



DOSSIER DE PRESSE

(6ème couvert - 2014)

Contact : mangetasoupe.carentan@gmail.com



I. En bref :

MANGE TA SOUPE ! est la réunion d'ambitions généreuses afin d'animer un territoire original, le **pays de Carentan au cœur du Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin**, et de **rapprocher ses multiples usagers**, selon des principes respectueux de l'environnement. Organisée autour de l'alimentation, dans ses dimensions culturelles, économiques, écologiques et sociales, l'action de **MANGE TA SOUPE !** est pédagogique, interactive et festive.

Mets populaire, familial, souvent économique et sain, la soupe est le vecteur idéal d'une **réflexion individuelle et collective sur les pratiques alimentaires** de notre société, et au-delà sur nos **comportements courants et de leurs impacts environnementaux et économiques**. **Du local au global**, la réflexion proposée n'est pas doctrinaire, ni moralisatrice, mais selon le caractère normand que l'association ne renie pas, sage et pragmatique.

L'association oriente ses propositions selon plusieurs axes :

► Le **domaine culturel** afin d'apprécier la dimension sociale de nos modes alimentaires et particulièrement du modèle alimentaire français qui fait depuis des siècles une large place à la soupe. Si la soupe est universelle, les sociétés ne la préparent pas toutes de la même manière ni ne la consomment de la même façon. Et les mangeurs du XXI^e siècle héritent d'habitudes transmises de générations en générations, et les mangeurs du Cotentin prolongent des pratiques ancrées localement. Aider à prendre conscience de cet élément important de notre **patrimoine culturel**. Visiter le passé. [Donner du sens...](#)

► Le **domaine environnemental** afin de mieux saisir la portée de nos comportements quotidiens en matière de consommation par exemple, d'approvisionnements, de pratiques culturelles (le jardin familial), de gestion de nos déchets, de déplacements, etc. **Mieux vivre des ressources locales, au rythme des saisons**. Penser à l'avenir. [Donner des solutions...](#)

► Le **domaine social** pour favoriser les rencontres et échanges, mettre dans la lumière les acteurs locaux, **cultiver les liens intergénérationnels et intercatégoriels** grâce à un mets que l'on retrouve sur toutes les tables et qui se partage. Profiter du présent. [Donner envie...](#)

Manière partagée, presque recueillie de commencer un repas, la soupe réunit les amis autour de la table familiale et introduit chaleureusement la suite du menu. **MANGE TA SOUPE !** veut être à l'image du souper qui réunit autant les ingrédients que les convives ; manifestation d'un accord gustatif et social.

La soupe est une promesse, **MANGE TA SOUPE !** son « soup'porter ».

2. Présentation de l'association :

Mange ta soupe ! est une association (annoncée au Journal officiel le 29 novembre 2008) qui a pour ambition de

- promouvoir le développement durable et la qualité de vie en engageant la population à reconsidérer comportements alimentaires et modes de consommation,
- développer une communication active sur les produits de terroir,
- valoriser le patrimoine naturel et culturel de notre région,
- favoriser les échanges sociaux et culturels sur le territoire.

Mange ta soupe ! est implantée sur Carentan (6 566 habitants en 2010, 12 719 habitants pour la communauté de communes) et y organise plusieurs actions, particulièrement une Fête de la Soupe chaque mois d'octobre. Mais d'autres sont également menées au-delà du bassin carentanais, à Saint-Lô, Cherbourg, Caen par exemple.

