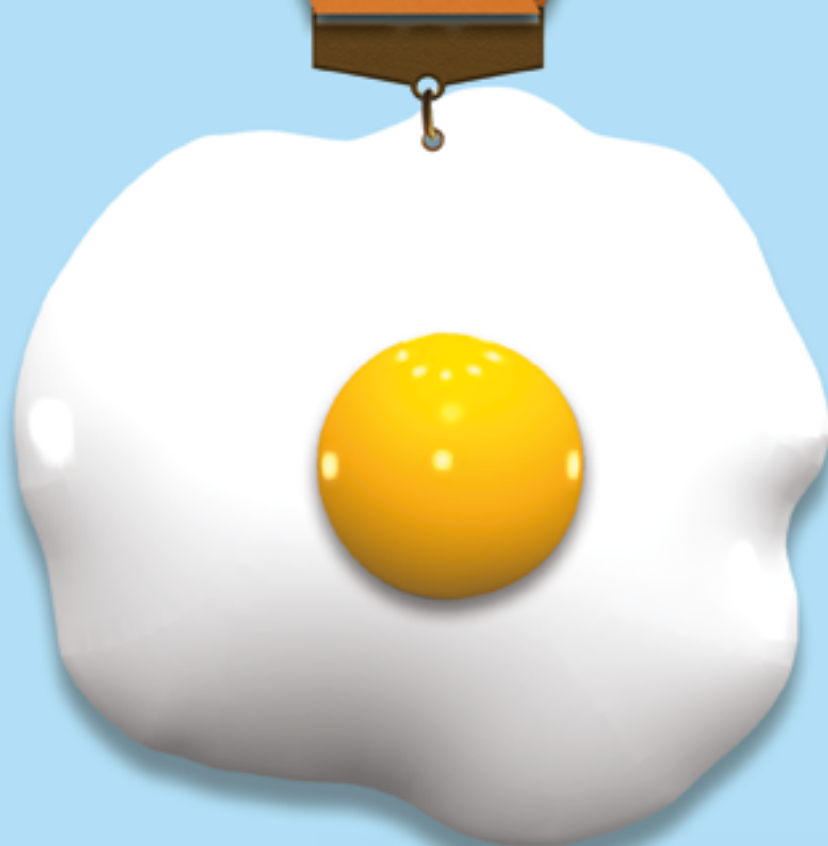


LE MAGAZINE QUI VOUS FAIT VOIR LES ALIMENTS

Autrement



JANVIER 2018

LES FRUITS ET LEGUMES MOCHES

**SONT
AUSSI
BONS
QU'ILS
SONT
MOCHES.**

Avec les fruits
et légumes
moches,
Intermarché
lutte contre
le gaspillage
alimentaire.



les fruits&légumes
MÔCHES
Intermarché

EDITO

Qui de l'œuf ou de la poule est apparu en premier ? Orelsan dirait : « simple », l'œuf est pondu par la poule, mais il enchaînerait avec : « basique », la poule vient de l'œuf... Finalement on n'a toujours pas trouvé de réponse satisfaisante à ce paradoxe. Vous pouvez perdre votre journée à essayer de résoudre l'énigme... ou vous contenter de la solution de Samuel Butler : « La poule est seulement le moyen pour l'œuf de faire un autre œuf ». Pendant qu'ils se battent autour de l'œuf ou de la poule, nous on va parler de sujets sérieux (enfin, plus ou moins). Une chose est sûre, ce magazine n'est pas arrivé de nulle part. Alors qu'il soit sorti du cul de la poule ou de sa coquille, sachez une chose, vous allez voir l'œuf Autrement.

RAMENE TA SCIENCE

6

POURQUOI C'EST COOL ?

18

AUTOUR DU MONDE

28



LET'S COOK IT

32

A TABLE AVEC

38

ALLEZ VIENS, ON EST BIEN !

44

- Expressions - Déco - - Portrait - Histoire -
- Speed Dating - Les bons outils - - Instagram - Coloriage-

RAMENE TA SCIENCE

- Un poulailler à la maison -

On se lance ?

Environ trois millions de Français se sont laissés tenter par l'expérience du poulailler à domicile. Plaisir d'élever et de déguster ses propres oeufs, essayons de décrypter ce phénomène en constante augmentation.

En France, de plus en plus de ruraux se lancent dans l'élevage de leurs propres poules et dans la récolte de leurs oeufs. Ces produits, plus savoureux que ceux trouvés

dans le commerce, sont qualitatifs et totalement traçables pour les consommateurs.

Posséder un poulailler est également un excellent moyen de réduire ses déchets ménagers et en même temps sa facture d'ordures ménagères. En effet, en ingurgitant plus de 150 kilos de déchets organiques par an, les poules sont les meilleures alliées pour limiter le volume des poubelles.

Déchets végétaux ou même féculents, rien ne se trie et tout se mange.

En plus de réduire ses déchets, avoir un poulailler est une bonne méthode pédagogique et permet notamment aux enfants d'éveiller leurs sens. Les plus petits peuvent s'occuper des poules, ramasser les oeufs et ainsi mieux comprendre la nature.

Bien que coûteux (environ 600€ à l'achat), le poulailler est une installation rapidement rentable puisqu'un Français consomme en moyenne 222 oeufs par an. Consommateurs, environnement et enfants sont ainsi tous gagnants.



