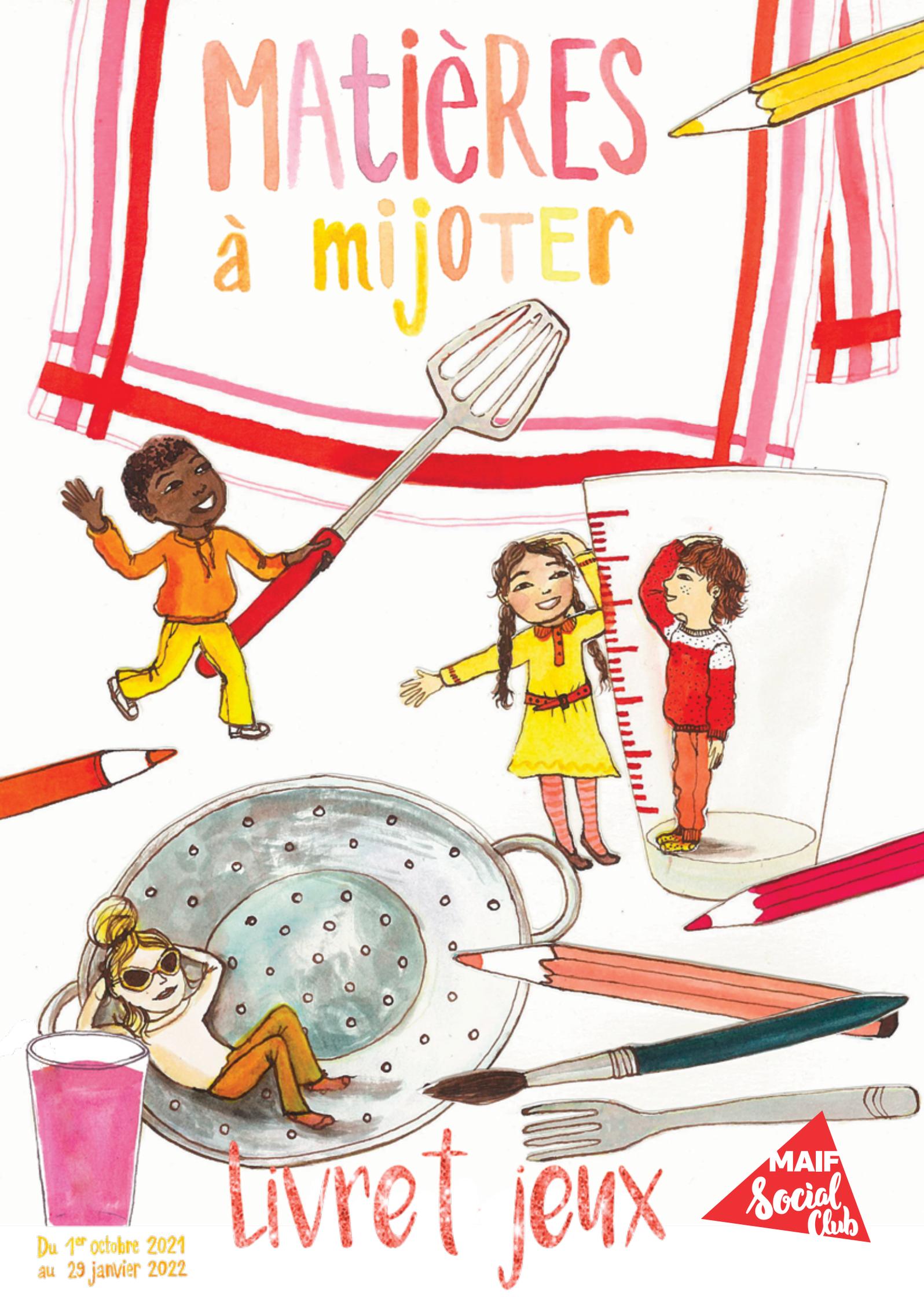


MATIÈRES à mijoter



Du 1^{er} octobre 2021
au 29 janvier 2022

Livret jeux



Bonjour et bienvenue au



Ici, tu vas pouvoir faire de nombreuses activités : visiter l'exposition, prendre quelque chose à boire ou à manger au café, lire un livre dans la bibliothèque, ou encore t'amuser dans l'espace enfants ! Profites-en bien !

