

Le Quattro Stagioni

De l'Association France – Italie du Cher

1^{er} trimestre 2026

N° 106 Inverno



L'édito du Président

AUGURI

2025 : une bonne année pour France Italie qui finit en beauté par une belle Assemblée Générale tenue devant une affluence record. Samedi 22 Novembre, 75 personnes ont assisté à la réunion et presque toutes ont participé ensuite au repas qui a suivi.

Je suis heureux de constater qu'en matière de fidélisation mon message a été bien entendu. La conquête n'est pas en reste : nous avons progressé de 38 adhérents en 2025 pour atteindre et comptabiliser 195 adhérents au jour de l'AG. Bravo et Merci à tous.

Bien sûr notre action ne s'arrête pas là et j'aimerais d'ores et déjà engager un nouveau défi : dépasser 200 adhérents ! et annoncer la performance à notre prochaine AG.

Je sais que la gestion d'un tel effectif -200- est plus « complexe » que celle du début de mon mandat (2017 : 48). Pour mener à bien cette aventure et faire en sorte que France Italie reste fidèle à ses engagements, **la confiance et la fidélité de tous**, adhérents et membres du bureau, **sont nécessaires**.

Bien sûr, tout cela repose sur nos activités régulières et ponctuelles que nous mènerons en 2026 avec tout l'enthousiasme et le dynamisme qui caractérisent les membres du bureau toujours prêts à faire vivre notre association (merci à eux).

Nous commencerons 2026 par fêter la **BEFANA dimanche 11 janvier** au Centre de loisirs de St Doulchard à partir de 14h30. Réservée aux adhérents, n'hésitez pas à vous inscrire pour faciliter l'intendance. D'autres fêtes, ateliers et animations d'actualité diverses, suivront. France Italie avance et avec elle, tous ses adhérents. Ensemble, faisons en sorte d'être encore plus nombreux. 2025 a été une année formidable pour France Italie. 2026 sera encore mieux !

Bonne Année 2026 ! **AUGURI !!!**

Jean-Charles



Sommaire

- P 2 – Activités passées.
- P 3 – Activités à venir.
- P 4 et 5 - La cuisine italienne et l'Unesco.
- P 6 – La bottega dei sali
- P 7 et 8 – La Toscane en vélo vintage.
- P 9 – Les traditions de Noël.
- P 10 – Quanto Inglese parliamo.
- P 11 – Recette.
- P 12 – Nous contacter.

Activités passées

. Du 28 septembre au 5 Octobre 2025 : Voyage en Emilie Romagne.

Des arcades de Bologne aux mosaïques étincelantes de Ravenne, chaque jour apporta son lot de découvertes. C'est non seulement le paradis des gourmets, comme Parme et Modène mais chaque étape est un voyage entre histoire médiévale et passion mécanique car c'est aussi là que battent les moteurs des voitures mythiques comme les Ferrari....

Si vous voulez en savoir plus sur ce voyage, rendez-vous sur notre site franceitalieducher.com



. 1^{er} Octobre : Accueil par la Mairie des collégiens venus de Forlì. France Italie y était.

. 22 novembre : **Assemblée générale** statutaire, suivie d'un repas qui a rassemblé 75 personnes. Le repas proposé par le traiteur était délicieux Les retours que nous avons eus étaient plutôt élogieux

1



Activités à venir

. Le dimanche 11 janvier : La Befana au Centre de Loisirs de St Doulchard.

A partir de **14 h 30**, les adhérents sont attendus pour célébrer le retour de la "gentille sorcière" qui, sous des dehors peu avenants, apporte des cadeaux aux enfants sages. Les adhérents de France Italie pourront déguster Asti et panettone et tenter leur chance au "juste poids" du panier garni.

. Le 14 janvier : projection du film "Bienvenue dans le sud" à la Mda et en février, le mardi 10

Plusieurs projets sont, actuellement, en préparation dont les dates vous seront communiquées ultérieurement : une conférence sur l'**Opéra** par Franco Lombardi, en mars, une **visite guidée** par Isabelle Renaud, de Bourges ou plutôt d'**Avaricum au temps de Gallo-Romains** mais aussi un atelier conversation "hors les murs".....

