



JOURNAL BI-MENSUEL

publié par les Usines L. MARBOT et C<sup>o</sup>, S. A., Neuvic-sur-l'Isle (Dordogne)

La qualité dans le travail s'appuie sur un état psychologique qui agit tacitement, mais n'en joue pas moins un rôle de premier ordre.

### "L'ESPRIT DE QUALITÉ"

Pourquoi ne pas reprendre ce thème? Il est peut être fastidieux, mais notre vie professionnelle et partant notre subsistance, y sont si étroitement liées, que vraiment, il mérite qu'on s'attarde sur lui, qu'on le remette souvent même à l'ordre du jour et qu'on accepte de méditer sur sa portée dont l'interprétation est parfois erronée ou plutôt inappropriée.

La qualité a sur toute entreprise une incidence matérielle ou bénéfique selon, évidemment, qu'elle est bonne ou mauvaise et, nous le répétons, elle n'est pas seulement l'œuvre de quelques-uns, en particulier, des responsables de la marche du travail, ou lesquels le profane a trop tendance à voir des magiciens susceptibles de remédier par un coup de baguette à toute maladresse, à tout défaut d'ou qu'il vienne, et de vouloir dépeindre de tous dans l'entreprise, du balayer au directeur, et chacun à sa part de responsabilité dans l'exécution d'une commande après avoir présenté des échantillons irréprochables, car c'est l'ensemble de toutes les opérations qui constituent un article s'adressant au sans intérêt, qui rencontrera ou non la faveur de la clientèle et qui nous vaudra en définitive un classement dans la compétition du nous sommes engagés. Arriver premier est une importante victoire, c'est s'assurer d'une grande renommée et s'est là, justement, ce que nous perdons trop souvent de vue. Rappelons-nous du vieil adage: « Bonne renommée vaut mieux que ceinture dorée ». Et cette renommée qui nous concerne ne s'acquiert que par un travail parfait sur lequel s'établit la confiance du client.

Certains se rendent à pied d'œuvre sans en-haussement, ne voyant que le succès de leur jeu qui leur permet de vivre, sans amour du métier pour lequel ils optèrent cependant. Ceux-là sont dépourvus de tout scrupule devant un défaut venant d'autrui. Ils se gardent bien de le signaler, quelque de leur côté, ils évitent de s'attarder des reproches par des maladroits qui risqueraient de compromettre leur emploi. D'autres, s'efforcent de toujours mieux faire, de se perfectionner, mais légèrement prétentieux, sont plutôt enclins à critiquer le travail des camarades, des médiocrités, ainsi que la manière qui selon l'expression consacrée, a besoin d'avoir de «larges épaules», sans que, toutefois, bien des difficultés en cours de fabrication lui soient imputables. Il y a aussi les apathiques, les indécis qui constatent un défaut mais ne daignent pas quitter leur place pour en informer le chef. « A quoi bon, se disent-ils, je n'y suis pour rien ».

(Voir la suite en 3<sup>e</sup> page)

### M. A.-P. Hannier nous rend visite

M. A.-P. Hannier, directeur d'une importante usine de chaussures à Tunis, en voyage d'affaires, s'est arrêté à Neuvic-sur-l'Isle et nous a été d'autant plus agréable de l'accueillir qu'il venait près de nous au début de la

### Le cuir en face des produits synthétiques

Nous avons relevé récemment dans l'un des journaux d'Entreprise de notre profession, un article traitant des travaux du Congrès International des Chimistes du cuir qui s'est tenu cette année à Munich.

Cet article, publié sous la signature d'une éminente personnalité du Monde de la Chaussure, nous a paru particulièrement intéressant. Avec l'autorisation de son auteur, nous sommes heureux de pouvoir en publier de larges extraits dans « Notre Bulletin »:

Jusqu'à l'année 1958, il était possible de parler d'une stabilisation des prix des cuirs bruts et des peaussières qui s'étaient étendue sur un certain nombre d'années, et ces prix faisaient d'ailleurs preuve d'une légère tendance à la baisse, fait qui, grâce au mariage des conceptions qualité et prix, a aidé le cuir à maintenir sa position en face de la multiplication des matériaux synthétiques et de remplacement, bien que cette stabilité diffère selon les diverses sortes de cuir. Depuis la fin, 1958 et le commencement 1959, un changement fondamental, toutefois, est intervenu.

Les marches du cuir brut à travers le monde se sont élevées dans un mouvement de hausse, lequel, dans de nombreux secteurs, se chiffre à 80 jusqu'à 100 % par rapport aux cours cotés au milieu de l'année 1958.

Quelles qu'en soient les causes - la situation est-elle différente - les circonstances et leurs

(Voir la suite en 3<sup>e</sup> page)



M. Hannier directeur de la fabrication de la chaussure « enrobé » avec M. Auppert.

guerre et qu'il avait laissé d'excellents souvenirs dans nos murs.

Comme on s'en doute, il a parcouru nos ateliers et services avec plaisir et s'est vivement intéressé à nos productions et procédés de fabrication.

Technicien averti de notre industrie, il a eu ce certains responsables de nombreux échanges de vue qui ne peuvent être que profitables aux deux côtés.

Nous osons espérer qu'il se soit senti à l'aise dans l'ambiance neuvicoise où il n'était pas en retard depuis longtemps, les remerciements cordialement de son amable visite et l'assurons de nos meilleurs sentiments.

