Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE
Tél. : 06.07.37.01.15. – Fax : 01.49.44.06.92.
Courriel : ordre.culinaire@hotmail.fr Site Internet : www.ordreculinaire.com
http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational

2014

L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL … Partage et Transmissions

Une association chaleureuse et conviviale, à l'esprit jeune et ouverte à tous

Jeune et dynamique, l'Ordre Culinaire International, association créée en 2008, est issue de l'amitié, de la passion culinaire et du goût du partage entre :

Philippe Gardette, Conseiller Technique en Art Culinaire,
Didier Stephan, Meilleur Ouvrier de France,
Francis Miot, Triple Champion du Monde Confiturier,
William Naessens et **Yves Marchand**, Epicuriens.

Son implantation internationale, nationale et ses délégations régionales assurent un professionnalisme averti.

Convivial, l'Ordre Culinaire International regroupe des professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche, mais aussi des gastronomes et épicuriens.

NOTRE PARRAIN : JOËL ROBUCHON

Objectifs et Engagements :
Promouvoir et défendre la cuisine française et internationale
Défendre les produits des terroirs de qualité
Aider les jeunes qui souhaitent se perfectionner
Aider ses membres à évoluer et à transmettre leurs savoirs
Mettre en valeur les professionnels de tous les métiers de bouche
Travailler avec les nouvelles techniques et les produits innovateurs

Moyens d'action :
Tenue de réunions de travail et d'assemblées périodiques
Participation à des événements gastronomiques
Réalisation de démonstrations culinaires
Création, organisation et participation à des concours gastronomiques, conférences et cours

Interventions :
Sur des salons professionnels et grand public
Aide, conseils et entraînement des jeunes pour les concours gastronomiques
Dans les écoles élémentaires et secondaires pour la découverte des saveurs des produits
En maison de retraite pour aider à combattre la maladie d'Alzheimer
En milieu carcéral pour favoriser et aider à la réinsertion de la population pénale

Nos réunions

1 Assemblée Générale, 4 réunions dont 1 en délégation, et 5 séances du Conseil d'Administration

L'Assemblée Générale du 7 juin à la Vigne Municipale de Suresnes (92)

Avec la présence de la **Confrérie de la Confiture de Piperade** qui était venue spécialement pour nous de Salies-de-Béarn et nous a confectionné ce plat typique béarnais.

Nos délégations

Nos délégations

île de France

Jeudi 6 Février	Vendredi 4 Avril	Vendredi 5 Décembre
Saveurs & Coïncidences 6, rue Trévise 75009 Paris *Chef Propriétaire* : **Jean-Pierre Coroyer**	**La Bélière** 74, rue Daguerre 75014 Paris *Propriétaire* : **Colette Siellerie**	**Show Devant** 38, rue Georges Lebigot 94800 Villejuif *Chef Propriétaire* : **Olivier Chaput**

le Loiret	Lundi 3 Février
	Le Bistrot 45, rue Saint-Martin 77620 Egreville *Chef Propriétaire* : **Eric Compignie**

Ces réunions étaient l'occasion de remettre les diplômes officiels aux membres :

- Le 3 février : **Didier Gévril**
- Le 6 février : **Eric Deconfin**

Notre conseil d'administration

Notre conseil d'administration

Le bureau et les administrateurs se sont réuni les :

- 10 janvier
- 28 février
- 1er avril (nous avaient rejoint Ludovic et Carole Le Bagousse, Déléguée de l'Hérault)
- 26 mai
- 31 octobre

Nos membres

Actualités, Médias …

Geneviève Lenain

Intronisée à l'Académie Culinaire de France le 8 février :

Finaliste au Trophée Delaveyne à Equip'hôtel le 19 novembre :

Laurent Kickens

En démonstrations à Nogent-sur-Oise le 8 février :

Au salon gastronomique « Omnivore » à Paris Mutualité le 17 mars :

Marcel Fraudet, Philippe Gardette et Pascal Guerreau sur M6 à TOP CHEF le 31 mars :

Véronique Izambert et Vincent Beylard

« La P'tite Confiote » à Balleyssagues (47)

Remise du panonceau et de la veste officielle de l'OCI le 4 mai :

