
A

COMME



Périodique du GRAND SERMENT ROYAL DES ARBALETRIERS DE SAINT-GEORGES DE GREZ-DOICEAU.
Abonnement annuel : 4 Euros / Cptes : Fortis : 271-0130745-21
Editeur responsable : B. NOE, rue de Basse-Biez, 87 à 1390 Grez-Doiceau / Bureau de dépôt : Grez-Doiceau.
Site internet : www.arbaletrier.be / E-mail : arbaletrier@tiscalinet.be

N° 67 AVRIL 2005

Editorial

Le Mot du Président

Cette année, et pour la 26^e fois depuis la réactivation de notre cher Grand Serment Royal des Arbalétriers de St Georges de Grez-Doiceau, c'est avec joie que nous assisterons nombreux à la messe traditionnelle des arbalétriers.

Si la météo le permet, notre 22^e sortie à la procession de St Georges, doit laisser une opinion positive auprès de la population grézienne ; c'est pourquoi, je vous demande un maintien correct lors de ce défilé.

Nous n'aurons malheureusement pas de prestation de serment en 2005, mais sachez qu'à ce jour, 75 membres ont déjà fait le serment de respecter la devise inscrite sur notre drapeau.

D'autre part, je rappelle que les demandes d'adhésion des candidats, devraient être rentrées dûment signées, auprès du comité afin de satisfaire notre règlement.

Je vous attends tous en uniforme, samedi, à la messe des arbalétriers et dimanche à la procession.

Merci à tous.

Marcel

HISTOIRE DU VIN

Le vin est une longue et belle histoire car depuis la nuit des temps on cultive la vigne, et on boit du vin. Le vin c'est le savoir des hommes et des femmes, le produit de leur travail à travers la viticulture, la vendange et la vinification.

Déjà chez les Grecs et les Romains, les vins jouissaient d'une grande renommée, certes la fabrication était différente puisque les vins étaient cuits au feu, puis additionnés de fruits, de fleurs ou mélangés à des épices pour une meilleure conservation.

La transformation graduelle de la vigne sauvage en vigne cultivée s'est probablement réalisée à partir du septième millénaire avant l'ère chrétienne. Domestiquée par les peuples d'Asie occidentale (les Sumériens, les Babyloniens, les Assyriens, les Égyptiens, les Hébreux, les Phéniciens...) la culture de la vigne s'épanouit pleinement sur les rives de la mer Méditerranée, mère fondatrice de la civilisation du vin. Les Grecs, initiateurs de la viticulture en Europe méditerranéenne, sont relayés dans leur œuvre civilisatrice par les Romains : la Sicile et l'Italie du Sud d'abord, les régions méditerranéennes de la France et de l'Espagne ensuite, jusqu'aux rivages de l'Atlantique et l'intérieur du continent enfin.

Le premier vignoble français s'implanta à Massalia (aujourd'hui Marseille), apporté par ses fondateurs phocéens près de 600 ans avant JC. Mais c'est avec l'arrivée des Romains que la culture de la vigne connut une extension systématique à travers la Gaule. La Gaule romaine allait se couvrir de vignobles du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest.

La vigne se répand au 1^{er} siècle dans la vallée du Rhône, apparaît au 2^{ème} siècle en Bourgogne et dans le Bordelais, pour atteindre la Vallée de la Loire au 3^{ème} siècle, la Champagne et la vallée de la Moselle au 4^{ème}

siècle, puis, Rome se christianisant, la vigne s'implantera jusqu'aux frontières septentrionales de l'empire.

La consommation du vin se généralise dans toute la France et le commerce devient florissant sous l'influence des négociants. Les vignes s'étendent vers les ports d'exportation ou les lieux de consommation, puis se constituent les vignobles de Charente, de l'Anjou, de la Champagne et de l'Alsace, les vins de l'Île de France périlicent et cèdent le pas aux vins de Bourgogne, la Charente naguère concurrente avec Bordeaux transforment leurs vins en eaux de vie.

