



L'info à consommer sans modération

### CÉPAGE À chacun son cépage !

Pour Marius, les vins de cépages Pays d'oc IGP se marient avec la cuisine de « Maman » !... P.4



### ZOOM Femmes de caractÈRE

À la tête du Château de l'Engarran depuis plus de trente ans, Diane Losfelt est bien plus... P.4



### PRODUITS LOCAUX La brandade de Nîmes

La brandade est une spécialité de Nîmes à base de morue, un poisson pêché en Méditerranée... P.5



### ACTUALITÉS

## Les vins d'Occitanie se dégustent en VO !

L'AOP Languedoc, la Mairie de Montpellier, la Métropole de Montpellier, la Région Occitanie et le Département de l'Hérault, ont inventé ensemble un nouveau salon régional, à taille humaine et convivial, baptisé "Dégustez en VO !". Explications avec Jean-Philippe Granier, directeur technique de l'AOC Languedoc... P.3



LANGUEDOC

N°49 - NOVEMBRE 2021



# Faugères, un vignoble 100% schistes

P.4



Découvrez prochainement  
la chaîne vidéo du Journal Vign'ette  
pour vivre au plus près  
de nouvelles expériences inédites !



WEEK-END DU  
**27 & 28**  
NOVEMBRE

# LES RENCONTRES VIGNERONNES



DÉGUSTATIONS  
& ANIMATIONS

DANS LES CAVES ET DOMAINES  
VITICOLES DE LA MÉTROPOLE

[montpellier3m.fr/lesrencontresvignerones](http://montpellier3m.fr/lesrencontresvignerones)



Montpellier  
Méditerranée  
Métropole

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# Les vins d'Occitanie se dégustent en VO !

L'AOP Languedoc, la Mairie de Montpellier, la Métropole de Montpellier, la Région Occitanie et le Département de l'Hérault ont inventé ensemble un nouveau salon régional, à taille humaine et convivial, baptisé "Dégustez en VO !". Explications avec Jean-Philippe Granier, directeur technique de l'AOC Languedoc.



## Comment est née l'idée de créer un nouveau salon des vins à Montpellier ?

"Dégustez en VO !", VO pour Vignobles d'Occitanie, est le nom du nouveau salon régional annuel qui verra le jour les 6 et 7 mars 2022, à Montpellier. Ce grand rendez-vous est né de l'envie des institutionnels et de toute la profession, de recréer un salon de proximité, qui s'inscrit dans l'ADN de Vinisud qui a déménagé à Paris en 2018. Vinisud était en effet jusque-là, le seul grand rendez-vous des vins d'Occitanie. Il manquait donc clairement un événement majeur, une véritable vitrine des vins de la région,

comme il en existe dans tous les grands bassins viticoles.

## Quel sera justement l'ADN de ce nouveau salon ?

Ce salon sera à la fois différent et très complémentaire des grands salons internationaux. Il s'agit en effet de renouer des liens d'affaires bouleversés par la pandémie et le confinement. "Dégustez en VO !", sera donc un salon accessible, à taille humaine, et efficace afin de privilégier les contacts. Nous avons en effet souhaité mettre l'accent sur la simplicité, chaque exposant disposera du même matériel d'exposition et les stands seront

tous identiques. Les vigneronnes seront regroupés par appellation, dénominations et IGP. C'est un choix délibéré des organisateurs afin de favoriser la découverte de nos terroirs et la diversité des vins.

## Quels sont les objectifs et ambitions de ce nouveau rendez-vous professionnel ?

Pour sa première édition, le salon se donne un objectif de 1500 à 2000 visiteurs professionnels pour 300 à 400 exposants, vigneronnes, caves et négociants de toute la région Occitanie. Mais "Dégustez en VO !" n'est pas qu'un simple salon, c'est un véritable événement professionnel. Nous avons en effet voulu créer en préambule, le samedi 5 mars, un colloque sur les cépages traditionnels, anciens et oubliés du Languedoc et du Sud-Ouest. S'en suivra un symposium consacré à l'ampélographie, à l'histoire et aux qualités organoleptiques de ces variétés, avec en point d'orgue un dîner au cours duquel deux chefs conjugueront leurs talents pour des accords mets-vins autour de ces mêmes cépages. De nombreuses animations seront également proposées par les syndicats.