Asako Hattori chez Kioko, épicerie japonaise et produits bio à Paris 2ème
Les 9, 10 et 16 mai :

Jean-Paul Plez et Philippe Gardette

intronisés à la Commanderie du Clos de Montmarte

Le 24 mai à Amiens :

Gérard Dupont

reçoit une Toque d'Honneur au Sénat le 12 juin

(après Philippe Gardette pour la toque de l'année 2004 et Marcel Fraudet en 2006)

Tony Suaud et sa mascotte le 18 juin :

6 deux-sèvres | actualité

économie

La success-story d'une mascotte née à Coulon

Belle histoire que celle de la biscuiterie chocolaterie L'Ambassade du cacao. Sa mascotte 100 % Deux-Sèvres sillonne aujourd'hui la France entière.

Lorsque Tony Suaud a eu l'idée de créer un petit personnage pour promouvoir sa « *pâte à tartiner sans huile de palme* » et ses « *biscuits chocolatés 100 % Poitou-Charentes* », il était loin de s'imaginer que deux ans plus tard, sa mascotte grandeur nature ferait danser les enfants un peu partout en France.

Des yeux immenses et un sourire gourmand, un corps en forme de cabosse géante, une casquette, un tee-shirt verts, des tennis rouges, une tartine nappée de chocolat à la main : le personnage est né sous le crayon du dessinateur de BD niortais Jean-Philippe Pogut.

Une chanson à Geay un costume à Mauzé

« *Le nom s'est imposé naturellement* », explique Tony Suaud, artisan chocolatier gérant de la biscuiterie chocolaterie L'Ambassade du cacao, dont le laboratoire de fabrication est basé à Coulon. « *Parmi notre gamme de produits, il y avait déjà les chocolats Maya, comme mon épouse, les biscuits de Flavy et les glaces de Dylan, nos deux enfants. Restait donc Toto, comme Tony !* »

Le chef d'entreprise veut aller encore plus loin : et si Toto Cacao devenait « *plus réel* », comme ces gros Casimir que les gamins s'arrachent sur les scènes des salons du chocolat ? « *Pour réaliser ce rêve un peu fou, il fallait juste trouver les bonnes personnes.* » A Geay, près de Bressuire, le parolier Thierry Brenner compose une chanson au refrain entêtant. A Mauzé-sur-le-Mignon, les doigts de fée de la couturière Aurélie Devaud confectionnent une mascotte grandeur nature. Pendant les heures de fermeture, Tony Suaud et Adeline, l'une de ses vendeuses, travaillent une chorégraphie. Depuis, les deux collaborateurs enfilent le costume à chaque salon du chocolat. Toto Cacao en est même devenu la mascotte officielle.

En attendant le tournage d'un clip, un CD vient de sortir. Le phénomène Toto Cacao (ici à côté de Tony Suaud) se poursuit grâce aux talents de Deux-Sévriens.

Un câlin à Miss Picardie

« *Ce sont de vrais instants de bonheur avec le public*, raconte Tony Suaud. *De l'enfant à la mamie de 90 ans, tout le monde marche ! Dans la peau de Toto, je peux même dire que j'ai fait un câlin à Miss Picardie, lors du salon d'Amiens ! Sur place, nous en profitons aussi pour promouvoir les Deux-Sèvres. Toto est devenu un véritable ambassadeur du savoir-faire artisanal local.* »

L'histoire de Toto Cacao, une jolie success-story pour la petite entreprise artisanale (quatre salariés et trois apprentis) qui a fait l'objet, en 2013, d'une procédure de redressement judiciaire.

" Un joli bonus "

« *On est repartis à zéro, on a appris de nos erreurs*, confie Tony Suaud. *Nous nous sommes séparés de notre boulangerie à Niort pour nous concentrer sur notre activité chocolat. Notre pâte à tartiner sera bientôt vendue en grandes surfaces et nous développons une nouvelle gamme de biscuits. Toto Cacao n'a pas sauvé l'entreprise. Mais c'est un joli bonus. Et une belle aventure humaine.* »

Prochain défi : développer les vidéos de démonstrations culinaires sur le net et décliner la mascotte sur des produits dérivés tels que des mugs ou des peluches, comme celle qui trône sur la caisse de la boutique, à Coulon. « *Les clients nous la réclament tout le temps, mais nous leur expliquons qu'il n'en existe que trois exemplaires.* » Les deux autres ont déjà été adoptés par Flavy et Dylan, les deux petits gourmands du gérant.

