

# Maison de Champagne Mercier

**Lundi 31 mars 2025**



Lors de notre arrivée à Reims nous nous sommes rendus à la Maison Mercier à Epernay.

Cette visite est découpée en trois temps :

- le visionnage d'une courte vidéo explicative sur le champagne Mercier,
- la visite des crayères (18 kms) en petit train à l'aide d'un audioguide,
- pour terminer une dégustation de 2 champagnes

Mercier ( blanc de noir, rosé ).

La Maison Mercier devient connue en 1889 grâce au foudre contenant 200.000 bouteilles tiré par 24 bœufs de Reims à Paris et qui a remporté le 2ème prix à l'Exposition Universelle.

La Maison Mercier possède l'une des plus grandes crayères de France, composée de 47 galeries de 18km de long, construite en 6 ans (1871-1877). Elle se situe 30 mètres sous terre. Il y fait 10° degrés toute l'année et le taux d'humidité est de 90%.

Ce n'est pas une maison de viticulteurs, ils ont des partenaires qui fournissent les raisins, ensuite Mercier assemble et réalise toute la fin du processus jusqu'à la vente.

La conception du champagne se fait en 8 étapes :

1. La Vendange : les raisins (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) sont récoltés à la main, comme l'exige la réglementation champenoise.

2. Le Pressurage : les raisins sont pressés délicatement pour extraire le jus sans coloration des peaux.

3. La Première Fermentation : le moût est mis en cuve inox pour une fermentation alcoolique, transformant les sucres en alcool.

4. L'Assemblage : c'est l'étape clé du style Mercier. Les œnologues assemblent différents crus, cépages et vins de réserve pour obtenir une cuvée équilibrée et fruitée.

5. La Seconde Fermentation en bouteille (Méthode Champenoise) : après ajout de levures et de sucre, le vin subit une seconde fermentation en bouteille, créant les bulles caractéristiques du champagne.

6. Le Vieillissement en Cave : les bouteilles reposent dans les caves creusées à 30 mètres sous terre, sur des kilomètres de galeries. Mercier est réputé pour ses caves accessibles en petit train touristique.

7. Le Remuage et le Dégorgement : les levures mortes sont progressivement déplacées vers le goulot par remuage, puis expulsées lors du dégorgement.

8. Le Dosage et le Bouchage : un dosage (ajout de liqueur d'expédition) ajuste le style du champagne (brut, sec, demi-sec). Enfin, la bouteille est bouchée et prête à être commercialisée.



# Verdun

## La rencontre avec Clémence:

Le mardi matin, nous sommes allés à l'office du tourisme de Verdun pour aller récupérer notre pique-nique et rencontrer notre super guide CLEMENCE. Elle a 33 ans. Elle est originaire de la Meuse dont elle en garde un fort accent et de très belles expressions. Elle est guide touristique sur les champs de bataille de Verdun, ainsi qu'au musée de la Bière de Stenay. Clémence arborait deux jolies couettes, une robe bordeaux en accord avec ses chaussures et son sac. La voix de Clémence a su nous bercer durant tout le périple. Grâce à elle, nous avons découvert Verdun : le fort de Vaux, les villages détruits, l'ossuaire de Douaumont, le cimetière adjacent ainsi que la citadelle . Nous voulons lui rendre hommage car elle est passionnée et a très bien su partager son attachement à ce lieux chargés d'Histoire.





## Le Fort de Vaux:

Sur le chemin du fort, nous avons pu apercevoir les stigmates de la guerre recouvertes d'une forte végétation. Les lieux pâtiennent encore des 60 millions de bombes lâchées sur Verdun, ce qui fait environ six obus au mètre carré. On peut constater que les arbres sont fins, plus d'un siècle après le drame. Ils ne poussent plus normalement car une forte pollution des sols demeure.