## Quel est le lieu qui a été retenu pour ce nouvel événement ?

Le salon "Dégustez en VO !" investira les hauts-lieux du centre historique de Montpellier en commençant par le Corum les 6 et 7 mars. L'objectif est en effet de faire vivre et découvrir la ville de Montpellier, capitale du vin, à travers ce

grand rendez-vous. Les visiteurs régionaux, nationaux et internationaux (grossistes, cavistes, sommeliers, restaurateurs, journalistes...) auront ainsi la possibilité de se rendre dans des lieux singuliers, ouverts au public pour l'occasion, mais aussi dans les restaurants qui jalonnent la ville, pour participer à des soirées.

Le salon "Dégustez en VO !" fera également la part belle aux vignobles régionaux, car il est prévu que les appellations fassent découvrir leurs vignes et leurs vigneronnes aux visiteurs professionnels. L'objectif est en effet de faciliter la prospection et la découverte de nouveautés pour les acheteurs et influenceurs tenus trop longtemps loin des vignes, caves et chais.

**Rendez-vous le les 6 et 7 mars 2022 au Corum de Montpellier**

Renseignements au 04 67 06 04 44 ou [www.languedoc-aoc.com](http://www.languedoc-aoc.com) ■

## OUVERTURE DE L'INSTITUT RÉGIONAL DE SOMMELLERIE SUD DE FRANCE

Porté par deux intercommunalités, la Communauté de Communes Albères, Côte Vermeille, Illiberis et celle des Aspres, un pôle de formation unique en son genre, va voir le jour à la rentrée prochaine. Son ambition : offrir un (ha)gace d'excellence aux sommeliers, professionnels et autres passionnés du monde du vin.

Ce nouvel Institut Régional de Somellerie Sud de France aura pour écrin deux campus, historiques et ultra modernes à la fois : les caves Byrrh à Thuir et le Mas Reig à Banyuls-sur-Mer. Les stagiaires auront ainsi disposition : 1 000 m<sup>2</sup> d'installations dernier cri pour étudier dans des conditions optimales.

Quant aux programmes, ils ont été taillés sur mesure, pour répondre aux besoins du marché. Production, Commercialisation, Somellerie, Œnotourisme, Management, Marketing, Comptabilité, Communication... une cinquantaine de formations seront dispensées, dont le « Master Level Sud de France », mais aussi des master classes autour des accords mets et vins, de la connaissance des vins, des spiritueux ou de la bière. Il s'agit de l'offre spécialisée la plus complète et la plus variée d'Occitanie.

En parallèle du salon "Dégustez en VO !", Jean-Philippe Granier a souhaité maintenir le salon dédié aux AOC Languedoc initié en 2019. « Celui-ci se tiendra en début d'année, en ouverture du salon international Millésime Bio, afin que les professionnels du monde entier qui se déplacent à Montpellier pour l'occasion puissent en profiter pour découvrir les vins AOC Languedoc ».

LES ANECDOTES DES AOC LANGUEDOC !

# Faugères, un vignoble 100 % schistes



Situé entre garrigues et espaces boisés, le vignoble de Faugères s'étend sur 2 100 hectares au nord de Béziers et de Pézenas. « A Faugères, la nature est au cœur du terroir. Les vignes sont implantées en pleine garrigue, dans un environnement sauvage et encore préservé qui a une incidence forte sur la typicité de nos grands vins » explique Nathalie Caumette, présidente du syndicat du cru Faugères.

## Une particularité géologique

Le terroir de Faugères se singularise également par une remarquable homogénéité géologique. Un sous-sol original, parmi les plus anciens du

monde viticole, et l'un des plus rares (à peine 10 % du vignoble mondial), constitué de schistes gréseux issus de la compression des argiles de l'ère primaire. « Cette particularité résulte de la compression exercée lors de la formation du Massif central » précise Nathalie Caumette.