### De la tannerie à la fabrication des chaussures

#### Où il est question de l'amélioration et de l'emploi des peaussières

Si la fabrication de la chaussure est tributaire de la tannerie, le contraire est vrai aussi. On constate bien souvent pourtant, et nous le déplorons, que l'une et l'autre de ces deux branches corrélatives ignorent prae-

terit? Mais tout mon autre clientèle la désire ainsi! » Et oui, nous aussi, les désirs ainsi si il y a quelques mois, mais maintenant nous avons besoin de souplesse, de mollettes. Il faut que la peau se plie aux caprices de la forme moderne en conservant toute la ligne, toute l'élasticité. Et oui, une différence de quelques dixièmes de mil-

(Voir la suite en 3<sup>e</sup> page)

### Objectivité et sympathie

Il est très facile, comme chacun le sait, de découvrir les défauts d'autrui, beaucoup plus difficile de reconnaître ses vertus. En d'autres termes on a tendance à ne pas distinguer la poutre que l'on a dans son œil. Dans la mesure où l'on ne sait faire preuve d'impartialité dans la reconnaissance des qualités et des imperfections de son prochain, le plateau de la balance

sur lequel s'enlèvent celles-ci est de loin le plus bas.

Cette tendance à mésestimer autrui dans ce qu'il a de bon, à exagérer consciemment ses faiblesses s'explique généralement de motifs plus ou moins vicieux. Une jalouse tenace, un orgueil blessé, une rancune profonde, un amour-propre froissé sont autant d'éléments qui modifient l'objectivité d'un jugement porté sur autrui. Méditer, en effet, c'est dévoiler les fautes de ses semblables, leurs travers, leur ridicule; c'est aussi divulguer le mal en laissant le bien, montrer les défauts mais cacher les qualités. Des hommes dont le méditant parle, les imperfections seules le frappent, tous leurs mérites sont écartés.

Dans le fond, si l'individu dont la critique est aisée, fait son examen de conscience, il s'apercevra mais ne voudra pas reconnaître que les défauts qui frappent chez son collègue, son camarade de travail, son adversaire, sont effectivement ceux dont il se juge affligé, et qui, tout sert-il, par exemple, de se dégager de toute responsabilité, alors qu'on sait parfaitement, on est soi-même fautif? A quoi bon accabler son subordonné, en sachant, dans son for intérieur, que la solution honnête n'est pas là?

« Le mal que tu vois autour de toi te donne la mesure de celui qui est en toi », a dit un moraliste. Un autre a ajouté: « Nous ne sommes blessés que par les armes que nous avons nous-mêmes jetées sur le grand bûcher de l'amour ».

Non, il ne s'agit pas de donner libre cours à son égoïsme, inconsidérément, sans analyser les motifs et les conséquences élémentaires de son comportement. Triompher de cet égoïsme c'est ne plus sentir celui des hommes avec lesquels on vit. Restent l'orgueil, l'abstraction, l'absence d'abstraction de ses senti-

(Voir la suite en 3<sup>e</sup> page)



tiellement ou même complètement leurs difficultés réciproques, et qu'il existe dans la plupart des cas, un manque de cohésion néfaste à ces deux industries.

Si l'entreprise de transformation a besoin d'énormes quantités de cette matière première, il faut que ses quantités soient parfaitement appropriées à ses besoins, à ses fabrications du moment d'une façon suivie, régulière et non pas déconvenue ou sporadique.

En effet, telle peaussière comprendra admirablement à l'une et absolument pas à l'autre. Chaque montage demande une conception nouvelle de la matière et au fur et à mesure de ses changements dans la production, nous sommes obligés de demander à la tannerie l'évolution qui nous est nécessaire et favorable. Il faut malheureusement constater que dans la plupart des cas, le tannier ne comprend pas nos besoins. « Voyons, dit-il, ma marchandise est trop

### LA TOUSSAINT

#### Une délégation conduite par M. Levasseur est allée s'incliner sur les sépultures des anciens de l'Entreprise

La Toussaint a été favorisée, cette année, par un temps magnifique, rarement vu en pareille circonstance et qui contrastait avantageusement avec la pluie fine, le brouillard épais ou la gèle blanche qui, d'ordinaire nous iniment cette journée du souvenir.

Aussi, le cimetière, par ses tombes, les unes en pierre badigeonnée, les autres dont le granit scintillait, par les fleurs aux éblouissantes couleurs dont les chrysanthèmes offraient d'admirables variétés, resplendissant sous le soleil et couvrit une affluente certainement jamais égale. En effet, du matin avant l'aube et jusqu'au soir le nuit tombante, ce fut un va-et-vient ininterrompu de pèlerins, de voitures desquelles descendaient les bras chargés de bouquets, des personnes qui venaient vénérer des âtres chers disparus.

Comme les années précédentes, une délégation de l'Entreprise conduite par M. Levasseur et comprenant MM. Dubos, Poulain, Weiseldinger, Barbano, Walter et Lespinois, est allée s'incliner sur les sépultures d'anciens camarades de travail

Pendant la saison d'hiver, nos écoliers ne seraient-ils pas bien chaussés avec ce modèle?





## Du nouveau à la "452"

En ce samedi, veille de Toussaint, un bricoleur éméché, mœnard de changer en crachin, ne fait pas mentir « bricoleur ». Le ciel gris et triste semblait imprégner les gens et les choses de son caractère morose, n'a pourtant pas d'incidence sur l'activité des travailleurs. Témoin, ce remue-ménage au « 400 », dans le bâtiment II.