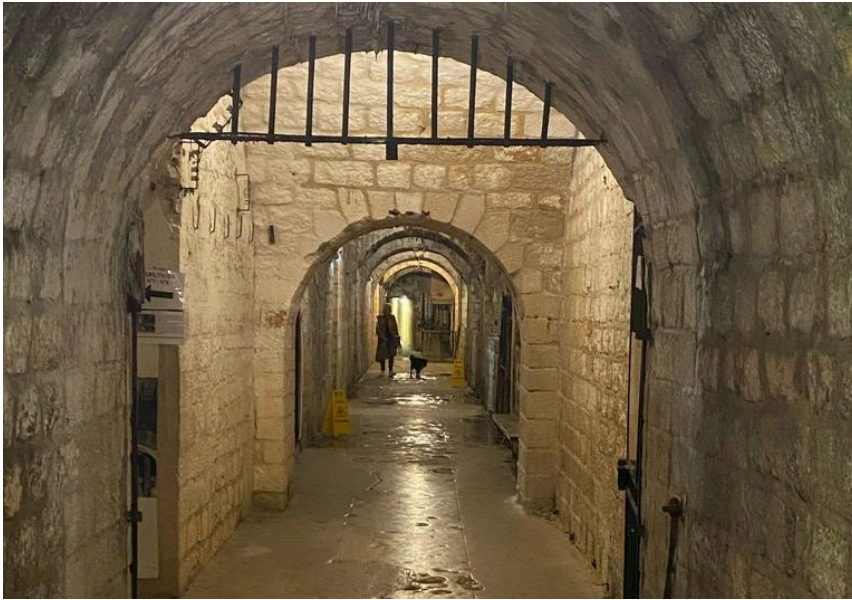


La construction du Fort de Vaux a commencé en 1881 et s'est terminée en 1884.

Par la suite, il a été modernisé et renforcé en ajoutant une couche de sable et de béton et des canons.

Nous sommes rentrés dans le Fort par une entrée secondaire, car l'entrée principale menace de s'effondrer. Clémence nous a montrés une carte représentant la quarantaine de forts autour de Verdun.





Dans un second temps, nous avons visité un dortoir où nous avons pu comprendre et ressentir les conditions de vie des soldats qui dormaient à même les planches et en temps de guerre parfois à cinq par lit.



L'air était irrespirable car les aérations avaient été condamnées pour éviter les gaz moutarde envoyés par les Allemands. A ce gaz se rajoutaient les odeurs des latrines, de transpiration, de putréfaction, de tabac. Les soldats étaient rationnés à 25 cl d'eau par jour pour la toilette et pour boire c'était une eau de pluie filtrée de façon très spartiate. La filtration se passait en deux étapes, la première dans des graviers et la seconde dans du charbon.

Ensuite, nous sommes allés voir la petite infirmerie qui ne pouvait contenir que six blessés, surmontée d'une salle d'opération. L'opération la plus réalisée était l'amputation sans anesthésie, avec un bâton de bois entre les dents et un verre d'alcool artisanal. Le membre était coupé à la scie. L'amputation était considérée comme une bonne blessure, car cela permettait aux soldats de ne pas retourner sur le champ de bataille.



Ensuite, nous sommes allés voir le poste du commandant Raynal et sa chambre où il était seul avec un vrai matelas.



**Le 2 juin 1916**, une offensive allemande commença sur le fort de Vaux, pilonnant l'édifice avec de l'artillerie lourde, ce qui provoque un éboulement et ouvre une brèche. Par la même occasion, les latrines et les réserves d'eau se déversent dans le fort. Aussitôt, les Allemands y pénètrent et une bataille au corps à corps de six jours s'engage.

Les communications étant coupées, le commandant Raynal envoie son dernier pigeon, nommé Vaillant, pour prévenir le commandement général, qui tente une

offensive sans succès dans la journée.

Le 7 juin 1916 à 6h30 du matin, les soldats français se rendent aux Allemands. Ces derniers leur rendent hommage en leur faisant une haie d'honneur, saluant ainsi leur courage. Ce moment fut très émouvant car nous avons ressenti la souffrance, la peur, les cris de ces soldats sacrifiés ainsi que leur courage devant l'ennemi. Cette visite nous a fait toucher du doigt la réalité humaine et tragique du conflit.



## **Le village de Fleury de Douaumont (village détruit) :**

**Le midi, nous avons mangé au Mémorial. Ensuite, nous avons marché dans le village de Fleury, un village "mort pour la France".**

Il ne reste du village que des stèles indiquant l'emplacement des anciennes maisons et commerces.

Un monument aux morts et une chapelle ont été construits pour permettre le recueillement et garder la mémoire du lieu.

Autrefois vivant, le village est aujourd'hui jonché de trous d'obus, ce qui donne au paysage un aspect lunaire.