C'est la plénitude jusqu'à la fameuse histoire du phylloxéra, minuscule mais dramatique puceron, venu d'Amérique qui en 1867 a ravagé le vignoble français. C'est la ruine et le découragement des vigneron. La reconstitution du vignoble français se fera sur une vingtaine d'années, grâce à Jules Planchon, qui rapporte de l'une de ses missions aux Etats-Unis un cépage qui résiste aux pucerons, et sera utilisé " en porte-greffes ".

La vigne couvre désormais près de huit millions d'hectares dans le monde. Actuellement, la superficie du vignoble français est en 2^{ème} position (à égalité avec l'Italie) derrière l'Espagne. La France est le 1^{er} producteur mondial de vin.

HISTOIRE DU TIRE-BOUCHON

" SPOC" il a fallu attendre 1728 pour que ce délicieux bruit produit par l'extraction du bouchon se fasse entendre autour des tables ou au fond des caves. Il faut dire qu'avant cette date la commercialisation du vin en bouteille était interdite. La fraude était le principal motif de cette interdiction car la contenance des carafes fabriquées artisanalement ne permettait pas d'en certifier la jauge comme on disait à cette époque. Peu après cette date, le bouchon en liège fit son apparition pour remplacer les broquelets jugés moins sains et peu

pratiques. Et c'est en Angleterre paraît-il qu'il a vu le jour!

Au cours des années suivantes, même si les tonneaux convenaient parfaitement au transport du vin, on se rendit compte que le vin stocké dans des bouteilles hermétiquement bouchées avait non seulement une plus longue durée de conservation mais aussi un bouquet caractéristique, acquis grâce au processus de maturation. On s'aperçut également qu'une bouteille fermée à l'aide du bouchon en liège pouvait aussi être stockée en position couchée, ce qui maintenait le bouchon humide et le rendait plus efficace.

La bouteille de vin n'apparut probablement pas avant la première moitié du 17^{ème} siècle, et sa forme fut profondément modifiée au cours des deux siècles suivants. On appelait les bouteilles des 17 et 18^{ème} siècles "hampes et globes" ou "bulbes", en raison de la forme du corps et du goulot. Ces bouteilles étaient fermées par un bouchon effilé attaché à un linge ciré. Elles étaient placées debout sur une étagère. Tout le monde connaît les bouteilles actuelles, avec leur bouchon droit. Ce sont ces bouchons qui ont nécessité la création d'un outil destiné à les retirer, afin de boire le contenu de la bouteille.

Le premier tire-bouchon remonte à la fin du 18^{ème} siècle, mais l'âge d'or du tire-bouchon se situe vers le milieu du 19^{ème} siècle, belle époque de l'industrie et des inventions britanniques. En ces temps-là, les visionnaires rivalisaient pour déposer leurs brevets d'invention de toutes sortes, y compris le tire-bouchon. Le premier brevet fut accordé à Samuel Henshall en 1795. Dès lors et jusqu'au début du 20^{ème} siècle, on enregistra plus de 300 brevets pour les tire-bouchons, ce qui souligne leur progression

LES VINS D'AUJOURD'HUI SE CONSERVENT-ILS AUSSI BIEN QUE LES VINS D'AUTREFOIS ?

Beaucoup d'amateurs de vins regrettent aujourd'hui le vin d'autrefois que l'on pouvait garder 10, 20, voire 30 ans.

Aujourd'hui, on prépare des vins qui, dès leur jeunesse, sont agréables à boire, moins austères. Est-ce pour autant que ces vins ont des capacités de garde inférieure ? C'est discutable...

Les techniques œnologiques ont fait des progrès considérables depuis une trentaine d'années. On comprend et maîtrise mieux les mécanismes de vinification, on privilégie le fruit, la maturité des raisins, au détriment (pour simplifier) de l'extraction et des cuvaisons longues.

En parallèle, les attentes du consommateur ont changé, celui-ci, citadin, ne peut plus se permettre d'attendre de nombreuses années avant d'ouvrir une bouteille, et ne possède pas bien souvent de cave pour faire vieillir ses vins.