A sa création, l'association identifia localement des besoins toujours pertinents		
Constat général, besoins	Précisions, indicateurs	Objectifs
Une proportion importante de la population rencontre des difficultés socio-économiques , et la solidarité locale est une nécessité.	Dans la C. C. de Carentan, les revenus sont plus faibles de 12,5 % par rapport à ceux de la moyenne départementale. Le revenu net déclaré moyen est de 17 998 € (contre 20 568 €). Seuls 42,5 % des foyers fiscaux sont imposables (37,6 % sur Carentan, 50 % sur la Région). 38,4 % de logements sociaux à Carentan (DGF 2011). 71 % du total des logements bénéficient à l'APL.	Aux côtés des structures institutionnelles (antenne locale du conseil général, CCAS communal et épicerie sociale...) et d'autres associations, <i>Mange ta soupe !</i> veut œuvrer à réduire les effets du chômage et de la précarité.
Carentan est au cœur du Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin, un espace remarquable , riche en biodiversité, mais sensible.	Plus qu'ailleurs les principes de développement durable doivent y être respectés. Pourtant le taux de valorisation des déchets se situe en-dessous de la moyenne départementale.	Mener des opérations de sensibilisation à la préservation de l'environnement en direction des écoles et plus largement des habitants et usagers du territoire.
Du fait de ses caractéristiques physiques, l'isthme du Cotentin a une identité propre qui mérite d'être cultivée et valorisée, en dépit de l'uniformisation du mode de vie urbain.	Fréquentation touristique inférieure à la moyenne départementale.	<i>Mange ta soupe !</i> , sans tourner le dos à l'avenir, veut promouvoir ces aspects patrimoniaux, et favoriser l'attachement au territoire.

Carentan et sa région durent leur prospérité, par le passé, aux produits de la terre (le lait et le beurre, la viande).	Aujourd'hui encore l'agriculture et l'industrie agro-alimentaire occupent une place importante dans l'économie locale.	Promouvoir les produits et producteurs locaux, les circuits courts de distribution (objectifs économiques et environnementaux).
La pratique culturelle est réduite localement, et une partie importante de la population n'a pas d'appétence ou s'interdit la confrontation à la culture.	Une fréquentation culturelle trop modeste en dépit de l'offre de plusieurs spectacles, grâce au réseau « Villes en scène », et de l'existence d'un festival de théâtre.	Créer des événements culturels d'ampleur régionale, mais d'abord faciles. Développer les liens entre les différents acteurs socioculturels.
« Le festival <i>Mange ta soupe</i> a fédéré les acteurs locaux, reliant les préoccupations sociales, environnementales et culturelles ». Conseil général de la Manche - Service des Relations avec les Territoires (2013)		



Concrètement, *Mange ta soupe !* compose un programme riche et varié d'animations et d'activités, particulièrement lors de la Fête de la Soupe qui se déroule sur cinq jours, avant les vacances de la Toussaint.

Forts d'une expérience de quatre éditions, nous avons apprécié le succès et les réels bénéfices de plusieurs opérations. Citons, parmi d'autres :

- Les **animations scolaires** qui touchent toutes les écoles publiques (primaire et collège) de Carentan et plusieurs autres de la communauté de communes. Les enseignants, soutenus par *Mange ta soupe !*, travaillent à faire connaître la diversité culinaire et des pratiques favorables au développement durable. Au collège Gambetta, par exemple le restaurant scolaire propose des potages pour inciter les élèves à goûter les légumes. Une diététicienne s'entretient avec tout le niveau sixième, pendant qu'un maraîcher de la Manche, Gérard Legruel, et un chef cuisinier, Emmanuel Marie, font découvrir et déguster des légumes dits oubliés. Il est manifeste que, au fil des années, les collégiens apprécient davantage les aliments proposés parce qu'ils y ont été sensibilisés davantage en amont, dès le primaire, et qu'ils y sont incités par l'évènement populaire qu'est la Fête de la Soupe.
- « **Faites de la Soupe** », un concours original de soupes qui réunit chaque année une assistance nombreuse et curieuse (5 à 600 personnes). Poursuivant l'objectif d'entretenir, et même de développer, le lien social, *Mange ta soupe !* propose à des collectifs (associations, collègues, voisins, parents...) de préparer une soupe et de la faire déguster, gratuitement, à

un large public de goûteurs. Le succès est remarquable : des dizaines d'équipes ont concouru depuis la première édition d'octobre 2009, et nous avons remarqué deux choses très encourageantes : l'attachement à travailler des produits locaux et de saison, la participation toujours plus fréquente des jeunes.