## Ossuaire de Douaumont :

**L'ossuaire a été construit à l'initiative de l'évêque de Verdun, Charles Ginisty, après s'être rendu sur les sites de la bataille de Verdun.**

Il considérait que les morts n'avaient pas leur place au milieu des champs. Il parcourut le monde à la recherche de financements.

En 1920, la première pierre fut posée par le maréchal Pétain, et l'ossuaire fut inauguré en 1932.

Lorsque nous sommes arrivés, nous avons remarqué la forme du bâtiment : une épée plantée dans le sol, comme symbole de paix.

À travers les vitres donnant sur le sous-sol, nous avons pu observer les ossements de 130 000 soldats dont l'identité n'a jamais été retrouvée. Ce fut là-encore un moment très fort, voire difficile.

Nous sommes ensuite entrés dans le monument pour visionner le film *Verdun, des hommes de boue*.

Ce documentaire de 20 minutes nous a plongés dans le quotidien difficile des soldats pendant la bataille de Verdun en 1916.

Dans un second temps, nous avons découvert la nef. L'ambiance y était pesante, renforcée par les vitraux rouges et le silence qui y régnait.

Les noms de soldats français et allemands étaient inscrits sur les murs et les plafonds.

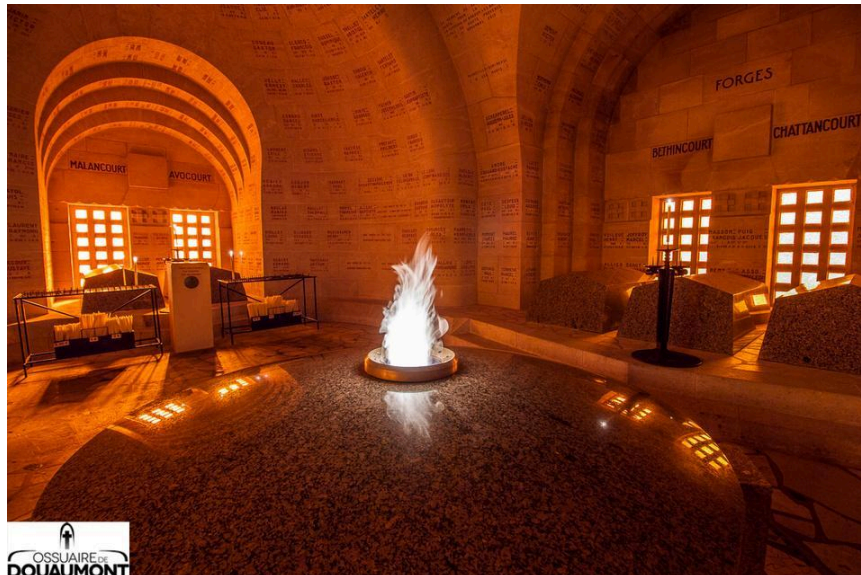
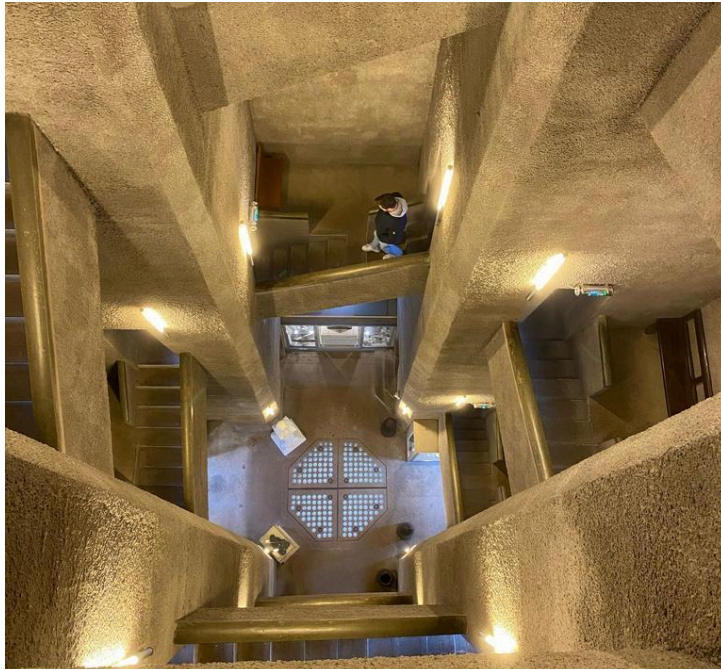
Nous avons poursuivi la visite dans la chapelle, construite à l'intérieur du monument.

