

MARS & AVRIL 2026

MAGAZINE DE LA BERGERIE NATIONALE DE RAMBOUILLET



[L'inauguration du Centre Europe Direct Rambouillet p.2](#)

[La chasse aux œufs p.4](#)

[Le moulin de la Bergerie nationale p.6](#)

[Rencontre avec Lilou et Yoan apprenants en BTSa métiers de l'élevage p.8](#)

[Le projet Phyt'abeilles p.10](#)

[Le projet BRASS'UP p.12](#)

INAUGURATION DU CENTRE EUROPE DIRECT RAMBOUILLET

L'Europe au cœur des territoires

Fraîchement labellisée CENTRE EUROPE DIRECT, la Bergerie nationale a lancé officiellement le projet et inauguré son centre au cours de la soirée du 23 mars.

Un lancement officiel porteur de sens

Le 23 mars 2026, la Bergerie nationale de Rambouillet a officiellement inauguré son centre EUROPE DIRECT, marquant un point de départ dans le projet. Cette labellisation par la Commission européenne, depuis janvier 2026, positionne l'établissement comme un relais de proximité dédié à l'information et au dialogue autour des politiques de l'Union européenne.

L'événement s'est déroulé dans une atmosphère à la fois solennelle et chaleureuse, en présence de Madame Jessica Larsson, cheffe de la représentation en France de la Commission européenne. Les centres d'Île-de-France se sont fortement mobilisés pour l'événement et un large éventail d'acteurs a participé : élus, partenaires institutionnels, acteurs éducatifs, associations, représentants du territoire ainsi que la presse.

Un programme structuré pour présenter ambitions et actions

La soirée d'inauguration s'est articulée autour d'un programme riche et soigneusement construit. Après un temps d'accueil, Madame Elisabeth Lescoat, directrice de la Bergerie nationale, a présenté son histoire, ses missions et son engagement dans la coopération internationale. Cette introduction a mis en évidence la cohérence entre ses missions historiques et

son nouveau rôle de relais de l'information européenne.

Madame Jessica Larsson a ensuite exposé les actions de la Commission européenne en France, insistant sur l'importance du maillage territorial assuré par les centres EUROPE DIRECT. Son intervention a rappelé le rôle essentiel de ces centres dans le renforcement du lien entre institutions européennes et citoyens, à un moment où compréhension et participation sont plus que jamais nécessaires.

Au cœur du programme, Madame Marie-Laure Weber, responsable du centre a détaillé les objectifs stratégiques du centre de Rambouillet sur cinq ans à venir en mettant en avant sa spécificité rurale et agricole. Un plan d'action 2026 ambitieux a été présenté, incluant ateliers, production de ressources et actions pédagogiques destinés à divers publics.

Un retour d'expérience du centre EUROPE DIRECT de Saint-Germain-en-Laye a enrichi les échanges en apportant un éclairage concret sur les bonnes pratiques et les défis du réseau.

Un temps d'échanges avec le public a ensuite permis de poser les bases d'une dynamique participative.

Un lancement officiel porteur de sens

Le dévoilement symbolique de la plaque EUROPE DIRECT Rambouillet a été un moment fort de la soirée, qui s'est terminée autour d'un cocktail convivial. Ce fut l'occasion pour les participants de poursuivre les échanges, de nouer de nouveaux contacts et de consolider les partenariats existants.

Avec ce nouveau centre, la Bergerie

nationale affirme son ambition de devenir un acteur clé de la médiation européenne locale. Cette ouverture marque le début d'une dynamique tournée vers une Europe plus proche et accessible à tous.

Marie-Laure Weber,
Responsable du centre EUROPE DIRECT Rambouillet

Pour en savoir plus sur le
**CENTRE EUROPE DIRECT
RAMBOUILLET**

www.bergerie-nationale.fr/centre-europe-direct-rambouillet/

Suivez l'actu sur
les réseaux sociaux
avec le
**#centreeuropedirect
rambouillet**



**EUROPE DIRECT
Rambouillet**



CHASSE AUX ŒUFS À LA FERME PÉDAGOGIQUE

Du samedi 18 avril au dimanche 3 mai 2026

À l'occasion des vacances de printemps, la ferme pédagogique organise sa traditionnelle chasse aux œufs, un moment incontournable pour les familles ! L'occasion pour petits et grands de découvrir la ferme et ses animaux tout en s'amusant.

