



CERCLE INTERNATIONAL

# L'Ouverture

Organe de communication du Cercle International Arts Humanisme Courtoisie

N°10

## Editorial



*Les Êtres humains naissent avec des talents plus importants qu'ils ne le conçoivent à première vue.*

*En effet, nous ne nous doutons pas que les dons, que l'on admire parfois chez l'un de nos parents ou de nos ancêtres, peuvent exister en nous et n'attendent que d'être mis en œuvre. Aussi différents que nous soyons, de par nos attitudes, nous portons tous immensément plus que ce que nous avons développé à ce jour. Nous avons donc en nous les germes de créativité.*

*Mais pour cela, nous devons déployer nos forces créatrices en les mettant en œuvre avec hardiesse et croire en nous-même et en la présence de ces énergies encore ignorées. Se laisser guider par nos désirs en matière artistique, être à l'écoute de nos enfants sur ce qui les motive, s'investir, ou orienter ces derniers dans le monde des arts, c'est nous permettre d'avoir un autre angle de vue de notre vie et de celle de nos enfants, dans la société où nous vivons.*

*L'Être qui crée est en permanente gestation, son esprit est habité par sa passion, il est de ce fait plus ouvert et par là même plus à l'écoute des autres.*

*Lorsque nous réalisons les premières esquisses d'une future « œuvre », le déclic qui se crée en nous est source de vie et de jouvence !*

*Je pense que cela mérite bien de déclencher ce mécanisme...*

**Pierre Pérez**  
Président

## Conférence

### Le Pastel : L'or bleu du Lauragais

Nul n'ignore en Occitanie l'importance qu'a pu jouer le pastel dans l'histoire de notre belle région, mais le sujet méritait sûrement qu'une conférencière reconnue, comme l'est Maryse CARRIER, vienne enrichir nos connaissances sur l'Isatis tinctoria, le pastel des teinturiers. Pour les Egyptiens la couleur bleue est symbole d'éternité, alors que pour les Grecs et les Romains elle est réservée aux esclaves (malheur aux Romains aux yeux bleus !). Plus tard pour l'église le bleu était le symbole de la pureté et l'engouement pour le culte marial va même, sous Louis XI, l'imposer dans les cours au détriment du pourpre alors symbole de la puissance. Répandue en Europe du sud-est et en Asie centrale, Isatis tinctoria, plante herbacée bisannuelle, est utilisée depuis l'Antiquité pour ses propriétés médicinales et tinctoriales, mais la vogue du bleu a stimulé sa culture et dès 1230 elle fait l'objet d'une culture et d'une transformation à grande échelle. La récolte des feuilles se fait entre juin et novembre. Elles sont portées au moulin pastelier pour être broyées, produisant une pâte mise à sécher et à durcir. Ces boules sont nommées « coques » ou « cocagnes ». Ce n'est qu'après ce processus long de plusieurs mois que les producteurs peuvent vendre leurs coques aux marchands. Elles sont réduites en poudre dans un moulin puis aspergées d'eau ou d'urine pour un processus de fermentation, se transformant ainsi en une pâte noire qui une fois sèche fournit une poudre nommée agranat,

qui pouvait garder son pouvoir colorant une dizaine d'année. Deux ans ont passés entre la semence et la vente. C'est autour d'Albi au XIV<sup>e</sup> Siècle que commence la saga du pastel dans notre région, qui se répand ensuite entre Toulouse et Castelnaudary avant de former le triangle du bleu (Toulouse/Carcassonne/Albi), assurant la prospérité de notre région durant le « siècle d'or » (1463-1560). Pourquoi ces dates précises ?



Par Maryse CARRIER

7 mai 1463 : l'incendie de Toulouse dure 12 jours et ravage 7.000 habitations. Louis XI venu sur place exempté d'impôts la ville pour 100 ans, favorisant ainsi le commerce, et donc celui du pastel. 1560 : un krach terrible sur la vente des coques dû à la surproduction et à l'apparition de l'indigo.