Les vins d'aujourd'hui sont dans leur majorité mieux vinifiés que les vins des années 40 et 50. S'ils conservent un bon équilibre, leur capacité de vieillissement peut encore être importante. Mais est-il pour autant nécessaire d'attendre 30 ou 40 ans avant de se faire plaisir ?

QUELQUES DEFINITIONS

Cave : n. f. Local souterrain servant généralement de réserve, d'entrepôt. Avoir quelques bonnes bouteilles dans sa cave. Quantité et choix des vins que l'on a en cave. Avoir une bonne cave.

Caviste : n. m. Personne chargée d'une cave à vin.

Chai : n. m. Magasin au niveau du sol, utilisé pour entreposer des fûts de vin, d'eau-de-vie, vin élevé dans les chais du propriétaire.

Oenologie : n. f. Technique de la fabrication et de la conservation des vins.

Oenologique : adj. relatif à l'œnologie.

Oenologue : n. Spécialiste d'œnologie.

Oenométrie : n. f. Analyse des caractéristiques d'un vin.

Vin : n. m. Boisson alcoolisée obtenue par fermentation du jus de raisin. Vin blanc, rosé, rouge. Vin mousseux. Vin de table, de consommation courante.

Vin d'honneur: réception offerte pour honorer qqn, qqch.

Mettre de l'eau dans son vin : se modérer dans ses opinions; rabattre de ses prétentions. -

Être entre deux vins, à moitié ivre. -

Cuver son vin: dormir après s'être enivré. -

Avoir le vin gai, mauvais, triste: être gai, méchant, triste lorsqu'on a bu.

Proverbe : Quand le vin est tiré, il faut le boire.

Vinicole. Relatif à la culture de la vigne, à la production du vin.

Viniculture : n. f. Ensemble des activités concernant le vin (production, conservation, vente).

Vinifère : adj. Qui produit du vin. Terrain vinifère.

Vinification : n. f. Ensemble des opérations qui transforment le moût en vin.

Vinifier : v. tr. Opérer la vinification de.

Vinosité : n. f. Caractère d'un vin riche en alcool.

Philippe



Emincé de poulet à la moutarde à l'ancienne

Ingrédients : pour 4 personnes

- 700 g de filets de poulet
- 2 bonnes c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 15 cl de vin blanc
- 3 dl de crème fraîche .1 e échalote
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- une noix de beurre
- ciboulette hachée .sel et poivre.

Préparation :

- Sur feu très doux, faites revenir l'échalote finement émincée dans un petit poêlon contenant 1 c. à soupe d'huile. Quand elle est devenue transparente, ajoutez le vin blanc et faites réduire de moitié sur feu modéré.
- Simultanément, émincez les filets de poulet en lanières et faites-les dorer sur feu vif, dans une sauteuse contenant 1 c. à soupe d'huile et le beurre. Mélangez régulièrement pour qu'ils soient colorés de tous côtés.
- Versez le mélange vin blanc, échalotes dans la sauteuse, grattez bien les sucs, ajoutez la crème et la moutarde à l'ancienne, et laissez mijoter 3 mn à feu très doux ou plus longtemps, si vous désirez une sauce plus épaisse.
- Saupoudrez de ciboulette, rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt, avec des princesses et des mini -röstis, ou avec des pâtes fraîches et des brocolis.

Catherine.



Activités de tirs.



Résultats et calendrier.



CHAMPIONNAT DE BRUXELLES BRABANT

6 M

HONNEUR

1. J. DEVROYE	99
(99)	
4. A. DEBRUYNE	97
(97)	
5. PH. LANDRIEU	94
(94)	
6. P. DESSART	93
(93)	

CAT.A

1. MA. TIELEMANS	98
(98)	
2. B. NOE	97
(97)	
7. M. LANDRIEU	94
(94)	
8. R. GODFROID	93
(93)	
12. J. NOE	92
(92)	
15. W. HEMELEERS	91
(91)	

CAT.B

2. M. VANCATER	94
(94)	

EQUIPES

GREZ I [1(485)]	1 pt
GREZ II [2(373)]	2 pts

10 M

HONNEUR

1. J. DEVROYE	97
(97)	
4. A. DEBRUYNE	96
(96)	
5. PH. LANDRIEU	95
(95)	
6. W. HEMELEERS	94
(94)	
7. MA. TIELEMANS	93
(93)	
8. B. NOE	93
(93)	
9. P. DESSART	91
(91)	

