

La Lettre des Masters

Sopra
group

2014 : Un nouvel élan



L'assemblée élit quatre nouveaux administrateurs

Nos statuts sont cruels qui sortent sans ménagement du conseil d'administration des membres dynamiques. Le couperet s'abat sur notre trésorier, Jean-Claude Ploux, au terme de neuf années d'exercice. Merci, Jean-Claude, pour ton dévouement et ton opiniâtreté à relancer les adhérents retardataires, rôle ingrat s'il en fut, pour l'élaboration de budgets réalistes et pour la tenue rigoureuse des comptes dont les AG ont toujours donné quitus.

Notre assemblée générale a connu le succès habituel avec 43 % de présents et 33% de pouvoirs. Pierre Pasquier et Pascal Leroy nous ont honorés de leur visite. Le bilan 2013 du Cercle est en demi-teinte : succès incontestable de la participation à l'AG et à la rencontre à Nantes, mais conseil d'administration perturbé, recrutement difficile, faible participation aux activités provinciales. Il est vrai que les occasions de rencontres sont encore peu nombreuses, mais le plaisir évident de nous retrouver deux fois dans l'année devrait nous inciter à en rechercher de nouvelles.

Priorités pour 2014 – La nouvelle année démarre avec un conseil d'administration porté de huit à neuf membres dont quatre nouveaux : Jacques Jouvard, Jean-Paul Magis, Alain Parola et Daniel Vibert. Alain prend la fonction de trésorier et Daniel, celle de secrétaire. Pour ce nouveau conseil, les objectifs sont clairs :

- relancer le recrutement en proposant conseil et assistance aux futurs partants à la retraite, en insistant sur l'ouverture du Cercle des Masters à tous et à toutes,
- offrir notre aide aux nouveaux arrivants à Sopra pour faciliter leur acculturation au Groupe,
- susciter de nouvelles occasions de rencontres en profitant du passage à Paris des Masters provinciaux.

Bonne fêtes de fin d'année et que 2014 vous soit « douce et légère ».

Henri Petiteau, Président du Cercle

La journée de l'AG est un temps fort de l'année des Masters. En plus de l'assemblée elle-même et la replongée dans l'univers de Presbourg, c'est l'occasion de prises de contact entre épouses venues des quatre coins de France. Après un buffet convivial offert par Sopra, les Masters ont pu découvrir la rétrospective sur Georges Braque au Grand Palais. Enfin, depuis l'année dernière, l'aventure d'une expédition photo nocturne s'ajoute au programme pour les plus courageux. Bref, c'est une journée de convivialité incontournable pour les Masters qui ont pris l'habitude de se déplacer à cette occasion. Cette année nous étions 32 (et 15 conjointes) et espérons toujours éveiller la curiosité d'autant d'autres encore. Le tissage et l'entretien des liens, principal objectif du Cercle, se fait à merveille à cette occasion.

L'AG s'est ouverte avec une minute de silence à la mémoire de notre ami Michel Buttin et s'est clôturée avec la remise d'un magnum de champagne aux trois gagnants du concours photo organisé à Nantes, Andrée Cauchois, Michel Hugon et Alain Pagano. Entre temps, après le bilan des activités et le rapport financier du Cercle, quatre nouveaux administrateurs ont été élus pour remplacer Michel Buttin, Gérard Pérachon et Jean-Claude Ploux.

Bilan 2013

Recrutement - La grande déception de l'année a été notre incapacité à attirer de nouveaux adhérents, malgré les prises de contact engagées par les uns et les autres. Parmi les causes évoquées à l'AG, l'image même du Cercle, perçue comme trop élitiste ? Le vocable « Masters », renforcerait-il cette impression ? Les nouveaux retraités auraient-ils moins d'attaches avec la culture Sopra que ceux qui ont accompagné les fondateurs ? Autant d'interrogations que le conseil d'administration va analyser pour être plus efficace en 2014. La mise en place de relais en province, souvent

Lire la suite page 2



*Les nouveaux administrateurs
du Cercle, de gauche à droite :
Daniel Vibert, Alain Parola,
Jacques Jouvard
et Jean-Paul Magis.*

Assemblée générale (suite de la page 1)

évoquée mais jamais vraiment mise en œuvre, pourrait contribuer à de meilleurs résultats. En attendant, le Cercle passe de 76 à 75 membres, suite à une démission. Seul nouveau membre, Frédérique Voiron, la compagne de notre regretté Michel Buttin.