Puis, nous sommes montés dans la tour, d'où nous avons pu observer Verdun et ses alentours, notamment le cimetière militaire.

Là-bas, les tombes des soldats français étaient représentées par des croix blanches.

Il y avait aussi des tombes musulmanes, reconnaissables à leurs stèles blanches orientées vers La Mecque, ainsi que deux tombes juives, placées de part et d'autre du cimetière.





**Pour terminer la visite de Verdun, nous nous sommes rendus à la citadelle souterraine, dont la construction a commencé en 1674.**

Pendant la Première Guerre mondiale, elle servait de lieu de commandement et de refuge pour les soldats.

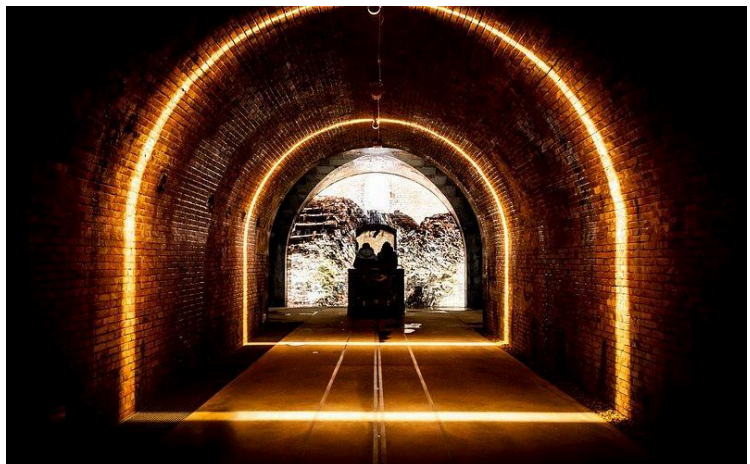
Pour réaliser la visite, nous sommes montés dans des wagonnets et avons mis des casques de réalité augmentée.

Nous avons suivi l'histoire d'un groupe de soldats revenant du front. Nous avons assisté au choix du Soldat inconnu, ainsi qu'à la visite du président de la République, qui a remis des médailles de ses propres mains pour saluer le courage des soldats.



Ensuite, nous avons découvert la vie à l'intérieur du fort, notamment la boulangerie, où l'on produisait plus de 40 000 pains par jour.

Malheureusement, à la fin de l'histoire, les soldats que nous avons suivis ont été renvoyés au front... où ils ont perdu la vie.



## Maison Braquier – Fabricant de dragées artisanales

**Mardi 01 Avril 2025**



Grâce à Clémence, nous avons fini la journée par la découverte surprise d'une usine de dragées artisanales, située à Verdun.

En 1783, est créée la première Maison Braquier. L'usine se trouve dans le château de Coulmier, ancien village des évêques de Verdun. Elle a été détruite pendant la bataille de Verdun en 1916 et a été reconstruite en 1920.

C'est la dernière fabrique de dragées artisanales en France. Les produits phares sont les dragées aux amandes et au chocolat. Cependant, l'offre s'est diversifiée, ils ont créé la dragée pâte de fruit, nougatine, ou encore des spécialités de chocolat telles que la Léontine ou l'obus Braquier.

Leurs amandes proviennent d'Avola (en Italie) et d'Alicante (en Espagne). Les amandes d'Avola sont les meilleures au monde, leur forme plate correspond bien à la fabrication des dragées. Les amandes d'Alicante ont une forme moins plate, il s'agit de la variété longuelle. Leur chocolat provient de Côte d'Ivoire (70%).

Au cours d'une vidéo de présentation, nous avons découvert les étapes de la fabrication des dragées.

Pour la fabrication des dragées amandes, il faut d'abord réaliser un

gommage des intérieurs. Celui-ci est réalisé à base de gomme arabique (à base d'acacia) et de sucre. Il est utilisé pour mouiller les amandes en les répartissant de manière à ce que leur surface soit complètement recouverte d'une pellicule de sirop.

Ensuite on sèche les amandes avec un sirop contenant de la gomme arabique en poudre pour éviter que l'huile des amandes ne migre vers l'extérieur.

La seconde étape est le grossissage qui consiste à recouvrir le noyau d'une couche de sucre. On utilise un sirop de sucre de concentration relativement élevée. Ce sirop est versé manuellement sur les amandes dans les turbines en mouvement. L'évaporation de l'eau est

facilitée par le chauffage de la turbine et le soufflage d'air froid à la surface (l'étape dure 1 journée).