- L'**atelier des toqués** réunissant des chefs restaurateurs de la région (Manche et Calvados) qui préparent des soupes à partir de produits locaux et de saison sous les yeux des badauds, et les font déguster, gratuitement. Les échanges entre le public et les professionnels sont remarquables de sincérité.
- Des **ateliers développement durable** pour le jeune public et les adultes en partenariat avec les services sociaux du département. L'affluence fait que les ateliers ne peuvent accueillir tous les enfants qui souhaitent participer.
- Des **conférences-débats** autour d'événements cinématographiques et/ou d'invités prestigieux (Gilles-Eric Séralini en 2010, Jean-Marie Pelt en 2011, Rémy Burkelt en 2013) qui réunissent un public varié.

Bien d'autres actions font le succès de la Fête de la Soupe : « Poivre et selle » (une promenade cycliste), un concert, « Coup d'pommes » (une randonnée pédestre), un marché des produits de terroir, des expositions, des concours, des projections cinéma, la « Soupe aux bouquins » (une foire aux livres), « Soup'herbes » (un vide-jardins), etc.



Depuis sa fondation, *Mange ta soupe !* n'a pas dévié des préoccupations définies au regard d'une situation locale intéressante. Elle continue à imaginer des actions interactives, accessibles et concrètes, en veillant à associer le plus grand nombre possible de partenaires, tant individuels qu'associatifs ou institutionnels.

Mange ta soupe ! ambitionne d'être un large médiateur en matière d'adaptation des comportements quotidiens, individuels et collectifs, aux contingences environnementales et économiques de notre époque. Grâce à des vecteurs affectifs, festifs, conviviaux et rassembleurs, l'association espère d'autant mieux atteindre ce but primordial.



3. Mange ta soupe ! remet le couvert du 15 au 19/10/2014



Entre terre et eau, entre Cotentin et Bessin, **Mange ta soupe !** met le 6^{ème} couvert à Carentan, du mercredi 15 au dimanche 19 octobre. Conférences, ateliers, concours, marché de terroir, concerts, dégustations, vide-jardins, veillée musicale, promenades, table-ronde, spectacles, expositions, lectures, foire aux livres, ciné-débat... un menu original et varié, composé avec attention, organisé autour de la soupe et, cette année, d'un de ses principaux ingrédients : l'eau, source de toute alimentation.

Associant des préoccupations environnementales, économiques, culturelles et sociales, avec l'aide de partenaires fidèles, le programme de cette 6^{ème} fête réunira, gourmets et curieux, désireux de passer des moments riches et heureux, entre les murs de la cité cotentine. Une

promesse donc, à la manière de la soupe qui introduit les plaisirs d'un repas partagé.

Bon appétit !

Aperçu de la programmation

Mercredi 15 octobre :

- « Serons-nous capables d'imaginer une nouvelle culture de l'eau ? » **Conférence inaugurale** autour du film documentaire de Yann Arthus-Bertrand, « **la soif du monde** », en partenariat avec la Fondation Goodplanet.

Jeudi 16 octobre :

- **Ciné-débat**, autour du film documentaire « **La ligne de partage des eaux** », en compagnie du réalisateur, Dominique Marchais. Un partenariat avec le cinéma Le Cotentin et le Parc Naturel Régional des marais du Cotentin et du Bessin.

Vendredi 17 octobre :

- **Atelier cuisine** avec les résidents de l'Hôpital de Carentan et les travailleurs handicapés de l'ESAT de Carentan.
- Spectacle acoustique de **Mado et les frères Pinard** pour les résidents de l'hôpital.
- **Projection scolaire** au cinéma Le Cotentin de Carentan : film d'animation (à déterminer).
- **Inauguration** du 6^{ème} couvert autour d'une soupe préparée par les résidents de l'IME La Mondrée (La Glacière).