Si tu souhaites revenir, réponds à ces trois questions qui te permettront de connaître l'adresse du MAIF Social Club.

1 - Pour trouver le numéro de la rue, effectue cette opération : $40 - 3$

.....

2. Qu'est-ce qui est plus grand qu'une ruelle et plus petit qu'une avenue ?

.....

2

3. Quelle est la 2^e personne du singulier ?

.....

4. Quel est cet animal ?

.....



Le MAIF Social Club se trouve dans le Marais et est ouvert à tous. C'est un lieu gratuit où tu peux voir des expositions, des films, lire des livres, participer à des ateliers, prendre un goûter, rencontrer des artistes, des écrivains, des scientifiques... Tu trouveras plus d'informations sur ce site internet : maifsocialclub.fr

Matières à mijoter

Qui décide ce que l'on mange ?

On dit qu'un plat mijote quand il a besoin d'une cuisson longue et douce. Eh bien, dans cette exposition, plutôt que des plats, nous allons faire mijoter des idées sur un sujet très important : le droit à l'alimentation*.

Le droit à l'alimentation, c'est un droit universel qui permet à tous les êtres humains de manger selon leur besoin et durant toute leur vie. Il n'est malheureusement pas assez garanti : beaucoup de gens souffrent quotidiennement de la faim.

Nous avons toutes et tous des efforts à faire pour améliorer la situation : manger plus de produits* frais et locaux, moins gaspiller, moins consommer*, plus partager. Mais il faut aussi que les pays et les gouvernements soient solidaires et mettent en place des solutions collectives vraiment efficaces dans le temps.

En découvrant les œuvres de l'exposition, tu vas apprendre beaucoup de choses sur notre consommation alimentaire. La scénographie*, elle aussi, fait penser à une cuisine : les tailles sont différentes, mais tu reconnaîtras différentes matières : la fonte, l'inox, les torchons, les mesures. Et ouvre grand tes oreilles : les sons vont, à leur tour, t'immerger dans notre sujet ! Avec toutes ces inspirations, lorsque tu seras devant les œuvres, toi aussi tu vas pouvoir faire mijoter tes propres idées !

Anne-ophie Bérard, commissaire de l'exposition
Julie Rothhahn, scénographe



MATIÈRE À MIJOTER N° 1 : L'INTIMITÉ DE NOS CUISINES

Studio 31dB, Piatto Fondo, 2021 (création in situ, coproduction MAIF Social Club)

Studio 31dB est un studio de création musicale. Nous lui avons demandé de créer une bande sonore* pour nous plonger dans l'univers de nos cuisines durant tout le parcours de l'exposition. Recettes, déglutition*, couteaux, vaisselle, sonneries, robinets.

1. Dans la bande sonore, on entend quelqu'un qui croque une pomme. Fais-tu ce qui se passe dans le corps, une fois que cette bouchée est avalée ?