Nolwenn Pareige
nr.niort@nrco.fr

Toto Cacao fait danser le chocolat

oto Cacao, c'est la mascotte, en peluche et en os, de L'Ambassade du cacao à Coulon. Il danse t il chante et les enfants en raffolent. Une excellente idée marketing du maître chocolatier Tony Suaud

Attention !

A SAVOIR

Beaucoup de réservations

MERCREDI 18 JUIN 2014

Philippe Gardette, Chef à Domicile au Moulin de Loix en Ré en Juillet (avec **Lucile Gardette**) :

Rencontre avec **Marcel Lesoille**, *Champion et Recordman du Monde d'Ouvertures d'Huîtres* à Saint-Jean-de-Luz (64) le 20 août :

Reconversion pour notre Président ?! Uzos le 21 août :

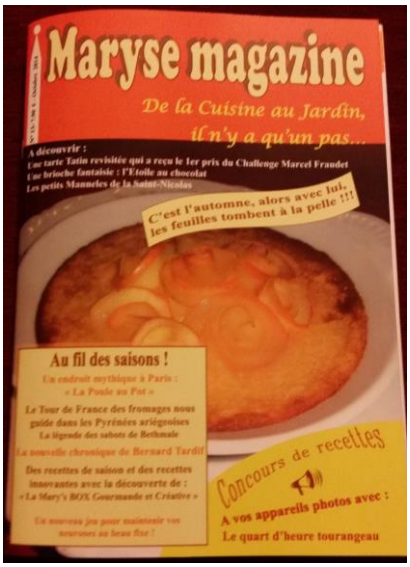
Septembre :

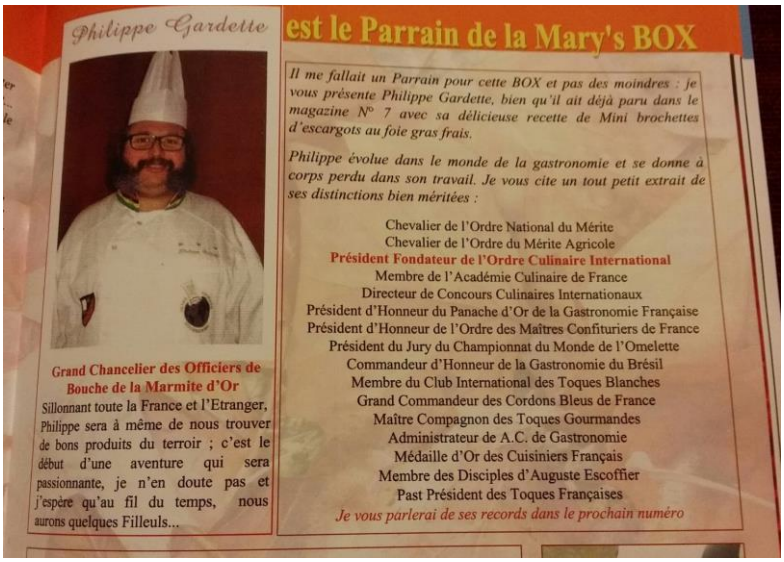
Philippe Gardette devient Professeur de Cuisine pour l'Education Nationale au Lycée des Métiers de la Gastronomie et des Techniques du Froid Auguste Escoffier à Eragny-sur-Oise (95).

3 jours par semaine, il dispense des cours de cuisine aux élèves Bac Pro et CAP, ce qui lui laisse le temps de continuer ses autres activités sur les 4 jours restants.
Depuis l'année 2000, il effectue des formations ; c'est donc un habitué de la transmission ! Il a été Parrain du Centre de Formation INFA de Gouvieux pour les promotions 2012/2013 et 2013/2014.

Impliqué dans de nombreuses actions pédagogiques, il participe activement aux journées des apprentis, aux tables rondes mais aussi contribue au bon fonctionnement des salons et foires gastronomiques.