Enfin, on procède au lissage qui est destiné aux dragées. On obtient cet aspect de porcelaine c'est-à-dire une surface parfaitement lisse en effectuant des « charges » avec un sirop de sucre de faible concentration. Cette opération est effectuée à froid. Le sirop est aromatisé à la vanille le plus souvent et coloré avec un colorant alimentaire réglementé.

La Maison Braquier produit également des dragées argentées et dorées (24 carats) recouvertes de poudre d'argent ou d'or, cette opération est réalisée dans des turbines de verre. Le prix de ces dragées est à la hauteur des matières premières utilisées (80€ pour 1 dragée en or).

La visite s'est achevée par la boutique multicolore de l'usine où les plus gourmands se sont régalés.



## Restaurant d'application



**Mardi 01 avril 2025**

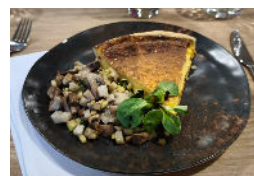
Le mardi 1er avril au soir, nous avons dîné au restaurant d'application du lycée Etienne Oehmichen à Châlons.

Nous avons été accueillis par M. Wendling (DDFPT) qui nous a d'abord fait visiter les locaux (les cuisines, puis les chambres d'hôtel d'application et enfin nous nous sommes installés dans la salle de restaurant).

Ce sont les élèves de 1ère Bac Pro CSR et Cuisine qui nous ont préparé le repas et servi.

Nous avons commencé le repas par un cocktail sans alcool à base de jus de fruits et de sirop de fraise. Ensuite nous avons dégusté le repas qui se composait :

- En entrée : tarte au Chaource (fromage local au lait de vache) et moutarde, avec des légumes rôtis ( topinambour, courgette, champignons de Paris).
- Puis est venu le plat : ballotine de poulet sauté, sauce champagne, lentilles et tomates rôties.
- Pour finir en dessert nous avons eu une charlotte au biscuit rose de Reims garni d'une mousse au citron vert et accompagné de cerises que les serveurs ont flambé devant chaque table.



À la fin du repas les élèves de cuisine sont venus en salle, nous avons pu échanger avec eux sur le repas.

Enfin nous sommes rentrés à pied à l'auberge de jeunesse depuis la cathédrale de Châlons. Une belle balade digestive !



## Saveurs d'Ardennes

***Mercredi 02 Avril***



Cette journée fut consacrée à la découverte d'une grande boucherie-charcuterie, située à La Francheville,

très réputée dans la région.

Les salaisons ont été créées par Mr Jeanclair. Depuis 2006 c'est Mr Villemin qui a repris la salaison, l'a restructurée et réorganisée. La salaison est une production régionale et locale. Ils font de nombreuses productions locales comme le jambon des Ardennes, le boudin blanc aux oignons, le pâté en croûte, les terrines, le saucisson, la coppa mais aussi des plats cuisinés et des pièces de boucherie. Après avoir été équipés de charlottes, blouses et de sur-chaussures, nous avons visité les ateliers de boucherie puis nous avons pu voir les différentes étapes de production des jambons et autres produits secs. (Bain de saumure, séchoir...)

Ensuite Mr Villemin nous a fait goûter les spécialités autour d'un repas, commençant par un plateau de charcuterie composé de jambon des Ardennes, de boudin blanc aux oignons, de pâté en croûte et de saucisson le tout accompagné de cidre ardennais ou de jus de pomme. Nous avons continué avec un plat traditionnel : "la cacasse à cul nul". C'est un plat à base de pomme de terre et de gras. Ce plat est traditionnel car il était, à l'époque composé seulement de pomme de terre et de gras, c'était un plat pour les pauvres, cependant ils nous l'ont servi avec une tranche de jambon. Enfin pour le dessert nous avons dégusté un carolo, c'est un dessert à base de meringue, de crème au beurre le tout parfumé au praliné. Juste à côté du



restaurant, il y avait une boutique que nous avons pu également visiter et acheter quelques spécialités. Le magasin était immense, rempli d'une multitude de produits de la salaison et de nombreuses spécialités régionales comme la bière ou les biscuits Fossier.