. Le 17 avril : visite culturelle. Au programme :

- Découverte de **Châteaufort** près de Bruère Allichamps. Les propriétaires nous accueilleront et nous présenteront le château et les travaux de rénovation qui ont été engagés et les activités de la ferme agrobiologique qui a été implantée sur les terres environnantes.
- Déjeuner prévu au restaurant le **Noirlac à St Amand**.
- L'après-midi : visite de **Drevant** qui est l'un des sites gallo-romains les plus importants et mieux conservés de la Région Centre, en particulier le théâtre qui est la pièce maîtresse. Construit au 1^{er} siècle, il pouvait accueillir jusqu'à 5000 spectateurs. Drevant possède aussi un patrimoine médiéval et fluvial avec le canal de Berry.



. Le 9 mai, la journée de l'Europe.

. En juin, le Village italien revient à Bourges.

. **Deux voyages en Italie** sont en préparation, le Piémont et les Abruzzes. Les dates vous seront communiquées bientôt.

Elisabeth

La cuisine italienne : un art de vivre reconnu par l'UNESCO

Quand, depuis 2003, l'UNESCO a décidé de ne pas protéger seulement les monuments et paysages mais aussi « le savoir-faire », aucune cuisine d'un pays n'était rentrée dans la liste de l'UNESCO mais seulement des pratiques de cuisine originale comme par exemple « le repas gastronomique français »

C'est dire que ce choix de faire rentrer la cuisine italienne dans le patrimoine immatériel de l'UNESCO a rempli de joie et d'orgueil nos cousins transalpins.

Imaginez une main qui tourne lentement le ragù, une nappe blanche qui n'attend que ses éclats de sauce ou ses tâches de vin, une grand-mère qui propose du parmesan comme on offre de la joie. C'est là, dans ces gestes ordinaires et obstinément tendres, que bat le cœur de la cuisine italienne. Et c'est ce cœur, plus que n'importe quelle recette, que la cuisine italienne a été reconnue par l'UNESCO le 10 décembre 2025 à New Delhi.

La candidature ne célèbre ni un plat ni une prouesse technique, mais **un rituel**, un héritage vivant. Le dossier présenté à l'UNESCO — « *La cuisine italienne, entre durabilité et diversité bioculturelle* » — raconte une mosaïque de traditions où la table devient une scène de vie : choix minutieux des ingrédients, respect des saisons, convivialité du repas, transmission presque chorégraphique des gestes. Une cuisine, oui,

mais surtout **une manière d'aimer, de se souvenir, de se rassembler.**

Cette aventure est née il y a trois ans dans les bureaux de *La Cucina Italiana*, une revue fondée en 1929, qui perçoit avant tout le monde que la force de la table italienne n'est pas dans une orthodoxie du goût, mais dans une biodiversité généreuse, joyeusement indisciplinée.

Les scientifiques qui pilotent aujourd'hui le dossier, l'historien de l'alimentation Massimo Montanari et le juriste Pier Luigi Petrillo, décrivent une cuisine qui refuse les hiérarchies : du hameau à la métropole, des « trattorie » familiales aux tables étoilées, chaque territoire apporte sa tesselle à la grande mosaïque nationale.

En réalité, la cuisine italienne réunit bien plus que les 60 millions d'Italiens vivant dans la péninsule. Elle parle aussi aux 80 millions d'Italiens d'ailleurs, et à tous ceux — innombrables — qui, d'un bout à l'autre du monde, reconnaissent dans une assiette de « pasta » une part de leur propre émotion.

Mais recevoir l'aval de l'UNESCO ne devra pas être un simple ruban bleu à accrocher sur le tablier de la Nation. Ce sera un engagement à protéger un patrimoine vivant, à soutenir la recherche, à encourager familles et communautés à conserver ce lien fragile entre mémoire, terroir et transmission.