Parrain de la Mary's BOX – article dans le « Maryse magazine » du mois d'Octobre :





Loïc Lami intronisé officiellement à l'OCI le 5 août :

La Petite Auberge
5 Place Dugueslin
72270 Malicorne
(02) 43 94 80 52 Bureau
www.petite-auberge-malicorne.fr
contact@petite-auberge-malicorne.fr

Marcel Fraudet notre spécialiste mondial de la Tarte Tatin le 24 août :

la Nouvelle République

24 AOUT 14
Quotidien
OJD : 180176
Surface approx. (cm²) : 355

Page 1/1

gastronomie

Le spécialiste mondial de la tarte Tatin

Après avoir travaillé chez les barons de Rothschild, Marcel Fraudet est omniprésent dans le milieu de la gastronomie.

Marcel Fraudet est considéré par ses pairs comme le spécialiste mondial de la tarte Tatin. « *Il est le vaillant défenseur de la conservation de cette recette mythique et la mémoire de notre métier* » affirme le chef étoilé, Patrick Asfaux. À bientôt 70 ans, le secrétaire de l'Ordre culinaire international reste en effet très actif. Comme le prouvent sa récente participation à l'émission télévisée Top Chef ou sa collaboration régulière à des livres de cuisine. S'il habite une partie de l'année à Superbes à n'oublie pas ses racines berrichonnes. De passage dans sa maison familiale du quartier du Merle-Blanc, où il aime se ressourcer, il n'a pas manqué de rappeler que sa carrière a débuté à Argenton-sur-Creuse, en tant qu'apprenti, à la pâtisserie Marin.

À la télévision ou aux États-Unis

Né à Thenay, ce fils d'agriculteur s'est élevé à Massay, a étudié au Pêchereau, avant d'entrer dans la vie active. L'essentiel de sa carrière s'est déroulée dans la région parisienne où il fut chef de cuisine en maisons bourgeoises. À l'heure de la retraite, celui qui a notamment travaillé pour les barons de Rothschild connaît beaucoup de monde dans le milieu de la haute gastronomie. Son entrée à l'Ordre culinaire international lui a permis de créer un trophée à son nom, disputé au Salon Sugar de Paris. Il préside le jury de la meilleure tarte Tatin.

Créateur du gâteau emblématique d'Egreville (Seine-et-Marne), Marcel Fraudet a également participé à des records inscrits au Guinness Book en participant à la fabrication d'une bûche de plus de deux cents mètres et de la plus grosse confiture du monde avec 1,367 kilos de tomates. Entre un voyage en Louisiane, destiné à la promotion de la poule au pot, et une émission avec Cyril Lignac, le cuisinier trouve le temps d'assouvir son autre passion : le vin. Il fait d'ailleurs partie du jury de l'association centraine des Cuis d'Ours. Et ses collègues le qualifient à encore de spécialiste.

Jean-Michel Bonnin

Marcel Fraudet a fait son apprentissage dans une pâtisserie d'Argenton.

Tous droits réservés à l'auteur

Blaise Meyer s'est marié le 30 août :

Le livre d'**Eric Deconfin**
à l'honneur aux Galeries Lafayette Paris

« Autour du Piment d'Espelette »

Piqthiu et son Chaudron :

Sillonnant les routes de France pour transmettre tous les secrets d'une cuisine saine et savoureuse, **Piqthiu**, Chroniqueur gastronomique sur France Bleu La Rochelle, poursuit son combat contre la nourriture industrielle de mauvaise qualité et sa passion pour la cuisine du terroir.
RDV sur les marchés, les foires, les écoles ou les collectivités avec son Chaudron-Cuisine mobile ultra-équipée pour des ateliers et démonstrations culinaires.

Le Chaudron de Piqthiu

Stéphan Perrotte, sacré Meilleur Confiturier de France à Salouël le 27 septembre :

Lauréat des concours :

Sortie du dernier ouvrage d'**Olivier Chaput** le 16 octobre :