# Le Musée Guerres et Paix

*Mercredi 2 Avril*



Nous avons visité le musée Guerre et Paix qui se situe à Novion-Porcien accompagné d'une guide. Le musée explique les trois occupations des Ardennes, la guerre de 1870-1871 qui a été gagnée par les Allemands, la première guerre mondiale (14-18) ou la triple entente en sort vainqueur ainsi que la seconde guerre mondiale (39-45). Le musée utilise des reproductions d'objets ou de représentations comme les tranchées en 14-18. Il y a des vidéos explicatives, des objets d'époque, du quotidien et des maquettes pour faciliter la visualisation.

Les trois guerres des Ardennes :

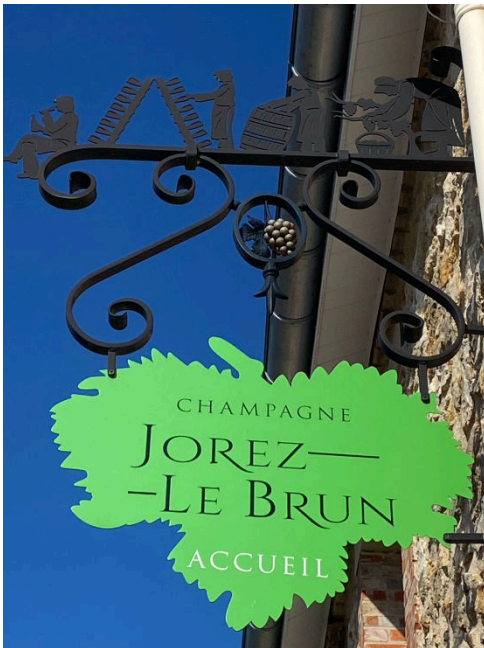
- La guerre de 1870
- La première guerre mondiale
- La seconde guerre mondiale

A travers tous ces objets d'époque, reproductions, reconstitutions, journaux, véhicules, photos, tableaux, cartes,... nous avons pu découvrir les trois conflits qui ont déchiré la Région et changé le visage et la destinée de la France.



# Maison de Champagne Jorez – Lebrun

**Mercredi 2 Avril 2025**



Mercredi 2 avril 2025, après la visite du Musée, nous avons pu visiter le domaine Jorez – Lebrun situé à Ludes. Nous avons été reçus par Sandrine Jorez-Lebrun, la propriétaire, qui nous a montré ses vignes et expliqué le processus de vinification pour finir par une dégustation. La production de champagne de cette famille dure depuis huit générations et est issue du mariage des exploitations de leurs parents. Madame Jorez-Lebrun nous a expliqué les valeurs auxquelles ils sont attachés : ils ont eu à cœur de perpétuer le savoir-faire de leurs aïeux : Tradition, Qualité et Respect du Terroir. Toutes ces valeurs leur ont permis d'obtenir la **Certification Haute Valeur Environnementale** qui garantit et félicite les

résultats obtenus par leur équipe sur le respect des vignes.

Leur exploitation est située sur la commune de **Ludes, village classé premier cru**, à flanc de coteau du Parc naturel régional de la Montagne de Reims. Elle s'étend sur 8 communes réparties sur la région de la Côte des Blancs (Cramant), la Vallée de l'Ardre (Faverolles et Coëmy), les Coteaux Sud d'Epernay (Monthelon, Mancy) et la Montagne de Reims (Taissy, Villers-Allerand, Mailly-Champagne et Ludes).

Au total le couple possède 6,25 hectares de vignes sur 32 parcelles. Elle contient 8335 pieds par hectare. L'encépagement est constitué de 60 % de Pinot Meunier, 30 % de Pinot Noir et 10% de Chardonnay.



Nous avons commencé la visite par la découverte des vignes. Madame Jorez-Lebrun nous a expliqué (et montré) les techniques de plantation, les actions pratiquées pendant la croissance de la plante (taille, attaches, entretien...). Voici le calendrier classique :

- De novembre à mars : taillage selon les standards définis par l'AOC Champagne.
- De février à avril : liage des vignes pour favoriser la croissance.
- D'avril à mai : suppression des bourgeons non fructifères.
- Fin juin : relevage et palissage pour optimiser la photosynthèse.
- De juin à août : le rognage des vignobles, dernier soin avant les vendanges.