Durant ce siècle, les pasteliers figuraient parmi les plus grandes fortunes de l'époque (Madron, Delfau, Lancefoc...). Pour preuves les somptueux hôtels construits à Toulouse par Pierre d'Assezat et Jean de Bernuy dont la fortune lui permit de se porter caution, en 1525, de l'énorme rançon (1.200.000 écus d'or) demandée par Charles Quint pour libérer François 1<sup>er</sup>. Toulouse était à cette époque la plate-forme européenne du pastel avec 40.000 tonnes par an. Toute l'économie locale est stimulée (tanneries, soieries) son rayonnement culturel s'amplifie (atelier d'imprimerie, faculté de droit). De nos jours le pastel et l'écume de pastel connaissent un regain d'intérêt pour la parfumerie, les cosmétiques et la peinture.

**Retenez cette date:**

**Soirée de Printemps: Vendredi 22 Mars 2019 à l'Hôtel Palladia**

**Visitez notre site officiel : [www.ciahc.eu](http://www.ciahc.eu)**

**Courriel : [cercleinter.ahc@orange.fr](mailto:cercleinter.ahc@orange.fr)**

# Le Canal du Midi : « La Merveille de l'Occitanie »

La première partie parue dans le précédent numéro évoquait l'homme, Pierre Paul RIQUET, « Nostre Riquet ». Il sera ici question de son œuvre : le Canal Royal de Languedoc, devenu depuis le Canal du Midi.

Convaincu de la faisabilité de son projet après avoir parcouru la région pendant 10 ans, Pierre Paul RIQUET, avec le soutien d'Anglure de BOURLEMONT, Archevêque de Toulouse, envoie en 1662 à COLBERT, intendant des finances du Roi, un plan des études réalisées et le résultat des expérimentations menées sur le terrain.

Après une période d'évaluation par les experts mandatés par COLBERT, qui durera 4 ans, c'est l'Edit de Saint-Germain, d'octobre 1666, qui est l'acte fondateur « du canal de navigation et communication des deux mers océane et méditerranée ». Ce précieux document est aujourd'hui conservé aux Archives départementales de la Haute-Garonne.

Si les difficultés techniques sont immenses, d'autres aspects de ce projet gigantesque, en particulier foncier et financier, doivent être surmontés. Pour trancher dans toutes ces questions

en faisant prévaloir l'intérêt général sur les intérêts particuliers, il fallait l'intervention de la plus haute autorité de l'Etat. Tels sont la raison et l'objet de l'Edit dont les annexes contiennent le cahier des charges techniques rédigé par un ingénieur militaire, le Chevalier de CLERVILLE.

Pierre Paul RIQUET devenu adjudicataire, peut enfin entreprendre le plus grand ouvrage de génie civil du XVII<sup>e</sup> siècle : 240 kms de long, 350 ouvrages d'art dont 99 écluses, 126 ponts, 55 aqueducs, 7 ponts canaux, 6 barrages, 1 épanchoir, et 1 tunnel. Il y engloutira toute sa fortune. A l'hiver 1667 débutent les travaux, avec 12 à 14.000 ouvriers, ouvrières, techniciens, ingénieurs... « l'armée » de

RIQUET se met à l'ouvrage durant 14 années.

Le barrage-réservoir de Saint-Ferréol d'une capacité de 6 millions de m<sup>3</sup> sera le premier grand ouvrage de ce genre en Europe et peut-être du monde. A Naurouze sur le seuil de partage des eaux (189 m) est réalisé un immense lac, provision d'eau. La première tranche du Grand Canal est celle de Toulouse à Villefranche de Lauragais, la deuxième jusqu'à Trèbes puis jusqu'à Sète. Le creusement du tunnel du Malpas (173 m de long) sous Ensérune, sera l'ouvrage le plus ardu et risqué. Les dimensions des bassins des écluses sont de 30 mètres de long, 6m de large et 1,80m de profondeur. Elles permettent le passage d'embarcations contenant 1.200 quintaux de denrées et marchandises de toute nature. En comparaison, un animal de

canal qui sera inauguré le 15 mai 1681. Vingt trois barques de Garonne chargées de marchandises destinées à la foire de Beaucaire glissaient sur le canal, précédées des bateaux de tous les officiels régionaux et nationaux du régime.