L'usine étant arrêtée, le service 700 en a profité pour procéder à d'utiles transformations à l'atelier 452. Aussi, à première vue, a-t-on l'impression qu'un grand désordre s'est produit et l'on cherche vainement l'harmonie qui régnait la veille. Machines éparses, éloignées du convoyeur, absence des chariots, débris de béton que le marteau-piqueur sectionne par endroits pour pratiquer des canalisations, motricités de terre qui grossissent avant de regagner les saignées pour les combler au-dessus des tuyaux destinés aux aspirations des cardeuses; pioches, pelles, barres de fer, leurres aveuglants à la sonnette à l'arc, scies à métaux, tournevis, travailleurs les uns debout, d'autres penchés, certains accroupis sous le transporteur, etc... Ensemble hétéroclite. Que se passe-t-il?

« Bien sûr, on est devant un remue-ménage; mais depuis qu'il n'en s'en était pas produit, on nous tardait-il à en connaître les raisons et M. Laurière qui, d'un

œil vigilant surveille les opérations, nous renseigne.

Il s'agit d'abord de modifier la « station » afin que le convoyeur dispose de deux sens opposés de rotation, soit une marche arrière en plus, et ceci pour éviter des pertes de temps et des déplacements supplémentaires.

Lorsque la sirène annonce la sortie, il reste énormément de « côtes » et des « embottages » à monter et cette façon s'impose alors que les colles n'ont pas encore séché; il reste également « semelles à « ficher » et à presser, et la encore, cette opération ne peut être différée pour les mêmes motifs, ce qui amène les préposés à faire plusieurs va-et-vient, les bras chargés de chaussures, jusqu'à épuisement complet des forces. Le convoyeur étant arrêté. Or, désormais, à chaque sortie, le transporteur pourvu de sa matrice avance jusqu'à ce que le dernier chariot soit passé devant l'opérateur qui, de la sorte, n'a plus besoin de se décaler. Au contraire.

(Voir la suite n° 4 page 2)

## Excellentes nouvelles de nos militaires

Maxence TEILLET a bien reçu colts et journaux et nous en sommes très contents.

La chaleur torride a été remplacée par une température élémentaire et il commence à pleuvoir ce qui lui pense être très libérateur.

Le secteur est calme et santé et moral ne laissent pas à désirer.

Marcel LACOUR, incorporé à Tours se porte bien et joint d'un bon moral ce qui ne l'empêche pas de trouver les marches pénibles; néanmoins, il compte vite s'adapter à la vie militaire et par l'intermédiaire de « Notre Bulletin », il adresse un amical bonjour à ses chefs et camarades d'atelier.

Jean-Claude FAURE est en bonne santé et dispose d'un moral non moins satisfaisant.

Le secteur reste calme et les opérations sont très rares, ce qui n'est point à déplorer.

Il se rappelle au bon souvenir de tous.

Lui aussi entretient la libération pour Noël et s'enquiert de la marche des sections football et rugby.

Vivian BEYNE, s'excuse auprès de M. Dubois, chef de son bureau à la répondre à son simple lettre, car la majeure partie de

son temps a été absorbée par l'installation de nouveaux postes radio ce qui l'a obligé de différer son courrier.

Son temps s'écoule sans trop de difficultés, la région s'avère plutôt paisible, il a réceptionné des colts et journaux, les premiers lui permettant d'analyser l'ordinaire qui n'est guère copieux, et les seconds de

vivre un peu la vie de l'Entreprise malgré l'éloignement. Il nous prie de transmettre son bon souvenir à ses chefs et camarades d'atelier.

Albert SIMONET nous accuse réception du dernier colis et du dernier journal qui lui sont parvenus en bon état et lui ont fait grand plaisir.

Le temps passe normalement et moral et santé sont excellents.

Jean PUYENNET regrette de ne pouvoir donner de ses nouvelles plus souvent à cause des nombreuses opérations auxquelles il participe. Il n'en conserve pas moins bonne santé et bon moral et songe souvent à la libération surtout depuis qu'il a terminé son 28<sup>e</sup> mois de service.

Colts et journaux qu'il reçoit régulièrement sont toujours les bienvenus et il nous en remercie cordialement.

Yves TURENNE dont le régiment a changé de secteur est cantonné maintenant sur un plateau à 1100 mètres d'altitude et loge dans une petite ferme que ses camarades et lui aménagent et fortifient selon les moyens du bord.

Leur rôle, pour le moment, est de protéger la population et de construire une école destinée à recevoir six cents enfants.

Le « coin » est étonnamment paisible, sans bois, et ne lui déplaît pas.

Moral et santé parfaits.

Christian PROISET ne se plaint pas du service militaire et s'intéresse surtout à la section de rugby qui, dit-il, doit pouvoir se maintenir en promotion honneur.

Il adresse l'expression de ses amitiés à tout le personnel.



Arthur Pasouto compte les pièces découpées à la manipulation 405 et s'essuie irrégulièrement de son travail.

Nous ne doutons pas qu'il saura persévérer.

## Cannet Rose

Au mariage Jean Aubert, du service 711, est né un magnifique garçon prénommé Laurent.

Nos souhaits de bonne santé au bébé et nos chaleureuses félicitations aux heureux parents.

## Ce qu'il ne faut pas faire

- Ne regardez pas les gens. Marchez toujours vite et tenez votre tête haute. Laissez l'impression bien nette que vous êtes trop préoccupé pour daigner remarquer les pauvres mortels qui vous entourent.
- Évitez de regarder l'homme à qui vous parlez. Fixez vos yeux sur son travail, sur sa machine, sur le mur, n'imitez, ou, mais ne le regardez pas en face.
- Lorsque quelqu'un a besoin de votre aide ou de votre concours, faites semblant de ne pas le voir.
- Ne vous déplacez jamais pour vous entretenir avec un de vos subordonnés.
- Ignorez tout subordonné qui vous parle; lisez quelque chose pendant qu'il vous parle ou ayez l'air de penser à autre chose.
- Lorsque vous parlez, que votre voix soit forte et de ton désagréable...
- Il vous sera aisé facile de compter les sympathies dont vous serez entouré.



