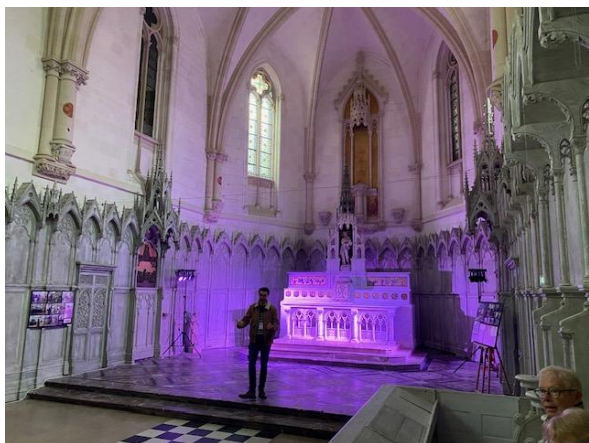
Ensuite, nous abordons la visite de la Chartreuse de Neuville.

La Chartreuse Notre Dame des prés est un monastère construit en 1324 par le comte Robert III de Boulogne. Soit 700 ans d'histoire, détruit partiellement à la Révolution française : c'est en 1870 que les Chartreux reprennent possession du site et en confient la reconstruction à l'architecte Clovis NORMAND originaire d'Hesdin.



La reconstruction de la Chartreuse sera deux fois plus grande qu'à l'origine soit 18 000 m². La Chartreuse a servi d'hôpital militaire durant les deux guerres mondiales, témoignant une fois de plus de sa capacité à se réinventer et à servir les besoins de son temps.

Visite de la « CHARTREUSE de NEUVILLE LES MONTREUIL » Suite



Visite de la « CHARTREUSE de NEUVILLE LES MONTREUIL » Suite



En 2021, la Chartreuse de Neuville a connu un nouvel essor en devenant le décor du film « Les combattantes »

Finalement restaurée, c'est devenu un des plus grands et beaux monastères de France ; il est toujours en cours de restauration ! (18 000m²) A voir et à revoir !!!



Texte de **Michel DANJOU**

RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de DUNKERQUE

GALETTE DES ROIS Restaurant « Au Cheval Noir » Le Jeudi 30 Janvier

Dominique ROMMELAERE de l'Antenne du **DUNKERQUOIS ET FLANDRE**



750, route Cheval Noir à **QUAËDYPRE 59380**

Bienvenue aux Nouveaux adhérents de 2025 : Mesdames BUYS Louisa-COURDIER Brigitte-LEHOUCK Myriam et Monsieur DENECKER Gilles nous sommes à votre écoute pour vos souhaits.



RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de NORMANDIE

GALETTE DES ROIS Mardi 28 janvier

Joëi HURÉ de l'Antenne de Haute NORMANDIE

Nous nous retrouvons à une vingtaine de fidèles adhérents au restaurant du lac de Caniel pour partager et savourer ensemble la traditionnelle Galette des rois de l'Arc.



Si Alphonse de Lamartine était tout tristounet au bord du lac en évoquant poétiquement le temps qui passe, notre joyeuse assemblée, réunie autour d'un bon repas, raconte avec plaisir de vieilles anecdotes et réveille ainsi nos anciens souvenirs.



GALETTE DES ROIS Mardi 28 janvier Suite



Après la dégustation de la galette dont les fèves dissimulées dans une savoureuse frangipane désignent Marc et sa sœur roi et reine.

Jean Louis, par un brillant exposé, nous informe sur l'actualité et les activités de notre association.

Pour clôturer cette amicale rencontre une dizaine de participants s'affronte amicalement sur les pistes de bowling. Inutile de préciser qu'en ce jour pluvieux il n'y a pas que la pluie qui soit tombée dans la gouttière.

A bientôt pour de belles rencontres.

Texte **Dominique Dubuisson Duplessis**

SORTIE 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de NORMANDIE

Visite et repas « A l'Écomusée de la pomme et du cidre et à L'Auberge des voyageurs » Jeudi 24 avril

Située à quelques kilomètres d'Étretat et de Fécamp la ferme de la Condamine est habitée par la famille Godefroy depuis 4 générations. A l'âge de 32 ans après avoir cherché sa voie, Vincent a repris l'exploitation de ce magnifique clos masuré avec un verger de 5 hectares de pommiers haute et basse tige et la production de cidre fermier.



Ferme écomusée du cidre
923 rue de la Briqueterie
BRETTEVILLE-DU-GRAND-CAUX.