Les conséquences économiques et sociales sont considérables avec l'ouverture de nouveaux débouchés vers la Méditerranée. Le prix du blé augmente régulièrement pendant tout le 18<sup>e</sup> siècle, jusqu'en 1819. Les conséquences sociales sont aussi nombreuses, l'alimentation de la population lauragaise, en particulier, s'améliore spectaculairement et les famines disparaissent grâce au maïs qui devient la base de l'alimentation (millas). Le blé étant réservé à la vente. L'augmentation de la population est de 40% au 18<sup>e</sup> siècle. Cette prospérité se traduira notamment par la construction

des châteaux du Froment que les riches propriétaires font édifier. De même des centaines de bordes du froment apparaissent, ces belles « lauragaises » en briques foraines apparentes avec des hangars aux arcatures permettant d'évaluer la superficie : une arcature = une paire de labourage = 10 hectares environ.



bât transporte environ 150 kg. C'est donc l'équivalent d'un convoi de 800 animaux que transporte chaque barque. Au fil du temps ce seront plus de 200 barques halées par des chevaux qui navigueront entre Sète et Toulouse.

Peu à peu des ports sont aménagés avec des quais aux belles pierres et aux magasins attenants pour entreposer grains, pailles et fourrages ; les principaux ports du Lauragais sont Bram (les magasins sont encore intacts), Castelnaudary (le plus grand par la longueur des quais, le plus important par le trafic), Le Segala, Renneville, Gardouch, Baziège, Toulouse.

Pierre Paul RIQUET qui décèdera en 1680 ne verra pas la fin des travaux du

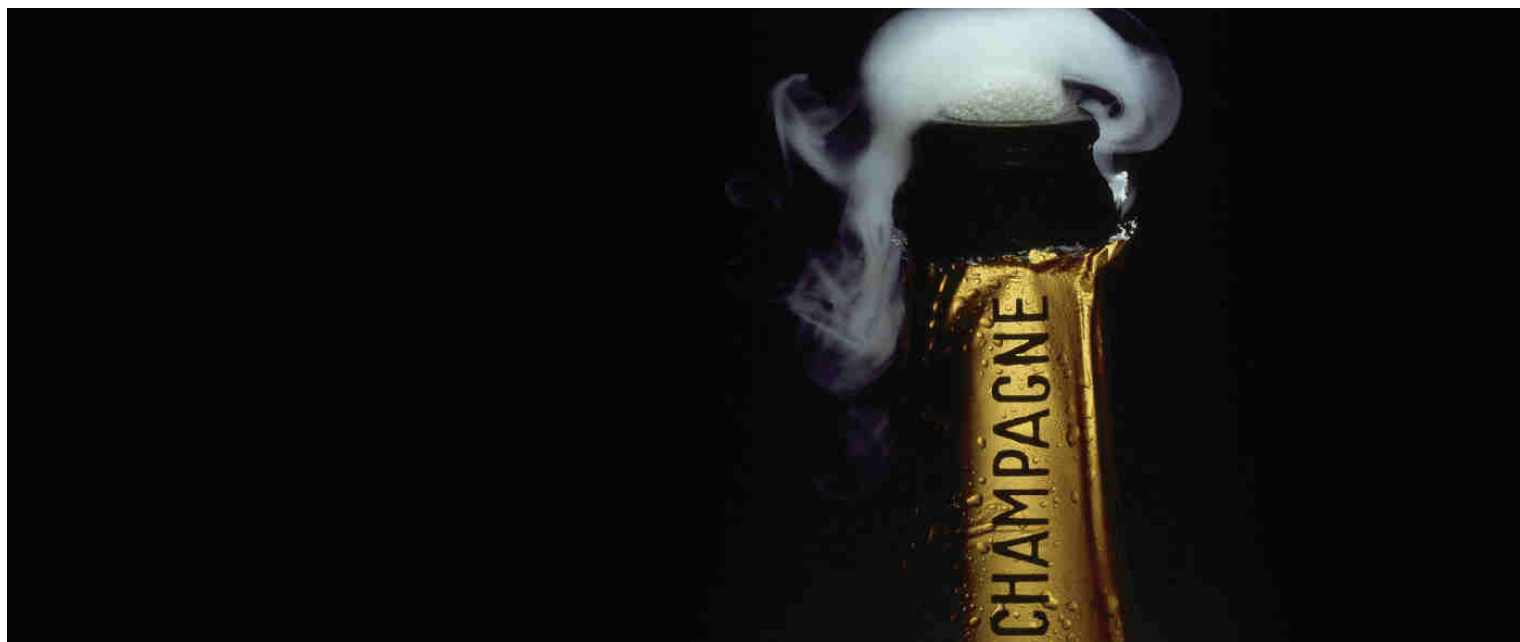
Tout au long des deux siècles suivants le canal jouera un rôle capital dans l'économie de la région avant d'être supplanté par le chemin de fer.