## Un sous-sol idéal pour la vigne

Le schiste est une roche sédimentaire à grains fins, composée principalement de flocons d'argile et de minuscules fragments d'autres minéraux, le tout feuilleté par la compression de l'argile au cœur de l'écorce terrestre. « Ce sous-sol feuilleté et fracturé donne la possibilité aux racines de la vigne de s'infiltrer dans ses fissures jusqu'à sept ou huit mètres de profondeur, ce qui permet d'augmenter les échanges avec les minéraux. Autre avantage, sur sol de schiste, les vignes sont moins sensibles au manque d'eau » explique la présidente du syndicat du cru Faugères. Cette particularité géologique n'autorise toutefois que des rendements naturellement faibles, avec une moyenne de 35 hectolitres par hectare. Sur sol de schistes, la maturité des raisins peut également être un peu plus lente. Les vignerons de Faugères ont d'ailleurs coutume de dire que « les raisins mûrissent la nuit, lorsque le schiste restitue la chaleur emmagasinée dans la journée ».

## Le terroir de grands vins

Le terroir de Faugères produit des vins élégants, fins et profonds, qui traduisent toute la minéralité des paysages.

L'appellation porte sur les vins rouges et rosés reconnus AOC depuis 1982 mais également sur les blancs, reconnus AOC en 2005. Pour les

rouges, les cépages sont le grenache, le carignan, le syrah et le mourvèdre. Le cinsault est davantage utilisé pour les rosés. Les cépages blancs sont le grenache blanc, la roussanne, la marsanne et le vermentino avec comme cépages accessoires le carignan blanc et la clairette. ■



garde » explique Baptiste Ross-Bonneau, sommelier indépendant.

**L'accord parfait :** « Les vins de Faugères rouges, à base de grenache, se marient parfaitement avec un canard, qui offre une vraie finesse de texture, accompagné d'une sauce réduite à la grenade, pour jouer un peu sur l'acidité. Ils peuvent également accompagner un plat plus traditionnel qui renvoie à la nature et à la garrigue environnante, comme un bœuf de l'Aubrac aux herbes aromatiques. Coté blancs, les vins sont très aromatiques et peuvent idéalement accompagner un plat de légumes cuits séparément en barigoule » conclut le sommelier.

## ET DANS LE VERRE ?

« Sur les vins rouges, selon la vinification, les schistes apportent un côté un peu crayeux, avec beaucoup de relief et des tanins soyeux et veloutés. Ils donnent des vins tendus, graphites avec de la structure et une belle acidité. Pour les blancs, les schistes apportent un côté très élané et épuré. Les vins sont droits, avec une grande tension et une belle minéralité. Rouges ou blancs, les vins de Faugères sont ainsi taillés pour la

 Baptiste Ross-Bonneau  
www.sommelierdelacite.fr  
 @baptiste\_ross\_bonneau  
06 36 36 82 89

## La gamme phare

*Madeira*  
**Florensac**




## Une gamme en conversion bio : L'Assemblage





**LES VIGNERONS DE FLORENSAC**  
5, Avenue des Vendanges  
34510 FLORENSAC  
Tél : 04 67 77 70 72  
caveau@vignerons-florensac.fr

# Découvrez le service audiovisuel du journal Vign'ette



A l'heure où la communication s'est largement digitalisée, le journal Vign'ette vous propose de **réaliser vos reportages vidéos** pour animer votre site Internet, vos réseaux sociaux, vos manifestations... avec **un contenu audiovisuel professionnel**.



Nathalie 06 28 06 16 70  
[contact@journalvignette.fr](mailto:contact@journalvignette.fr)

# A chacun son cépage !

Pour Marius, les vins de cépages Pays d'oc IGP se marient parfaitement avec la cuisine de « Maman » !



Le palmarès 2021 du Tour des Cartes Spécial Pays d'Oc IGP, destiné à récompenser les meilleures cartes des vins des établissements de la Région Occitanie, a été dévoilé le 18 octobre dernier au Domaine de Manse, siège de syndicat de l'IGP Pays d'Oc. Dans la catégorie « Restaurant de Chaîne », les lauréats sont les restaurants « Les Fils à Maman ». Le concept ? Des restaurants dans toute la France, où déguster une cuisine familiale et gourmande, un brin régressive. Situé 12, rue du Petit Saint-Jean dans le quartier Saint-Roch, l'enseigne de Montpellier joue la carte de la nostalgie jusqu'au bout. Une fois à l'intérieur, vous replongez directement en enfance : la décoration est totalement vintage avec des tables et des chaises d'écoliers en guise de mobilier, ainsi qu'un menu présenté sous forme de cahier de texte et sur tableau noir... Et pour parfaire l'ambiance rétro, les murs sont ornés d'objets et de personnages qui ont marqué les années 80 : Mcgyver, Starsky et Hutch, Candy et ou Goldorak flirtent avec les fameux mange-disques et minitels.