Programme des animations

➔ 14h - 16h30 : Les œufs multicolores

Les enfants partent à la recherche de six œufs de couleurs différentes tout en découvrant les animaux et les panneaux pédagogiques de la ferme. À la fin du jeu, une surprise chocolatée les attend.

➔ 16h : La traite des vaches

Visite commentée sur les conditions d'élevage, la lactation et la transformation du lait.

➔ 16h30 : Chasse aux œufs 2.0

Avec des détecteurs à métaux, les enfants retrouvent les œufs dissimulés dans le rond central de la cour impériale.

➔ 17h : Rencontre à la basse-cour

Participation au nourrissage des animaux et découverte de leur mode de vie.

➔ 14h - 18h30 : Découverte du Jardin de Montorgueil

Parcours pieds nus (si la météo le permet) ou balade à la découverte de l'arboretum historique de Louis XVI. Un

jeu de recherche des personnages de Pâques cachés dans les arbres est également proposé.

Restauration et boutique

Le Mérinos Café et la Boutique de la Bergerie accueillent les visiteurs pour une pause gourmande avec les produits bio de la Bergerie. La boutique propose aussi des produits locaux et des souvenirs autour du mouton ou de l'agriculture biologique.

Frédéric Drieux, responsable de l'animation, Bergerie nationale

Toutes les infos sur ce week-end

➔ **Horaires** : Billetterie de 14h à 17h. Animations de 14h à 17h
Fermeture de la ferme et du jardin à 18h30

➔ **Public** : Animations principalement conçues pour les enfants de 3 à 12 ans

➔ **Tarifs** : Adulte : 8 €50
Enfant (3 à 12 ans) : 6€50
Moins de 3 ans : gratuit

➔ **Lieu** : Ferme de la Bergerie nationale de Rambouillet, parc du château 78120 Rambouillet

➔ **Contacts & infos** :

01 61 08 68 70

animation@bergerie-nationale.fr

www.bergerie-nationale.fr



LE MOULIN DE RAMBOUILLET DEVIENT LE MOULIN DE LA BERGERIE NATIONALE

Rencontre avec Elodie Adoux, Meunière à la Bergerie nationale de Rambouillet

À la Bergerie nationale de Rambouillet, le moulin entame une nouvelle page de son histoire. Récemment acquis par l'établissement, il devient un maillon essentiel de la chaîne de production, au cœur d'une démarche agroécologique et de circuit court. Rencontre avec Élodie Adoux, nouvelle meunière, dont le parcours illustre cette continuité du champ à l'assiette.

Un nouveau moulin et une nouvelle meunière à la Bergerie

Élodie Adoux a d'abord été bergère puis vachère à la Bergerie nationale, avant de devenir animatrice à la ferme pédagogique. En septembre 2025, la Bergerie nationale fait l'acquisition du moulin, l'occasion pour elle de compléter son parcours à la Bergerie en devenant meunière.

Forte de 13 années d'expérience sur le site, elle possède une connaissance fine de l'ensemble de la chaîne de production, mais aussi des enjeux de sensibilisation à l'agriculture durable.

« Devenir meunière est une belle opportunité pour boucler la boucle, de l'élevage à l'alimentation », confie-t-elle.

Comment fonctionne le moulin ?

Le moulin fonctionne grâce à deux meules en pierre de granite : l'une est fixe, « elle dort », tandis que l'autre tourne. Ensemble, elles permettent d'écraser le grain. « L'objectif est de dérouler le grain, c'est-à-dire retirer le manteau du blé pour séparer

l'enveloppe de l'amande farineuse », explique Élodie.

Le mélange obtenu est ensuite tamisé afin d'obtenir une farine homogène. La transformation de la graine en farine repose sur un procédé mécanique simple : le broyage. L'enveloppe se détache de l'amande, qui est réduite en farine.

Réalisée en une seule étape grâce à une meule de pierre, cette méthode traditionnelle permet de préserver l'ensemble des qualités nutritionnelles du blé : vitamines, minéraux et fibres.

Avant d'être livrée au boulanger, la farine doit reposer quelques jours afin de se stabiliser : on dit alors qu'elle « prend du plancher ».

