

# notre bulletin

JOURNAL BI-MENSUEL

publié par les Usines L. MARBOT & C<sup>e</sup>, S.-A., Neuvic-sur-Isle (Dordogne)

*J. Aguilin*

La routine est le plus grand ennemi du progrès; elle tue tout esprit d'initiative.

## Toujours chercher à comprendre et à améliorer sa tâche

L'homme qui a l'esprit curieux est celui qui réussit dans la vie. Au lieu de travailler comme un robot, il cherche à comprendre, à améliorer son travail et celui de son entourage.

La routine est le plus grand ennemi du progrès; elle tue tout esprit d'initiative et certaines entreprises en meurent.

Il y a dans chaque métier, un certain nombre de traditions qui ont leur valeur et qui doivent être respectées, mais nombreux sont ceux qui confondent tradition et routine.

Quand vous demandez à un employé pourquoi il remplit un état et qu'il vous répond « qu'il n'en sait rien », c'est un homme routinier. Il en est de même d'un travailleur qui ne sait pas pourquoi il fait telle opération qui lui est confiée et qui ne s'est jamais demandé S'IL Y A UNE AUTRE FAÇON DE LA FAIRE.

L'homme qui a l'esprit curieux se pose à chaque instant un certain nombre de questions dont les principales sont : quoi ? quand ? où ? comment ? pourquoi ?

Il faut partir de cette idée que tout travail peut être mieux fait; que tout procédé peut être amélioré; que toute méthode peut être modifiée. En un mot il ne faut jamais admettre une chose comme étant définitive. Tout évolue dans la vie; c'est également vrai dans l'industrie.

Il ne faut pas craindre d'expérimenter des solutions que certains considèrent comme révolutionnaires.

L'avion à hélice était considéré à l'origine comme un moyen de locomotion révolutionnaire; aujourd'hui une nouvelle étape a été franchie avec l'avion à réaction; dans quelques années nous aurons des avions fusés.

Regardez autour de vous et vous constaterez que les techniques employées actuellement ne sont plus les mêmes qu'il y a 25 ou 30 ans.

Cette évolution est due au fait qu'il y a des hommes curieux, qui se sont dit : « Ne pourrait-on pas faire ce travail autrement qu'il n'est fait jusqu'à maintenant ? »

Avoir l'esprit curieux, c'est-à-dire avoir le goût des améliorations, c'est posséder un capital considérable que l'on doit mettre en valeur.

Louis AMBERT.

(Suite de « Travail et Méthode »)

Il ne faut pas confondre curiosité et indiscrétion, cette dernière étant, pour ainsi dire, la première poussée à l'excès, au mépris des importunités qu'elle peut susciter parmi nos semblables.

Par le mot curiosité, nous ne voulons entendre que le désir légitime de voir, de connaître, d'apprendre, donc de se perfectionner et d'acquiescer une haute conscience professionnelle. C'est pour cette raison que nous invitons, dans ces colonnes, il y a quelque temps, les travailleurs du convoyeur à se déplacer pour aller au contrôle se rendre compte de leur travail et d'y remédier sur-le-champ, si besoin en était. A ce moment-là, nous faisons plutôt appel aux routiniers qui, usant d'une méthode (des plus orthodoxes d'après eux) croyaient que là s'arrêtait tout progrès, que jamais on ne découvrirait mieux. Aujourd'hui, nous jugeons opportun de développer l'esprit de curiosité dans tous les compartiments de l'Entreprise, afin que chacun apporte sa contribution, si modeste soit-elle, dans le domaine des améliorations, nous puissions, sans tarder, enregistrer de notables pas en avant.

C'est surtout à vous, les jeunes, que nous nous adressons. Vous avez, en effet, l'avenir devant vous et l'âge où le cerveau se développe en asservissant vos membres qui, souvent, plus tard dans la vie, se montrent rebelles aux demandes de la matière grise.

(Suite page 3.)