CAT.A

1. M. LANDRIEU	96
(96)	
6. J. NOE	87
(87)	
10. R. GODFROID	86
(86)	

EQUIPES

1. GREZ I [1(478)]	1 pt
1. GREZ II [1(364)]	1 pt

10 M D

1. PH. LANDRIEU	97
(97)	
2. J. DEVROYE	95
(95)	

CHAMPIONNAT DE BELGIQUE

Classement après deux concours

6 M

HONNEUR

7. J. DEVROYE	195
(98- 97)	

CAT.A

5. B. NOE	194
(95- 99)	
6. M. LANDRIEU	193
(95- 98)	
10. R. GODFROID	192
(94- 98)	
17. W. HEMELEERS	190
(96- 94)	
19. A. DEBRUYNE	95
(95-)	
24. PH. LANDRIEU	186
(91- 95)	

CAT.B

5. J. NOE	190
(97- 93)	
21. L. LELOCQ	180
(94- 86)	
21. M. VANCATER	180
(91- 89)	
42. TH. PEETERS	127
(37- 90)	

CADETS

2. L. LECOCQ	180
(94- 86)	
4. TH. PEETERS	127
(37- 90)	

SENIORS

7. R. GODFROID	192
(94- 98)	
11. J. NOE	190
(97- 93)	
19. M. VANCATER	180

(91-89)

EQUIPES

4.St-Georges Grez-Doiceau
pts 968 (481-487)
bar 99 (49-50)

10 M

HONNEUR

7. J. DEVROYE 193
(96- 97)
13. Ph. LANDRIEU 187
(91- 96)

CAT.A

9. M. LANDRIEU 182
(88- 94)
10. B. NOE 181
(90- 91)

CAT.B

1. A. DEBRUYNE 99
(99-)
4. W. HEMELEERS 189
(96- 93)
15. J. NOE 179
(92- 87)
20.R. GODFROID 175
(86- 89)
29.L. LECOCQ 159
(80- 79)

JUNIORS

1. L. LECOCQ 159
(80- 79)

SENIORS

9. J NOE 179
(92- 87)
14. R. GODFROID 175
(86- 89)

EQUIPES

4. St-Georges Grez-Doiceau
pts 945 (474-471)
barrages 93 (47-46)

TIRS ANNIVERSAIRES

Janvier 2005

Catégorie A: Willy Hemeleers
Catégorie B : Michel Landrieu
Catégorie Juniors : Mélanie Duysens

Février 2005

Catégorie A : Roger Godfroid
Catégorie B : José Noé
Catégorie Juniors : Mélanie Duysens

Mars 2005

Catégorie A : Marie-Anne Tielemans
Catégorie B : Chantal Maricq
Catégorie juniors : Célia Devroye

COMITE

Réunion du 4 janvier 2005.

- Georges de Hosté a acheté les trophées pour les tirs anniversaires 2005.
- Pour le trente juin 2005, toutes les armes de la gilde, détenues par un membre, devront être remises au local, afin de les identifier et les numéroter.
- La demande d'ouverture du local le dimanche matin est à étudier.
- Nous avons reçu le règlement de tir des Roys et Princes. Il sera affiché au local.
Tous les membres du comité ont marqué leur accord.

Assemblée générale du 29 janvier 2005.

- Approbation du procès verbal de l'assemblée générale du 8 avril 2004.
- Mandat d'administrateur :
Bernard Noé a vu son mandat renouvelé pour une durée de 3 ans.