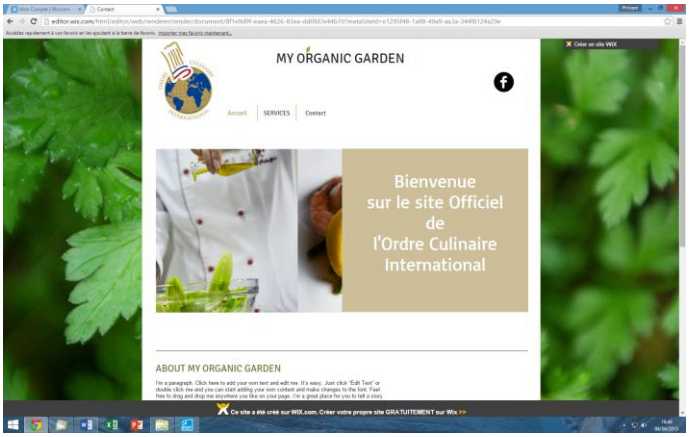
Nos membres « stars » : **Gérard Baud** (TF1 Téléshopping) et **Jean-Jacques Danigo** (M6) :

2014 : année novatrice

L'Ordre Culinaire International arrive sur les réseaux sociaux :

http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational

Le site Internet évolue : ***refonte en cours***



L'Ordre des Maîtres Confituriers de France
arrive sur les réseaux sociaux :

http://www.facebook.com/ordredesmaitresconfituriersdefrance

TooCook : Réseau social de cuisine en partenariat avec l'OCI :

www.toocook.com

Gastronomie & Goût

fête de la GASTRONOMIE
26 27 28 septembre 2014

- **A Chevilly-Larue pour le Casse-croûte gastronomique :**

André Signoret, Jean-Christophe Lebrument et Philippe Gardette

Valentin et Philippe Gardette

LE GOÛT
LA SEMAINE DU GOÛT du 13 au 19 octobre 2014

- Leçons de goût
- Démonstrations et dégustations

- **Elaboration d'un menu avec 3 Chefs de l'OCI à l'Auberge de Malicorne :**

Jean-Marie Barbotin, Loïc Lami et Philippe Gardette

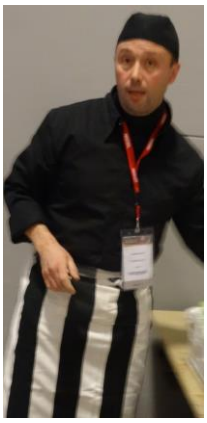
Loïc Lami et Philippe Gardette

Nos salons

Nos salons

- **Sandwich and Snack Show à la Porte de Versailles (Paris) les 5 et 6 février :**

Lors de ce salon, la Finale de France de Pizza s'est déroulée le 6 février avec la participation de **Jean-Michel Rat**, membre OCI :



- Fête de l'endive (3ème édition) : la gastronomie picarde à l'honneur à Dreuil-les-Amiens
- Salon de l'Agriculture
- Salon EGAST à Strasbourg (67)
- Foire aux vins et gastronomie de Jauny-Clan (86)
- Fête du miel et de l'apiculture (7ème édition) à Villemandeur (45)

- **Europain et Success Food à Paris-Nord Villepinte (93) du 8 au 12 mars :**

Présence de membres OCI :

Carole Le Bagousse, Déléguée OCI « Hérault-Gard »,
Henri Martinez,
Didier Stéphan, Président « France »,
Loïc (Métro),
Laurent Veibert,
Véronique Calero,
Philippe Gardette

- **MDD Expo (marques de distributeurs) à la Porte de Versailles (Paris) le 8 avril :**

Au détour des allées, notre Président **Philippe Gardette** a rencontré quelques membres de l'OCI dont **Lucien Georgelin, Stéphane Orière et Emmanuel Laur**, entre autres …

- **Salon Sugar Paris au Parc Floral du 4 au 6 avril :**

Pascal Guerreau et Stéphane Dozier,
membres OCI
ont dispensé des cours de Chocolat et Macarons

- La Fête du Pain
- Portes ouvertes de la vigne municipale de Suresnes (92)
- Fête de l'Ail blanc à Beaumont de Lomagne (82)
- La Piperadère à Salies-de-Béarn (64)

- **Les Confituriades de Beaupuy (47) les 23 et 24 août :**

- Festival des confitures de Salouël (80)
- SIAL au Parc des Expositions Paris-Nord Villepinte (93)
- Salon du chocolat à Paris

- **La fête de la pomme à Poix de Picardie (80) les 8 et 9 novembre :**

Philippe Vermesse, Philippe Gardette, Marcel Fraudet et Jean-Paul Plez :