► Tu veux briller en société ?
Te la pêter devant ton boss ?
Emballer ton crush Tinder ?
Cette rubrique va t'aider. ►

- Poule House -

Une marque « qui ne tue pas la poule »

La start up parisienne, Poule House, a lancé une boîte d'œufs biologiques qui place le bien-être des animaux au centre de ses préoccupations.

Les élevages traditionnels, même en agriculture biologique, accueillent les poules pondeuses jusqu'à leurs dix-huit mois. Ensuite, comme elles ne produisent plus assez et ne sont finalement plus rentables, les poules sont conduites à l'abattoir.

À travers son initiative, la jeune marque Poule House a voulu donner à nos amies les poulettes un meilleur destin. En effet, un refuge est en cours de construction dans le Limousin et ouvrira ses portes en mars 2018.

« La Maison des Poules », le nom de cet établissement de retraite un peu spécial, accueillera des poules qui ne produisent plus assez pour être gardées par leurs éleveurs.

Pour le moment, Poule House commercialise des œufs sous sa marque dans de nombreux magasins bio comme Biocoop ou Franprix. La start up a conclu des contrats avec quatre éleveurs ayant un label agriculture biologique.

Cet exemple d'éthique montre que les entrepreneurs ont bien compris qu'un

tournant s'opère dans notre société actuelle. Les consommateurs qui essuient sans cesse des scandales alimentaires se

préoccupent davantage de la qualité des produits qu'ils achètent. En France, cette année, la part de personnes ayant un régime flexitarien (réduire sa consommation de produits animaliers) est de 34%.



- Consommation -

Et si on devenait Vegan?

Depuis deux ans, plusieurs restaurants vegan, établissements où on ne consomme aucun produit d'origine animale, ont gagné du terrain dans nos villes.

En plus de proscrire la viande et le poisson, ce mode de vie exclut les œufs, le lait, le fromage, le miel

et, entre autres, le cuir ou la laine. La rédaction d'Autrement s'est donc demandé comment remplacer l'œuf, un aliment si cher à notre patrimoine gastronomique.

Un supplément mayo ? Bien sûr que non, le vegan ne consomme pas de mayonnaise mais il s'accommode volontiers

d'un mélange de crème de soja, de jus de citron, de moutarde, de sel et poivre et d'huile de colza. Cette préparation, finalement peu éloignée de la recette traditionnelle, conviendra parfaitement dans votre sandwich poulet-crudités euh... tofu-crudités.

Un bout de quiche Lorraine de mamie ? Là encore, le vegan décline la proposition et réalise une quiche liée avec un mix de crème de soja et de fécule de maïs qui dupe parfaitement mamie Ginette. Le tofu fumé qui remplace les lardons lui, en revanche, ne trompe pas tonton Jean-Paul alias « Tout est bon dans le cochon ».

Une petite meringue pour accompagner le thé ? Toujours pas ! Le vegan substitue les blancs d'œufs par du jus de pois chiches (oui oui le truc qui ne sent pas franchement bon quand tu ouvres ta conserve). Additionné de du sucre glace puis cuit dans un four à 100°, l'aquafaba (le nom de cet élixir) donne de fabuleuses meringues.

Finalement, le vegan montre que l'œuf peut être aisément remplacé dans de nombreuses recettes de la cuisine française. N'allons pas trop vite en besogne ! Le vegan n'a pas encore trouvé comment remplacer le jambon dans les coquillettes au jambon.



HISTOIRE



Quand le chef du groupe ne ramenait pas le mammoth l'œuf était la solution pour consommer des protéines.

Les Egyptiens considéraient l'œuf, comme symbole de la fertilité, la renaissance, la vie nouvelle



Les Romains consommaient des œufs de paon bleu et les Chinois ceux du pigeon (moins stylé que le paon)

Ce sont les Chinois qui ont répandu la consommation de l'œuf dans tout l'est de l'Asie.



POURQUOI LES OEUFS DE POULES ET PAS D'AUTRE VOLATILES?

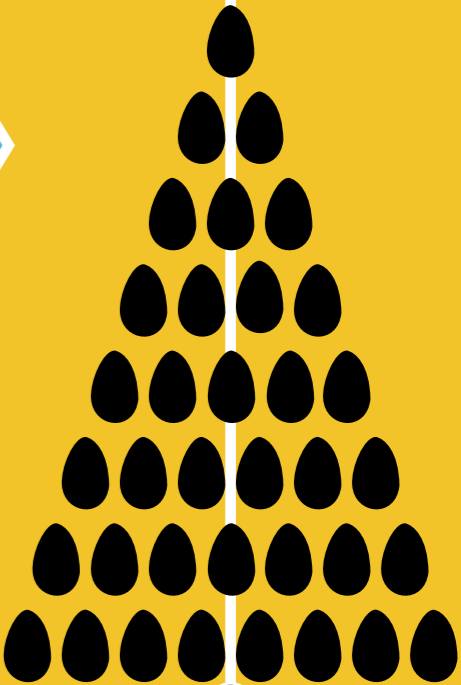
C'est probablement grâce à la régularité avec laquelle la poule pond ses œufs

Pour les Chinois ces oiseaux sont de véritables horloges vivantes



Louis XV était fan des œufs à la coque

En France, la consommation moyenne d'œufs par habitant est estimée à 222 œufs par an