La famille est impliquée dans la **viticulture durable** en optant pour des pratiques culturelles respectueuses de la terre et de la plante qui s'y développent. Cette démarche volontaire repose sur quatre principes :

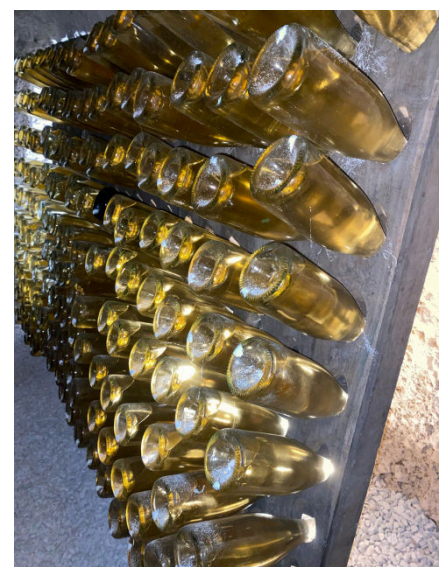
- La préservation de la biodiversité et la mise en valeur de nos terroirs et paysage
- La stratégie phytosanitaire avec ses luttes alternatives et leurs traçabilités
- Le raisonnement de la gestion de la fertilisation et sa traçabilité
- La gestion responsable de l'eau, des effluents, des sous-produits et des déchets



Après nous avoir montré ses vignes elle nous a fait visiter sa cave à champagne (dans un souterrain crayeux) en nous expliquant comment est fabriqué le champagne. Elle nous a également fait une démonstration de l'étiquetage des bouteilles avant expédition. Des vidéos sont venues compléter ses explications (entretien des vignes, vendanges, processus de vinification, mise en bouteille, ...).

Enfin, Madame Jorez-Lebrun nous a gentiment fait goûter deux de ses champagnes, un blanc de blanc 100% Chardonnay et un autre avec les 3 cépages. Nous avons ensuite pu lui acheter quelques bouteilles en souvenir de cette belle après-midi (car il était très bon, « le meilleur du monde » comme elle le disait si bien en souriant).

Cette visite nous a permis de découvrir sur le terrain la vie d'une petite exploitation familiale au cœur de la région et une guide très agréable et bienveillante.



# Biscuiterie Fossier

*Jeudi 03 avril 2025*

**Le jeudi matin, nous sommes allés visiter l'usine de la biscuiterie Fossier. Elle a été fondée en 1756 par Noël-Houzeau puis rachetée par Monsieur Fossier en 1845.**

C'est l'usine emblématique de fabrication des Biscuits roses de Reims.



Pour commencer, nous avons regardé une vidéo sur l'histoire de l'entreprise, puis nous avons fait une dégustation de quelques produits.

Ensuite, nous sommes allés visiter les différentes étapes de la fabrication des biscuits :

- la confection de la pâte : la pâte se compose d'œufs, sucre, farine, parfumée à la vanille et colorée au carmin pour obtenir cette couleur rose. Les ingrédients sont sélectionnés et les produits locaux sont privilégiés.
- moulage : la pâte est versée dans des plaques en fonte. Le biscuit est saupoudré de sucre glace avant la cuisson.
- la cuisson : se déroule en 2 cuissons : 1ère cuisson (10 minutes à 200°) et 2ème cuisson (10 minutes à 145°)
- la mise en sachet : les biscuits sont rangés 3 par 3.



Il faut 35 minutes pour faire une plaque de biscuits roses.

300 000 biscuits sont produits chaque jour.

Pour finir, nous sommes allés dans la boutique où nous avons pu goûter les fameux biscuits roses de Reims.



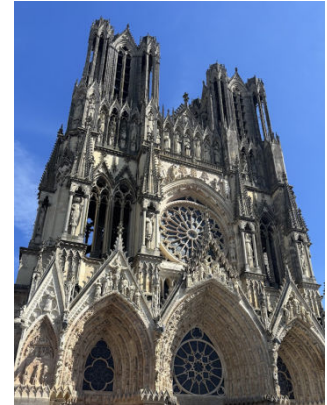
# La cathédrale Notre-Dame de Reims

*Jeudi 04 Avril*

Pendant notre sortie scolaire dans le Grand Est, on a visité un monument vraiment impressionnant le jeudi 3 Avril dans l'après-midi : **la cathédrale Notre-Dame de Reims**, c'est aussi un lieu rempli d'histoire, surtout pour la France.