Un défi aussi : ne pas figer la cuisine des sentiments dans un cadre trop étroit. La laisser respirer. Continuer à ajouter des gestes, à raconter des histoires, à inventer sans trahir.

La table italienne n'est pas un musée. C'est un lieu où l'on rit, où l'on discute, où l'on se chahute, où l'on vit, une culture qui se savoure, se partage, se réinvente.

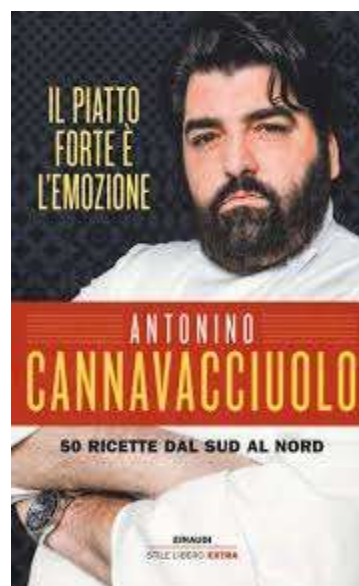
Et comme il ne pourrait pas en être autrement, donnons la parole et la conclusion à deux grands chefs italiens qui ont soutenu la demande de reconnaissance de la gastronomie italienne devant l'UNESCO

MASSIMO BOTTURA « je voyage beaucoup et je vois les autres cuisines étrangères et je peux vous assurer que la nôtre n'a pas

d'équivalent dans le monde. C'est vrai que c'est la somme de centaine de micro-cuisines, mais de toute façon, un cuisinier ou une rezdora (femme dépositaire et passeuse de la tradition culinaire de Modène) prépare la nourriture avec un amour qui n'a pas de rivaux. La somme de tous ces rites collectifs est l'âme de la cuisine italienne.

Le plus populaire cuisinier italien ANTONIO CANNAVACCIUOLO est lui aussi très enthousiaste. « C'est un grande réussite et l'apogée d'un parcours qui a commencé bien avant nous. Chaque clocher, chaque tour, chaque village a un produit, une recette et tout change tous les 15 kilomètres mais toujours avec le même amour de la cuisine.

Daniel



La bottega dei sali e tabacchi

I sali



Amarcord, quand j'étais enfant, dans l'après guerre
....j'aimais bien, le matin, aller avec ma grand-mère acheter du sel à la boutique dei "sali e tabacchi". A cause du fisc, le sel était taxé et vendu uniquement dans ces boutiques.

A l'entrée de la boutique, à côté de la porte, il y avait "una machinetta" jaune, comme les distributeurs de chewing-gum actuels. On mettait une pièce de 10 lires dans la "machinetta", on tournait une poignée et il sortait "una figurina" de cycliste. Puis après les cyclistes il y a eu les footballeurs. C'étaient les premières images Panini ! Elles étaient de la taille d'une main, en papier cartonné. "La figurina" n'était pas une photo comme maintenant, mais le dessin fidèle du portrait du sportif. Tous les enfants en possédaient des paquets qu'ils gardaient précieusement. Ces images servaient à des échanges pour les collections mais surtout pour différents jeux, comme celui qui consistait à lancer des images contre un mur et le propriétaire de l'image la plus proche du mur ramassait toutes les images des autres enfants.

Passée l'entrée, tous les "sali e tabacchi" étaient identiques. Dans une lumière blafarde, il y avait en face de la porte, un comptoir avec de chaque côté deux vitrines. Dans ces vitrines étaient entreposés des sacs de bonbons, des boîtes de chocolats, des imprimés, des stylos. Entre les deux vitrines, le comptoir était sans rien. C'est là que se tenait le commerçant. De chaque côté de l'entrée, à hauteur de ceinture, il y avait une étagère. Sur chaque étagère, il y avait des petites boîtes grises en plastique qui contenaient une éponge orange toujours mouillée. En dessous des étagères, à chaque coin de la pièce, il y avait une corbeille à papiers en fil de fer.