PREHISTOIRE
A l'époque où le monosourcil était classe

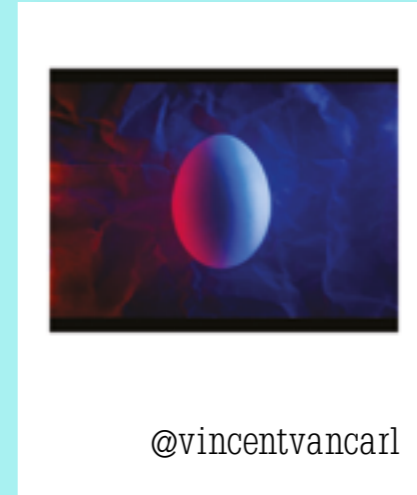
EGYPTE ANTIQUITE
Quand l'ovale de l'œuf tape l'incruste au milieu des pyramides triangulaires

ANTIQUITE
Toge et cie

XV EME SIECLE
L'âge d'or de l'œuf de poule

XVIII EME SIECLE
Là ce n'est pas le roi qui se fait décapiter mais l'œuf

XXI EME SIECLE
Oeuf, oeuf, oeuf et toujours plus d'œufs



POURQUOI C'EST COOL?

**TRUCS ET
ASTUCES**



c'est cool pour la sante

Longtemps l'œuf a été considéré comme mauvais pour la santé, car responsable de l'augmentation du cholestérol. La rumeur a vite été démentie et les chercheurs déclarent qu'une consommation modérée d'œufs apporte les nutriments nécessaires pour l'organisme. Il est constitué de zinc, de protéines, de fer et de choline qui participent au bon fonctionnement du système cardio-vasculaire et du cerveau.

c'est cool pour cheveux et barbe

L'œuf n'est pas seulement bon pour les papilles. Il s'avère être un masque capillaire efficace. L'œuf est riche en protéines, en vitamine B et en zinc. Il est idéal pour reconstruire et réparer les tissus abimés. Un masque œuf, miel, citron et vos cheveux pousseront ! Messieurs, n'hésitez pas à appliquer ce masque sur votre barbe ...





c'est cool pour le visage

Peau grasse ou mixte ?

Battez uniquement les blancs jusqu'à ce que la texture devienne mousseuse. Appliquez sur votre visage et laissez sécher 10 à 15 minutes. Rincez. Votre peau est plus nette, plus mate et les pores sont resserrés.

Peau sèche ?

Pas de gaspillage avec les oeufs ! Utilisez les jaunes, battez-les et laissez poser sur votre visage 10 minutes.

c'est cool contre le cancer

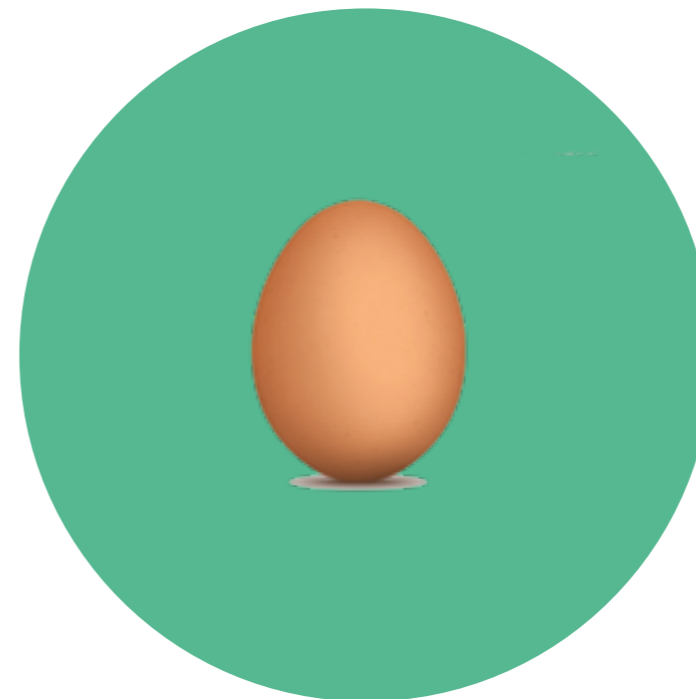
L'oeuf serait l'aliment idéal pour se protéger contre le cancer du sein. Une étude de l'école de santé publique d'Harvard a publié en 1999 des analyses qui prouveraient ces dires. L'oeuf est constitué de vitamine A et de caroténoïde qui protégeraient contre ce cancer.



c'est cool pour la ligne

Mesdames, l'oeuf est votre nouvel ami minceur ! Avec ses 80 calories au compteur, il est idéal pour un repas sain et équilibré.

Messieurs, oubliez le calvaire de boire des oeufs crus pour avoir de beaux biscottos. Chez l'oeuf tout se prend, rien ne se perd ! Riches en protéine, les oeufs cuits, apportent tout autant de bienfaits et de protéines. Et en plus, c'est meilleur !



c'est... cool tout court

Si l'oeuf est plutôt cool pour différents soins au quotidien, il n'en reste pas moins un régal pour les papilles. Il est trop facile de décliner l'oeuf sous toutes ses formes et d'inventer de fabuleuses recettes pour le bonheur de tous !

PORTRAIT : JOHN D'OEUF

"DANS TOUS SES ÉTATS !"