## 1. Un lieu historique très important

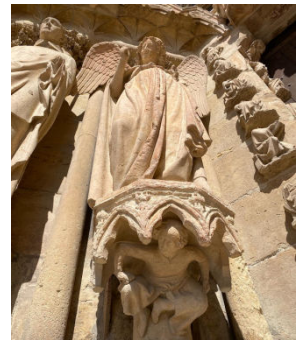
La cathédrale a été construite à partir de 1211, donc elle a plus de 800 ans. Elle est de style gothique, ce qui veut dire qu'elle a des grandes arches, beaucoup de sculptures et des vitraux colorés. Elle a été construite sur l'emplacement d'une ancienne église où Clovis, le premier roi des Francs, avait été baptisé.



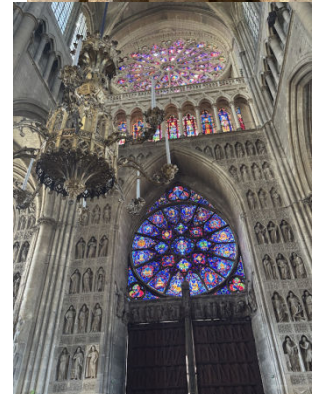
Mais ce qui rend cette cathédrale célèbre, c'est qu'elle a été choisie pour être le lieu du sacre des rois de France. C'est là qu'on couronnait les rois, lors d'une cérémonie religieuse. Il y en a eu 33 rois qui ont été sacrés à Reims, ce qui donne vraiment une dimension symbolique à l'endroit. Le sacre le plus célèbre, c'est celui de Charles VII en 1429, avec Jeanne d'Arc à ses côtés, pendant la guerre de Cent Ans. Elle a réussi à convaincre le roi de se rendre à Reims pour recevoir le sacrement et redonner de l'espoir aux Français.

## 2. Une architecture remarquable

Quand on arrive devant la cathédrale, ce qui marque tout de suite, c'est sa façade. Il y a beaucoup de statues, qui racontent des scènes de la Bible, mais aussi de la royauté. Parmi elles, il y a une statue très connue, qu'on appelle l'ange au sourire. C'est devenu un symbole de la ville de Reims. Il a une expression vraiment paisible, presque joyeuse, ce qui est assez rare pour une sculpture médiévale.



À l'intérieur, il y a des vitraux magnifiques, certains datent du Moyen Âge, d'autres ont été ajoutés plus tard. Il y a même des vitraux modernes faits par l'artiste Marc Chagall, qui a utilisé des couleurs vives pour raconter des scènes religieuses. L'ambiance à l'intérieur est calme et colorée, avec la lumière qui passe à travers les vitraux.



## 3. Les dégâts pendant la Première Guerre mondiale

Ce qu'on oublie souvent, c'est que la cathédrale a aussi été très touchée pendant la Première Guerre mondiale. En 1914, dès le début de la guerre, Reims se retrouve en première ligne car elle est proche du front. Et très vite, la cathédrale devient une cible. Elle est bombardée par l'armée allemande, alors qu'elle

servait d'hôpital militaire pour les blessés français. Il y avait même des civils à l'intérieur.

Pendant les bombardements, le toit en bois prend feu, les vitraux explosent à cause de la chaleur, et des parties entières du bâtiment s'effondrent. C'est un vrai choc pour les Français, et même pour les gens dans le monde entier, car Notre-Dame de Reims est un symbole national.

Ce drame est utilisé dans la propagande pour montrer la barbarie de la guerre. La destruction de la cathédrale est représentée dans les journaux, les affiches, et elle devient un symbole de la souffrance de la France, mais aussi de sa résistance.

#### **4. Une reconstruction longue et symbolique**

Après la guerre, il a fallu des années pour restaurer la cathédrale. Des architectes, des artisans et même des pays étrangers ont participé à la reconstruction. Par exemple, la maison Rockefeller aux États-Unis a donné beaucoup d'argent pour financer les travaux.

Aujourd'hui, grâce à tout ce travail, la cathédrale a retrouvé sa beauté. Elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1991, ce qui montre son importance.



Nous souhaitons dire un grand **Merci** à tous ceux qui nous ont permis de vivre cette escapade.

Merci au personnel du lycée, aux personnes qui nous ont apporté leur soutien financier, aux personnes qui nous ont accueillis, transportés, fait partager l'amour de leur région, leur travail, leur culture et enfin à ceux qui nous ont régales.

**Merci à tous pour cette expérience qui nous a beaucoup appris  
et qui restera dans nos mémoires !**