## TRAVAILLER MIEUX avec moins de peine

Le Comité de Recherches dont nous avons à maintes occasions souligné les améliorations apportées dans nos installations, les inventions même, ne s'est pas seulement évertué à trouver des procédés plus rapides, plus rationnels, mais à diminuer la peine physique du travailleur. Ce côté humain et estroitement associé et se complètent l'un par l'autre.

Découvrir une machine qui

gagne les plus délicats, grâce à l'hygiène dans l'industrie, aux moyens de prévention des accidents et des maladies professionnelles, à la radiographie, à la vulgarisation des exercices physiques de l'enfance, aux visites médicales dans les écoles et dans les usines, etc..., mais surtout à la diminution de la peine.

L'homme cherche et découvre; c'est sa première satisfaction. N'est-il pas logique que sa découverte, pour le récompenser judi-



▲ A gauche : la machine « Bac » non transformée

▼ A droite : munie de l'appareil « Tryckluctor »

produit au delà des espérances en demandant un effort supplémentaire serait insain et l'on ne pourrait pas qualifier de progrès.

car il est indispensable de fortifier l'être afin de lui conserver la plénitude de toutes ses facultés pour discipliner la matière dans les différents façons qu'elle doit subir.

Si le niveau de la vie humaine s'est beaucoup élevé depuis quelques années, c'est, grâce à de savants praticiens, à des thérapeutes avertis, aux chirurgiens qui coupent avec maîtrise dans la chair, greffent, touchent aux or-

ganes, allège sa tâche pour le faire vivre plus longtemps par un organisme dont l'usure ne sera pas prématurée ?

... nous sommes tous portés à améliorer, selon nos aptitudes, selon les armes dont nous disposons. L'enfant qui attrape des soldats de plomb sur une table, les anime par la pensée; c'est un premier pas. Quelques années plus tard, au cours de son apprentissage, son imagination et son esprit créateur l'amèneront à réaliser d'utiles transformations dans l'outillage ou la méthode.

Les machines les plus perfectionnées dont nous nous servons n'ont pas surgi telles quelles depuis l'ère manuelle sans passer par d'autres moins pratiques et moins rapides qui ont inspiré les chercheurs, les techniciens, les ingénieurs. A ce sujet, et pour corroborer les arguments ci-dessus, nous croyons devoir signaler que c'est un de nos voisins immédiats, feu Célerier, habitant Planèze et ayant longtemps travaillé à nos côtés qui, las de recouper au tranchet les semelles avant leur finition sur la chausseuse, inventa le rabot, précurseur de la fraise à lisses. Et si nous fouillions dans le domaine

(Suite page 3.)

## LUTTONS contre le gaspillage

La concurrence est de plus en plus poussée pour les raisons que nous avons si souvent données et que tout le monde connaît.

Que faut-il pour entrer en compétition et pour lutter avec des chances de succès ? De la qualité et des prix de revient le plus bas possible. Nul ne l'ignore non plus.

Vous pouvez remarquer l'importance que les responsables de la marche du travail attachent à la qualité et toutes les dispositions prises, non seulement pour la maintenir, mais pour l'améliorer : les contrôles journaliers par un service spécial, l'attention du contremaître, les critiques du service de vente, du consommateur, etc... autant de points dont il faut accepter le côté fastidieux pour réagir sur nos faiblesses lorsqu'elles se font sentir, et nous remettre en ligne.

Nous avons si souvent abordé ce sujet qui a toujours été et sera toujours d'actualité, qu'il serait difficile de le reprendre pour le passé. Sachons simplement que le moindre écart, la moindre négligence que, pour employer le terme maintes fois évoqué, ployer le terme maintes fois évoqué, nous qualifions au client qui petit à petit, selon les récurrences, ne nous accorde plus sa confiance et finit par nous évincer de la liste de ses fournisseurs.