Il nous reçoit tout d'abord dans la

cour plantée pour admirer les vergers et le magnifique pigeonnier qui avant l'abolition des privilèges fit le bonheur des seigneurs et le malheur des paysans par les centaines de volatiles pillant les semences et les récoltes.

Vincent nous fait d'abord un historique de la ferme avec des anecdotes dignes de Guy de Maupassant sur la vie des journaliers avant la mécanisation des travaux des champs puis détaille ses différentes activités

-Production de cidre artisanal en 4 déclinaisons : Doux, Demi sec, Brut et Extra brut et de ses produits dérivés : Vinaigre de cidre, jus de pomme et eau de vie. La fameuse « Goutte du Pays de Caux » distillée dans un alambic ambulant se déplaçant de fermes en fermes



Visite « A l'Écomusée de la pomme et du cidre » Jeudi 24 avril Suite



-Visites guidées de la ferme avec projection de vidéos sur la production du cidre :

- Traditionnelle à l'ancienne où tout était fait manuellement du ramassage au pressage des pommes et à la mise en bouteilles.

- Moderne mais artisanale avec la mécanisation des étapes de production y compris la mise en bouteilles faite sur une chaîne automatisée dans un camion itinérant.

-Vente de cidre et de produits locaux dans une ancienne grange de 1850 à la charpente impressionnante transformée en magasin bien achalandé où chacun put faire ses achats après une conviviale dégustation. La totalité de la production de cidre est vendue dans un rayon de 30 Km autour de la ferme.



-Élevage de volailles de race locale et d'oies normandes permettant d'éliminer les pommes tombées et d'éviter ainsi la contamination du sol par les parasites. Un système d'économie circulaire local fonctionne. D'abord le verger est mis à disposition d'un éleveur de moutons pour le pâturage avant que les pommes se forment puis les oies font le ménage. En fin de pressage le marc de pomme sert d'aliment pour les vaches d'un éleveur voisin



Visite « A l'Écomusée de la pomme et du cidre » Jeudi 24 avril Suite

- Escape game à la recherche de la pomme d'or permettant la découverte du clos masure et de l'activité agricole
- Chambre d'hôtes réalisée dans un grand tonneau en pleine nature pour les citadins surmenés.

Bien sympa et rassurante cette visite dans une ferme à la production raisonnée alliant circuit court, économie circulaire, pérennisation du patrimoine et respect des traditions.



Après cette visite, nous nous sommes rendus à « L'Auberge des voyageurs » à Goderville pour un repas convivial entre amis où nous avons passé un moment sympathique.

Texte de **Dominique Dubuisson Duplessis**



1 Pl. des Combattants, 76110 Goderville

RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de PICARDIE

GALETTE DES ROIS Mardi 21 Janvier



Restaurant IL POZZO - 11, rue de la Gare
60650 LA CHAPELLE AUX POTS.

SORTIE 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de PICARDIE

Repas et visite « Au restaurant AU BON COIN et à la FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT JEAN » Jeudi 27 Mars

Avant de se rendre à la ferme dont la réception était prévue à 15 heures, nous nous sommes donnés rendez-vous au restaurant « **AU BON COIN** » à HAUTE EPINE situé à 4 Km de CREVECOEUR sur la route principale allant à Marseille en Beauvaisis

Le restaurant est géré par des octogénaires qui ne préparent des menus que sur commande et une fois par semaine !! Quand il était en pleine activité le restaurant avait très bonne réputation, en effet nous n'avons pas été déçus.



Visite « à la FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT JEAN » Suite

Ensuite nous nous sommes rendus à la fromagerie de GREMEVILLIERS située à mi-chemin entre Songeons et Marseille en Beauvaisis.



2 Rue Alexis Maillat Choqueuse, 60380 Grémévillers

La fromagerie du GAEC de la CHAPELLE SAINT-JEAN existe depuis plus de 20 ans, Anselme et Etienne BEAUDOIN vous accueillent à la ferme afin de vous proposer leurs fromages au lait cru issus de la transformation du lait de leur élevage.

La ferme de la CHAPELLE SAINT JEAN est avant tout un groupe de 10 personnes se divisant en 2 équipes. La première équipe, chargée du troupeau, est

composée de Etienne, Nicolas et Bastien.

La seconde, responsable de la fromagerie fermière, est assurée par Anselme, Virginie, Christelle, Maxym, Fabrice, Mélina, Aurélie et Angélique.

La production de fromages fermiers

Aussitôt traité, le lait cru est utilisé pour la fabrication des fromages dans un souci de tradition. L'ensemencement du lait est effectué grâce au levain élaboré sur place, responsable des goûts authentiques et gourmands des fromages picards.