Charles Beyne se rend compte de l'importance du travail qui lui est confié et se demande qu'il progresse. C'est un bon élément qui promet, nous à dit son chef.

A LOUER appartement à 3 pièces, débarras en jardin, à 2 km. de Noisy.

A VENDRE, moto 125 cm<sup>3</sup>, marque Terro, très bon état. (Petits prix.)

Si intéressé à la Rédaction qui transmettra.

## Retenez bien ces dates

Le Comité d'organisation du Grand Prix Cycliste de Neuville organise à son profit, dans le courant du mois de novembre, quatre grands bals, à savoir:

- Le samedi 7 novembre, en soirée, au Dancing Neuvois, avec l'Orchestre Continental et son chanteur, André Labré;

## C'est la mauvaise saison, soyons de plus en plus prudents sur les routes

Le problème de la sécurité de la route est, hélas! constamment d'actualité. Chaque jour, en effet, voit s'allonger la liste des victimes, et des victimes non seulement de la route proprement dite, mais de la rue, de la piste cyclable, voire de l'humble trottoir où « l'honnête homme qui va à pied » n'est pas exempt, à la sortie de son domicile, de son usine ou de son bureau, de se faire écraser par un camion qui dérape ou un « bolide » dont le conducteur n'est plus maître.

Le nombre des automobiles en circulation grossit tous les jours, mais les routes n'ont pas été aménagées pour autant. Aussi, faut-il redoubler de prudence, car le nombre des imp., fortis, lui, ne diminue pas, s'accroît même du fait que de nouveaux « chauffeurs » se voient dotés du fameux papier rose tant convoité.

Double en deuxième ou troisième position, rouler à une vitesse exagérée dans les agglomérations, les croisements, au sommet des côtes, négliger ses appareils de signalisation, ses freins, ses phares, ne pas tenir sa droite, ne pas respecter les panneaux, prendre le volant après de copieuses libations, se moquer des lignes de délimitation, etc., etc., autant d'imprudences que vous risquez de payer de votre vie ou de celle d'autrui.

Et vous cyclistes et motocyclistes qui dorénavant roulez dans l'obscurité matin et soir pour vous rendre à pied d'un bout à l'autre de votre domicile, avez-vous fait reviser votre éclairage et vos feux rouges?

Lorsque vous dépassez quelqu'un dans la nuit noire, que vous « filez » sans lumière, vous rendez-vous compte du danger que vous représentez sur la route? Non seulement vous mériterez un point de réprimande, mais vous serez aussi poursuivis par les autorités.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous faites cuire alors les œufs à la coque comme si de rien n'était.

En voici la recette, fort simple, d'ailleurs, comme nous le verrons: Lorsqu'il vous arrive d'acheter des truffes, ne manquez pas de mêler à elles, dans le corbeille, une douzaine d'œufs très frais autant que possible.

Vous couvrez le tout d'une serviette et vous les laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, dans un endroit frais, dans un endroit frais, dans un endroit frais.

Vous



# De la tannerie à la fabrication des chaussures

(Suite de la 1<sup>re</sup> page)

linéaire nous créera des difficultés, nous empêchera d'utiliser le matériel comme nous l'avions prévu ! Et oui, quelques peaux cassantes désaxent le circuit de fabrication minutieusement élaboré. Et oui, un changement dans le tannage, un excès de nourriture subit, un emploi différent des produits de « finissage » dont nous ne serons pas prevenus feront obstacle à la bonne marche, de nos ateliers en réagissant différemment aux produits chimiques que nous employons ! Et oui, encore un retard de quelques jours dans les livraisons nous obligera à modifier tout notre planning de production. Il en sera de même d'ailleurs pour une légère différence de nuance et dans bien d'autres cas. Il ne faut pas oublier que nous sommes nous aussi tributaires d'un facteur primordial : les besoins de notre clientèle.

Mais nous ne devons pas ignorer non plus les difficultés de la tannerie. Nous devons, sans voir combien un changement de tannage est délicat, combien il faut être étudier, expérimenté, avant d'être appliqué sur le plan industriel. Nous ne devons pas négliger les tentatives, les transformations demandées. Nous devons compter avec l'approvisionnement en cuir vert comme les provenances disponibles sur les marchés. Il faut tenir compte des plannings mis au point par les tanneurs et savoir qu'une commande intempestive ou modifiée perturbe ces der-

niers. N'oublions pas non plus que des accidents imprévisibles sont toujours possibles et qu'ils ne sont imputables à personne. Nous voyons donc que la politique de « l'autruche » trop souvent employée n'est pas valable pour ces deux industries sœurs. Ignorer les difficultés de son client ou de son fournisseur ne peut que compliquer la situation et la bonne marche des deux. Aussi, devons-nous soulever que des contacts plus étroits, plus suivis, plus permanents, amèneront peu à peu tous ces obstacles qui, étudiés en commun et avec compréhension, ne sont pas insurmontables.

R. D.

## Objectivité et sympathie

(Suite de la 1<sup>re</sup> page)

ments plus ou moins cachés, tout cela conduit à une meilleure compréhension mutuelle. Et puis, l'industrie de transformation du cuir dont la conduite offre le plus à dire sont toujours sur leurs pieds et tirent le mal. Sans doute, les difficultés de la vie justifient-elles, en partie toutefois, certains comportements ; sans doute, mais ne marchandons ni notre estime ni notre admiration aux gens de bonne volonté et raisonnables, nous de leur accorder, car tout ce qui élève l'homme au-dessus de son fierté d'être un homme.