En hommage au « Père du canal », une stèle fut érigée en 1825, à Naurouze. Et pour conclure, rappelons une citation en occitan à la gloire de Pierre Paul RIQUET : « Tant qué lé moundé durara, toun noum Riquet...brounzinara... ».. Tant que le monde durera ton nom Riquet retentira....

Dans la nuit du 6 au 7 décembre 1996, à Mexico, l'UNESCO décida d'inscrire le Canal du Midi au patrimoine mondial de l'Humanité.

*Claude Palomera*

# L'Elaboration du Champagne



La Champagne est connue dans le monde entier pour la qualité de ses vignobles (et de ses caves) qui s'étendent sur près de 35.000 hectares.

Vin AOC, le Champagne doit donc obligatoirement provenir d'une zone géographique bien déterminée, essentiellement autour de Reims, Epernay et Troyes, et être élaboré à partir de trois cépages : le Pinot noir, le Pinot Meunier et le Chardonnay. Mais le secret du Champagne résulte surtout d'un procédé de fabrication précis, mis au point au XVII<sup>e</sup> siècle par un moine, cellier de l'abbaye de Hautvilliers, Dom Pérignon, qui lui donne ce caractère pétillant si recherché.

Les vendanges ont lieu entre mi-septembre et début octobre : on les réalise exclusivement à la main, ainsi les fruits pourris sont systématiquement éliminés. Pour éviter tout risque d'oxydation, on presse les raisins immédiatement après leur arrivée au pressoir.

La production d'un vin blanc, alors que les deux tiers des raisins disponibles sont à peau noire, impose de respecter cinq grands principes : pressurage aussitôt après cueillette, en grappes entières, doux et progressif, faible rendement (imposé), fractionnement des jus à la sortie du pressoir.

Après le pressurage, le jus de raisin subit une première fermentation alcoolique qui le transforme en vin tranquille (non mousseux).

On procède ensuite à l'assemblage: on assemble non seulement les crus (origine) mais également les cépages et les années (pour un non millésimé).

Chaque viticulteur procède à cette opération en choisissant parmi tous les jus récoltés. Il est courant qu'il doive y ajouter des vins de réserve, de 2 ou 3 ans d'âge, afin d'améliorer la qualité du mélange en cas de vendanges médiocres. Seuls les champagnes millésimés sont réalisés dans une même récolte, lors des années exceptionnelles.

Après l'assemblage de ces vins tranquilles intervient donc le tirage (mise en bouteille avec ajout de ferments lactiques), qui ne peut avoir lieu avant le 1<sup>er</sup> janvier qui suit la vendange.

C'est grâce à cette mise en bouteille immédiate que l'on obtiendra les fameuses bulles, car le dioxyde de carbone ne peut s'échapper des bouteilles, ce qui ne serait pas le cas dans des tonneaux.

La pression peut monter jusqu'à 7 atmosphères, ce qui explique la forme particulière et l'épaisseur des bouteilles de champagne.

A l'abri de la lumière les bouteilles subissent une nouvelle fermentation (prise de mousse) et demeurent dans des caves pour une longue période de maturation : un séjour en cave de 15 mois (minimum) pour les vins non millésimés et de 3 ans (minimum) pour les millésimés.

C'est au cours de cette étape qu'est réalisé le remuage : les bouteilles, placées au départ à l'horizontale, seront progressivement relevées en les faisant tourner d'1/8° de tour jusqu'à la verticale, goulot vers le bas afin que le dépôt produit par la fermentation se retrouve contre le bouchon.

L'opération suivante est le dégorgement : les cols des bouteilles sont plongés dans un bain de saumure et un glaçon se forme alors, emprisonnant les dépôts. Ce glaçon est expulsé et remplacé par une liqueur plus ou moins sucrée dont chaque propriétaire a le secret et qui donnera au champagne son cachet spécifique (dry, brut, sec, demi-sec, doux).

Après mise en place du bouchon définitif et du muselet métallique le champagne est prêt à être dégusté : paré de l'habillage spécifique de « la maison », vin de la fête et de la bonne humeur, il est maintenant apte à accompagner toutes les grandes... ou petites occasions conviviales.