- **Concert** avec ***Mado et les frères Pinard***, un groupe qui n'hésite pas à mélanger les styles (swing, jazz manouche, musique orientale, chanson française...). Le spectacle est suivi de sa désormais traditionnelle **soupe à l'oignon**.

Samedi 18 octobre :

- « **De l'eau à tout prix** » : une **table-ronde** sur la gestion de notre eau domestique en partenariat avec le Groupement Régional des Agriculteurs Biologiques.
- **Ateliers** culinaires et environnementaux variés et inattendus, confiés à de talentueux animateurs locaux : art floral, confection de sirops, peinture végétale, atelier nuages...
- « **Sourcellerie** » un atelier pratique de radiesthésie, près du lavoir XVIIIe siècle.
- **Librairie** : une sélection d'ouvrages pour petits et grands autour de l'art culinaire, du jardin et de l'environnement, et ses dédicaces.
- **Carent'eau** : un rallye pédestre et urbain familial au fil de l'eau.
- **Marché de terroir** : une sélection de productions alimentaires locales de qualité.
- **Déambulation de l'Ecole de Samba de Cherbourg**, année Brésil oblige.
- **Le bal de Mandarine**, un spectacle gratuit dansant pour les enfants, et son **bar à sirops**.
- « **Faites de la soupe** » : un étonnant **concours de soupes**. Une vingtaine de collectifs (collègues, amis, voisins) préparent et proposent à la dégustation des soupes savoureuses... ou pas !
- « **Même pô froid !** » : **veillée** musicale avec ***Clarinette Marmelade***, un trio jazz des années 1920 tel qu'on l'entendait alors à Chicago et à la Nouvelle-Orléans.

Dimanche 19 octobre :

- « **Soup'herbes** », un **vide-jardins** où chacun peut proposer boutures et plantes.
- La 5^{ème} « **Soupe aux bouquins** », une **foire aux livres** d'occasion et vieux papiers, organisée par Les Arcades de l'Histoire.
- **Concours d'épouvantails**, rue de la Halle, organisé par Les Arcades de l'Histoire.
- **Déjeuner sous tente** au cœur du « Village », autour d'une langue de bœuf sauce piquante.
- « **Sous les étoiles** », un atelier des toqués qui réunit une dizaine de chefs cuisiniers.
- Suite des **ateliers** culinaires et environnementaux, et de la **librairie**.
- **Navette hippomobile** entre le « village » et la Maison du Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin, pour une **visite guidée de l'Exp'eau**, sur le fonctionnement hydrologique des marais.
- **Conférence in situ** sur les ouvrages hydrauliques du marais, au pont de Saint-Hilaire, sur la Taute (fonctionnement des portes à flot).

- « **Soup'sons** » : un après-midi musical que se partagent « **Rodolph'eau** », **Amarrages** et **Semolina**.
- « **Selle et poivre** », une **balade cycliste** d'une douzaine de kilomètres dans nos marais, en partenariat avec l'Ecole de cyclisme carentanaise.
- « **Coup d'pommes... à eau** » : une **promenade pédestre** autour de Carentan avec le concours de l'Association Française des Diabétiques du Centre-Manche.

Et toute la semaine, voire deux semaines en amont :