Rien n'était dû au hasard, chaque objet avait un but bien défini. "Nella bottega dei sali e tabacchi" en plus du sel, on pouvait acheter des timbres et aussi des feuilles de papier qui, une fois écrites, se pliaient en forme d'enveloppe et pouvaient être expédiées telles quelles.

Le commerçant les tenait dans un classeur sans âge, qu'il rangeait toujours sous le comptoir. On ne léchait jamais les enveloppes pour les fermer, ni les timbres pour les coller. A la place, on prenait sur les étagères une des petites éponges orange et avec on mouillait la bande collante.

C'est aussi ici qu'on pouvait acheter un billet de "la loteria di Merano", la loterie nationale italienne. Mais surtout c'est ici que l'on remplissait les bulletins du Totocalcio.

Si le matin on voyait quelques femmes venir chercher leur sel, l'après-midi, c'était le royaume du football. Chacun s'installait devant l'étagère et remplissait son bulletin en commentant ses prévisions que contestait le voisin.

"X X 1,
ma no, ma no, domenica la Juve vince, dunque X X 2...."

Et on recommençait, sans fin, les bulletins que l'on froissait et jetait dans les corbeilles à papiers. La discussion commençait en début d'après-midi et se terminait tard le soir, mais avec un défilé permanent de participants qui n'étaient jamais les mêmes du début à la fin. Mais quelle importance, le principal n'était-il pas de savoir si dimanche "la Juve vince, si o no ? uno o duè ?"

Amarcord, si amarcordque dans les échanges entre gamins, "una figurina di Coppi valeva dieci figurine degli'artri corridori". Mais, "la figurina di Coppi" était rare, très rare, comme celle de Bartali et il fallait beaucoup de patience pour en trouver une.

Guy

La Toscane en vélo vintage



L'Eroica est une épreuve cycliste mythique qui se déroule chaque année à Gaiole in Chianti, en Toscane (Italie). Née en 1997, cette manifestation est une célébration du vélo vintage, des paysages toscans et de l'esprit d'aventure.

Origine et esprit : L'Eroica a été créée par Giancarlo Brocci et une poignée de passionnés. L'idée était de recréer l'ambiance des courses cyclistes d'autrefois, en roulant sur des vélos anciens (avant 1987), vêtus de maillots en laine, sur les célèbres course « strade bianche » (routes blanches) de Toscane. L'événement attire aujourd'hui des milliers de cyclistes du monde entier.

Lors de ce week-end, il y a un salon dédié au vélo vintage, un concours d'élégance.....



Le coq noir est le symbole de la région du Chianti

L'épreuve propose plusieurs parcours de difficulté variable, adaptés à tous les cyclistes :

- **Passeggiata Valle del Chianti** : 46 km, idéal pour une balade parmi les vignobles.
- **Corto Gallo Nero** : 81 km, environ 4 heures de vélo, avec des ravitaillements typiques (ribollita, Chianti, charcuterie).
- **Crete Senesi** : 135 km, plus exigeant, traversant des paysages lunaires et des villages médiévaux.
- **Lungo** : 209 km, le parcours le plus épique, avec plus de 4 000 mètres de dénivelé et jusqu'à 15 heures d'effort.



La carte de route

Ambiance et tradition : L'Eroica se distingue par son ambiance unique : ravitaillements gastronomiques (spécialités toscanes, vin Chianti), paysages à couper le souffle, et une communauté de passionnés. L'événement a lieu le premier week-end d'octobre, avec des départs échelonnés sur deux jours selon la difficulté des parcours.

L'Édition 2025 : Pour 2025, les inscriptions ouvrent en décembre 2024, avec des places limitées. Les parcours les plus longs ont lieu le samedi 4 octobre, les plus courts le dimanche 5 octobre.

Voilà l'aventure qu'a vécu, pour la deuxième fois, un couple d'adhérents, les 4 et 5 octobre derniers. Arnaud a choisi le grand tour de 210 km et son épouse, celui de 40 km. Il nous a livré ses impressions personnelles : " J'adore cette ambiance vintage (nous faisons depuis presque 10 ans la rando vintage de Saumur (Anjou Vélo Vintage), l'Italie, sa gastronomie, les italiens et les paysage de la Toscane : Donc je suis un homme heureux.