*Martine Jop*

## *Nos correspondants ou émissaires à l'étranger*

**Barcelone:**  
Asuncion Llado  
Morgades,  
Francisco Perez  
Magallon

**Cracovie :**  
Bernadette  
Ringebach-Trybus

**Londres :**  
Charlotte Picq  
Jean-Marc Vitaux

**Québec:**  
Fernande Laberge,  
Jean Faucher

**Rio de Janeiro:**  
Jean-Lucien Cabirol

### *Vu, à voir, à lire*

**Jusqu'au 4 février 2019**

«Joan Miro. La couleur de mes rêves» au Grand Palais

**Jusqu'au 10 février 2019**

«Collections privées. Chefs-d'œuvre de collections particulières de l'Impressionnisme au Fauvisme» au musée Marmottan Monet. Œuvres de Monet, Degas, Caillebotte, Renoir, Rodin, Gauguin, Van Gogh...

**Jusqu'au 3 mars 2019**

«Japon-Japonismes, 1867-2018. Résonances artistiques entre la France et le Japon» au Musée des Arts Décoratifs. Au travers de ses collections d'art japonais anciennes et contemporaines, le musée apporte un témoignage éclairé sur les influences réciproques entre ces deux grandes nations artistiques que sont le Japon et la France.

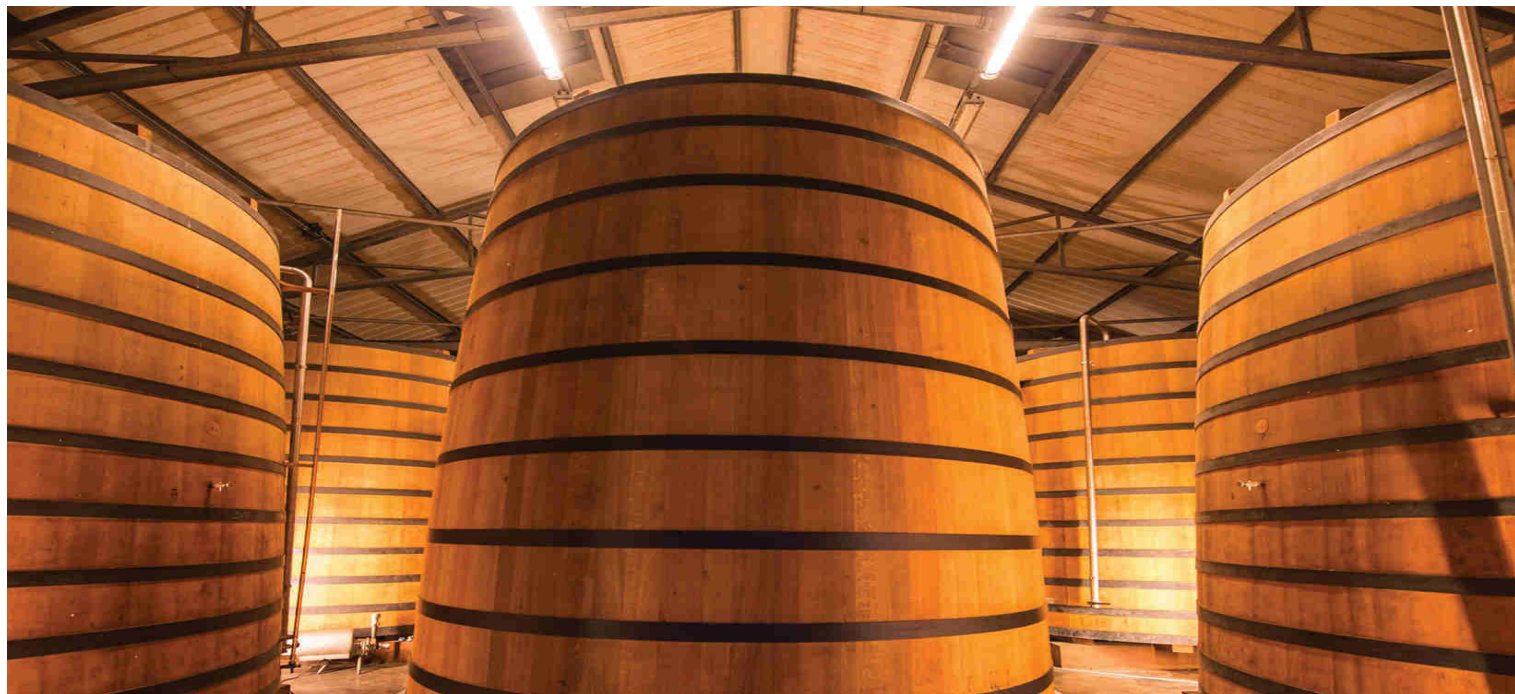
**Jusqu'au 4 mars 2019**

«Le Cubisme» au Centre Pompidou

**Jusqu'au 28 avril 2019**

«Les musiciens de Doisneau» à la Philharmonie. La carrière de Robert Doisneau a été ponctuée de rencontres musicales, avec des musiciens de jazz et vedettes de son époque. Les photographies de ces instants, souvent inédites, sont rassemblées pour la première fois dans cette exposition.

# La fondation Clément-Martinique



S'il est un site à découvrir en Martinique c'est bien la Fondation CLÉMENT.

Nous avons eu le plaisir de nous y rendre et l'accueil qui nous a été réservé, notamment en qualité de membre du Cercle International Arts Humanisme Courtoisie a été très enthousiaste. Située dans la commune du François, l'Habitation Clément réunit aujourd'hui au cœur des plantations de cannes à sucre, le siège historique des rhums Clément, un magnifique jardin botanique ainsi que la Fondation Clément pour la promotion des arts caribéens, faisant de ce lieu un site culturel et patrimonial majeur de la Martinique. L'habitation Clément, seule habitation créole encore ouverte au public, est devenue en quelques années un site patrimonial majeur de la Martinique et accueille chaque année près de 80 000 visiteurs qui viennent découvrir les rhums ainsi que la culture créole.