Alors nous, efforçons-nous de découvrir en nos semblables ce qui les rend dignes de sympathie. Ne croyons à leurs défauts et à leurs fautes que lorsque nous ne pouvons faire autrement. Et alors, tout en déplorant, cherchons-les de vaillamment, cherchons-les de vaillamment.

La vie en commun serait tellement plus facile dans une ambiance de sympathie et de confiance, d'aide, de discrétion, de servabilité et de compréhension !

J. V.



Christian Pirard s'est adapté très rapidement au travail du magasin 112. Serieux et travailleur, il apporte l'entière satisfaction à ses chefs.

## "L'esprit de qualité"

(Suite de la 1<sup>re</sup> page)

Cependant, nous dépendons les uns des autres dans la qualité comme dans la vie sociale. Le premier « mal à guérir » aura de fâcheuses repercussions dans le montage, le passage en trempette, l'alignement et la ligne de fraisure par voie de conséquence. Des semences semées et le trop gris du bord de la première empirement. Un soudage ainsi qu'un réglage soigné. Les prises de couture, les ripures créent des difficultés dans le montage sur forme. Un camion trop en avant ou trop en arrière influera sur la « portée » du talon, pour ne citer que quelques exemples parmi des centaines d'autres.

Ayant d'abord, et développons l'autour de nos, l'esprit de qualité. Sans lui un travail rationnel ne sera jamais obtenu. La qualité, en effet, nécessite le progrès car chaque jour dressé de nouveaux obstacles devant nous qui ne seront vaincus que par la réflexion et l'application point par point des méthodes modernes que celles dont il ne faut jamais s'avouer vaincu devant les difficultés qui l'assaillent parfois. D'autres, avant lui, souffriront de maux analogues et, triomphants, nous ont dotés d'armes plus modernes que celles dont ils disposaient pour lutter à notre tour et vaincre. Or, qui dit qualité dit progrès et qui dit progrès dit effort. Mais, pour arriver au niveau de qualité désiré, il est indispensable que règne l'esprit de contrôle qui se manifeste par une légitime curiosité dans tout et qui concourt à la réalisation de notre tâche. Aux rentrées, aux sorties, ou lorsque s'arrête le convoyeur pour une raison quelconque, allez à la table du contrôleur et examinez les chaussures ; nous y détectons des anomalies que nous chercherons à éliminer, ou au contraire nous serons fiers de travailler sur de nos mains. Mais cet esprit de contrôle ne sera efficace que lorsqu'il nous poussera à suivre toutes les opérations, une à une, pour en dégager tout ce qui nuit à la qualité et prendre les mesures adéquates pour y remédier.

La qualité s'appuie également sur un état psychologique qui agit tout autant que celui qui n'en joue pas moins un rôle de premier ordre. Nous n'ignorons pas que lorsque nous sommes subitement en présence d'un grand défaut, des réflexes divers nous aident plus ou moins momentanément nos caractères et, presque toujours, immédiatement, indignés, nous obérons les fautes. Certes, il y a fautes, mais avant de tomber sévèrement sur le prétendu coupable, cherchons à définir nettement le défaut initial et, ensuite, faisons avec calme et non sans fermeté, des observations qui s'imposent. Donnons au besoin des conseils, procédons même à des démonstrations, énonçons si nous jugeons que l'intéressé ait pu agir avec un manque de formation.

La qualité, en s'en rend compte, dépend d'un mécanisme dont la complexité pesée des rouages dans tous les compartiments d'une entreprise, dans tous les coins, méditerranéens, qu'ils puissent paraître « à priori », dans tous les bureaux de l'usine.

Si chacun le désire, elle est pourtant plus facilement accessible qu'on ne l'imagine généralement. Il suffit pour cela d'être objectif, compréhensif, de ne pas reprocher brutalement les suggestions sans les avoir analysées, d'écouter mutuellement, faire profiter les jeunes de nos expériences tout en cherchant par ailleurs à accroître nos connaissances sur ce qui fait de la qualité un objectif vers lequel seront toujours dirigés nos regards et tendront tous nos efforts.

# LE CUIR en face des produits synthétiques

(Suite de la 1<sup>re</sup> page)

conséquences et de l'engagement exposé et analysé dans la Presse et les journaux professionnels — nous attirons à nous attention à ce que le manque de cuir continuera à se manifester sur une période à prévoir de durée assez longue et à ce que le tanneur aura à payer plus cher pour les cuirs bruts, de même que l'industriel de transformation aura à payer plus cher pour les poignées, et le consommateur plus cher pour le produit fabriqué en cuir.

Dans les prochains temps à venir, nous ne pourrions, sous l'angle des prix, rester en position de concurrence favorable par rapport aux matériaux synthétiques et de remplacement, à moins que, également pour ces matériaux, des déplacements de prix n'interviennent qui chargeaient les éléments de base, il faut l'avouer, qu'aucun signe annonciateur de pareils changements ne se manifeste à l'horizon.

Donc, le cuir sera plus cher et par son essence même de produit naturel et surtout de ses qualités au comportement, il se détachera forcément quant à son prix, de l'élément de base, et se présentera, des cours des matériaux synthétiques.

Le cuir est le cuir, et c'est pour cette raison qu'il cotera plus cher que les autres matériaux qui n'ont que le caractère de produits de remplacement au lieu de produits synthétiques. Cette constatation sera valable pour le cuir à dessin comme pour le cuir à semelle légal. L'alignement se trouve déjà depuis des années particulièrement en position exorbitante et nous ne pouvons que très probablement mais sûrement, ne changera pas dans le proche avenir.