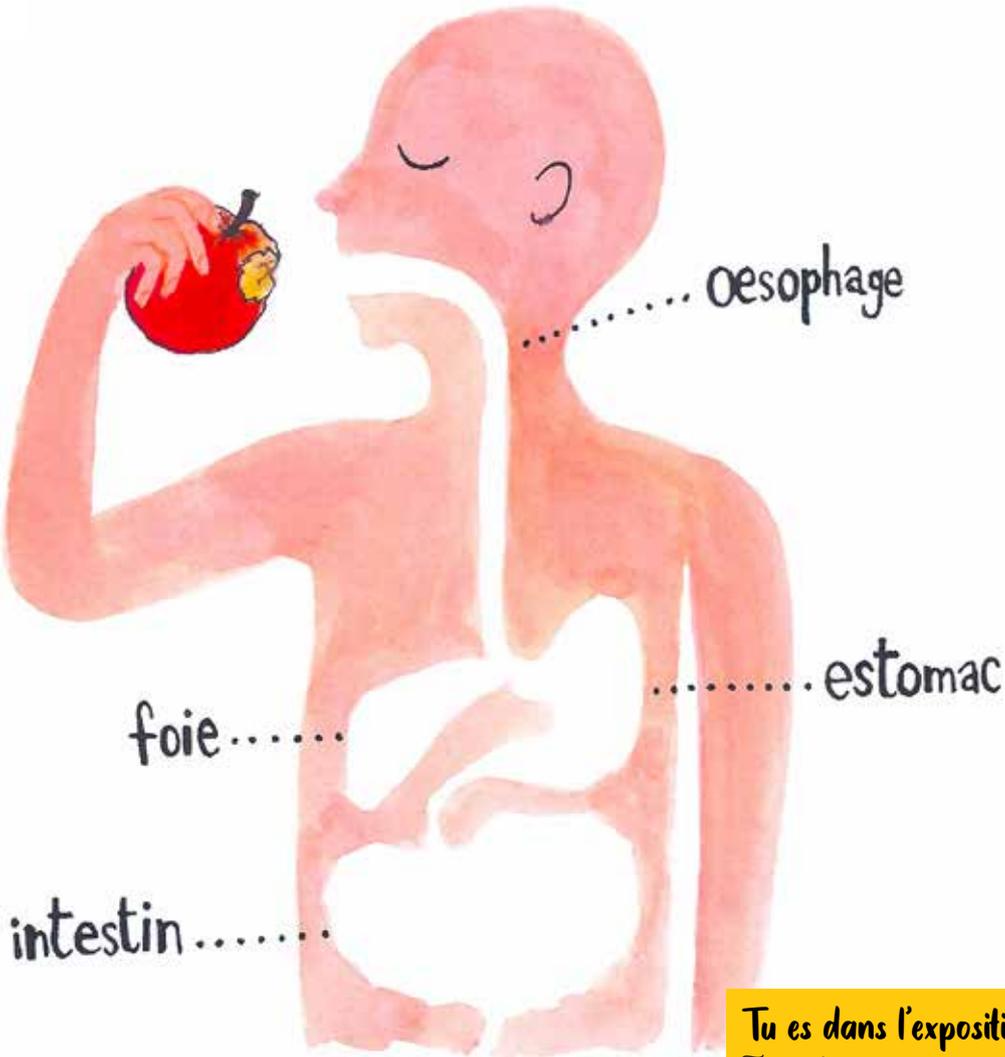
.....

.....

.....



2. Remplace les bons organes avec bons endroits.



Tu es dans l'exposition ?
Ferme les yeux et joue à reconstituer les images de ce que tu entends.

*Martin Parr, In Style Shoot, Orpington,
England, 2015*



MATIÈRE À MIJOTER N° 2 : LE SENS DE NOS BOUCHÉES

Martin Parr, 10 photographies (dates variables)

Dans ces photographies, l'artiste anglais Martin Parr montre des gens du monde entier qui s'appêtent à manger quelque chose. Certains picorent des petites choses, d'autres dévorent d'énormes sandwiches. Notre façon de manger en dit beaucoup sur ce que l'on est.

1. Sais-tu ce que veut dire fast food ?

2. En France, on se sert le plus souvent d'une fourchette et d'un couteau à table. Et ailleurs ? Relie les ustensiles aux pays dans lesquels on les utilise pour manger.



Utilise les stickers suivants : les deux tranches de pain (le haut et le bas), le cornet de glace, la barquette et la main, puis dessine dedans ce que tu aimerais y manger.

Tu es dans l'exposition ?