- Des **expositions** :
 - « **Un œil de sur le bouillon – Opus 4** » : des photographies de l'édition dernière par Laurent Jouault dans les vitrines avec l'Union des Commerçants, Artisans et Industriels du Pays Carentanais.
 - « **L'eau à la bouche** », une exposition littéraire autour d'expressions langagières ; opus 2 des « **Momestibles** », au collège Gambetta puis dans le « village ».
 - « **Willocq au Pérou** », exposition photographique au lycée Sivard de Beaulieu à Carentan, complément du « **Chant de la rivière** », un film documentaire réalisé par Hedi El Boughanmi sur la problématique de la marchandisation de l'eau au Pérou,
 - « **Le marais blanc, miroir du ciel et fait du temps** », exposition photographique proposée par le Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin, à l'hôpital de Carentan.
 - « **L'eau, une ressource vitale** », exposition pédagogique conçue par la Fondation Goodplanet, dans les écoles partenaires.
- Des **animations scolaires** en partenariat avec les écoles et collège de Carentan et des alentours (ateliers dégustation, ateliers culinaires, ateliers créatifs, recherches et lectures, ateliers écriture...) ainsi que des associations (Aide et Action, Action contre la faim ...),
- et quantité d'autres surprises...

L'alimentation, est source de plaisir, de bien-être, d'échanges, d'intégration... S'alimenter est aussi une activité pluriquotidienne, aux effets considérables en matière de santé, d'environnement et d'économie. Le choix des ingrédients et de leur préparation est un acte politique en ce sens qu'il détermine notre environnement écologique et social. Depuis sa fondation, *Mange ta soupe !* s'efforce d'exposer la portée de ces choix, banaux et répétés, à des consommateurs exposés à la pression de groupes, marques et de modèles qui contribuent à l'uniformisation alimentaire, à l'appauvrissement de la diversité biologique et à la dégradation environnementale. Diffuser une culture alimentaire connectée à la nature, promouvoir une alimentation réfléchie et responsable – sur les plans individuel et collectif –, faisant appel à des approvisionnements locaux de qualité, à des savoir-faire raisonnés, à des comportements respectueux de la diversité et soucieux de la durabilité ; tels sont les objets « politiques » de *Mange ta soupe !*



4. Au fil des éditos

2009

« **Nous** avons le plaisir de vous présenter notre premier bouillonnement d'idées.

Mange ta soupe ! vous proposera la première fête de la soupe en Basse-Normandie. Cet événement atypique construit comme une bonne soupe proposera différents temps consacrés à l'environnement et à l'éducation à l'environnement, la santé, la solidarité, convivialité et l'éco-responsabilité. Nous espérons que ce petit plat viendra à l'entrée de l'hiver réchauffer un peu plus les cœurs. »



2010 : Mange ta soupe ! Carentan ou le triomphe de la gastronomie

sociale par Périco Légasse

« La soupe, c'est la démarche démocratisée du retour au fourneau, l'occasion de refaire la cuisine pour soi, pour l'autre, pour ceux que l'on aime. La soupe, c'est le moyen de revivre et de ressentir les saisons, car le printemps a ses soupes, l'été a ses soupes, l'automne a ses soupes, l'hiver a ses soupes, sans doute les meilleures car elles bénéficient de la cheminée. Dans le Contentin, des femmes et des hommes se donnent encore du mal pour perpétuer certains types de cultures afin de pouvoir en partager les bienfaits et de transmettre ce patrimoine aux générations futures. Eleveurs, maraîchers, pêcheurs, leurs précieux savoirs participent du répertoire alimentaire de cette partie de la Normandie.

Notre potager est un trésor qu'il convient de bichonner avec amour. Riches de ces produits, les mais de Mange ta soupe ! n'ont plus qu'à laisser vibrer leur imagination aux vents des saveurs, en composant, associant, combinant, selon leur humeur, leur inspiration, leurs désirs et leurs émotions,

mais aussi leurs souvenirs, l'infinie diversité de soupes que nos terroirs permettent de préparer.