Qualité toujours, du matin au soir; qualité sans relâche, voilà l'objectif qu'il ne faut pas perdre de vue, dont il faut se pénétrer, s'en vue, dont il faut se pénétrer, s'en autosuggestionner même afin d'ap-

(Suite page 3.)

## Echantillons

Que veut dire ce mot ? Si nous consultons le « Larousse », nous lisons : « Fraction d'une marchandise quelconque destinée à faire apprécier la qualité du tout ».

Comme cette définition est profonde et comme elle devrait éveiller en nous l'amour du travail bien fait, stimuler notre dignité, pour nous attirer non seulement la confiance du client, mais aussi son estime, car après les avoir acquies, ne serait-ce pas la vente assurée qui a fait l'objet de tant de nos commentaires ?

L'échantillon est donc, aux yeux du client, le reflet de nos capacités, de notre conscience professionnelle, le gage d'une qualité ultérieure qui lui donnera satisfaction. Il serait trop beau en effet de lui dire : « Monsieur, soumettez-moi un modèle, et soyez persuadés que j'assurerai la commande afférente que vous me passerez d'une manière irréprochable. » Or, l'échantillon, c'est la garantie de nos possibilités de fabrication d'abord, et l'engagement d'exécuter ensuite des livraisons conformes au modèle proposé à l'acheteur, et qu'il conserve afin de le comparer à l'ensemble de chaque réception pour formuler des réclamations s'il y a lieu; demander des rabais, et même retourner le tout s'il y avait des malfaçons préjudiciables.

Dans notre maison, la collection de base porte sur deux saisons bien entendu, comme dans la plupart des autres firmes de notre industrie. Supposons qu'elle se compose de 150 modèles, dont 20 ou 30 peut-

(Suite page 3.)

## Photographe contre photographe



Comment, du ciel, il a vu l'usine.



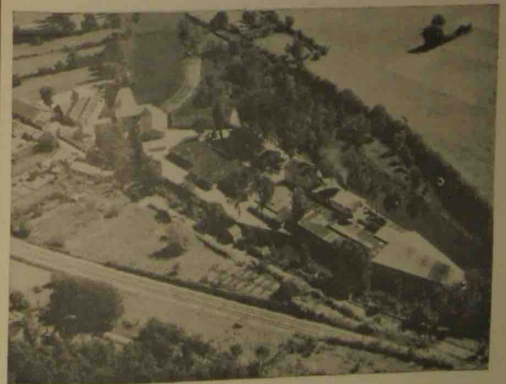
N'est-il pas tout indiqué pour les jours glacials ou pluvieux ?

Si vous êtes obligée, Madame, de beaucoup marcher pour vous rendre à pied d'œuvre ou pour toute autre raison, songez à préserver vos pieds en vue des mauvais jours de l'hiver qui approche.

La pluie glaciale, la neige, la bise rendront vos déplacements pénibles et vous éprouverez, vous aussi, le besoin de vous procurer des chaussures montantes.

Après vous avoir présenté un bottillon en nubuck, nous croyons utile de vous soumettre ce modèle en box gold ou noir, coupe derby, trois œillets, bord anglais, plumes fantaisie aux quartiers, bourrelet entre deux coutures de chaque côté de l'empeigne, trépointe à bourrelet, forte semelle crêpe, doublé haute laine.

Ainsi chaussée, vos pieds se moqueront des rigueurs de l'hiver, dans le confort et l'élégance.



L'avion ci-dessus, survolant l'Entreprise, et auquel nous devons cette belle vue aérienne, a été pris par l'objectif de M. Chatelier.

## Expressions à bannir

Parti de rien ? Combien de fois avez-vous entendu cet élogé d'un homme parvenu au faite des honneurs, malgré son humble origine et ses faibles moyens financiers ?

Je n'admets pas cette expression. L'homme qui a la chance d'atteindre la richesse, qu'aurait-il fait s'il n'avait eu son intelligence, son courage, sa volonté, sa foi ?