Le tanneur doit l'explication de son entreprise, depuis des années déjà, allant au détriment de sa substance, et dans tous les cas, s'il veut survivre et ne pas être balayé par la hausse des matières, reconnaître ce fait et selon la recommandation du Comité exécutif de l'Union Internationale des Tanneurs, VENDRE QU'AU PRIX DE REMPLACEMENT.

La concurrence du cuir par le prix avec les matériaux de remplacement est pour des raisons de calcul, devenue impossible, et pour le moins, temporairement différée.

Cet exposé étant celui d'un tanneur qui, comme il le dit lui-même, aime son produit « s », nous fait comprendre clairement que c'est pour une utilisation plus élargie des produits synthétiques (qui sont surtout nouveaux sur le marché et toute autre chose que des ersatz) que, des maintenant, nous avons à nous décider dans la fabrication de nos séries des premiers prix.

Le cuir certainement, ainsi que le dit encore le Dr E. Mergel, est un des biens de civilisation.

sation les plus anciens de l'humanité, et son emploi dans ces tout récents temps, par sa qualité et son adaptabilité à l'évolution de la mode, s'est particulièrement affirmé.

N'empêche que les qualités de résistance et même de beauté d'autres matériaux que le cuir, naturels ou synthétiques, se sont confirmées depuis de nombreuses années déjà pour que l'industrie de la chaussure n'ait pu les ignorer et même se venue à les préférer à l'utilisation du cuir dans une grande variété d'emplois.

Mais soyons rassurés, il n'y aura dans les temps à venir jusqu'à ce que nous indiquent la présentation et les variétés certainement perfectionnées en ce qui concerne son utilisation de trouves de nombreux chemins nouveaux.

## Du nouveau à la "452"

(Suite de la 2<sup>de</sup> page)

Chaque fois que nous aurons, il suffira simplement de faire marcher arrière pour remettre le convoyeur dans sa position normale.

On a aussi profité de cette transformation pour faire sur des derniers des pistes où coulisseront facilement et sans risque les appareils à rayons infra-rouges. Les chariots ont été dotés de deux piques complémentaires et de rouleaux à billes appropriés pour permettre à ce qui les oblige à suivre fidèlement la ligne qui leur est assignée. Les conduites d'air comprimé ont été trouvées une heureuse solution en étant fixées aux bords du convoyeur où elles ne sont plus sujettes à aucune difficulté due des aménagements éventuels et de différents ordres. Les aspirations des poussières provenant du carilage seront soustraites, efficaces et n'empêcheront plus, dans le futur, l'atelier actif, ce remue-mécanisme qui a débuté la veille à la sortie, est prolongé jusqu'à minuit sur les machines à six heures pour être terminé à vingt heures.

C'est en forgeant qu'on devient forgeron » et ces remue-mécanismes ont été si nombreux jusqu'à ce jour que de chacun d'eux se sont dégagés de nouveaux enseignements permettant de toujours aller plus vite en la matière et surtout plus rationnellement. Ils ont aussi donné lieu à de nouvelles idées qui se traduiront par une meilleure réalisation lors d'une transformation analogue dans un autre endroit.

Comme précédemment, tout avait été bien prévu. Tout fut bien exécuté et le lundi matin, l'atelier 452 avait retrouvé sa physiologie du vendredi et la fabrication reprenait ses droits sur des bases améliorées.

Une fois de plus le service 700 a donné les preuves de sa compétence et de sa conscience professionnelle.

# Notre imprimerie

## NAISSANTE

« Les paroles s'envolent, les écrits restent », mais il n'est pas question de doubler des paroles qui ne sont que pour justifier le nombre d'impressions nécessaires dans la matière, car il faut



draît la mémoire d'un Inaudi pour suivre les prescriptions de toutes sortes afférentes aux divers services et ateliers sans ces feuilles qui nous indiquent la marche à suivre, les quantités à employer, les pointures à respecter, etc. Que d'efforts également, que de statistiques, que de pièces comptables, que de registres sortent de nos bureaux administratifs et font l'objet d'administrations !

Aussi, était-il indispensable qu'une entreprise comme la nôtre dispose d'une machine susceptible de nous approvisionner rapidement en imprimés les plus usuels, et celle-ci, aussi diligente que pratique, nous donne toute satisfaction :

C'est une marque Sum assurément l'imprimerie relative dans sa partie arrière, la roméo dans sa partie avant et pouvant procéder aux deux simultanément dans un même modèle bien entendu. Elle fait aussi le recto-verso, et celle-ci, aussi diligente que pratique, nous donne toute satisfaction :

À Paris d'ailleurs, nous avons de 70 à 80 exemplaires à la minute ce qui donne un aperçu des services qu'elle nous rend.

## La consommation des chaussures en ESPAGNE

À l'issue d'un voyage d'études à Paris d'une délégation de commerçants, en chaussures en Espagne, nous avons appris que pour près de 30 millions d'habitants, la péninsule ibérique compte 1.000 fabricants de chaussures et 12 à 13.000 détaillants (en France, pour 44 millions d'habitants, 2.300 fabricants et 14.000 détaillants).

La consommation espagnole annuelle est de 30.000.000 de paires, soit une paire par habitant (France 1,3 à 1,6). En résulte que la vente moyenne par détaillant et par tour ouvrable est de 8 paires en Espagne, contre 15 paires en France.

Ce marché étroit pour un nombre important de fabricants et de détaillants provoque une concurrence très serrée. Une seule grande usine produit 18.000 paires, par jour et possède 18 magasins de détail. Quelques autres fabricants produisent de 500 à 1.000 paires par jour, tandis que les autres usines ont des chiffres très inférieurs.