En Martinique, le terme d'«Habitation» désigne un domaine agricole avec ses plantations, sa maison et ses bâtiments d'exploitation. La propriété qui s'étend sur un terrain de 160 hectares, comprend trois parties :

- l'ancienne distillerie du rhum Clément, maintenant reconvertie en musée consacré à la fabrication du rhum et qui est le siège de la Fondation Clément
- les chais de vieillissement du rhum Clément, toujours utilisés

- des bâtiments d'habitation de style créole, dont certains sont ouverts à la visite et classés monuments historiques.

L'habitation principale, date de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Elle est classée «monument historique». Elle porte le nom de la célèbre famille qui s'y installa en 1887. Elle est d'architecture antillaise traditionnelle. Le mobilier intérieur est de style Compagnie des Indes. L'Habitation Clément fut reconnue «Maison des Illustres» en 2011.

Le parc botanique de 16 hectares, ouvert au public et labellisé jardin remarquable, comprend une collection de plus de 300 arbres et plantes tropicales environnés de pièces d'eau et de plus d'une douzaine de sculptures contemporaines (Bernar Venet, Thierry Alet, Jeppe Hein, Christian Lapie, Pablo Reinoso, Miguel Chevalier, etc.), une palmeraie d'une trentaine d'espèces, un verger et un champ de cannes à sucre avec son moulin, confèrent à ce lieu aménagé avec beaucoup d'intelligence, un charme remarquable. Sous sa forme actuelle, la distillerie a été fondée par Homère Clément, un des tout premiers médecins de couleur de l'île, qui fut maire du François de 1885 à 1923 et député de Martinique de 1902 à 1906.

Rapidement, le rhum Clément acquit une réputation internationale qu'il conserve

aujourd'hui. Le rhum Clément n'est plus distillé sur place, mais le vieillissement y est toujours réalisé dans plusieurs chais.