- Vérificateurs aux comptes :
Jean-Pierre Van Nuffelen a vu son mandat renouvelé pour une période de 4 ans.
- Pour notre messe du 24 avril 2005, nous nous rassemblerons sur le parking de l'Académie de Musique, d'où nous partirons en cortège vers l'église.
Au cours de la messe aura lieu l'intronisation des Roys.
- Joël Devroye, sergent de tir, donne les résultats des tirs pour l'année 2004 et procède à la remise des prix aux lauréats.
- Conformément à l'article 2 du règlement d'ordre intérieur, les jeunes doivent introduire leur demande comme postulants et solliciter le parrainage par deux membres assermentés. La demande sera signée par les deux parrains ainsi que par les parents (pour les mineurs d'âge).
- Le trésorier, Georges de Hosté, présente le bilan financier pour l'année 2004. Nous donnons décharge au trésorier pour les comptes 2004 , qui avaient été vérifiés par Bernard Noé et Jean-Pierre Van Nuffelen, vérificateurs aux comptes.

Réunion du 1 février 2005.

- Approbation du procès verbal de la réunion du 4 janvier 2005.
- Nous enverrons une lettre aux jeunes membres pour leur rappeler de se conformer au règlement d'ordre intérieur.

Réunion du 1 mars 2005.

- Approbation du procès verbal de la réunion du 1 février 2005.
- Préparation du document « Demande d'inscription comme membre de la gilde pour les mineurs d'âge ».
- Mise à jour du « Règlement d'ordre intérieur ».
- Marcel Vancaster fait le compte rendu de l'Assemblée générale de l'U.R.A.
- Des fleurs seront achetées pour les funérailles de la maman de Pierre Gillet

- Philippe Landrieu nous informe de la demande de Pascal Lecocq. Ce dernier souhaite organiser un tir à l'arbalète dans le cadre d'un rallye voitures. La date proposée est le 5 juin 2005.
- G. de Hosté, M. Vancaster, J.P. Dubois et J. Noé ont participé à la garde au monument le 17 février 2005 de 18h30 à 19h30.
- La cotisation annuelle des membres sera de 20 € au lieu de 17 € à partir du 01 janvier 2006.

Ordre du jour pour l'Assemblée générale du 7 avril 2005 :

- messe de St-Georges et intronisation des Roys.
- Approbation des modifications du « Règlement d'ordre intérieur »
- Divers.

José.

**EXPLOITS
AERIENS**

**PREMIERE TRAVERSEE DE
L'ATLANTIQUE EN AVION**

Charles Lindbergh fut le premier à franchir l'Atlantique en avion (avec son Spirit of St. Louis). Il partit de New-York le vendredi 20 mai 1927 à 12h52 et se posa à Paris le 21 mai à 22h19. Il accomplit ce magnifique exploit de 5.800Km en 33h27.

Plusieurs aviateurs avant lui, tentèrent cette traversée et disparurent à jamais. Ce jeune homme de 26 ans à peine, conquit d'un coup d'aile l'immortalité. Depuis des années, Lindbergh pilotait l'avion postal qui transportait le courrier d'un bout à l'autre de l'Amérique. Il avait acquis dans ce service régulier, une précieuse expérience des raids à longue distance.

Loin du bruit, loin des réclames tapageuses, il a fait construire son appareil et il a préparé sa périlleuse randonnée. Long de 10 mètres et de 15 mètres d'envergure, le fuselage était fait de tubes d'acier recouverts de toile de soie. A l'intérieur, les commandes étaient en câbles souples de 5 mm de diamètre. Le pilote était

assis sur un siège d'osier, la carlingue était haute de 1,50 m. Le pilote était là, comme dans une boîte fermée latéralement par deux portes hermétiques. Un périscope lui permettait d'observer l'extérieur grâce à un jeu de miroirs. Il avait ainsi l'avantage de ne pas être exposé aux rigueurs de l'atmosphère. L'une des principales difficultés qu'il avait à surmonter, était l'obligation pour lui, d'effectuer, seul, les opérations de manœuvres et de pilotage. Il bénéficia heureusement de conditions météo très favorables.

A Paris, au Bourget, vers 21h00 on évaluait à 50.000 personnes la foule qui stationnait sur l'aérodrome. Toutes les routes des environs étaient couvertes d'un flot incessant d'autos, taxis, autocars qui déversaient les curieux.