- John est une personne très délicate. Selon les péripéties auxquelles il fait face, il peut lui arriver quelques changements d'état. Aujourd'hui nous allons vous dresser le portrait d'un homme dont on se délecte après lui avoir fait tourner la tête. -

Autrement:

Bonjour John et merci de nous avoir accordé cette entrevue.

John d'oeuf:

Bonjour Autrement. C'est avec plaisir !

Vous êtes souvent agressé par les hommes n'est-ce-pas ?

Ne m'en parlez pas ... Si ce n'est pas pour me mettre au plat en me cassant la tête, c'est souvent à coup de jaccuzzi à l'eau salée et vinaigrée qu'ils s'en prennent à moi.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur ces agressions ?

C'est simple, ils attendent que l'eau bout et c'est à ce moment-là qu'ils me plongent entièrement dans l'eau... Et à chaque fois c'est pour des temps différents.

Combien de temps par exemple ?

Eh bien l'autre jour, c'était 10 minutes.

Et dans quel état vous trouvez-vous après ces agressions ?

Cette fois-là, j'étais cuit jusqu'au jaune !

Ce n'est pas aisé comme situation.

Dans ces moments-là, j'ai souvent la mayonnaise qui me monte au nez. Mais que voulez-vous... Je suis irrésistiblement bon après toutes ces transformations.



|| L'autre jour, ils m'ont plongé entièrement dans de l'eau bouillante. Ils n'ont laissé aucune surface de ma coquille à l'air libre ! Le pire, c'est que je suis resté 3 bonnes minutes ! Comme si cela ne suffisait pas, j'ai eu le droit directement à une douche froide... ça a piqué sur le coup, mais au moins j'ai pu arrêter de cuire. Pour finir, ils m'ont scalpé pour me tremper du pain beurré et du comté dans le crâne. ||

John d'oeuf à la coque



John d'oeuf mollet



Les péripéties de John sont malheureusement très drôles. Bien que très semblable à la précédente, John nous a raconté le jour où il a fini complètement mollet. Cette fois-ci, il s'est retrouvé plongé 5 minutes dans une casserole d'eau salée et agrémentée d'une cuillère de vinaigre blanc. La casserole contenait évidemment assez d'eau pour qu'il soit entièrement noyé dans la préparation. A l'issue de ce bain forcé, c'est sous une douche glacée qu'il a été placé. Refroidi, son périple ne s'est pas arrêté là. Pour finir, ils l'ont dénudé, lui enlevant jusqu'au dernier bout de coquille.