Voyage à Nantes - 32 Masters et 24 conjoints se sont déplacés à Nantes au mois de juin pour un excellent programme d'activités monté par Pierre Sevray et Jean Rota avec le soutien plus qu'actif de Noël Lemasson. Le concours photo organisé par Jean-Paul Magis a connu un franc succès.

La Lettre des Masters - Elle a poursuivi son chemin sous la responsabilité de Susan Peel-Robert, avec des récits de grande qualité et des contenus plus variés qu'en 2012. On peut juste regretter qu'un Master sur deux n'ait encore jamais participé à la rédaction Diffusée à quelque 70 managers de Sopra en plus du Comex, la Lettre a suscité des retours sympathiques et encourageants. Une diffusion électronique pour les Masters eux-mêmes, en plus de la version papier, est prévue en 2014.

Le site web - La mise à jour par Christian Roussel et Bernard Percher se poursuit, en liaison étroite avec le webmaster de Sopra, Loris Hervieux. Christian peut désormais actualiser le site depuis son domicile.

Initiatives régionales - Les projets 2013 ont eu un succès variable. Quatre personnes ont visité l'Armada de la Liberté à Rouen, le 14 juin. Quatre personnes sur 10 prévues ont assisté au festival de musique des Nuits Romantiques à l'Abbaye de Hautecombe, sortie organisée par Frédérique Voiron. Deux familles entières se sont déplacées à Domont pour le Festival du Cirque dont Michel Cauchois est organisateur. Le projet de séjour en Sologne envisagé en octobre avec Henri Petiteau est reporté à l'année prochaine. Enfin, les déjeuners-rencontres ont atteint un régime de croisière en 2013, une bonne occasion de se revoir y compris avec les provinciaux.

Retraite et prévoyance - Le contrat spécifique réservé aux Masters qui ont pris leur retraite avant octobre 2008 concerne aujourd'hui 40 adhérents. Les cotisations augmenteront en 2014 de 1,4% au titre du Plafond Annuel de Sécurité Sociale, 0% au titre de Klesia (anciennement Groupe Mornay). Un rappel : toute démission du Cercle entraînerait la radiation de la mutuelle.

Relations avec Sopra Group - L'aide morale, financière et matérielle apportée par le Groupe reste importante et fondamentale au bon déroulement du Cercle. Henri Petiteau est invité à participer en auditeur aux V2 Société. Michel Cauchois, Bernard Percher et lui ont été sollicités pour valider la partie historique de la plaquette *Regard Singulier*. Une délégation de Masters a participé au COE en janvier dernier. Concernant l'apport du Cercle au Groupe, le projet d'aide aux partants et aux nouveaux arrivants à Sopra n'a pas, pour l'instant, abouti à un plan d'action. Au nom des Masters, Henri Petiteau remercie Pierre Pasquier, Pascal Leroy et les assistantes de la DG qui apportent aussi au Cercle une aide précieuse. *R. Humbert et S. Peel-Robert*

Dates clés pour votre agenda en 2014

- COE 2014 au CNIT : 28 janvier. 15 places sont disponibles pour les Masters
- Déjeuner-rencontre à Paris : 19 février
- Voyage annuel des Masters : 5-7 juin. Pierre Sevray étudie plusieurs possibilités : Berlin, Edimbourg, Casablanca
- Prochaine AG : 14 novembre.