La plus grande usine possède seulement 23 succursales. Sauf dans les Pays-Bas, la tradition espagnole disparaît pour de nouveaux types de chaussures à bas prix.

La rédaction : A. LEPINARD, Imprimeur JOURNAL - Paris, 11, rue de Valenciennes, 11. G. LEBLANC

## M. R. Mariotte accomplit un stage de quelques jours dans nos services administratifs



M. Robert Mariotte, adjoint chef-comptable d'une importante usine de chaussures à Dakar, avec laquelle nous entretenons de bons rapports, a profité de son séjour en France pour faire un stage d'une semaine dans notre service à 1202.



Pendant son séjour, il s'est particulièrement initié à nos procédés comptables par machine « National » classe 31, et nous espérons qu'il aura acquis suffisamment expérimenté pour mener à bien la tâche qui lui est dévolue dans Senegal où nous lui-même souhaitons l'avoir accompagné.



# Sports et Loisirs

**Malgré sa défaite, bonne prestation de notre quinze devant Mussidan**

**DIMANCHE 1<sup>er</sup> NOVEMBRE** en championnat Honneur Promotion, à Mussidan, le R.C.M. défait le quinze neuvicois par 11 points (3 essais) à 0.

A Neuvic manquaient Paillet, Guédon, Dumas, Garraud, et à Mussidan, Blondy, Renard, Rogérou. Ce derby local avait attiré un public assez nombreux malgré la fête de Toussaint et c'est sur un terrain en parfait état et sous un beau soleil que l'Arbitre, M. Baladier, donne le coup d'envoi à 15 heures.

D'entrée les locaux s'imposent par leur ligne d'avants lourde, rugueuse et Neuvic contracté à la peine à la contre-attaque. Monopoliant la balle dans de larges proportions en milieu de jeu, Mussidan franchit par trois fois la ligne des visiteurs dans les vingt premières minutes portant ainsi le score à 11 points et domine nettement jusqu'aux citrons.

Les dixième mi-temps fait à l'avantage de Neuvic qui eut à maintes reprises l'occasion d'attaquer, parvenant à sortir la balle en contre à égalité, le talonneur adverse Contant étant blessé. Le demi Lafont amorce plusieurs départs de trois quarts qui font passer le ballon dans le camp mussidanois. Parmi ces tentatives, une percée de Vignerot amène Priouet à quelques mètres dans le but. A noter une action personnelle du troisième ligne Lafont qui traverse toute la défense et tape à suivre sur Priouet; malheureusement, ce dernier écope et ne peut conclure.

Jusqu'au coup de sifflet final Neuvic s'avère dangereux dans ses offensives à la main mais ne parvient pas à sauver l'honneur.

Félicitons cependant nos quinze joueurs qui ne s'avouent jamais vaincus et défendent courageusement leurs couleurs jusqu'à la dernière minute. Ils observent aussi une excellente tenue sur le terrain.

Arbitrage impartial de M. Baladier. L'équipe de Neuvic était ainsi formée:

Petit, Priouet, Vignerot, Néva, Fauré, Bisquet, Lafont (1), Agrafiel, Lafont (2), Escastra, Palat, Chadourne, Gaillard, Bordes, Crabanat.

En lever de rideau (championnat) Neuvic (1) bat Mussidan (1) par 8 points (2 essais) à 0.

Trois belle exhibition des jeunes Neuvicois dont le rendement s'améliore tous les dimanches. Les essais furent marqués par Nera et Daffargès, la transformation revint à Vidal.



**DIMANCHE 25 OCTOBRE à Neuvic, Saint-Cyprien bat l'équipe locale par 8 points à 0.**

Le gain du match aurait été acquis aux débuts que menaient 6 à 0 à 15 minutes de la fin, s'ils avaient su conserver l'avantage à la marque par un travail collectif.

Le jeu débute par une domination des blancs et noir qui sont plus égal en touche et en mêlée; Saint-Cyprien, toutefois, domine légèrement grâce à un excellent jeu d'avants bien servis par l'ex-capitaine Robert.

Les première et deuxième lignes des locaux jouent bien groupées face à leur vis-à-vis, et sur l'occasion les 22 mètres adressés, la balle vole de main en main; Priouet dernier servi, réussit un essai magnifique.

Par la suite, le jeu tourne par chaque formation reste moyen et, sur la fin de la troisième ligne opposé, Palat réalise un but sur coup franc portant la marque à 6 à 0 sur détachement de Saint-Cyprien, tandis que l'arbitre siffle la mi-temps.

A la reprise, les équipes s'avèrent aisément égales, mais le dernier

**Brillamment conduite par R. Mohr, l'équipe première l'emporte à Montignac**

**Vainqueur en championnat, elle tient la tête du classement**

**DIMANCHE 25 OCTOBRE à Montignac, en championnat de Première Division, Neuvic bat l'équipe locale par 2 buts à 1.**

Cette rencontre, importante pour les deux équipes classées en tête du Championnat, ex-coups avec Montpon, avait attiré un nombreux public sur les tribunes du terrain local.

Les Montignacois se présentent privés des services de Bolenta, les Neuvicois de ceux de Hervey blessé le dimanche précédent et qui fut remplacé par Rodrigo.

Dès le coup d'envoi, Neuvic part à l'attaque vigoureusement, mais sa hauteur à une défense serrée, et notamment à Nadal, l'arrière central qui stoppe toutes les tentatives avec une agilité remarquable. Cependant, à la 10<sup>e</sup> minute, après une belle échappée de Mohr, qui sort Rodrigo de la mêlée, celui-ci rencontre immédiatement et le but est acquis par Pomarès.