DÉCO



Coussin oeuf
°Amazon°
20€



Tee shirt ample oeuf
°Pull & Bear°
7,99 €



Dessous de verre
°tyrerehrtsfthryt°
50\$



Plante à faire pousser
°L'avant gardiste°
9,95€



Coque Eggxatly
°Gocase°
26,90 €



Immitation oeuf
de fabergé
°Amazon°
28,90€



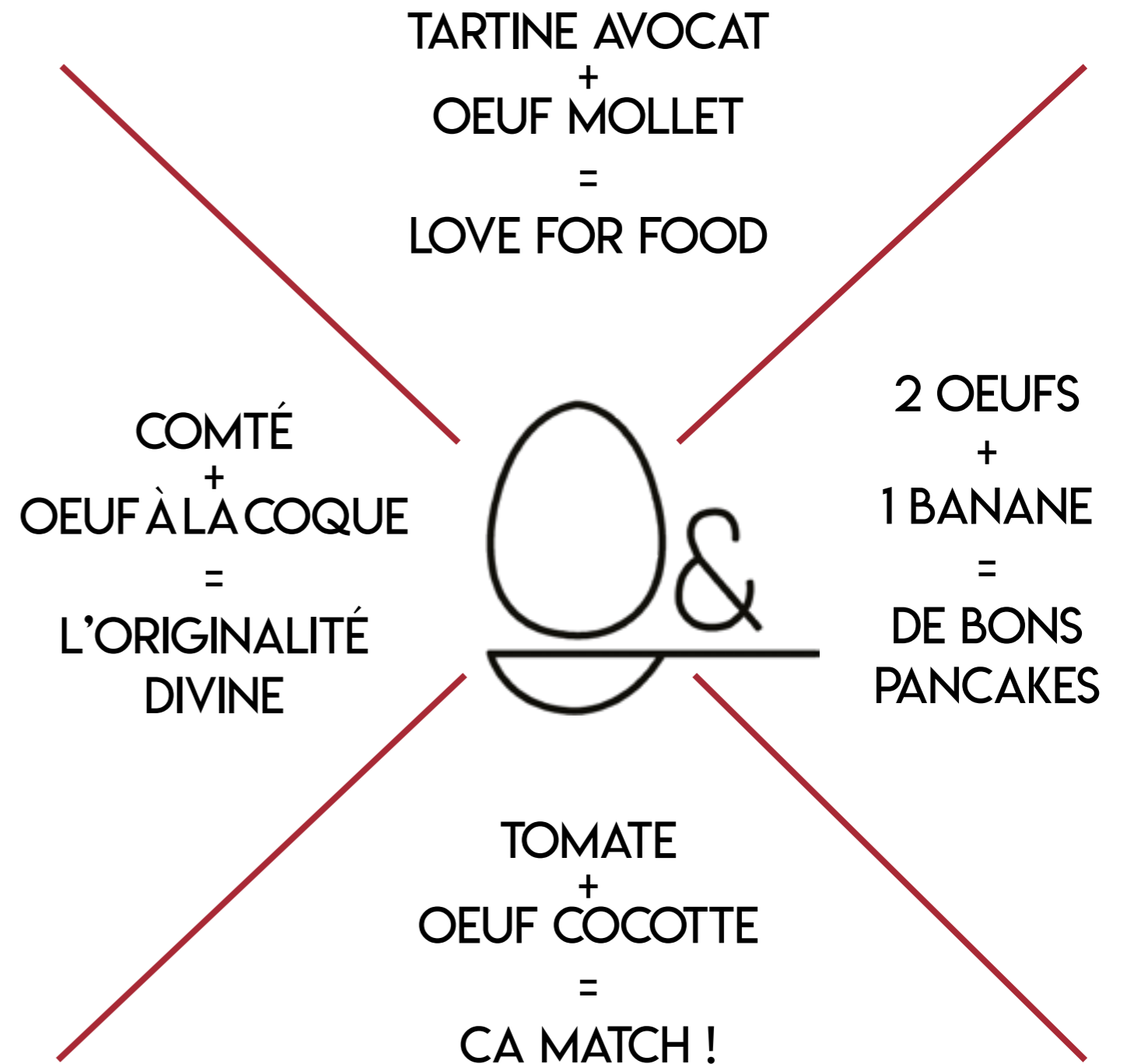
Stylo
°Zazzle°
5,75€



Fauteuil design rouge
°Cdiscount°
499€

T'AS DE BEAUX OEUFS TU SAIS ?

LE SPEED DATING



ON SE FAIT UN OEUF AU PLAT?







AUTOUR DU MONDE

Que ce soit à la coque, au plat, mollet ou bien intégré dans une recette, chaque Français mange environ 222 oeufs par an.

Les chiffres sont assez similaires dans les pays étrangers où nos petites poulettes se sont internationalisées et pondent aux quatre coins du monde.

La rédac a donc fait son baluchon et est partie dans trois pays étrangers pour découvrir quelques traditions atypiques autour de l'oeuf.

Ce voyage nous a d'abord amenés chez nos amis Chinois où nous avons pu déguster un oeuf centenaire (oui... une grande expérience). Nous avons ensuite poursuivi ce périple gustatif aux États-Unis où nous avons bu des Egg Nog (du lait de poule pimpé) à gogo. Enfin, nous sommes retournés en Europe, en Roumanie précisément, pour participer à une fête de Pâques plutôt mouvementée.

Welcome on board !



CHINE

Tout comme mon arrière grand-mère, l'oeuf, lorsqu'il a cent ans, est tout de suite moins appétissant. Ce met vert foncé et orangé est dégusté de façon occasionnelle (tu m'étonnes...) lors des grands événements familiaux chinois.

Après l'avoir fait macérer 18 jours dans un mélange de chaux, de cendre, de sel et d'aromates, l'oeuf est prêt à être dégusté. Les puristes vous recommanderont de le manger froid, assaisonné d'un mélange de sauce soja, de vinaigre et d'huile de sésame.

En réalité, l'oeuf de cent ans n'a pas cent ans (comme la Guerre de cent ans n'a pas duré cent ans). Lors d'un voyage en Chine, des occidentaux auraient dit : « Mais ces oeufs sont pourris, ils doivent avoir au moins 100 ans ! » (oui, ils avaient des punchlines terribles à l'époque). Voilà donc comment est née l'appellation « Oeuf de cent ans ».

La légende dit aussi qu'à la base, les oeufs macéraient dans de l'urine de cheval. Yummy comme on dit en Chine.

Si vous êtes en quête de nouveauté et d'exotisme, goûtez donc ce plat et envoyez vos réactions à la rédac d'Autrement qui se fera un plaisir de vous lire.



**YUMMY COMME ON
DIT EN CHINE.**

ETATS-UNIS



Marre du mojito, du sex and the beach, etc. Nous vous proposons d'apporter un peu de folie à vos apéros pour surprendre vos invités : buvez du jaune d'œuf !

C'est donc naturellement au pays de Schwarzy où vous pourrez siroter un cocktail à base de jaunes d'œufs. Certes, ce délicieux breuvage vous fera sans doute prendre plus de bide que de pecs mais on vous filera un code promo Weight Watchers.

Nul ne sait si Uncle Sam est l'initiateur de cette boisson mais c'est une véritable réussite !

La France a son vin chaud et Trump son Egg Nog. La rédac a, elle, la recette : enjoy.

Pour vingt convives (ça se boit bien), prendre 10 œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre les

blancs en neige avec 100 grammes de sucre roux. Mélanger les jaunes avec 100 grammes de sucre roux. Ajouter un litre de lait, 45 cl de rhum ambré, 50 cl de crème liquide et les blancs montés en neige. Boire froid, tiède ou chaud.



**N'HÉSITÉZ PAS À
RAJOUTER DU RHUM:
LE GOÛT DE L'OEUF SE
RÉVÈLE.**



ROUMANIE

En Roumanie, Pâques se fête généralement en famille. Mais attention, pas de repas boring en vue ni de bénédiction d'agneau, le Roumain est bien plus avant-gardiste et préfère se bidonner.

Chaque famille prend part à une bataille d'œufs géante, une sorte de championnat, où s'opposent cousins, frères, grand-parents (c'est assez drôle comme image) etc.

Les règles sont strictes : les parties opposent deux personnes qui doivent cogner chacun leur œuf dur l'un contre l'autre.