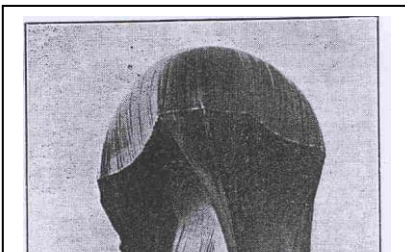
A son atterrissage à 22h19, la foule se précipita et c'est avec difficulté que la police dut protéger l'appareil. Il fut reçu par les plus hautes autorités du pays. Invité chez nous par le Roi, il reçut un accueil triomphal sur la grand place de Bruxelles le 29 mai. Rentré en Amérique, il se maria, eut un enfant qui fut kidnappé et tué par son ravisseur. Le monde entier parla de ce drame.

Notre héros décéda en 1974 à l'âge de 72 ans.

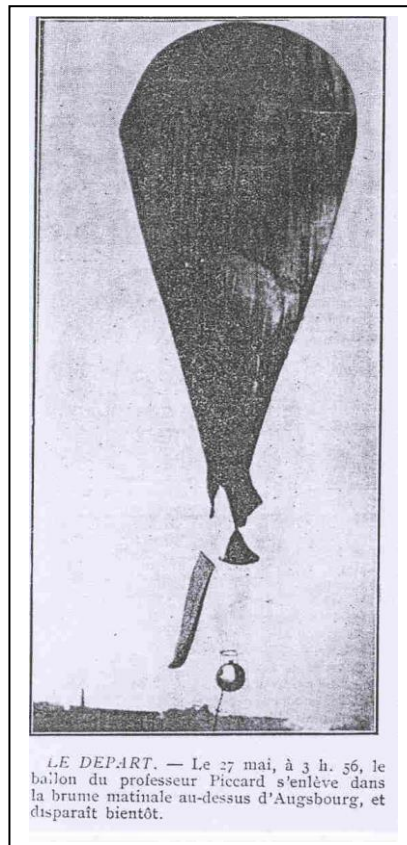
**EXPLORATION DE
L'ATMOSPHERE**

Sous les auspices du Fonds National de Recherches Scientifiques, Monsieur le professeur Piccard et son aide, Monsieur Kifer, ont réussi une audacieuse expérience appelée à un grand retentissement dans le monde savant : à bord d'un ballon de 14.000 mètres cubes, ils ont exploré les hautes régions de l'atmosphère, à une altitude de 16.000 mètres. Le professeur Piccard, directeur du laboratoire de physique à l'université de Bruxelles, est né le 8 janvier 1884, en Suisse.

C'est le matin du 27 mai 1931 à 3h56 que cet énorme ballon de 30 mètres de diamètre s'éleva dans la brume matinale au-dessus d'Augsbourg, ville de sa construction.



En ce qui concerne la nacelle sphérique, en aluminium, sa fabrication a été réservée à l'industrie nationale ; c'est à Liège que cette nacelle spéciale a été exécutée.



L'aventureuse ascension du professeur et de son assistant s'est terminée au milieu d'un glacier dans les montagnes du Tyrol, dans le massif du Gurgl, où les deux savants ont pu sortir sains et saufs de leur nacelle, après 17 heures d'un voyage sensationnel au-dessus des nuages.

Tous les instruments ont été retirés intacts de la nacelle pour être analysés en laboratoire.
Le monde entier s'est intéressé à cette périlleuse ascension, un côté secondaire de l'exploit du F.N.R.S., c'est qu'il assura à la Belgique, le record d'altitude, détenu à l'époque par les Etats-Unis d'Amérique.

Georges

HUMOUR

Voici quelques bévues amusantes trouvées dans les déclarations d'accidents par les assureurs.

Je vous serais obligé de m'adresser le courrier concernant mon accident à un de mes amis M... car, pour la passagère blessée, ma femme n'est pas au courant, et il vaut mieux pas. Je compte sur votre compréhension pour ne pas déshonorer un honnête père de famille.

Il faut dire à ma décharge que le poteau que j'ai buté était caché par l'invisibilité du brouillard.

Ma voiture gênant la circulation, un portugais m'a aidé à la mettre sur le trottoir, ainsi que ma femme qui rentrait de son travail.