Croyez-vous que ces « choses-là », ça ne compte pas dans la vie ?

C'est l'essentiel, c'est le plus important capital mis entre les mains d'un homme pour les plus fructueuses opérations.

Voilà donc une expression mauvaise qu'il faudrait presque bannir de notre vocabulaire efféminé.

Petite annonce dans un quotidien de l'après-midi :

« On demande vendeur 1<sup>re</sup> force, Inutile de présenter si pas habitué à arracher les commandes... »

La méchante expression ! Arracher les commandes... Qui ne pense immédiatement au dentiste de la caricature, manœuvrant une paire d'énormes tenailles au-dessus de la bouche d'un client ligoté ?

Pas d'extraction sans douleur, disait l'adage populaire, avant l'apparition des piédroits et autres gaz destinés à supprimer toute souffrance. Voilà un adage qui garde toute sa valeur quand il s'agit d'une opération aussi délicate que la vente.

Arracher une commande, cela suppose toujours une résistance ferme de la part de l'acheteur et une douleur chez lui.

Etes-vous d'accord ? Ces deux expressions ne sont pas dignes de notre vocabulaire. Et je parie que vous en découvrez d'autres, des centaines d'autres... Epurer sa langue, c'est aussi et souvent épurer ses actes.

Luc-S. CANON.

## Soucoupes volantes à Neuvic ?

Les soucoupes volantes, cigares ou autres qui pendant deux mois ont défrayé toutes les chroniques, semblent avoir déplacé leur champ d'action au grand regret des Neuvicols qui avaient jusqu'à ce jour conservé l'espoir d'assister à l'atterrissage de l'un de ces engins non identifiés.

« Tout arrive pourtant à qui sait attendre » et voici qu'un de ces derniers atterrissages, un moment d'effroi, pour ne pas dire de panique, est venu troubler la place du Chapudal d'habitude si calme :

Un de ses paisibles habitants, sortant de sa maison vers 22 heures, aperçut sur un gros tas de pierres destinées à la réfection des chemins vicinaux, une grosse boule aux couleurs multicolores et, bien entendu, pris de frayeur, les cheveux dressés sur la tête, amena tout le quartier.

On voulait voir, mais de loin ; les canons de fusil dépassaient des fenêtres entrebâillées, chacun s'interrogeait, on attendait l'apparition des petits Martiens ou l'envol à la verticale, mais personne n'osait s'approcher... Finalement, les reflets lumineux faiblirent à la manière d'une lampe à huile qui consume les dernières gouttes. A ce moment-là, les plus hardis, à pas hésitants, se dirigèrent vers l'endroit mystérieux et, armés de lampes de poche, s'aperçurent que la soucoupe n'était autre qu'une énorme citrouille vidée de sa chair, des papiers transparents aux sept couleurs de l'arc-en-ciel collés sur des perforations et les vestiges d'une grosse bougie à l'intérieur.

Le farceur inconnu avait sans doute voulu faire revivre l'époque narrée par son grand-père, le soir au coin du feu, époque où l'on croyait aux revenants, au lèbreou, à la chasse-volante, à la farandole, etc., et où la crédulité publique était facile à exploiter. Il y a en effet quelque quatre-vingts ans et plus que cette plaisanterie était fort en vogue pour effrayer les jeunes soupirants atterrés sur les routes, dans la nuit noire, loin des maisons...

Cette histoire vécue de soucoupe « se pose un peu là ».

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons que M. et M<sup>me</sup> Rigaud, tous deux dignes de foi, ont vu, l'un de ces derniers matins, de leur fenêtre, vers 6 h. 15, cinq boules lumineuses d'un rouge vif, qui oscillaient à l'occident et ont disparu 7 ou 8 minutes après sans laisser de traînée apparente.

Etaient-ce des soucoupes, des cigares, ou autres engins mystérieux qui ont tant fait couler d'encre ? Nous ne le saurons point.