Celui qui a la coquille la plus résistante remporte le match et celui qui perd est condamné à manger tous les œufs durs que le gagnant a réussi à casser.

Comme toute coutume est assez chiant, Pâques en Roumanie ce n'est pas seulement Ninja Warrior. La tradition veut aussi que tous les membres de la famille se lavent le visage avec une eau dans laquelle un œuf peint en rouge et une pièce de monnaie ont été plongés.

L'œuf rouge correspond à la santé et la pièce de monnaie symbolise la pureté.

**LA RÉDAC VOUS CONSEILLE
DE TESTER CETTE TRADITION
ET D'ARRÊTER LA NÔTRE QUI
SANS AUCUN DOUTE NOUS
FAIT PRENDRE 3 KG AVANT
L'ÉTÉ.**

MARCHER SUR DES OEUFS

Qui vole un oeuf
vole un boeuf

ETOUFFER DANS L'OEUF

vas te faire cuire un oeuf

On ne fait pas d'omelette sans casser des oeufs

C'est la poule qui chante qui a fait l'oeuf ◦

**CHERCHER
UN POIL
SUR DES
OEUFS**

*Plein
comme
un oeuf*

**METTRE
TOUS SES
OEUFS
DANS LE
MEME
PANIER**

Le sexe sans péché c'est
comme un oeuf sans sel



Copyright © Tatsuya Tanaka
Egg Spa

4 personnes
10 min de cuisson
25 min de préparation

Oeuf Mimosa

Ingrédients

- 4 oeufs frais
- un petit bol de mayonnaise
- Persil haché
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Sel/Poivre

Préparation

- Cuire les oeufs dans une eau bouillante pendant 10 min.
- Ecaler les oeufs, les couper dans le sens de la longueur, séparer les blancs des jaunes.
- Emietter les jaunes dans un bol, mélanger la moitié de ces jaunes avec la mayonnaise, l'huile d'olive et le jus de citron.
- Remplir les demi-blancs de cette préparation

Tu peux pimper la préparation de guacamole ou de houmous

4 personnes
10 min de cuisson
10 min de préparation

Oeuf Cocotte

Ingrédients

- 4 oeufs frais
- 2 poivrons
- 2 tomates
- 1 oignon
- huile d'olive
- ail en poudre
- 1 brique de crème fraîche
- Sel/Poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 150°
- Dans une poêle avec de l'huile d'olive, faire cuire l'oignon, les poivrons et les tomates pendant une dizaine de minutes. Assaisonner avec l'ail
- Dans chaque rammequin, casser un oeuf délicatement. Ajouter la crème, avec le mélange aux poivrons, saler et poivrer.
- Enfourner 10 min

Tu peux pimper la préparation avec du chorizo et du fromage râpé

LES BONS OUTILS



**Séparateur
d'oeufs Cactus**
°L'Avant Gardiste°
9€95



Sunny Side
(moule pour cuire)
°Pa Design°
10€75



**Peleg Design
Coquetier**
°Amazon°
12€



Toqueur à oeuf
°Amazon°
9€95



**Cuit omelette
micro-ondes Joseph Joseph**
°Amazon°
11€99



Toast n Egg Tefal
°Amazon US°
51.95\$



Toqueur à oeuf
°Amazon°
9€95



**Ramequin pour
oeuf cocotte**
°Revol°
9€80



Cuiseur à oeufs Cuisinart
°Cdiscount°
36€99

À

TABLE

AVEC ...

DORIA

TILLIER



AU PETIT DEJ' : ŒUF, BACON OU CROISSANT ET PAIN AU CHOCOLAT?

Croissant et pain au chocolat.

TÊTE D'ŒUF OU CRÂNE D'ŒUF?

Crâne d'œuf, plus explicite !

TON PLAT PRÉFÉRÉ ?

Les lasagnes de ma maman ! Elles sont merveilleuses je vous inviterai un jour pour goûter !

APRÈS L'AMOUR : ŒUF AU PLAT OU ŒUF DUR ?

Heuuu (rire). Tout dépend de la qualité de l'acte avant, si c'était mou je vais prendre un œuf dur quoi (rire). Non allez, on va dire œuf au plat parce que j'adore ça !

ŒUF CENTENAIRE OU ŒIL DE COCHON ?

Aie... j'ai jamais goûté les deux. Il paraît que l'œuf centenaire est horrible mais bon je préfère un œuf qu'un œil. Alors œuf centenaire !

VÉGÉTARIEN OU VÉGAN ?

Aucun des deux, juste avoir une consommation plus raisonnable

MOUTON OU AUTREMENT ?

Autrement, bien sûr !

POULET OU DINDE ?

Poulet rôti !

DORMIR OU MANGER ?

Manger !

KETCHUP OU MAYO ?

Mayo !

BLANC OU JAUNE D'ŒUF ?

Heu... Les deux !

JAUNE OU BLANC ?

Blanc ! Le jaune c'est la couleur du cocu.

POUR LES MOUILLETES DE L'ŒUF A LA COQUE : PAIN OU PAIN DE MIE ?

Pain !

MI-MOSA OU MI-MOZART ?

Beh quelle question ! Mi-mozart !

SALADE LYONNAISE OU SALADE GRECQUE ?

Salade grecque , mais salade lyonnaise aussi un peu quand même.