Avec Mange ta soupe !, l'insigne plat est un facteur de rassemblement, de réunion, de rapprochement entre les hommes. La soupe solitaire est rare, celle que l'on mange en cachette aussi. La soupe c'est l'aliment du partage de la rencontre, le message du bien être réparti entre tous pour engloutir du plaisir en levant sa cuillère à la santé des autres. Tous autour de la soupière pour que nos esprits retrouvent la lumière des cœurs lorsque le chef de table remplit les assiettes à la ronde. »



2011 : « Vivent les soupes ! » par Hubert Reeves

« Vous célébrez la soupe : comme vous avez raison ! Et raison de ne pas assimiler l'épluchage des légumes à une corvée. C'est un déshabillage joyeux des pommes de terre, des carottes ou des naves, un effeuillage du chou... Ensuite c'est le mariage des saveurs dans la grande marmite. Une fois la cuisson achevée, la distribution s'effectue dans un bol ou une assiette. Parlons d'abord d'eux.

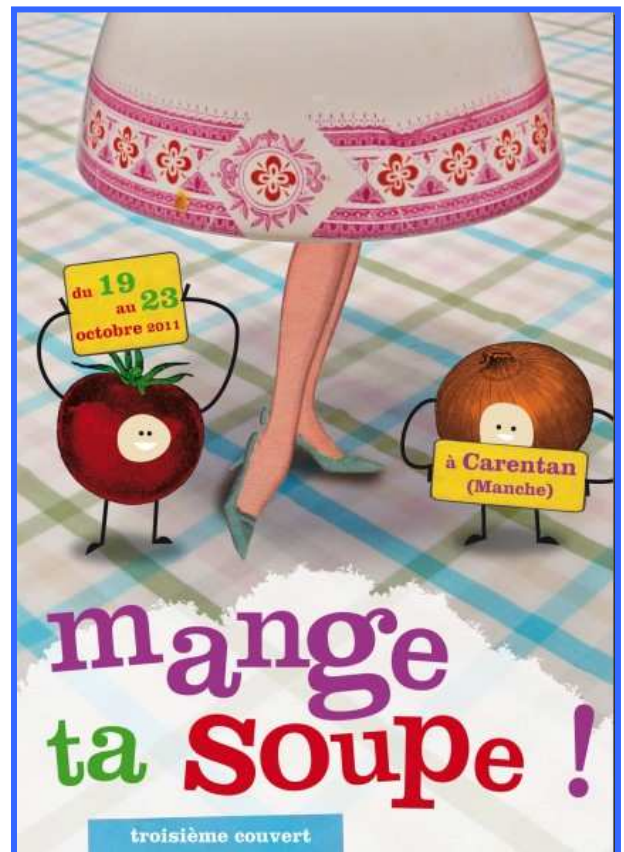
Avec le bol on peut trinquer, bonne manière de commencer que de porter un toast à la santé de tous... Santé bien mieux garantie quand les denrées viennent de productions respectueuses d'une charte [la charte des Oasis Nature Humanité et Biodiversité].

Avec l'assiette, creuse de préférence... instantanément s'impose à moi le passage de mes causeries sur la nature qui crée la biodiversité avec les atomes issus de l'explosion des étoiles comme l'enfant compose des mots avec les pâtes du potage, voyelles et consonnes.

Mais qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse...

L'important est donc le contenu.

Chaque soupe est une création. Et qui adapte ou invente une recette est un créateur. Comme il y a des défilés de mode, vous inventez annuellement une présentation de soupes... Dans nos souvenirs, il faut passer par la soupe pour avoir droit au dessert, et la soupère a entendu bien des soupirs ! Mais ne voilà-t-il pas que certains desserts sont des soupes aux fruits de saison... La guerre des soupes n'a pas lieu : à Carentan, on entend que des soupirs d'aise ! »



2012 : La soupe des amis par Alain Serres

« Pour faire une bonne soupe, il faut d'abord de bons amis, des amis que l'on a envie de régaler. Sinon un vulgaire sachet de poudre aux colorants suffira bien ! Vous avez donc de bons amis et vous les invitez autour de votre soupe. Mais comme vous êtes généreux vous leur en faites non pas une, mais trois ! Une glacée en entrée, une bien épaisse comme plat principal et, enfin, une soupe aux fruits en dessert. Et pour que la fête soit totale, vous invitez aussi vos amis les épices venus de l'autre côté de la planète, vos amis les saveurs et les couleurs de tous les ailleurs, vos amis Curiosité, Abondance et Sensualité...