Arnaud

Mais, cet homme heureux a déjà participé, en 2021, à l'**ALPI 4000** qui est une aventure cycliste inoubliable à travers des paysages spectaculaires des Alpes et des Dolomites dont voici le tracé. Bravo, Arnaud, pour avoir réalisé cet exploit hors normes.



Noël du nord au sud de l'Italie : Les traditions régionales



La brusa la vecia

Du nord alpin au sud méditerranéen, chaque territoire a développé des rituels et des coutumes qui se transmettent de génération en génération, créant un patrimoine de diversité au sein de l'unité.

Italie du Nord : Entre sacré et profane

Trentino Alto Adige : (Trentin-Haut-Adige) :

Les marchés de Noël transforment les villes en villages de contes de fées avec des étals vendant de l'artisanat local et du vin chaud qui réchauffe les soirées fraîches. Le "Krampus", figure démoniaque accompagnant Saint Nicolas, apporte une touche de mystère aux vallées alpines.

Lombardia :

On y perpétue la tradition de Giöbia, le feu de joie de l'Épiphanie où l'on brûle une marionnette féminine pour conjurer le mauvais sort.

Piemonte :

La Befana arrive avec des « Befanotti », des douceurs traditionnelles que chaque famille prépare selon des recettes transmises de génération en génération.

Veneto : (La Vénétie)

La Vénétie célèbre "Nadal" avec la « **Brusa la vecia** », des feux de joie qui illuminent la plaine du Pô la nuit de l'Épiphanie.

Friuli-Venezia Giulia : (Frioul-Vénétie Julienne) :

Dans le Frioul-Vénétie Julienne, le "Panevin" allume des feux divinatoires qui prédisent le cours de la nouvelle année en fonction de la direction de la fumée.

Abruzzo : (les Abruzzes) :

Les bergers descendent encore des montagnes avec leurs troupeaux pour recréer l'atmosphère de la Nativité.

Sud et îles : chaleur méditerranéenne

Campania : (La Campanie) En Campanie, la **crèche de San Gregorio Armeno** est une tradition qui se renouvelle chaque année avec de nouvelles figurines représentant des personnalités célèbres et des événements d'actualité.

Puglia : (les Pouilles) :

On célèbre l'Épiphanie avec les "Fanove", des feux de joie qui illuminent les plages la nuit du 1er novembre, tandis qu'en Calabre, la **'Ndocciata di Agnone** voit défiler des centaines de torches dans les rues, formant une procession de lumière et de feu.

Sicilia :

Italie centrale : entre Rome et traditions rurales

Lazio : (le Latium) :

On y vit Noël avec une intensité particulière : Rome devient le centre du christianisme mondial avec la messe de minuit à Saint-Pierre et la bénédiction Urbi et Orbi. Les églises romaines installent des crèches artistiquement décorées qui attirent des fidèles du monde entier.

Toscana :

La Toscane perpétue ses traditions rurales avec la "Veglia", ces soirées passées dans les étables à raconter des histoires et à préparer des gâteaux pendant que les animaux se reposent.

Umbria : (Ombrie) :

La tradition des « Canti della Stella » voit des groupes de chanteurs aller de maison en maison, apportant des vœux et recevant des cadeaux.

Le Marche : (Les Marches) :

La région des Marches conserve la tradition du "Focaraccio", un grand feu de joie allumé la veille de Noël sur les places des villes.

En Sicile, Noël se transforme en une explosion de saveurs : des cannoli aux pâtisseries aux amandes, chaque ville a ses spécialités. L'Opera dei Pupi, quant à elle, raconte des histoires de Noël à travers le théâtre traditionnel sicilien.