Regarde les photos et devine qui sont ces mangeurs. Tu peux inventer ta propre histoire : leur âge, leur caractère.



*Ymane Fakhir, Handmade
(Pain - Pain de sucre - Graine), 2011-2012*



MATIÈRE À MIJOTER N° 3 : LE PATRIMOINE DE NOS GESTES

Ymane Fakhir, *Handmade* (Graine - Pain de sucre - Pain), 2011-2012

Dans cette œuvre, l'artiste franco-marocaine Ymane Fakhir filme les mains de sa grand-mère en train de casser du sucre, égrainer* de la semoule et pétrir* une pâte. Ce sont des savoir-faire* qui se transmettent de famille en famille. Grâce à eux, les cultures continuent de vivre et de se partager.

1. Quel est ton plat préféré ?
2. Fais-tu quel est l'ingrédient principal qui compose la semoule ?
3. Dans ces dessins, certains aliments sont faits à la main et d'autres industriellement* : entoure ceux qui sont faits à la main.



* Glossaire page 26
Réponses page 28

Tu es dans l'exposition ?
Regarde les vidéos et imagine les plats qu'elle pourrait faire avec chaque aliment ?



Mehdi-Georges Lahlou, Jannah, 2016

MATIÈRE À MIJOTER N° 4 : LE POIDS DES PRÉSUPPOSÉS

Mehdi-Georges Lahlou, *Jannah*, 2016 - *Créature pour chamane*, 2018 - *Tawb, Mausoleum fragment*, 2016

Mehdi-Georges est un artiste franco-marocain qui a remarqué qu'il y avait beaucoup de préjugés* entre les gens de cultures différentes. Dans ces œuvres, il se moque de ces idées souvent fausses qu'on a les uns sur les autres, et qui nous empêchent de nous connaître.

1. Selon toi, qu'est-ce qu'un stéréotype ?

2. Relie la spécialité culinaire au bon pays.

Mexique .

Maroc .

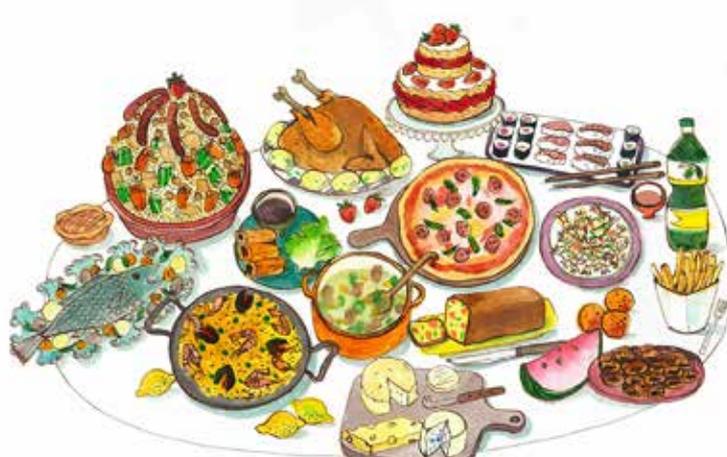
Japon .

France .

Australie .



3. Retrouve les sept différences entre ces deux images.



Tu es dans l'exposition ?

Regarde les œuvres de Mehdi-Georges Lahlou : quels aliments sont présents dans chacune ?

* Glossaire page 26
Réponses page 28

Laurent Mareschal, *Ici ailleurs* (pigment noir, café, sumac, paprika, curry, curcuma), 2019



MATIÈRE À MIJOTER N° 5 : LE SENS DES RESPONSABILITÉS

Laurent Mareschal, *Ici ailleurs* (pigment noir, café, sumac, paprika, curry, curcuma), 2019

Pour rapporter les épices* des Indes, les pays occidentaux* ont organisé des voyages d'exploration qui ont créé des grands conflits. Dans ses œuvres faites d'épices, l'artiste français Laurent Mareschal nous dit qu'il faut parfois se méfier de ce qui nous attire.