Sortie photo au clair de lune



R. Gaertner

Ils étaient six amateurs de photo accompagnant Jean-Paul Magis à la Pyramide du Louvre en fin de journée après l'AG, pour deux heures de prises de vues nocturnes dans les alentours. Pour Alain Pagano, Raymond et Annie Gaertner, Christian Roussel, Daniel et Michèle Vibert, c'était aussi l'occasion de recevoir quelques conseils appréciés. « Une super soirée, avec des conseils de pro et un dîner pour récompenser tout le monde, extrêmement convivial, » confirme Daniel Vibert. « Les résultats sont parfois surprenants, plus ou moins réussis, mais rarement calculés... », commente Alain Pagano en examinant ses clichés. « La principale conclusion en ce qui me concerne : je ne connais pas mon appareil ! Je vais donc l'étudier pour l'année prochaine, en espérant que d'ici là j'aurai retrouvé ma 'balance des blancs', mystérieusement dérégulée entre la Pyramide et la Seine. » Jean-Paul a mis en place un espace d'échange sur dropbox. Le groupe photo du Cercle semble avoir bien démarré. Bien évidemment il reste ouvert à tout nouvel amateur qui voudrait s'y joindre et à toute nouvelle occasion qui permettrait de s'exercer à la prise de vue. *S. Peel-Robert*

Liens photos :
L'audiovisuel des photos prises à Nantes est accessible sur notre site web www.masters.sopragroup.com et sur le lien <http://youtu.be/AqyMPpWa9ec>

**Joyeuses Fêtes
à tous nos lecteurs
et Bonne Année 2014**



Vies de Masters

L'apprenti vigneron

Depuis cinq ans, Pierre Thorens fait son propre vin. C'est tout un art qu'il nous raconte, où les ratés aussi peuvent être au rendez-vous...

Faire mon propre vin, une idée que j'avais depuis longtemps sans me douter des contraintes et du savoir-faire qui sont nécessaires. Cette envie me vient sans aucun doute de famille, car j'avais une grand-mère champenoise dont le père cultivait des vignes qui sont restées dans la famille ; mais la barre était un peu haute pour commencer. Il se trouve que j'ai une propriété en Haute-Savoie sur le coteau d'Ayze qui, il y a 70 ans, faisait encore un petit vin blanc mousseux « méthode champenoise »* mais aussi un vin dit « tranquille » qui paraissait plus à ma portée.

Bien sûr, il fallait en premier lieu disposer du raisin, toutes les vignes ayant été arrachées en 1947 pour bénéficier de la prime à l'arrachage. Heureusement, il existait une treille qui recouvre la face sud de la maison (nous manquons parfois d'un peu de soleil en Haute-Savoie !) qui avait été conservée et qui est certainement plus que centenaire.

Elever de la vigne demande un soin constant pour tailler, éviter les maladies, l'accrocher sur la treille et enlever les longues branches stériles. Puis arrive la vendange qui se fait vers fin septembre selon l'ensoleillement de l'année. La treille produit 60 kg de raisin les bonnes années dont seulement 30 kg de cépage gringet (originaire d'Asie et ramené par les Croisés au 13^e siècle) pour produire le vin recherché. Il faut 1,2 kilos de raisin pour une bouteille de 75cl.

La vendange est toujours un moment sympa qui réunit famille, amis et voisins. Le raisin doit être pressé immédiatement pour faire du vin blanc. J'ai même rajouté un peu de pinot noir « pressé à blanc » (pas très orthodoxe pour l'appellation) et tout ça dans une atmosphère de fête. Il est très important de déterminer le moment de la vendange. Pour cela j'observe les vignes des vrais professionnels et m'aligne sur leur date.



Pierre Thorens devant sa treille centenaire

** Il n'est plus possible d'utiliser le terme « méthode champenoise » qui est maintenant protégé.*

Après pressurage, il faut laisser le jus de raisin se reposer deux à trois jours et le soutirer pour éliminer une grande partie des déchets. Enfin, commence la vraie science du vin, la fermentation qui doit durer entre une semaine et un mois. Elle nécessite une température constante et une présence attentive afin de vérifier le moment d'arrêt. Compte tenu du faible degré alcoolique obtenu, il est souvent nécessaire de chaptaliser au début de la fermentation en rajoutant du sucre pour obtenir 11 à 12°. Dans des limites raisonnables, cette opération est autorisée par les hautes instances vinicoles. Ce degré d'alcool permettra au vin de se conserver. Il peut être utile d'ajouter des levures pour accélérer la fermentation.