Mais n'en doutez pas, le restaurant « Les Fils à Maman », c'est avant tout un restaurant où réveiller ses papilles ! « Le restaurant revisite la cuisine de quand nous étions petits, avec une vraie touche de modernité et dans l'ère du temps. Les plats sont préparés à base de produits locaux et de saisons. Nous proposons

notamment le fameux cordon bleu maison, composé de poitrine fumée, de tomme de Lozère et de sauce aux champignons. Autre plat très prisé, le risotto de coquille au chorizo avec son filet mignon » souligne Marius Hoffmann, le gérant.

Côté vin, le restaurant n'est pas en reste. « La carte a été pensée pour accompagner au mieux les plats proposés. Nous avons certes une sélection de vins de toute la France, mais chaque enseigne propose également un large choix de vins locaux. A Montpellier, nous avons fait le choix de mettre principalement en avant les vins Pays d'Oc IGP, à travers une sélection de vins de cépage. Nous proposons ainsi la cuvée Pays d'Oc IGP 100% merlot, du domaine Albrères. Particulièrement subtile et gourmande, celle-ci s'accorde parfaitement avec les plats gratinés tels que le parmentier de canard. D'autres cépages tels que le viognier Pays d'Oc IGP du domaine Albrère se marient également très bien sur avec les poissons ou pourquoi pas avec les desserts tels que la brioche perdue au carambar » confie le gérant. On en a l'eau à la bouche !

 12 Rue du Petit Saint-Jean  
34000 Montpellier  
Ouvert 6j/7 (fermeture le lundi)  
04 67 60 60 71  
marius@lesfilsamaman.com ■

## ZOOM

# Femmes de caractÈRE : Diane Losfelt

À la tête du Château de l'Engarran depuis plus de trente ans, Diane Losfelt est bien plus qu'une femme d'affaires. Portrait d'une vigneronne passionnée au sens aigu du détail...

À Lavérune, aux portes de Montpellier, le Château de l'Engarran est une institution que Diane Losfelt chouchoute depuis 38 ans. Cette ingénieure agronome, qui fut la première femme administratrice au sein du syndicat de l'appellation Languedoc, a été nommée Vigneron de l'Année par le prestigieux Guide Hachette des vins 2021. Une distinction qui vient légitimer le travail de longue haleine mené de millésime en millésime. « Cette reconnaissance est un peu mon Graal, mon César. C'est une consécration qui vient couronner la régularité de mes vins et du travail entrepris » souligne la vigneronne.

Une assiduité et une détermination que lui a transmis Francine Grill, sa maman, car à l'Engarran, ce sont les femmes qui créent le vin depuis trois générations. Et bientôt depuis quatre, « car Emilie Grill, ma nièce, prendra bientôt la relève. Elle saura apporter son empreinte tout en s'inscrivant dans l'Histoire de l'Engarran » assure Diane Losfelt.

Et si à l'Engarran, les affaires sont principalement dirigées par les femmes, les hommes ne sont



jamais très loin... « Mon père m'a notamment donné le goût de l'effort et mon mari me soutient depuis plus de quarante ans. Il joue un rôle très important dans mon équilibre. Il est un véritable pilier et me permet de me réaliser pleinement dans ce métier parfois dévorant » confie-t-elle. Car pour Diane Losfelt, « être vigneronne n'est pas simple. C'est une vie qui va à mille à l'heure. Cela me convient parfaitement car j'aime quand ça pulse, même si j'apprécie aussi les moments

d'intense réflexion ». Ce métier exigeant impose d'ailleurs parfois, selon elle « de s'arrêter un temps, pour s'interroger, se remettre en question. Il est en effet pour moi fondamental de toujours vouloir mieux faire. Or cela impose de toujours douter. C'est d'ailleurs là ma faiblesse, car je suis parfois très critique vis-à-vis de mes vins et je me contente rarement du bien ».

Une rigueur qu'elle revendique d'ailleurs haut et fort. « Mon métier est avant tout un travail de

précision. Il faut être particulièrement consciencieux et investi. C'est en effet la somme de détails qui fait la différence ». Mais Diane est aussi une éternelle optimiste. « Pour moi rien n'est jamais fini. Tout n'est qu'éternel recommencement ».