Les soupes sont une belle chanson d'amitié que l'on aime reprendre en chœur, dans toutes les langues du monde. Bien sûr, vous prenez ainsi le risque d'avoir de plus en plus d'amis lors de votre prochain dîner, mais la soupe possède le grand avantage de pouvoir se partager presque à l'infini ! Alors vive la soupe et les amis ! »



2013 : Contentons-nous du Cotentin par Périco Légasse

« Lors de ma première participation à « Mange ta soupe », à l'occasion du Deuxième couvert, en octobre 2010, Laurent Porée et Marie Agnès Hérout, m'avaient demandé de signer l'éditorial annonciateur de la fête. En le relisant aujourd'hui, afin d'en rédiger un autre en vue du Cinquième couvert, je réalise combien l'idée de rassemblement véhiculé autour du symbole de la soupe a porté ses fruits. Et puisque « Mange ta soupe » rapproche, poursuivons le message sur le thème du rapprochement. Beaucoup d'encre a coulé depuis 2010, bien des sons ont été diffusées et bien des images ont saturé les écrans pour alerter, interpeller, amuser ou rassurer les Français sur le contenu de leur assiette. A l'issue de ces cris et de ces crises, une certitude s'est faite chaque jour plus inéluctable : il faut se rapprocher de ce que l'on mange et non plus s'en éloigner, entendez par là qu'il faut se nourrir d'aliments proches et non plus aller les chercher au bout du monde.

Les médias créateurs de tendance appellent cela les « locavores », soudain classés parmi une élite sociale consciente de l'imminence d'un danger qu'il convient de conjurer par un comportement



alimentaire responsable. Les gens de bon sens auront tendance à acquiescer et ce ne sont certes pas les habitants du Cotentin qui les démentiront. Quoi de plus idéal, alors, que la préparation d'une soupe pour observer cette règle et honorer ce principe. La soupe est éternelle et universelle, pompeuses formules pour confirmer que la soupe est un plat qui se mitonne en toute saison, avec tous types de produits, sur toute la surface de la Terre. C'est donc bien en cherchant une recette de soupe que le gastronome va pouvoir se fixer comme objectif de rester proche de son environnement. Et si, au lieu de chercher des goûts et des parfums en regardant au-delà de l'horizon, on cherchait plutôt son bonheur dans une chasse au trésor locale.

Puisque nous savons que nous préservons la nature en nous satisfaisant des produits les plus proches, alors inventons des soupes qui ont la gueule de l'endroit. Que « Mange ta soupe » 2013 soit un défi lancé pour prouver que l'on peut inventer plus de cinquante soupes avec des produits provenant de moins de 50km à la ronde. Qui oserait prétendre qu'il existe meilleur terroir que le



normand pour préparer une soupe ? Que les esprits s'enflamment de gourmandise, que les imaginations labourent les campagnes et traversent les forêts, que les rêves descendent les rivières et s'embarquent sur la mer, les meilleures soupes sortiront de ces paysages qui façonnent les saveurs de notre bocage et de nos côtes. Voici une jolie thématique pour ce Cinquième couvert : voyager de Cherbourg à Granville et de Coutances à Barfleur pour réunir les ingrédients d'une soupe dégustée à Carentan. Mange ta soupe avec ce qui vient d'ici : la crème et le beurre, la



carotte, le poireau, la tomate et tous les légumes du potager, la citrouille et le potiron, le cidre et le fromage, les coquillages et les



poissons, le lait et le miel, la pomme et la poire, les champignons et toutes les herbes sauvages, les agneaux et les volailles, les veaux et les cochons, les œufs et les patates, etc, etc, tout ce qui pousse, croit et nage est bon pour faire une soupe. Contentons nous du Cotentin ! »