Des productions variées et un outil au service du territoire

Le moulin transforme différentes céréales issues de la Bergerie mais aussi d'agriculteurs locaux : le blé meunier, maïs (pour la polenta), le sarrasin « pour les galettes bretonnes ! » sourit Élodie, mais aussi des lentilles ou encore du sorgho.

La particularité du moulin réside dans sa dimension artisanale et locale. Il permet de transformer entre 500 kg et 1 tonne de céréales par jour, notamment en prestation pour des agriculteurs qui souhaitent vendre leurs produits en circuit court.

Cette souplesse présente un avantage majeur : « Les agriculteurs peuvent transformer des petites quantités, ce qui leur permet de mieux gérer les dates de péremption et de limiter les pertes », précise Élodie.

Un maillon essentiel de la démarche agroécologique

Le moulin s'inscrit pleinement dans une logique de circuit court et d'adaptation aux territoires. Le blé, cultivé en agriculture biologique par la Bergerie nationale, est récolté puis stocké en silos à proximité du moulin. Il est ensuite transformé en farine, avant d'être utilisé par le boulanger Pan & Pasti, qui fabrique le pain distribué dans les cantines scolaires du territoire.

« Rien ne se perd : les résidus de mouture, appelés son ou remoulage, sont valorisés pour l'alimentation des cochons de la Bergerie. Ce cercle vertueux, « du grain au pain », illustre parfaitement une agriculture durable, locale et responsable, au plus proche des consommateurs » conclut Élodie.

Elise Fradin, responsable communication



[Voir la vidéo d'Élodie](#)





Elodie met en marche le moulin



Le grain passe dans le tamiseuse



La farine sort du tamis



La pierre qui sert à moudre le grain est poncée pour son entretien

RENCONTRE AVEC LILOU ET YOAN

En BTSa Métiers de l'élevage

Rencontre avec Yoan et Lilou en BTSa métier de l'élevage. Ils témoignent de deux parcours différents mais d'ambitions communes. Très engagés dans leur formation et porteur de conviction autour de l'agriculture durable, ils racontent leur apprentissage à la Bergerie nationale, leur parcours et leur souhait de devenir éleveur.

Deux parcours, une même passion

À 21 ans, Yoan n'était pas destiné à l'agriculture. Après un bac général, il s'oriente d'abord vers une filière STAPS. Mais sa passion pour le monde agricole le rattrape rapidement. Il décide alors de se réorienter et intègre le BTSa Métiers de l'élevage au Pôle formation de la Bergerie nationale de Rambouillet. « C'est surtout le lien avec les animaux qui a motivé mon choix. Le matériel agricole attise aussi beaucoup ma curiosité », confie-t-il.

Lilou, 18 ans, est déjà issue du milieu agricole. Elle obtient un bac Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant avant de se spécialiser : « depuis toute petite, je souhaite devenir éleveuse de chèvres. Le choix de cette formation s'est imposé comme une évidence », explique-t-elle.

Une formation concrète

Le BTSa Métiers de l'élevage se distingue par son approche très opérationnelle. Les apprenants y acquièrent des compétences variées : analyse d'élevage, conduite de systèmes de culture et d'élevage, management d'entreprise agricole ou encore pilotage de projets stratégiques. « Nos formateurs sont is-

sus du milieu agricole, souvent eux-mêmes éleveurs. Cela nous permet d'avoir des exemples très concrets », souligne Lilou.

Pour Lilou, l'un des points forts réside dans la diversité des enseignements : « J'apprécie particulièrement les connaissances sur les animaux, l'alimentation, la reproduction, mais aussi la partie conseil, qui nous donne toutes les clés pour nous installer. »

L'exploitation agricole de la Bergerie nationale constitue un véritable support pédagogique. Conduite en agriculture biologique et en poly-culture-élevage, elle permet aux apprenants de se former au contact de différentes espèces : bovins, ovins, porcins... « C'est ici que l'on apprend tous les gestes techniques », précise Lilou, qui évoque également sa participation aux Ovinpiades (compétition entre élèves d'établissements agricoles âgés de 16 à 25 ans, autour de l'élevage ovin).

Un cadre d'apprentissage unique

Située au cœur du domaine de Rambouillet, l'exploitation offre un environnement d'exception. Créé sous Louis XVI, le site témoigne de plus de 250 ans d'histoire agricole, un héritage qui participe à la richesse de la formation.