## L'accident nous guette : soyons de plus en plus vigilants

Attention aux plouvants : pointes à tracer, tiers-pointes, tranchets ou autres, qui s'ils ne sont pas bien fixés lorsqu'ils se servent pas ou mal placés près de vous lorsque vous les



utilisez, peuvent être à l'origine de diverses blessures souvent longues à guérir.

Lorsque vous vous servez d'une machine à perforer, veillez à ce que la pièce adhérente soit bien bloquée



sur le plateau, car dans le cas contraire elle peut être entraînée par le fort qui l'anime d'un mouvement de rotation et vous blesser gravement.

## En coûte-t-il beaucoup ?

Un nouvel embauché est aussi dangereux qu'une machine sans garde-jou, il ne connaît ni les conditions du travail, ni les machines et risque de se blesser et de faire blesser les autres.

Mettez-le en confiance et ne vous moquez pas de lui.

Signalez-lui dès le premier jour les risques de l'atelier et les risques propres à son travail. Indiquez-lui la manière de s'y prendre pour effectuer son travail et tout particulièrement les précautions nécessaires pour éviter les accidents.

Donnez-lui le bon exemple en agissant toujours prudemment vous-même.

Expliquez-lui qu'il doit être prudent pour lui-même, pour sa famille, pour ses camarades.

Attirez son attention sur les affiches, plaques d'atelier, règlement de sécurité.

Faites-lui remettre, dès le premier jour, les protecteurs en place. Expliquez-lui le fonctionnement des dispositifs de sécurité.

Faites-lui comprendre la nécessité de se rendre à l'infirmerie à la moindre blessure.

Anciens, observez-le, vous pouvez l'aider avantageusement dans sa formation. Quelques paroles aimables, de bons conseils de temps à autre, votre bon exemple, autant de points précieux qui, certainement, auront d'heureux résultats.

En coûte-t-il beaucoup ?



Jacques Guaydon et Gisèle Lajarthe n'ont pas été, non plus oubliés par leurs camarades, quelques jours avant de s'unir.

## La bonne cuisine du Périgord :

Il n'est pas besoin de commentaire pour louer ce plat archi-fameux. Mais vous n'ignorez pas qu'il y a plusieurs sortes de lièvre en royale.

Le lièvre en royale méconnaît, avec farce à base seulement de dix gousses d'ail et de vingt têtes d'échalotes. Il y a le lièvre en royale de la Saint-Hubert, le lièvre en royale à la méthode d'Orléans, celui avec une farce truffée, etc...

Le lièvre en royale périgourdine est si délicatement farci que c'est une merveille de l'art culinaire. Pour le réussir, il faut seulement du temps et de la patience (puisque faut compter au moins sept heures de cuisson et des éléments de premier choix).

Cela étant, le lièvre en royale est un plat que toutes les cuisinières sont en mesure de réussir :

Vous prenez un beau trois-quarts que vous dépouillez et videz. Vous avez soin de réserver le cœur, le foie, les rognons et le sang mélangé à un peu de vinaigre pour l'empêcher de figer, et vous écarotez le foie et le cœur avec quelques gousses d'ail.

Vous coupez la tête, le cou, et vous retirez les os tendres le long des côtes. Vous le mettez alors à mariner un jour entier dans du bon vin rouge avec un verre d'huile et des épices tels que sel, poivre, oignon coupé, thym, girofle, laurier, etc...

Le lendemain, vous graissez une grande tourtière qui est spéciale encore dans le pays pour cuire les royales. A défaut, prenez une cocotte ou une sauteuse de la plus grande dimension dont vous puissiez disposer.

Vous y faites revenir une tranche de lard gras coupée en petits morceaux et quelques petits oignons, une dizaine.