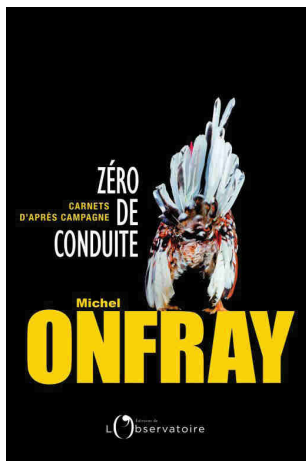
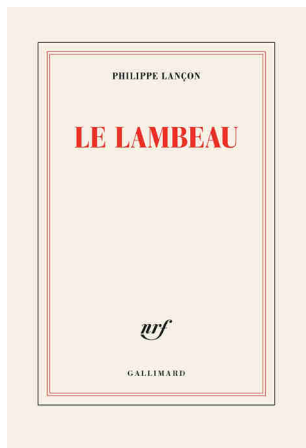
La Fondation Clément consacrée au patrimoine, à l'histoire et à la promotion des artistes et de l'art moderne et contemporain dans la Caraïbe, est installée dans l'ancienne cuverie réhabilitée par le cabinet d'architectes Reichen et Robert, qui a été inaugurée le 24 janvier 2016 avec une exposition du peintre franco-haïtien Hervé Télémaque. La Fondation Clément mène depuis 2005 des actions de mécénat en faveur des Arts du patrimoine culturel de la Martinique. Un vaste espace d'exposition (600 m<sup>2</sup>) permet d'accueillir et de présenter des œuvres d'art, qui viennent enrichir la collection d'œuvres. En outre, la bibliothèque de plus de 10 000 ouvrages a recueilli des collections et fonds historiques privés et une importante documentation iconographique sur la région.

Si vos voyages vous mènent à cette île pleine de beauté, nul doute que vous pourrez passer un moment aussi intéressant que délicieux en visitant ce site enivrant : de généreuses dégustations sont assurées par un personnel très aimable et bon connaisseur à même de vous guider dans la découverte du rhum de la Martinique.

**Georges BENAYOUN - Patrick ROUX**

## Zéro de Conduite

Quelle transition !!! Après l'excellence d'un homme hors du commun, la médiocrité des dirigeants ! Je lis le très controversé Michel Onfray depuis toujours, j'en suis inconditionnelle, je l'ai même fait étudier à mes élèves dont un 14 en philo à l'une d'elle qui n'avait jamais ouvert un manuel sauf « L'anti-manuel de philosophie » de cet auteur !! J'en connais tous les excès mais surtout l'honnêteté de l'analyse cultivée et sans complaisance, appuyée sur des faits réels, prouvés, la causticité comme l'humour de ses propos à la manière du « mieux vaut en rire pour ne pas en pleurer » Enfin un homme libre de sa parole dégagée de toute influence et qui pense !! Le lecteur pourrait penser qu'Onfray a cessé de croire en l'homme mais bien au contraire c'est pour y croire qu'il fustige et dénonce avec l'air de nous dire : « Mais bon sang ! Ouvrez les yeux , réfléchissez, ne soyez plus les robots d'enfumeurs de toutes sortes ! Et s'il a fait récemment un grave accident cardiaque, je veux bien lui offrir quelques battements du mien afin qu'il puisse continuer à nous faire partager son « savoir-penser ».



## Challenge

Mettre un visage sur «Le lambeau» de Philippe Lançon , dont je venais de fermer l'ultime page, presque à regret, était mon souhait tant ce témoignage du rescapé de la fusillade de « Charlie-Hebdo » est une leçon de vie, de courage, sans la moindre plainte... Seulement le récit, presque au jour le jour, du combat d'un homme, d'une chirurgienne, la formidable . Chloé et de toute l'équipe des soignants pour fabriquer un visage et à travers lui , une dignité. Il ne demande ni apitoiement , ni compassion et force ainsi le respect sans le chercher à travers une sensibilité faite d'intelligence, de partages littéraires, musicaux, cinématographiques, artistiques qui ont été ses béquilles pour reprendre goût à la vie et y puiser la force de se battre chaque seconde de chaque jour de cette renaissance. Ce visage, je l'ai croisé en feuilletant le magazine « Challenge » (un signe ?) après avoir lu ce récit qui m'a bouleversée. Je ne sais pas si ce visage est celui d'avant ou d'après mais peu importe... Son regard en dit long sur ce qui figure une leçon de dignité d'un humain pas comme les autres...

*Dadou BAPT*

## 6 nouveaux chartistes



*Sur la Photo : Les 6 nouveaux chartistes entourés de Pierre PEREZ et de Serge JOP.*

Autre moment fort de nos soirées, la remise des chartes aux nouveaux impétrants. 6 nouveaux qui viennent rejoindre notre Association, et qui se sont appliqués à clamer haut et fort leur engagement aux valeurs du CIAHC avec l'assistance toujours bienveillante de notre maître de cérémonie, Serge JOP.

Bienvenue à **Jean-Dominique BOURRINET**, **Claudette BRESSOLLES**, **Marie-Madeleine DE VIVO**, **Huguette GOURGUES**, **Jacqueline** et **Yves LAURENT**.