Au-delà du cadre, c'est aussi la vie collective qui marque les apprenants. « L'internat et l'ambiance entre les apprenants jouent beaucoup sur notre motivation. Il y a une vraie entraide », raconte Yoan. Un point essentiel, d'autant que certains apprentis viennent de régions éloignées, comme le Grand Est.

Le rythme d'alternance : deux semaines à la Bergerie, deux semaines en entreprise est aussi très apprécié par Lilou et Yoan. « Il nous offre la

possibilité de nous investir pleinement dans chaque environnement », soulignent-ils.

Des projets tournés vers l'agriculture durable

Tous deux engagés dans la voie de l'agriculture biologique, Yoan et Lilou envisagent leur avenir avec des convictions claires.

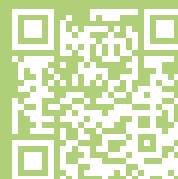
En apprentissage dans une ferme bio attentive au bien-être animal, Lilou se projette : « Les animaux y sont soignés au maximum avec des plantes. C'est un modèle qui me correspond et que je souhaite reproduire plus tard. »

Yoan partage cette vision : « Je voudrais m'installer comme éleveur ou devenir salarié agricole. Mais si je m'installe, ce sera en bio, pour préserver les sols et respecter le bien-être animal. Un animal en bonne santé, c'est aussi une production de qualité. Tout est lié. »

Elise Fradin, responsable communication



[Voir la vidéo de Lilou et Yoan](#)





LE PROJET PHYT'ABEILLES :

alimente des bases de données nationales pour mieux connaître les abeilles des cultures

Depuis 2022, la Bergerie nationale anime un réseau d'établissements de l'enseignement agricole investis dans le projet de sciences participatives Phyt'Abeilles.

L'objectif est de mieux connaître les abeilles sauvages qui pollinisent les cultures en fleurs et d'estimer ce que ces cultures leur apportent comme ressource en nectar. L'OFB finance ce projet dans le cadre d'Eco-phyto 2+.

Des données sur les cultures nectarifères

Le protocole le plus suivi dans le projet Phyt'Abeilles est l'estimation de la densité florale des cultures des exploitations agricoles des établissements. Les apprenants utilisent des quadrats pour compter les fleurs, les inflorescences et les plants pour calculer la ressource florale à l'hectare. Les mesures des quantités de nectar et du taux de sucre reflètent l'alimentation à disposition des pollinisateurs à un temps T. Ces données alimentent la base de données BLOOM, portée par l'IEES (Institut d'écologie et des sciences de l'environnement de Paris).

Des données sur les abeilles

Les apprenants attrapent les abeilles sauvages au filet sur des parcelles de l'exploitation. Encadrés par leurs enseignants, ils les endorment avec du CO2 et mesurent différents traits morphologiques qui intéressent les scientifiques. Ces données sont envoyées aux chercheurs partenaires du projet, du Centre d'Ecologie Fonctionnelle et Evolutive de Montpellier

et du laboratoire d'Ecobio de Rennes. Les observations alimentent deux bases de données :

→ [BeeFunc](#) répertorie vingt traits morphologiques, écologiques, d'interaction, de biogéographie et de statut de conservation des abeilles de France.

→ [IdMyBee](#) est un outil qui sert à identifier les abeilles d'Europe sur des critères morphologiques, comme la taille et les nervures des ailes.

Des données sur les interactions abeilles - cultures

Quelles espèces d'abeilles ou quels groupes d'abeilles visitent quelle culture ? Les observations réalisées sur les cultures dans le cadre de Phyt'Abeilles alimentent la base de données du programme PollAgri.

Des données accessibles immédiatement ou à venir

Les programmes de recherche qui utilisent les données de Phyt'Abeilles sont en cours. Les analyses commencent à se dessiner. A ce jour, Bloom est un tableur limité aux chercheurs. Mais d'autres données sont déjà accessibles et utilisables dans le cadre de l'enseignement :

→ Les données du programme PollAgri sont déposées sur le portail ouvert [InDoRES](#) (inventaire des données de la recherche en environnement et société).

→ [BeeFunc](#) a développé une interface ergonomique qui permet de faire facilement des recherches par espèce ou par trait. Elle est maintenant opérationnelle.

→ [IdMyBee](#) va être traduite en français ce qui en facilitera l'utilisation.