D'autre part, vous avez farci le lièvre avec du veau que vous coupez en tranches minces et longues. Vous intercalez ces tranches avec des bandes de lard frais et un farci fait avec de la mie de pain, 500 grammes de viande de porc hachée, quelques échalotes et du persil, sel, poivre. Liez avec un œuf et mettez-la dans l'intérieur du lièvre. Ensuite, vous le recousez avec du gros fil et une fois le corps enveloppé de tranches de lard bien ficelées, vous lui faites prendre couleur dans la tourtière.

Arrosez-le avec un ou deux petits verres d'eau-de-vie et une demi-bouteille d'excellent vin blanc ou rouge, mais de qualité irréprochable. Salez, poivrez et ajoutez un roux fait avec de la farine et un oignon bien revenu.

Couvrez la tourtière en mettant feu dessus feu dessous, et laissez cuire pendant sept à huit heures à cuisson modérée mais régulière. Le lièvre est cuit lorsque les os se libèrent d'eux-mêmes de la chair.

Dans une casserole à part, faites cuire pendant une heure, à petit feu, dans un peu de vinaigre, le foie et l'ail pilé.

Retirez la royale du feu, dégraissez le jus, enlevez les os qui restent et ajoutez le mélange du foie écaré et le sang que vous délayez avec la sauce. Remettez à cuire un petit quart d'heure, mais sans faire bouillir. Ajoutez à ce moment-

## LE LIEVRE A LA « ROYALE »

là quelques truffes épluchées et coupées en rondelles et voici votre lièvre prêt à être servi.

Sortez-le avec beaucoup de précautions, déposez-le sur un plat chauffé, versez autour de la sauce au goût et au fumet vraiment royaux, grâce au parfum des truffes.

## Préparons le printemps

C'est le moment de planter tulipes, jacinthes, narcisses, crocus, etc...

Ces fleurs vous apporteront les messages du printemps et éclaireront vos plates-bandes de taches lumineuses.

Si vous n'avez pas de jardin, un peu de terre suffira le long d'un mur ou simplement dans une caisse ou récipient quelconque.

Prenez des oignons sains et robustes ; ils vous donneront de belles tulipes. Chacun d'eux s'épanouira en la belle fleur que vous aurez choisie.

N'oubliez pas que c'est en automne qu'on prépare le printemps, et ce qui est vrai pour les légumes l'est aussi pour les fleurs : plantez donc vos oignons maintenant et ne craignez aucun inconvénient.

Bêchez bien la terre jusqu'à 30 cm environ et plantez les oignons à 10 ou 15 cm de profondeur en les plaçant à 10 cm à peu près les uns des autres.

## A LA CASERNE

Georges BERGES, de Poitiers, fait allusion à la visite qu'il nous rendit il y a deux mois et se plaint de l'abaissement de la température qui, paraît-il, est plus marquant là-bas qu'à Neuvic.

La vie militaire n'est pas trop dure pour lui et la nourriture est bonne. Dimanche 10, il était en permission et a goûté au plaisir des vendanges.

Passé l'hiver, il compte reprendre sa place parmi nous et se rappelle au bon souvenir de son contremaître, M. Rigaud, et de tout le personnel de la 453.

Marcel DUVAL nous donne de ses nouvelles aussitôt rentré à la caserne et remercie la Direction de lui avoir permis de travailler pendant sa récente permission.

Il nous dit n'avoir pu terminer son peloton parce que rappelé à Bordeaux pour travailler au Quartier général.

Il bénéficie d'une permission de 24 heures tous les dimanches et se montre satisfait de l'envoi régulier de notre journal.

Il nous prie de transmettre son bon souvenir à MM. Waisman et Dubos ainsi qu'à tous les employés du 498.