1. À quoi sert une épice ? Coche la ou les bonnes réponses.

- Dans la cuisine, à assaisonner un plat pour lui donner du goût
- En médecine, pour soigner
- À l'école, pour mieux apprendre ses leçons
- Dans la mode, pour teindre les tissus en plusieurs couleurs



2. Qu'est-ce qui se trouve dans ton porte-monnaie et qui vient du mot épices



3. Colle les bonnes épices en face de leur nom.

Café

Paprika

Curry

Curcuma

* Glossaire page 26
Réponses page 28

Tu es dans l'exposition ?

Ferme les yeux et essaye de te concentrer sur les odeurs.



Vincent Olinet, *Commensalisme*
(adaptation in situ), 2021

MATIÈRE À MIJOTER N° 6 : LA PUISSANCE DE LA MUTUALISATION

Vincent Olinet, *Commensalisme*, 2021 (adaptation in situ, coproduction MAIF Social Club)

Dans cette œuvre, l'artiste français Vincent Olinet transforme des tartines en étagères. Il les détourne de leur fonction pour qu'elles puissent jouer un nouveau rôle. C'est une façon poétique de dire que tout peut être réinventé et se rendre utile.

1. Le commensalisme, c'est lorsqu'un être vivant profite d'une interaction avec un être d'une autre espèce sans que cela ne gêne personne.

Entoure les bons exemples de commensalisme

a) un moineau mangeant les miettes d'un sandwich

b) un lion prenant pour repas une gazelle

c) le poisson clown habitant dans une anémone

2. Et toi, as-tu des choses qui te semblent inutiles et qui pourraient être utiles à quelqu'un d'autre ?

.....
.....
.....

3. Aide le moineau à atteindre son objectif.



Tu es dans l'exposition ?
Regarde l'œuvre : à ton avis, en quoi sont faites ces étagères ?

Subodh Gupta, *Stove*, 2013



Subodh Gupta, *Stove*, 2013

MATIÈRE À MIJOTER N° 7 : LE PARADOXE DE LA PRODUCTION

Subodh Gupta, *Stove*, 2013

Nous produisons assez de nourriture pour nourrir tout le monde, pourtant beaucoup de personnes souffrent encore de la faim : les guerres, les dérèglements climatiques et les inégalités d'accès aux ressources naturelles* sont les principaux obstacles. L'œuvre de l'artiste indien Subodh Gupta parle de ces assiettes vides qui s'accumulent au fil du temps.

1. Sais-tu ce qu'est la souveraineté alimentaire ? Coche la bonne réponse.

- C'est quand le souverain d'un pays adore manger
- C'est quand un pays décide d'une production agricole qui respecte les besoins de sa population, de la nature et de ses agriculteurs
- C'est quand un pays ne produit pas assez de nourriture pour nourrir sa population

2. Entoure, parmi ces aliments, ceux que tu dois manger tous les jours pour ne pas avoir de carence alimentaire* et être en bonne santé :



Tu es dans l'exposition ?

Regarde l'œuvre. Quels objets l'artiste a-t-il choisi pour parler de la nourriture ?

* Glossaire page 26
Réponses page 28

Martine Camillieri, Souvenir d'enf(r)ance, 2017



MATIÈRE À MIJOTER N° 8 : L'ENJEU DE LA MODÉRATION

Martine Camillieri, *Souvenir d'enf(r)ance*, 2017

Chaque année, pendant trois mois, l'artiste française Martine Camillieri part en camion pour sillonner les routes d'Europe. Durant son voyage, elle crée tout un tas de recettes très simples, faites avec très peu de choses et qui lui rappellent son enfance.