- **Equip'Hôtel à Paris Porte de Versailles du 16 au 20 novembre :**

RDV incontournable des professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration

Nos participations

Nos participations

- ✓ Fraîch'Attitude
- ✓ La Fête de la Gastronomie
- ✓ La Semaine du Goût

- ✓ **Cours de cuisine et pâtisserie « entreprises » :**

***pour Restolib' :**

***pour l'Evénement Gourmet (Bistronomie) :**

- ✓ Jurys d'examens dans diverses écoles hôtelières et centres de formation [Lycée T. Monod d'Antony (92), AFPA de Champs sur Marne (77) et Créteil (94), INFA Le Manoir de Gouvieux (60), Lycée Escoffier d'Eragny-sur-Oise (95)]

- ✓ Découverte de la Coquille Saint-Jacques Japonaise et du Saké Japonais au Pavillon Gabriel / Potel & Chabot à Paris 8ème

- ✓ Inauguration d'un atelier culinaire « Cook and Go » à Paris 11ème

Démonstrations et dégustations culinaires

aux Planches à Chevilly-Larue (94)

le 19 juillet et le 9 août :

- ✓ **Ateliers du goût :**

les gourmets explorateurs à Belle Ile en Mer

Jean-Christophe Lebrument

- ✓ Casse-croute des chefs aux Etablissements Lejeune à Asnières (92)

- ✓ **Concours Général Agricole « concours confitures » le 25 février au Salon de l'Agriculture**

Des membres de l'OCI ont participé en tant que jury :

Philippe Gardette,
Alain Furet,
Fabrice Krencker
Guy Wauters

✓ **Concours :**

- Concours pédagogique « Bien manger en Normandie » Le Havre (76)
- Coupe « Georges Baptiste » à l'INFA Le Manoir de Gouvieux (60)

- **Coupe de France du Fromage de Tête (22ème édition) au Ceproc à Paris 19ème le 13 février :**

Philippe Gardette était accompagné de **Stephan Perrotte**, membre actif de l'OCI, charcutier de formation. Ils ont goûté pas moins de 100 pâtés de tête, issus de toute la France :

- **Concours du meilleur article de l'Hôtellerie-Restauration – Campus de l'Hôtellerie (Paris) à l'Hôtel Meurice, en présence de M. Alain Ducasse le 31 mars :**

- Finale et 50ème anniversaire du Trophée National de Cuisine et de Pâtisserie

- **Concours de la meilleure baguette tradition de Corse : qualifications départementales Haute Corse à Furiani (17 avril) et Corse du Sud à Ajaccio (24 avril) :**

Concours organisé par **Paul Pierinelli**, Délégué OCI « Corse » avec **Philippe Gardette**, président du jury

- Finale du concours « Sciences & Cuisine » à Nantes

- **Concours de confitures « Fleurs et Chutney » (Salon Sugar Paris) le 5 avril :**

- **Trophée « Marcel Fraudet » Tarte Tatin (Salon Sugar Paris) le 6 avril :**

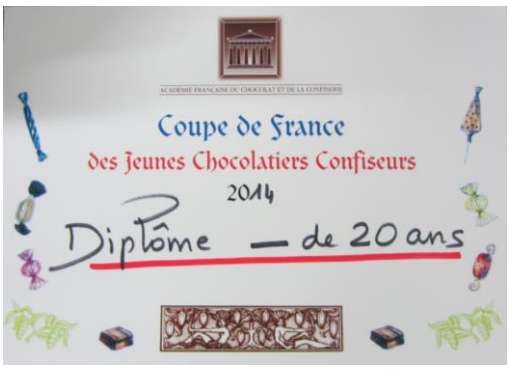
Le jury composé de membres OCI, de g. à d. : **Pierre Danvers, Gérard Baud, Philippe Gardette** (organisateur du concours), **Eric Deconfin, Jean-Marie Barbotin, Marcel Fraudet** (pas sur la photo : **Jean-Christophe Lebrument et Olivier Chaput**)