**Son cépage préféré :** « J'aime beaucoup le primitivo qui est une variété de raisin noir originaire des Pouilles, région d'Italie. Il offre un grand jus parfois frais parfois très concentré avec un caractère intensément fruité. J'ai également une affinité particulière pour le mourvèdre, qui a une grande élégance ».

**Le vin qui lui ressemble :** « J'aime particulièrement la cuvée Adély en blanc, que j'ai créée. C'est un peu mon esprit que j'ai réussi à mettre en bouteille. Il s'agit d'un grand vin blanc, vinifié en barrique et élevé sur lies qui offre des sublimes notes d'ananas confit et ainsi qu'une bouche ample et fraîche ».

 Château de l'Engarran  
Route de Lavérune, D5  
34880 Lavérune  
04 67 47 00 02  
caveau.lengarran@orange.fr ■

# La brandade de Nîmes

La brandade est une spécialité de Nîmes à base de morue, un poisson pêché en Méditerranée. Zoom...

La brandade doit son origine à la Route du sel. Au 16<sup>e</sup> siècle, avant de partir pour une longue saison de pêche dans l'océan glacial arctique, les pêcheurs de toute l'Europe s'approvisionnaient en sel pour mieux préparer et conserver la morue. Pour payer, les négociants pratiquaient le "troc", méthode usuelle à cette période. C'est ainsi qu'à Aigues Mortes (Port de sel) des tonnes de morue se sont échangées contre des sacs de sel. Le marché de la morue devint alors très important dans le sud de la France et la consommation de ce poisson dans le bassin méditerranéen se développa largement, notamment en raison de sa longue conservation qui permettait d'affronter les "jours maigres".

## Une recette née à Nîmes

La petite histoire raconte qu'une nîmoise eut l'idée de broyer la chair de morue dans un mortier de pierre, de la délayer et de la mélanger à l'huile parfumée des garrigues environnantes. On appela ce nouveau plat "brandade", du mot "brandado", participe passé de "brandar" qui signifie "remuer" en provençal.

La première référence à cette recette remonte à 1788 dans "l'encyclopédie méthodique" de Höfler. Le plat y est décrit comme une poêlée de



merluce d'ail à laquelle on ajoute petit à petit de l'huile d'olive et qui "à force de bras doit se lier avec la pâte d'ail et l'huile d'olive", jusqu'à obtenir une sorte de crème.

## Un plat populaire

Au 19<sup>e</sup> siècle, cette préparation riche et savoureuse trouve très vite sa place dans les foyers jusqu'à devenir le plat principal des habitants du

Languedoc. La coutume étant de consommer du poisson le vendredi, les recettes de brandade se multiplient alors, encourageant certains établissements de restauration à proposer leur « brandade maison ».

C'est avec la naissance du métier de brandadier et la création de plusieurs maisons de fabrication, dont la maison Raymond, que la brandade devient une vraie spécialité nîmoise. Vous aurez l'envie et la

capacité de réussir, ou de modifier votre activité professionnelle de manière à ce qu'elle corresponde davantage à vos désirs.

A Nîmes, la brandade est fabriquée essentiellement par deux entreprises : l'entreprise Raymond qui commercialise les marques Raymond Geoffroy, Brandade Raymond, Casabel et Le Mazetier, et Les Ateliers du Moulin, qui fabriquent de façon artisanale une brandade vendue notamment aux Halles de Nîmes.

## Un plat local

Il serait abusif de parler de « terroir » pour la brandade... quoique... Cette recette est née de la rencontre entre trois ingrédients qui ne pouvaient se trouver réunis qu'à Nîmes : le sel marin récolté à cinquante kilomètres de là, dans les salins d'Aigues-Mortes, le merlu local remplacé plus tard par la morue, l'huile d'olive abondante ici... et c'est tout ! Car contrairement à ce que l'on pense généralement, la pomme de terre ne rentre pas dans la composition de ce plat ! ■

## HOROSCOPE

### Bélier



Vous aurez l'envie et la capacité de réussir, ou de modifier votre activité professionnelle de manière à ce qu'elle corresponde davantage à vos désirs.