1. Quand tu es un peu triste, y a-t-il un aliment qui te redonne le sourire ?
- Cap ou pas cap ? Demande à un adulte de t'apprendre une recette de son enfance et écris-la.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

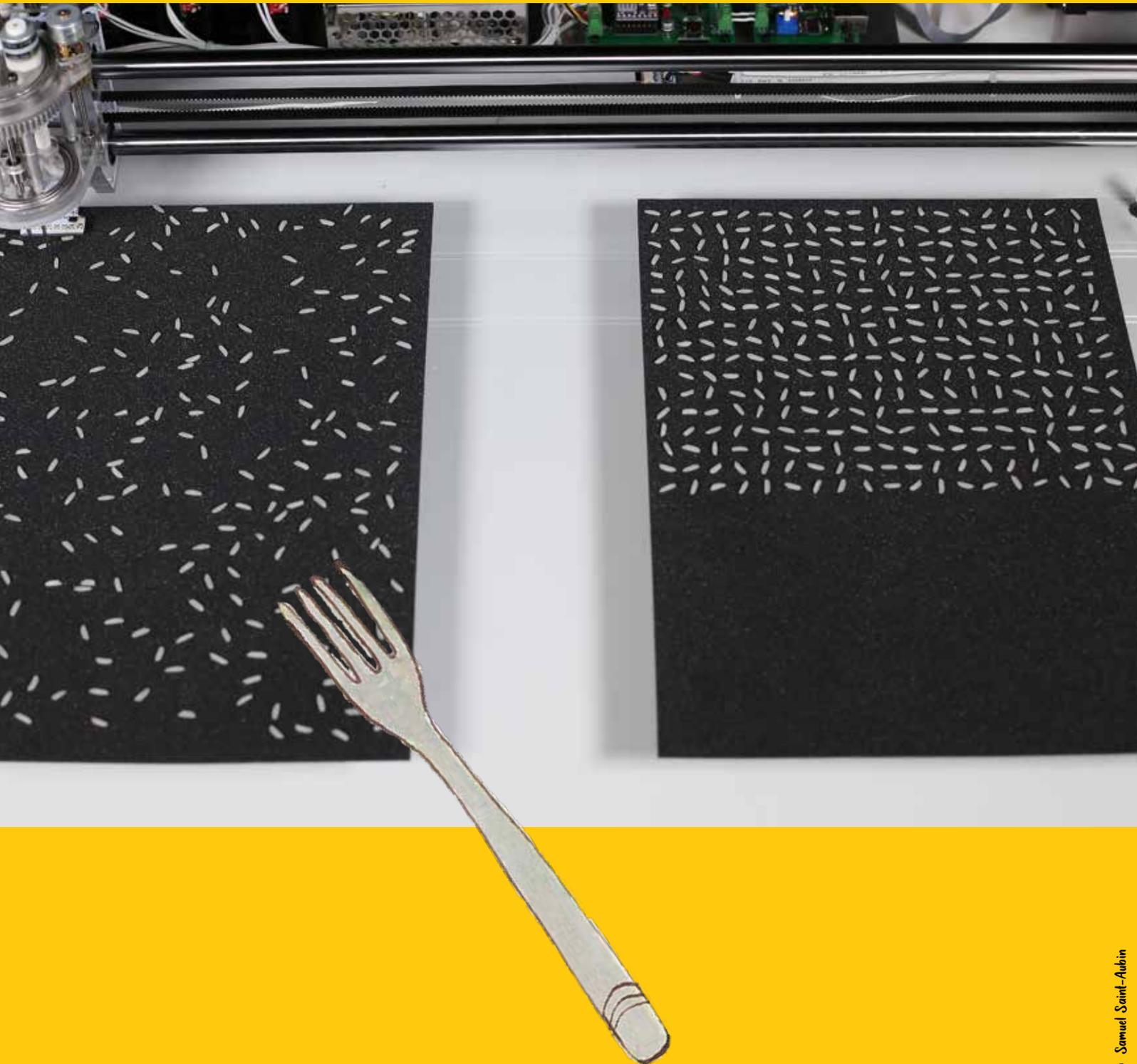
2. Dessine les aliments que tu souhaites manger sur cette table.



Tu es dans l'exposition.