Sardegna : (La Sardaigne)

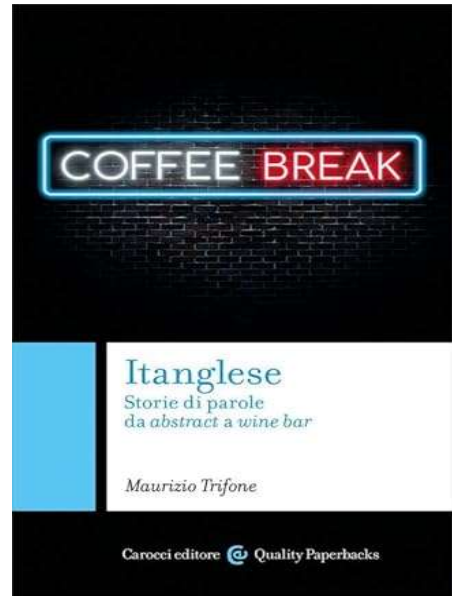
Elle perpétue d'anciennes traditions telles que les « Mutos », masques démoniaques qui errent dans les villages pendant les fêtes, tandis que des douceurs comme les « Amaretti di Oristano » embaument les maisons d'amandes et d'agrumes.

Annie

QUANTO INGLESE PARLIAMO E PERCHE LO FACCIAMO ?



Maurizio Trifone



Ma perché dobbiamo dire « abstract, fashion, food, feedback, coffee break, flop, location? Ecc...

Per ognuna di queste parole c'è una quantità enorme di parole italiane corrispondenti che suonano benissimo, che potremmo adoperare benissimo.

Allora vi devo dire due cose su questo.

La prima è questo : nell'altro secolo quando andava di gran moda la musica, l'opera lirica italiana, gli stranieri adoperavano quando parlavano di musica, parole italiane. Significava che l'italiano nel campo musicale era dominante. Il fatto che noi siamo costretti ad operare- costretti no- costretti poi- pero'

non possiamo farne a meno di parole anglosassoni per tutto ciò che riguarda la

terminologia più o meno tecnica. Significa che siamo schiavi della tecnologia straniera. E' un segnale inequivocabile, perché dire « fashion » invece di moda è insensato.

La seconda cosa è che è uscito un bel libro di Maurizio Trifone intitolato ITANGLESE, libro pubblicato da Carocci, un editore molto serio che fa proprio l'elenco di queste parole. Non prende posizione. Non dà un'indicazione. E' come è un dizionario insomma, di parole di questa nuova lingua orrenda, che si chiama ITANGLESE, e che mescola l'italiano con l'inglese. Non ce ne libereremo mai purtroppo perché il dominio del mondo da questo punto di vista è in mani anglosassoni.

Giorgio DELL'ARTI – Giornalista storico

Texte proposé par Jean Charles

Le minestrone



Le minestrone en italien signifie grosse soupe, souvent avec une connotation un peu péjorative, comme quelque chose de simple, on l'on met un peu de tout. C'est un plat frugal, du paysan (et son potager) essentiellement une **soupe de légumes** (qui changent au fil de saisons et des régions) et très souvent de **légumineuses** (haricots blancs, coco rouges ou pois chiches). À laquelle on ajoute des protéine (du **jambon**, de la pancetta voire l'os de jambon ou que du lard) et un **féculent** (au-delà de la pomme de terre qui est présente est très petite quantité) : **pain dur, pâtes ou riz**.

C'est une préparation qui change selon les saisons et qui est diffusée pratiquement dans toute l'Italie (un peu plus dans certaines régions comme la Toscane, la Lombardie, le Latium et moins en Campanie ou en Sicile par exemple. Cette soupe de légumes est encore meilleure le lendemain.