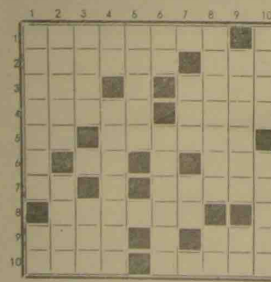
## Guy Labrec et Henriette Pernozeau le jour de leur mariage



Ci-contre, Guy devant le cadeau que lui ont offert ses camarades du 405

## MOTS CROISES

Horizontalement. — 1. Seconde partie. — 2. Détérioration. Mouvement intérieur. — 3. Agit sur les dents quand elle est sans fin. Assortir les couleurs. — 4. Il a le bras long. Cheville. — 5. Article français. Bolène. — 6. Note retournée. Petit poème. — 7. Note de musique. Assemblée. — 8. Soulevement. — 9. Joindre. Partie de la chorée. — 10. Vendit trop cher. Sort avec l'aube.



Verticalement. — 1. Déprécié. Coutumes. — 2. Parc. Pont de Paris. — 3. Becot des bérets. Petite masse. — 4. Forme de préfixe. Boira évidemment. — 5. Arrose. Tomboneau. — 6. Démonstratif. Spectre qui garnit l'avant des navires. — 7. Prédire. Voyelle double. — 8. Pall d'armes. Direction. — 9. Ferez. Article étranger. — 10. Sa compagne n'est pas recherchée quand il est triste. Endroit où s'arrête un voyageur pour la nuit.

## SOLUTION DU PRECEDENT NUMERO

Horizontalement. — 1. ACCOMPAGNE. — 2. RELIQUA. — 3. LA LU. — 4. ENVIRE. — 5. FIE. — 6. BOIE. — 7. ROULE. — 8. ROULE. — 9. ROI. — 10. DICTEE. — 11. EN. — 12. LENT.

Verticalement. — 1. ANSE. — 2. ASTRE. — 3. ANS. — 4. PAIN. — 5. CE. — 6. ILL. — 7. OLL. — 8. VIER. — 9. MI. — 10. REGARD. — 11. PS. — 12. ALOL. — 13. AIL. — 14. GL. — 15. GOUT. — 16. ETE. — 17. N. — 18. ISSU. — 19. EN. — 20. FER. — 21. ER.

## Essayez cette recette

### Le St-Emilion ou chocolat

Ce gâteau si savoureux a un grand mérite : celui d'être des plus faciles à exécuter et de se faire pour ainsi dire sans cuisson.

Les excellents macarons de Saint-Emilion ou de Bergerac sont la base de ce gâteau.

Vous faites fondre 125 grammes de beurre avec 125 grammes de sucre.

Vous travaillez un bon moment le mélange et, d'autre part, vous délayez un jaune d'œuf très frais dans un demi-verre de lait bouilli et un peu refroidi.

Vous faites ramollir sur le feu une grosse tablette et damie de chocolat, vous y mêlez la crème au lait, puis la pâte de beurre et de sucre.

Vous battez l'appareil afin qu'il soit parfaitement onctueux et consistant et vous versez une partie dans un moule garni de macarons légèrement imbibés de rhum ou de cognac.

Mettez une couche de crème, puis un lit de macarons jusqu'à ce que vous ayez employé toute la crème. Finissez avec des macarons.

Couvrez avec une assiette chargée de poids.

Dâmoulez douze heures plus tard. A ce moment-là, vous faites un petit glacé de chocolat, c'est-à-dire avec une cuillerée de sucre en poudre, 25 grammes de chocolat fondu dans un peu d'eau et une noix de beurre.

Vous enduisez le dessus et les côtés du gâteau et vous le saisissez un instant au four pour que le glacé soit bien brillant.

**"CAPITAINE"**  
Spart box marron  
borelets et  
piqures spart  
forte semelle crêpe.  
Article jeune  
2.590

**"CASRAH"**  
Box noir extra  
remette cuir  
coussin trépoint.  
Jeune et élégant  
2.990

**confort et qualité**

Ligne nouvelle  
perfection  
vous assureront  
en tous lieux  
à toute heure  
prestige  
et distinction

Vous trouverez ces modèles à la Succursale MARBOT ainsi que de nombreux autres, à votre prix. Hâtez-vous d'utiliser vos bons de réduction