1er PRIX : Laura Tabutin

- Les nouvelles étoiles de l'Hôtellerie-Restauration

- **Coupe de France des jeunes chocolatiers le 13 mai :**

Remise des prix de la 8ème Coupe de France des Jeunes Chocolatiers et Confiseurs lors de la Séance Publique de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie avec **Jean-Charles Dousset**, Délégué OCI « Bretagne » :



- **Concours de la meilleure piperade à Salies-de-Béarn (64) le 15 août :**

Organisé par **Thierry Bourgeois**, ont participé : **Gaby Regagnon, Marcel Fraudet, Francis Miot, Jérôme Lafourcade, Jean-Paul Plez, Olivier Chaput, Pierre Danvers, Philippe et Patricia Gardette, Jacky et Joëlle Fouex :**

- **Concours du meilleur borrit à Sauveterre-du-Béarn (64) le 16 août :**

- **Concours de la meilleure confiture à Beaupuy (47) le 23 août :**

- **Challenge « Marcel Fraudet » Tarte Tatin à Beaupuy (47) le 24 août :**

- La meilleure choucroute
- Championnat de France du meilleur pâté de foie de porc et de la meilleure mousse de foie de volaille
- **Concours de la meilleure confiture à Salouël (80) les 27 et 28 septembre :**

Stéphan Perrotte, membre OCI, lauréat

Les membres du Jury

- Le meilleur pâté de Chartres

✓ Déjeuner et/ou Diner de Gala :

- Diner de Gala des Cuisiniers Français
- **Diner de Gala de l'A.C. de Gastronomie à Paris au Restaurant « Nakagawa » le 19 juin :**

Stéphane Dozier, membre OCI, a reçu son diplôme de membre de l'A.C. de Gastronomie

- **Déjeuner de Gala de la Marmite d'Or à Chenonceau le 23 juin :**

Intronisation de membres OCI au sein de la Confrérie de la Marmite d'Or : **Stephan Perrotte, Alexandre Bella-Ola, Pierre Danvers et Régis Roux,** parrainés par **Patricia et Philippe Gardette**

- ✓ **Soirée Blanche des Disciples d'Escoffier le 27 juin**

Participation des membres OCI :

Jacques Delfontaine, Délégué « Loiret », **Olivier Chaput**, Délégué « IDF », **Yadira Deffradas** et notre Président **Philippe Gardette**

Nicolas Leseur, Président Délégation « Kazakhstan » venu spécialement en France pour cette Soirée Blanche

- ✓ La Galette des Disciples d'Escoffier
- ✓ Concours de boules des Cuisiniers Français
- ✓ Ball Trap des Cuisiniers
- ✓ Les marchés de Noël

Cooking Show

Au restaurant « Show Devant » à Villejuif, **Olivier Chaput**, membre de l'OCI – Délégué IDF, organise le dernier mercredi de chaque mois, des Cooking Show à 4 mains, où des chefs de cuisine montent sur scène pour élaborer un menu au gré de leur style.

SHOW DEVANT COOKING

Des membres de l'OCI ont participé :

Philippe Gardette le 29 janvier :

Jean-Marie Barbotin le 30 avril avec un menu autour des Rillettes :

Eric Deconfin le 28 mai avec un menu autour du Piment d'Espelette :

André Signoret et Marcel Fraudet le 24 septembre :

Nos remerciements

UN GRAND MERCI à nos généreux Partenaires !

MERCI aux Délégués Régionaux qui nous font :

- découvrir les richesses de leurs terroirs,
- rencontrer les producteurs et artisans de leur(s) département(s).

MERCI à tous les Membres Actifs qui consacrent du temps pour participer et apporter leur aide précieuse à tous les événements de l'Ordre Culinaire International.

Retrouvez tous les évènements et les actions de l'Ordre Culinaire International sur les réseaux sociaux :

http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational

www.ordreculinaire.com

En conclusion, ce bilan non exhaustif pourrait être beaucoup plus enrichi si tous les membres et délégués se donnaient la peine de nous aviser des opérations qu'ils coordonnent ou pour lesquelles ils participent (dates, lieux, événements …).

©Document OCI finalisé en Avril 2015 :
Patricia Gardette, Secrétaire Adjointe de l'OCI
Philippe Gardette, Président de l'OCI

Confiance et Soutien

Confiance et Soutien

PH.GARDETTE CONSEILS

CHÂTEAU DE CERCY