Pourquoi toutes ces bases de données ?

Parmi les quelques 1000 abeilles sauvages en France toutes ne sont pas connues ! Les trois quarts nichent sous terre et le quart restant niche dans des anfractuosités, des tiges creuses, du bois et même dans des coquilles d'escargot vides. Par la forme de leur langue, courte ou longue, elles privilégient les fleurs à corolle profonde ou les fleurs en tapis. Certaines sont très spécialisées sur une espèce de plante et d'autres n'auront pas de préférence particulière. Ces bases de données permettront de mieux connaître les abeilles sauvages, lesquelles pollinisent les cultures et d'appréhender leur importance dans l'agrosystème. Le suivi de la ressource florale cultivée, les effets des traitements phytosanitaires et l'étude des conséquences du changement climatique en seront facilités.

A ce jour, Phyt'Abeilles a envoyé plus de 3000 mesures de nectar et environ 800 observations datées et géolocalisées sur les mesures de traits d'abeilles. Les premières données de Phyt'Abeilles sont en train d'être analysées. Une prolongation a été demandée à l'OFB jusqu'en 2027, de quoi réaliser une nouvelle saison d'observations. Neuf établissements sont partants pour reconduire l'aventure, dont la Bergerie nationale qui réalise ses observations dans le verger pâturé à côté des bâtiments de la restauration. De quoi encore contribuer à BeeFunc, IdMyBee, BLOOM et EcoPollAgri !

Pour en savoir plus sur Phyt'Abeilles: <https://padlet.com/Bergerienationale/phyt-abeilles-3w5zzauhcdckxz3m>

Marie-Sylvie AUFFRET
Chargée de mission, département Agricultures & transitions

Zoom sur BeeFunc, un nouvel outil pour mieux connaître nos abeilles !

Nommée d'après l'anglais « functional traits of bees », BeeFunc est une base de données réunissant toutes les informations disponibles sur l'écologie et la morphologie des abeilles sauvages de France. BeeFunc est issue d'un long et minutieux travail de recherche bibliographique et d'expertise naturaliste sur ce groupe essentiel de pollinisateurs. Les observations et les mesures faites sur les abeilles continuent d'alimenter ces bases de données.

BeeFunc est conçue en étroite collaboration avec des taxonomistes professionnels (D. Genoud, E. Dufrene), avec l'équipe TAXREF du Muséum national d'Histoire naturelle et l'association Arthropologia. Avec près de 1000 espèces renseignées, découvrez leurs préférences de nidification, d'alimentation, leurs périodes d'activité, leurs caractéristiques morphologiques ou encore leur statut de conservation grâce à des fiches espèces synthétiques illustrées de photographies remarquables. En prime, exportez en quelques clics les données qui vous intéressent pour une seule espèce ou pour toutes les espèces de votre inventaire !

Financée par l'Office Français de la Biodiversité via le programme Ecophyto 2+, BeeFunc est une base de données évolutive : elle sera régulièrement alimentée en nouvelles informations grâce à des collaborations continues avec les nombreux experts français de ce groupe d'insectes, à partir de la littérature scientifique ainsi que grâce à de nombreuses collaborations avec des bases de données internationales (Version actuelle : BeeFunc 4.1). Que vous soyez naturaliste néophyte ou confirmé, étudiant ou chercheur, gestionnaire d'espace naturels, agriculteurs, ou agent des collectivités, BeeFunc vous sera de bonne compagnie autant pour découvrir les abeilles que pour approfondir vos connaissances sur ces fascinantes pollinisatrices.



©Elise Breton



©Franck Leprince

Publications scientifiques associées :

➔ Scientific Data (Data paper) :

Aubouin, L., Genoud, D., Givord-Coupeau, B., Tercerie, S., Gargominy, O., Geslin, B., & Schatz, B. (2025). BeeFunc, a comprehensive trait database for French bees. *Scientific Data*, 12(1). <https://doi.org/10.1038/s41597-025-05626-0>

➔ InDoRES (Entrepôt de données) :

Aubouin, Lucas; Genoud, David; Givord-Coupeau, Bérénice; Tercerie, Sandrine; Gargominy, Olivier; Leclercq, Vincent; Henry, Mickaël; Guilbaud, Laurent; Cardenas, Tatiana; Geslin, Benoît; Schatz, Bertrand, 2025, "BeeFunc, a comprehensive trait database for French bees", <https://doi.org/10.48579/PRO/TYKGVC>, data.InDoRES, V4.1