Les Neuvicois relâchent leur étreinte et dont profite Montignac pour réagir et pour égaliser par Pompeyrine. Le jeu est très rapide, les attaques fissent de part et d'autre et le goal victorieux peut étaler son talent sur un tir tendu de Vaux. Rodrigo, sur centre de Besse rate un but facile et quelques secondes plus tard, c'est Bangratz qui met à l'otté.

Le repos survient sur le score de 1 à 1.

En dixième mi-temps, le jeu est plus décousu, les deux formations étant très contractées. Du côté local, Vaux omniprésent, raviville abondamment ses avants de très bonnes balles, mais les défenses ne se laisse pas prendre en défaut.

À la 70<sup>e</sup> minute, Scatena, capitaine de Montignac doit quitter le terrain pour blessure à la cheville.

Les Neuvicois exploitent leur avantage numérique pour marquer des offensives; sur l'une d'elles Rodrigo sert Bangratz qui se démarque; la balle est renvoyée au centre et est la réalisation du deuxième but neuvicois. Le jeu reprend, les locaux essaient de se ressaisir, mais en vain, car à dix, ils ne peuvent percer la défense groupée de Neuvic et la fin du match sera difficile sur le score de deux buts à un en faveur de Neuvic qui remporte ainsi une victoire difficile, mais bien méritée.

Chez les locaux, Nadal, Larmandie, Vaux, Scatena et Pompeyrine furent les meilleurs. A Neuvic, toute

**Vestiges Préhistoriques de Neuvic et des environs**

## La grotte ornée de Gabillou

(Suite)

Une telle difficulté de parcours élimine évidemment toute possibilité d'habitat ou même de visite fréquente.

A Gabillou, l'exiguïté du plafond, exclut la possibilité d'y voir la fin d'un lien de séjour. Arrêtons là ces quelques exemples qui suffisent à montrer le caractère un peu particulier des grottes ornées. Grottes non habitées, voilà évidemment un pre-

**par le Dr J. GAUSSEN**

actuels sont trop différentes, les cavernes sont en général trop détériorées et leur nombre encore trop peu important, pour qu'il soit possible de se faire une idée exacte sur cet art qui

commencé à l'aurignacien pour s'éteindre avec le paléolithique supérieur. Personnellement, je



Renne au galop: long, totale 38 cm. Le train antérieur a été détruit par l'usage de la roche. Les traits situés au-dessous de la partie postérieure de la gravure ne lui appartiennent pas. Ce dessin a déjà été publié dans: « 500 siècles d'art pariétal ».

mer point indiscutable. Mais après commentent les incertitudes. Le point important, c'est évidemment le pourquoi de cet art. Le saura-t-on jamais? Magie de la chasse, religion qui sans nous l'entendons habituellement, etc. Toutes les explications sont permises et la bonne ne sera jamais connue, malgré les efforts de ceux qui s'efforcent de faire intervenir l'éthnographie moderne, la statistique ou les différents modes de groupements animaux.

Les mœurs de nos primitifs

ne retiendra qu'une chose: c'est le sens artistique profond dont étaient pourvus nos ancêtres d'il y a 15 à 25.000 ans. Pour que les œuvres d'art exécutées alors soient encore de nos jours parfois sans égales, on est bien obligé d'admettre que le sens artistique est une des qualités inhérentes à « l'homme supérieur » et qu'il n'est pas permis en cette matière de parler de progrès ou d'évolution comme il est permis de le faire en matière de connaissances.

(A suivre.)

**DIMANCHE 1<sup>er</sup> NOVEMBRE** en match amical, à Neuvic, l'équipe locale et Vélaines tout match nul: 0 à 0.

Ce match bien surveillé par un arbitre compétent de Vélaines et cordialement disputé, a permis aux deux équipes de maintenir, sinon d'améliorer leur forme en vue des futurs championnats.

Quelques suivis par peu de spectateurs en raison de la Toussaint, cette rencontre aura néanmoins dégagé la valeur du onze neuvicois si l'on considère que Vélaines se trouve en tête de la Poule Promotion Honneur de la Ligue du Sud-Ouest.

Les défenses ont été inlassablement dépensées et le jeu a été bien partagé, les deux formations pratiquant du beau football dans lequel alternaient régulièrement les attaques des locaux et des visiteurs.

Malgré le score vierge, le public est parti visiblement satisfait tant la partie a été plaisante à suivre.

A Vélaines, Delgado, l'ex-professionnel du Racing et Toulouse ont émergé du lot. Chez les locaux, en plus du gardien de but qui s'est signalé, Darrouzats a bien tenu son vis-à-vis très dangereux et les remplaçants se sont fort bien comportés.

En lever de rideau, les juniors de Vélaines ont également fait match nul avec les Neuvicois: 1 à 1.

# MARBOT

on se met

à l'heure de la mode d'automne

A la Succursale

**LOUVIERS**  
derby style italien  
cuir noir  
semelle fine et soignée

39 - 46 - **2590**

A la Succursale

**BIARRITZ**  
escarpin genre  
tenues mode.

36 - 40 - **2190**

**JAVELOT**  
décolleté fantaisie  
bordé élastique  
suspense Rock n' Roll

35 - 40 - **2490**

**PROGRAMME SPORTIF DU DIMANCHE 25 OCTOBRE**

**RUGBY (Championnat)**

Neuvic recevra Le Passage d'Agès (1<sup>er</sup>)

**BASKET (Champ. M. & F.)**

Neuvic recevra Eyzat.