LE TRUC LE PLUS BIZARRE QUE TU AIES MANGÉ ?

Des insectes, en Asie. Normal quoi..

TON ŒUF POUR PÉCHO ?

Hum... une bonne omelette avec des champignons, de l'oignon des lardons, des herbes de Provenances avec une petite salade en accompagnement et un verre de rouge. Simple, basique et efficace !

Allez viens, on est bien !

Pour débiter cette nouvelle année, la rédaction d'Autrement a déniché des petits coins de paradis où déguster de bons oeufs frais, en acheter ou encore retrouver des objets insolites.

Le Blind Pig

Niché au coeur du 6ème arrondissement de Lyon, on craque pour les Oeufs Bénédicte proposés tous les dimanches au prix de 12€
Amateurs de bonne barbaque, cette adresse est également faite pour vous !
Le Blind Pig, 64 rue Ney, Lyon (6ème)



Palais Beaux-Arts Lille

On se rue dans la capitale des Flandres pour admirer l'oeuvre de Jérôme Bosch, Le Concert dans l'Oeuf, qui date du XVIème siècle.
Ce tableau raconte le voyage de fous assis sur une embarcation en forme d'oeuf. L'hérésie, la bêtise, la folie sont représentées à travers ce chaos.
Palais Beaux-Arts, Place de la République, Lille



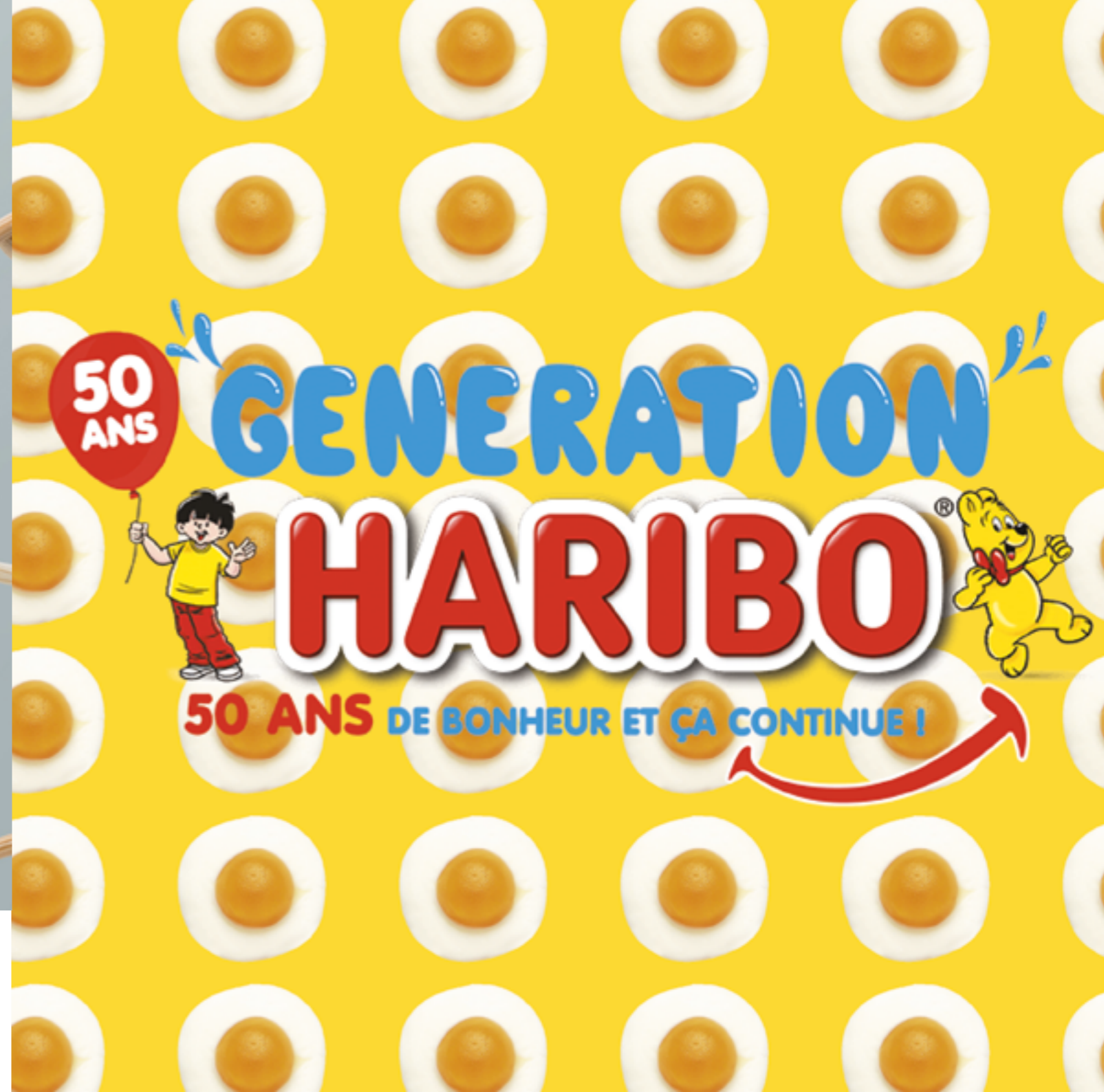
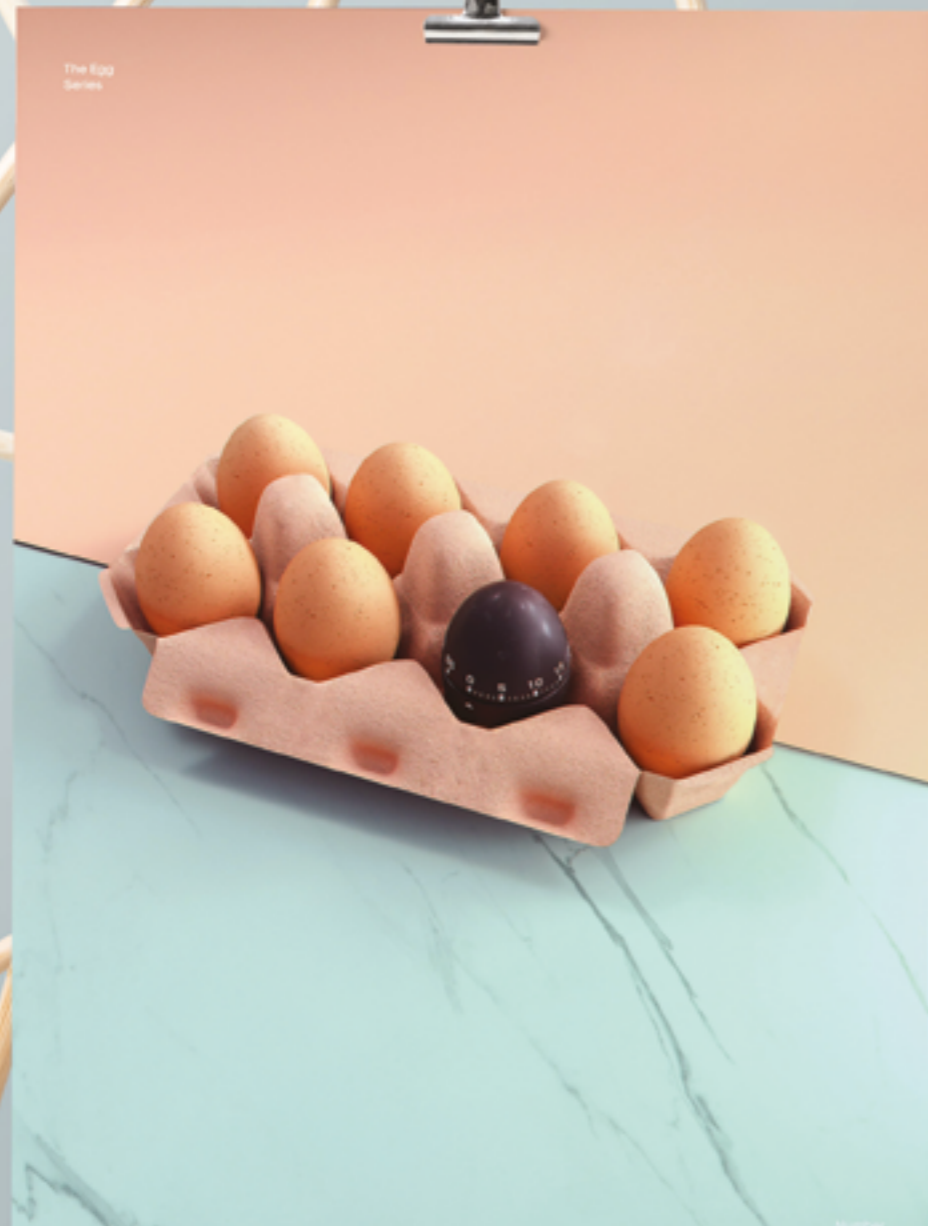
L'Oeuf