Pour 4 à 6 personnes – Temps de cuisson : 40 ‘

- 100 g de Pancetta (sans couenne, coupée en dés)
 - 2 oignons (épluchés et coupés en dés)
 - 1 gousse d'ail (hachée)
 - 2 carottes (épluchées et coupées en dés)
 - 4 branches de céleri (épluchées et coupées en dés)
 - 250 ml de purée de tomates
 - 1 boîte de tomates
 - 0,75 l de bouillon de légumes
 - 1 cc d'origan
 - 1 morceau de croûte de parmesan (ou un morceau de 50 g de parmesan)
 - 50 g de haricots verts
 - 100 g de pâtes pour soupe (par exemple Caserecce)
 - 1 courgette (coupée en dés)
 - 200 g de haricots blancs (cuits)
 - 1/2 bouquet de persil (haché)
 - 10 branches de basilic
 - 6 cs d'huile d'olive
 - 4 cc de parmesan (râpé)
 - Sel - poivre
1. Dans une grande casserole, faites revenir la Pancetta avec les oignons, l'ail, les carottes et le céleri pendant 5 minutes.
 2. Déglacez le mélange avec le bouillon, ajoutez la purée et le contenu de la boîte de tomates. Incorporez l'origan et le morceau de parmesan, puis laissez mijoter. Salez si nécessaire.
 3. Après 20 minutes, ajoutez les haricots verts et les pâtes dans la soupe.
 4. Après 10 minutes supplémentaires, ajoutez les haricots blancs précuits et les dés de courgette. Portez de nouveau à ébullition, incorporez le persil et retirez du feu.
 5. Servez la soupe dans des assiettes et garnissez de basilic, quelques gouttes d'huile d'olive, de parmesan râpé et de poivre fraîchement moulu. Bon appétit.

Nous contacter

Le Président : Jean Charles LABOMBARDA jc229@outlook.com
Le Trésorier : Daniel ZANICHELLI dzanich@gmail.com

● Pour écrire au journal :

Association France Italie Maison des Associations - 28 rue Gambon - 18000 BOURGES

● Le Comité de Rédaction est à votre disposition.

N'hésitez pas à prendre contact avec ses membres pour soit leur adresser des articles que vous souhaiteriez voir paraître dans le bulletin, soit pour leur donner votre avis, soit pour dire comment vous avez ressenti ce dernier numéro.....

Elisabeth Morin Muzzolini : family.muzzolini@wanadoo.fr

Jean Charles Labombarda : jc229@outlook.com

Daniel Zanichelli : danielzanichelli@franceitalieducher.fr

● Sur le Web :

franceitalieducher.com

Le but de ce site est de faire connaître notre association et nos activités.

Vous pouvez aussi consulter les sites d'autres associations comme la nôtre, dans la région :

Amicale Italiana Anjou : www.amicaleitalianaangio.free.fr

Actfi da Blois : www.acfida41.com

Acorfi Orléans : www.acorfi.asso.fr

Dante Alighieri Orléans : www.dante-orleans.net

Dante Alighieri Tours : www.dante.alighieri.tours



Venez nous rejoindre !

Comment vous donner envie de nous rejoindre au sein de l'Association France-Italie du Cher ?

Ce ne sont pas les arguments qui nous manquent... Mais l'espace ! Les raisons d'aimer l'Italie, sa culture, ses villes et ses paysages, ses créations, sa langue, ses habitants célèbres ou anonymes, ses produits connus de tous ou secrets, son histoire, sa musique, sont tellement nombreuses qu'on ne saurait en choisir quelques unes de peur d'oublier les autres. Ainsi, nous sommes convaincus que vous avez, certainement, au moins une raison, au fond de votre cœur, et ce qui vous manque est peut-être simplement l'occasion de la faire sortir au grand jour.

Avec les pages de ce journal, nous avons essayé de vous donner l'occasion de franchir à votre tour le Rubicon et venir nous rejoindre, ne serait-ce qu'en rêve, de l'autre côté des Alpes. Les Italiens ne sont-ils pas, au fond, que des Français de bonne humeur, comme l'a dit Jean Cocteau ?

Et pour nous rejoindre, il ne vous reste plus qu'une étape : remplir le bulletin d'adhésion que voici.

Pour cotiser à l'Association, envoyez ce bulletin accompagné de votre chèque libellé au nom de France-Italie à Daniel Zanichelli 2 rue Jean de Villages 18000 Bourges

Bulletin d'adhésion annuelle à l'Association France Italie du Cher

Nom..... Prénom.....
Adresse.....
@..... Tél

☐ Cotisation individuelle : 20 €

Cotisation couple : 30 €