### Taureau



Le temps sera à l'action, non à la réflexion. La chance sera de votre côté. Tout ce que vous entreprenez aura de grandes chances d'être mené à bon port.

### Gémeaux



Vous serez en pleine période de décisions. Demandez conseil à ceux qui vous ont toujours bien orienté.

### Cancer



Profitez de cette période pour vous lancer dans une qualification supplémentaire, pour apprendre des techniques nouvelles, dont vous pourrez récolter les fruits dans un avenir très proche.

### Lion



Ce sera le moment de faire de sérieux efforts voire de vous battre pour sauvegarder vos intérêts légitimes. Privilégiez les règlements à l'amiable.

### Vierge



Tout vous viendra dans la facilité. Des rebondissements inattendus jalonnent votre parcours en y apportant les changements souhaités.

### Balance



Quelques tensions dans votre vie professionnelle. De sérieuses divergences de point de vue vous empêcheront de prendre des décisions importantes.

### Scorpion



Reprenez certains projets personnels que vous caressez depuis longtemps, car ce mois de novembre se prêtera enfin à leur réalisation. Pas d'optimisme excessif cependant.

### Sagittaire



Il est probable qu'on tente de vous mettre des bâtons dans les roues. Ne perdez pas votre temps à fulminer. Cherchez plutôt à consolider davantage vos positions.

### Capricorne



Attention à votre franchise un peu brutale afin d'éviter des inimitiés inutiles. Vous aimez dire aux gens leurs quatre vérités sans les ménager, à vos risques et périls !

### Verseau



Vous ne supporterez aucune contradiction et aucune autorité. Vous ne voudrez agir qu'à votre tête, quitte à vous obstiner dans l'erreur. Reprenez-vous !

### Poissons



Vos belles motivations seront toutes comprises, et vos proches apprécieront votre profond désir de faire avancer vos projets ou votre carrière.

## SUDOKU

	7		4					
		9		1	3			6
		6			5	3		7
	6		1	3				2
	1			8			3	
5				9	2			8
3		7	2			1		
4				9	5		2	
					1			4

		2						9
	9		4	6	5			2
	7				2	8		1
	8		1					7
		6		8		1		
9					6			5
	4	7	3					8
	1		5	9	4			7
	2						4	



Vignette Journal Mensuel Est édité par : C dit viN - Ass. loi 1901

Adresse : Novel.ID - Ecoparc La Garrigue 1, rue du Moulin à Huile 34725 Saint-André-de-Sangonis SIRET : 83342515000012

Web : [www.journalvignette.fr](http://www.journalvignette.fr)  
 Email : [contact@journalvignette.fr](mailto:contact@journalvignette.fr)  
 Facebook : <https://goo.gl/NaHKAp>  
 Rédactrice en chef : Céline Bourgeois - 07 68 15 40 69  
 Communication / Photographie : Nathalie Savary - 06 28 06 16 70  
 Conception graphique : [www.ixelkhan.com](http://www.ixelkhan.com)  
 Impression : JF Impression  
 Diffusion : LR Communication

→ Solution des sudoku

8	7	2	6	4	9	3	1	5
1	3	4	2	5	8	9	6	7
6	5	9	1	3	7	4	8	2
5	9	6	8	2	4	7	3	1
3	1	7	9	6	5	2	4	8
4	2	8	7	1	3	5	9	6
2	6	3	5	9	1	8	7	4
7	4	5	3	8	6	1	2	9
9	8	1	4	7	2	6	5	3

9	4	7	5	2	8	1	3	6
3	2	6	7	1	9	8	4	5
5	8	1	6	3	4	2	9	7
7	1	9	8	6	3	4	5	2
8	6	2	9	4	5	7	1	3
4	5	3	1	7	2	6	8	9
1	9	8	2	5	7	3	6	4
2	3	5	4	8	6	9	7	1
6	7	4	3	9	1	5	2	8



# Toute l'actualité du vin... à retrouver sur Internet !



[www.journalvignette.fr](http://www.journalvignette.fr)

L'info à consommer sans modération  
...est GRATUITE aussi en ligne !

 @journalvignette

 @JournalVignette

Téléchargez sur votre smartphone ou tablette  
un LECTEUR DE QR CODE GRATUIT puis scannez  
l'image ci-contre avec cette application.  
Cliquez sur le lien qui s'affiche... magique !