À deux pas du métro Saint-Georges, l'Oeuf, lieu hybride entre galerie d'art et boutique livestyle, nous propose une collection atypique. On déniché des cadeaux très abordables ou on se fait plaisir avec des montres de luxe. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses.
L'Oeuf, 9 rue Clauzel, Paris (9ème)



Chez Cocotte

Alerte ! Ici, c'est le paradis de l'oeuf, on le vénère, on le bénit et on finit par le déguster sous toutes ses formes. Les produits sont de qualité et le chef prône le respect de nos amies les poulettes. Chez Cocotte nous accueille dès le petit-déjeuner et jusqu'au dîner.
Chez Cocotte, 6 pl de la Ferme de Richemont, Bordeaux



Copyright © Nidia Dias
The Egg Series - Number 3

Je m'abonne *Autrement*



**FLASHE MOI,
N'AIES PAS PEUR**

Abonnement disponible sur le site
Internet :
www.autrement-mag.fr

Bulletin d'adhésion

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Email :@.....

6 mois au magazine *Autrement* pour 25€

1 an au magazine *Autrement* pour 40 €

À renvoyer non-affranchi à : *Autrement* - TSA 10120 - 5 avenue
Pierre Mendès France - 69676 Bron



OURS

Autrement

5 avenue Pierre Mendès France - 69676 Bron

Capital : 5000€

Autrement Janvier 2018 - 15 000 tirages

Directrice générale de la publication : Diane Girerd

Rédactrice en chef : Julia Denat

Ont collaboré à ce numéro : Alizée Baccus, Charline

Pilon, Sara Desvignes

Remerciement : Damien Obrier

Imprimeur : MC et cie - 7 allée Général Benoît -

69500 Bron



COLORIAGE



5.00€



1 234567 890128