## Remise des palmes d'honneur

### Malika BAADOUD et Jacques BRIENNE



« On est frappé quand on croise pour la première fois Malika BAADOUD par ce qu'il est convenu d'appeler la communication non verbale. Elle possède les signes d'ouverture qui vont vous inviter à vous rapprocher d'elle et entamer une conversation ». C'est ainsi que le Docteur Georges BENAYOUN entamait la présentation de celle qui par son implication et son action dans les quartiers difficiles est unanimement reconnu par ses voisins, ses amis, mais aussi par les pouvoirs publics.

Dans ces quartiers où il n'est pas facile d'établir une relation, où règne souvent la méfiance voire la rupture, Malika a réussi à se faire apprécier, à se faire respecter, et à débloquer nombre de situations... grâce à un tissu relationnel, un réseau, qu'elle a su mettre en place tout au long de ces années de dévouement au service de l'autre.

Désignée par le Préfet de Région pour siéger au Conseil Economique et Social, elle y a défendu avec acharnement les valeurs du vivre ensemble, du dialogue social et de la fraternité.

Cette femme, ainée d'une fratrie de 7 et mère de 3 enfants, est Directrice d'une Association, « l'Ecole et Nous », destinée à améliorer et favoriser le dialogue avec les établissements scolaires du quartier Bellefontaine dans un rôle de médiation multiculturelle. Malika est une super assistante sociale, qui va soutenir et accompagner au quotidien les parents dans leurs projets.

Elle est aussi partenaire de l'Association ARPADE, impliquée dans ces quartiers

pour aider les jeunes en proie à des problèmes d'addiction.

Championne de hand-ball qu'elle a longtemps pratiqué, elle est aussi excellente cuisinière, et pâtissière accomplie. Ce qui favorise bien entendu son hospitalité naturelle. Pour toutes ces qualités, pour cette conduite exemplaire, dédiée aux autres, pour son dévouement familial et social, le CIAHC a décidé de la distinguer en lui remettant les Palmes d'Honneur.

Pour Jacques BRIENNE c'est avec le cœur et au nom d'une amitié sincère que le Président PEREZ a présenté celui qu'il définit comme le représentant de ceux dont on ne parle jamais, et qui agissent en silence, en profondeur... et en toute discrétion.

« Toute ta vie tu as eu le regard sur l'autre, et dans tes engagements associatifs multiples tu es toujours considéré comme un sage dont les conseils sont recherchés et écoutés ». Et le Président de rajouter qu'au-delà de toutes ses qualités d'humaniste, Jacques BRIENNE est le parfait représentant de la courtoisie qu'il s'attache à appliquer en toutes circonstances avec pour devise : « Un sourire n'appauvrit jamais celui qui le reçoit, mais enrichit celui qui le donne ».

Ainsi, comment ne pas être en adéquation avec la démarche de notre Association, et mériter la remise des Palmes d'honneur ?



### Conseil d'administration du Cercle International Arts Humanisme Courtoisie

● Carmen Robin - Pdt d'honneur ●

● Pierre Pérez - Pdt ●  
● Marie-José Bourgeois-Ferrero - V-Pdt ●  
● Claude Palomera - V-Pdt ●  
● Marie-France Marchi - V-Pdt ●  
● Claudine Carneau - Sct ●  
● Serge Gambelin - Sct adj ●  
● Philippe Carneau - Trs ●  
● Mercédès Dardier - Trs adj ●

● Jean-Claude Abadie ●  
● Georges Benayoun ●  
● Christine Daguy ●  
● Martine Jop ●  
● Serge Jop ●  
● Jean Laban ●  
● Murielle Larribeau-Mathe ●  
● Georges Miatto ●  
● Jean-Hugues Surleau ●  
● Yves Yvinec ●  
● Raymond Vié ●  
● Jean-Marc Vitaux ●



### Directeur de la Publication :

Pierre Pérez

### Directeur de Rédaction :

Claude Palomera

### Comité de rédaction :

Marie-José Bourgeois-Ferrero

Claudine Carneau

Philippe Carneau

Martine Jop

Serge Jop

Murielle Larribeau-Mathe

### Mise en page :

Matthieu Larricq

Jean-Marc Vitaux

### Crédits photo :

Cabinet Belmonte