Je désire que ma voiture soit utilisable accidentellement par mes enfants majeurs considérés comme novices.

En qualité du plus mauvais client de votre agence, (neuf accidents en 1 an), je vous demande d'avoir le plaisir de résilier mon assurance auto avant la date d'échéance.

J'ai été victime d'un accident de travail alors que je faisais la sieste sous un pommier.

L'accident est survenu, alors que je changeais de fille.

J'ai bien reçu la fiche de mon épouse, je ne manquerai pas de vous renvoyer cette dernière dûment remplie par mes soins.

Je suivais la voiture qui me précédait qui après que je l'ai dépassé m'a suivie, c'est alors qu'elle m'a choquée en plein derrière et m'a forcé par la choquer moi aussi le derrière de celle qui était devant.

Circonstances de l'accident : est passé à travers une porte vitrée lors de l'opération « portes ouvertes » de l'entreprise.

En avançant, j'ai cassé le feu arrière de la voiture qui me précédait. J'ai donc reculé, mais en reculant j'ai cabossé le pare-chocs de la voiture qui me suivait.

C'est alors que je suis sorti pour remplir les constats, mais en sortant j'ai renversé un cycliste avec ma portière. C'est tout ce que j'ai à déclarer aujourd'hui.

J'ai heurté une voiture en stationnement et je me suis bien gardé de me faire connaître auprès de l'automobiliste. J'espère que vous serez content et que vous pouvez faire un petit geste en m'accordant un bonus supplémentaire.

Vous savez que mon taxi est transformé en corbillard et que je n'y transporte que des morts. Mes clients ne risquant plus rien, est-il bien nécessaire que vous me fassiez payer une prime pour le cas où ils seraient victimes d'un accident?

Depuis ma chute, je ne peux plus me déplacer. Veuillez m'indiquer la marche à suivre.

Vous me dites que d'après le Code Civil, je suis responsable des bêtises de mes enfants. Si c'est vrai, les personnes qui ont écrit cela ne doivent pas avoir, comme moi, neuf enfants à surveiller.

Vous m'écrivez que le vol n'existe pas entre époux. On voit que vous ne connaissez pas ma femme.

Le camion s'est sauvé précipitamment sans montrer ses papiers.

Je suis étonné que vous me refusiez de payer cet accident sous prétexte que je ne portais pas mes lunettes comme indiqué sur mon permis. Je vous assure que ce n'est pas ma faute

si j'ai renversé ce cycliste : je ne l'avais pas vu.

Je vous témoigne mon grand mécontentement vous mettez tellement de temps à me rembourser mes accidents que c'est toujours avec celui d'avant que je paye les dégâts

Le cycliste zigzaguait sur la route, tantôt à gauche, tantôt à droite, avant que je puisse le télescoper.

Ne pouvant plus travailler à la suite de mon accident, j'ai du vendre mon commerce et devenir fonctionnaire.

En repoussant un chien tenu en laisse par son maître, je me suis fait mordre par ce dernier.

Vous me dites que Mlle X réclame des dommages-intérêts sous prétexte qu'elle a été légèrement défigurée après l'accident. Sans être mauvaise langue, il faut bien avouer que même avant l'accident, cette malheureuse n'avait jamais éveillé la jalousie de ses concitoyennes.

Je ne suis pas responsable du refus de priorité puisque je n'avais pas vu venir la voiture, vous pensez bien que si je l'avais vue je me serais arrêté.

Ils m'ont trouvé 2,10 grammes d'alcool dans le sang et ils vont me condamner. Sur 6 à 8 litres de sang qu'on a dans le corps vous avouerez que c'est pas tellement (personnellement j'aurais cru que j'en aurais eu plus).

A votre avis, est-il préférable d'acheter un chien méchant qui risquera de mordre les gens mais protégera votre maison contre les voleurs ou de garder mon vieux toutou. Je vous pose la question parce que de toutes façons c'est vous qui paierez les pots cassés, soit en indemnisant les blessés, soit en remboursant les objets volés.

Daniel Mees