Contacts :

BeeFunc : beefunc@cefe.cnrs.fr

Lucas Aubouin : lucas.aubouin@cefe.cnrs.fr

Benoît Geslin : benoit.geslin@univ-rennes.fr

Bertrand Schatz : bertrand.schatz@cefe.cnrs.fr

Mathilde Baude : mathilde.baude@univ-orleans.fr

LE PROJET BRASS'UP :

former autrement pour accompagner la filière brassicole

Comment former aux métiers du houblon, du malt et de la bière sans passer à côté des réalités du terrain? C'est le défi que relève Brass'Up (anciennement HoMaBra'30), en repensant les contenus et les méthodes de formation.

À la Bergerie nationale, une équipe au cœur de la transformation pédagogique

Trois chargés de projet — Noémie Fenech, Delphine Briand et Julien Leroy — pilotent, depuis la Bergerie nationale, la dimension pédagogique du projet Brass'Up. Leur rôle consiste à faire correspondre les attentes des professionnels avec les formations existantes dans l'enseignement agricole, vis-à-vis des nouvelles tendances sociétales (sans alcool et meilleure gestion des effluents par exemple).

Pour y parvenir, une enquête a été menée auprès des enseignants et formateurs des lycées agricoles. Elle vise à dresser un état des lieux des pratiques : comment le houblon, le malt et la bière sont-ils utilisés en cours, avec quels publics, et dans quelles conditions ? Ces données offrent une vision claire des usages actuels et des marges de progression.

En parallèle, des entretiens approfondis ont été réalisés avec des professionnels de la filière — houblonniers, malteurs et brasseurs. Ces échanges font ressortir les gestes clés, les raisonnements techniques et les contraintes du métier. Ce travail alimente directement la construction de nouvelles formations, ainsi que la rédaction de dossiers de certifica-

tion reconnus au niveau national (Répertoire National des Compétences Professionnelles et Répertoire Spécifique).

Des outils concrets pour comprendre et enseigner la filière

Pour rendre ces contenus accessibles, la Bergerie nationale a conçu plusieurs supports visuels et pédagogiques. Un poster et des flyers d'éléments de facilitation ont été réalisés. Ils présentent les différentes étapes d'élaboration des produits (de l'initial au produit fini) dans chaque filière, ainsi que les compétences générales nécessaires à la bonne conduite d'un projet professionnel et personnel.

En complément, des outils plus immersifs viennent enrichir l'approche. Un jeu de plateau, *Enquête à la Brasserie*, plonge les participants dans des situations problématiques proches de la réalité, où ils doivent analyser et prendre des décisions. Par ailleurs, le jeu vidéo *Roots of Tomorrow*, centré sur la gestion stratégique d'exploitations agricoles, intègre progressivement les enjeux de la filière brassicole.

Ces supports diversifient les approches pédagogiques et rendent les apprentissages plus concrets, en lien direct avec les situations rencontrées sur le terrain.

Une dynamique collective tournée vers l'action

Brass'Up s'appuie sur une collaboration étroite entre établissements de formation, professionnels et partenaires de la filière, au travers des établissements de Douai (59), Ste-Livrade-sur-Lot (47) et Obernai (67). Cette organisation favorise des échanges réguliers et une construc-

tion progressive des contenus.

Les prochaines étapes consistent à transformer les données recueillies en modules de formation opérationnels, adaptés à différents publics : apprenants de la 2nde à Bac +3, personnes en reconversion et professionnels en activité. L'objectif est de proposer des parcours directement mobilisables dans les pratiques professionnelles.

Et parce que la filière brassicole reste aussi une affaire de partage, certains temps de travail se prolongent par des moments conviviaux comme la dégustation de bières, proposées par l'ingénieur pédagogique de Sainte-Livrade-sur-Lot. Une manière chaleureuse de relier production, transformation et produit fini.

Noémie FENECH, Delphine BRIAND et Julien LEROY
Chargés de mission, département Agricultures & transitions





Poster présentant les différentes étapes d'élaboration des produits. Exemple de la filière houblon.



← Jeu vidéo,
Roots of Tomorrow

← Jeu de plateau,
Enquête à la Brasserie