Visite « à la FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT JEAN » Suite



Chacun d'eux possède une recette unique conférant ainsi l'originalité des produits et basés dans 25 pièces différentes dont 6 caves.

Pour découvrir dans cette ferme du Pays de Bray la réalisation de fromage aux saveurs authentiques comme la Tomme au foin, Tomme au cidre, Bray picard, Bray aux graines de lin, Bray à la cameline, Rollot, Petit Gerberoy, Choquoise.

visite « à la FROMAGERIE DE LA CHAPELLE SAINT JEAN » Suite



Après la visite, d'environ 1h30, passage au magasin et dégustation de fromage avec cidre rouge !!!!

Texte de **Gérard GRENOL**

RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de WASQUEHAL

GALETTE DES ROIS du 16 Janvier

Jacques COWET de l'Antenne la **Métropole LILLOISE**



Bienvenue aux Nouveaux adhérents de 2025 : Messieurs **BARON Thierry** - **BLANCHET Guy** - **CARPENTIER Gérard** et **LECAM Jacques**, nous sommes à votre écoute pour vos souhaits.



GALETTE DES ROIS du 16 Janvier Suite



RENCONTRES 1^{ER} SEMESTRE 2025 ANTENNE de WASQUEHAL

Rendez-vous de Printemps « Au restaurant Taverne du petit Wasquehal »
Jeudi 15 Mai



2, rue Faidherbe 59290 WASQUEHAL



Notre ami Jacques **COWET** nous a prévu une rencontre pour les adhérents de l'**AREC** région Nord avec un repas à la « Taverne du petit Wasquehal »



Rendez-vous de Printemps « Au restaurant Taverne du petit Wasquehal » Suite

Après le repas Jacques COWET nous informe sur :



- Le rapport de l'A.G.
- Les activités en cours
- Les sorties locales
- Questions /réponses



RENCONTRE SPORTIVE ANTENNE de WASQUEHAL

Bowling Villeneuve d'Ascq le Jeudi 17 Avril



Bowling Villeneuve d'Ascq le Jeudi 17 Avril Suite



EVENEMENTS 2025

Nouveaux adhérents au premier semestre 2025

Bienvenue à tous et nous sommes à votre écoute pour vos souhaits :

Antenne de Dunkerque

Madame BUYS Louisa

Madame COURDIER Brigitte

Monsieur DENECKER Gilles

Madame LEHOUCK Myriam

Antenne de Wasquehal

Monsieur BARON Thierry

Monsieur BLANCHET Guy

Monsieur CARPENTIER Gérard

Monsieur LECAM Jacques

A NOS CHERS AMIS DISPARUS

Août 2024 Jean-Pierre DE MEIRE dans sa 77ème année.

Le 02 Mai 2025 Christian PARMENTIER dans sa 77ème année.

REGION NORD (02)

DELEGUE REGIONAL

Jean-Louis COPIN

ADJOINT AU DELEGUE REGIONAL

Michel DANJOU

TRESORIER

André DERNONCOURT

NOUS CONTACTER :

Adresse mail : nord@amicale-arec.com

Adresse : Amicale-AREC c/o CEGELEC NORD TERTIAIRE

31, Rue PASTEUR CS 60169

59444 WASQUEHAL Cedex

Téléphone : 06 78 34 69 15

Permanence : Tous les mardis de 10h00 à 12h00 à l'adresse ci-dessus

BUREAU

Serge BAERT, Jean-Louis COPIN, Jacques COWET, Michel DANJOU

André DERNONCOURT, Christian MERESSE

PUBLICATIONS

Christian MERESSE, Claude LEVILLAIN

PHOTOGRAPHIE

André DERNONCOURT

ANIMATION ANTENNES

ARRAS et sa région : Alain GLUSZOK

Audomarois, Boulonnais : Michel DANJOU

Dunkerquois et Flandre : Dominique ROMMELAERE

Métropole Lilloise : Jacques COWET, Serge BAERT

PICARDIE : Gérard GRENOL

Haute NORMANDIE : Joël HURÉ

AQUARELLE

André HARMANGE, Christian MERESSE

SORTIES CULTURELLES

Jean-Louis COPIN, Michel DANJOU

SORTIES RECREATIVES

Jean-Louis COPIN, Jacques COWET, Serge BAERT, Michel DANJOU

André DERNONCOURT, Gérard GRENOL, Alain GLUSZOK

Dominique ROMMELAERE, Joël HURÉ

SORTIES SPORTIVES

Alain GLUSZOK, Jacques COWET, Serge BAERT

Dominique ROMMELAERE