Du vin au vinaigre - Lorsque la fermentation est terminée, il faut mettre le vin dans un récipient hermétique et attendre jusqu'au printemps qu'il s'éclaircisse avant de le mettre en bouteille, tout en refaisant périodiquement les niveaux. L'année dernière, j'ai péché par insouciance en ne surveillant la fermentation que tous les trois à quatre jours et je n'ai pas vu le phénomène se terminer. Cette phase a duré trop longtemps et mon vin s'est transformé en vinaigre. Je dispose donc de 30 litres de vinaigre bien clair et me prépare à la vendange de cette année en aménageant un endroit dans la cave qui aura une température constante et un renfort de présence. Et, si tout se passe bien, j'envisage de replanter quelque 50 pieds de vigne pour essayer de réussir un mousseux d'Ayze envié par toute la profession !

P. Thorens

Une recette pour les fêtes de Bernard Osbert



La terrine de porc aux foies de volaille

Le choix des quatre viandes est très important pour le moelleux et la consistance de cette terrine. Comment la servir ? Elle peut être réalisée avec deux conditionnements. Soit en terrine cuite au four pour 8 à 10 personnes ; dans ce cas 1 kg de viande est suffisant. Soit on confectionne des bocaux de pâté pour la longue conservation qu'on fait cuire et stériliser dans un fait-tout rempli d'eau : 2 heures à 100°.

Ingrédients principaux pour une terrine de 2 kg :

500g de gorge de porc, 500g de poitrine de porc, 500g de porc maigre (sauté), 500g de foies de volaille, 100g d'échalotes.

Assaisonnement pour une terrine de 1 kg :

15g de sel, 2g de poivre, 1g de quatre épices, 5cl de cognac.

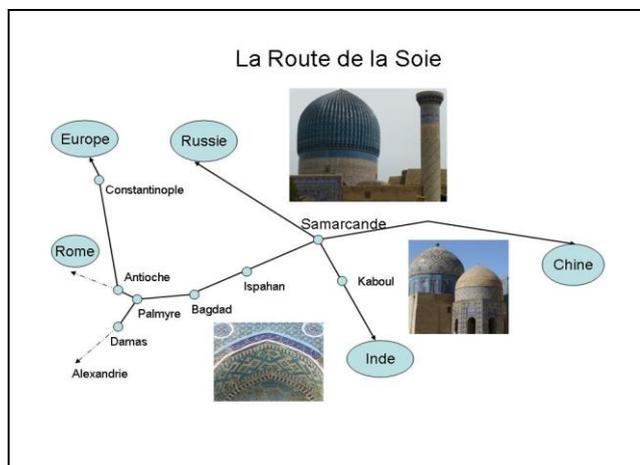
Faites revenir les foies dans la poêle, légèrement saignants. Hachez avec la grosse grille les viandes et les échalotes. Mélangez et assaisonnez. Garnissez la terrine. Cuisson au four au bain-marie pendant 2 heures à 180°. Vérifiez la cuisson et laissez refroidir naturellement 2 à 3 heures à la température de la cuisine. Rentrez au réfrigérateur au moins une nuit avant de servir, accompagnée éventuellement d'une confiture d'oignons.

B. Osbert

Carte postale

La Route de la Soie

Pierre Sevray a visité l'Ouzbékistan cette année, et notamment Samarcande, carrefour sur la Route de la Soie. Il revient sur l'histoire de ce mythique parcours est-ouest.



La Route de la Soie relie l'Europe, le Moyen-Orient et la Chine depuis l'antiquité. L'élevage du ver à soie remonte en effet au 4^e siècle avant notre ère et la Chine en a conservé le monopole pendant près de 1000 ans. C'est au 1^{er} siècle que le commerce de la soie connaît un véritable boom. Rome, en effet, regorge de richesses, la haute société romaine est prête à faire des folies pour les soieries. Suivront ensuite, via cette même route, les pierres précieuses (jade, corail), les teintures et les colorants (pourpre, safran, indigo), ainsi que les animaux pour les jeux du cirque.

A partir de la Chine, il fallait contourner les massifs montagneux du Tibet, puis le Tarim, un des déserts les plus arides du monde. On aboutissait à Samarcande. De là, on pouvait continuer vers l'Iran et rejoindre la Mésopotamie, Bagdad, Palmyre et la Syrie, d'où les marchandises étaient embarquées vers Rome. On pouvait également se diriger vers l'Inde via l'Afghanistan. Les routes étaient bien sûr très dangereuses et les langues parlées le long du parcours très différentes ! Aussi, ce transport s'effectuait par tronçons, les caravanes s'arrêtant aux frontières, les marchandises vendues et stockées dans des entrepôts avant de repartir vers de nouvelles destinations.

Gengis Khan et Tamerlan - Cette route, c'est aussi la route des grands envahisseurs. Au 13^e siècle, Gengis Khan déferle depuis la Mongolie et en 20 ans fait la conquête de la Chine, de l'Inde, de l'Asie Centrale, de la Russie et du Proche-Orient. Il crée un immense empire après avoir fait des millions de morts. Deux siècles plus tard, c'est au tour de Tamerlan, venu de Samarcande. Ses cavaliers vont envahir l'Inde, la Russie, la Perse, la Syrie et l'Asie

Mineure. On estime à 17 millions le nombre de victimes et la destruction des villes conquises est systématique : Bagdad, Damas, Delhi... Les richesses sont pillées et ramenées vers Samarcande en même temps que de nombreux captifs. Car la Route de la Soie a de tout temps été utilisée pour le commerce des esclaves. Le monde romain avait de gros besoins de main d'œuvre et de militaires. La conquête arabe ensuite n'aurait pu aboutir sans l'enlèvement de nombreux guerriers, sans parler des jeunes filles pour les harems.

Au 14^e siècle, après les terribles destructions de Tamerlan, suit une période de paix et la Route de la Soie va connaître son apogée. Les successeurs de Tamerlan couvrent Samarcande de magnifiques monuments (mosquées, palais, mausolées) qui empruntent aux arts du monde musulman mais aussi persan, indien et turc, et vont en faire la capitale du monde. De ce fait, Samarcande reste aujourd'hui une destination touristique exceptionnelle.

A partir du 16^e siècle, l'Europe monte en puissance, devient maîtresse des voies maritimes vers l'Inde et la Chine, c'est le déclin commercial de l'Asie Centrale et de la Route de la Soie. Aujourd'hui, la Route de la Soie reste un axe stratégique. Elle relie les pays d'Asie Centrale issus de l'ex Empire Soviétique : Ouzbékistan, Turkestan, Tadjikistan, Turkménistan, Kazakhstan. La drogue, cultivée en Asie Centrale et en Afghanistan, a remplacé la soie... P. Sevray

Ville morte

de Joëlle Grisolet

La ville est vide	Pas même une ombre
Les magasins fermés	Pour suivre la mienne
L'été est fini	
Chacun est reparti	La ville s'est éteinte
	Comme s'éteignent
La poussière pousse	Les vieux
Dans les rues	
Sans passants	On a peine à penser
	Que tous les jours ici
Même les chiens	Un grand cœur battait
Errants	
Ont tous disparu	Le silence est muré
	A chaque carrefour
Les souvenirs joyeux	
Des soirs chauds	La ville paraît grande
Pleins de rires	Sans une âme qui bouge
Sont enfermés	Il faut maintenant attendre
Derrière	Que l'hiver s'efface
Les volets clos	Pour voir encore la ville
	Vivre les heures
Le moindre bruit	De son éclat.
Fait peur	

Le Cercle des Masters de Sopra Group est l'association (loi de 1901) des retraités de Sopra Group et d'Axway Software.
Siège : 9 bis rue de Presbourg 75116 Paris. Président : Henri Petiteau. Secrétaire : Daniel Vibert. Trésorier : Alain Parola.
Rencontres : Pierre Sevray et Jean Rota. Site Web : Christian Roussel. Lettre des Masters : Susan Peel-Robert.
Egalement administrateurs : Jacques Jouvard et Jean-Paul Magis. www.masters.sopragroup.com