Regarde l'œuvre, avec quels objets sont faits les meubles de cette cuisine ?

Samuel Saint-Aubin, Prosperity, 2017



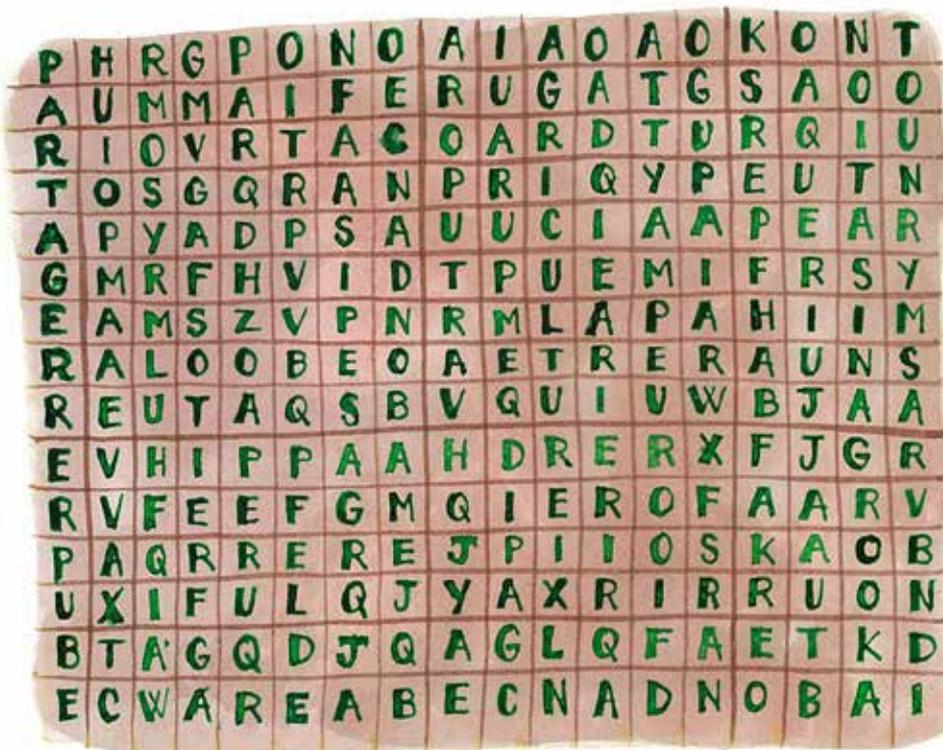
MATIÈRE À MIJOTER N° 9 : LA DÉLIVRANCE DES RESSOURCES

Samuel Saint-Aubin, Prosperity, 2017

Quelle est cette étrange machine créée par l'artiste canadien Samuel Saint-Aubin ? C'est un bras mécanique qui remet patiemment en ordre des grains de riz éparpillés. On constate qu'avec de la méthode et des outils perfectionnés, on peut mieux organiser son travail et son espace !

1. À ton avis, le riz est-il un féculent, un légume ou une céréale ?

2. Retrouve les mots suivants dans la grille : agriculture, nourrir, partager, élevage*, prospérité*, abondance*.



Si tu le souhaites, essaie de réaliser du riz au lait.



Tu es dans l'exposition ?
 Regarde les grains de riz. Sont-ils tous dans le même sens ?

* Glossaire page 26
 Réponses page 28

Azuma Makoto, *Carottes*, 2021



MATIÈRE À MIJOTER N° 10 : L'ÉPHÉMÉRITÉ DU VIVANT

Azuma Makoto, Fraises, fleur de fruit de la passion, carottes, 2021

Azuma Makoto est un fleuriste japonais qui capture le vivant pour le rendre éternel. Cela fait penser à la réserve mondiale de semences du Svalbard : c'est une chambre forte en Norvège dans laquelle sont conservées toutes les graines de la planète. Mais quand il s'agit de nos assiettes, mieux vaut accepter le cycle de la vie et manger au rythme des saisons !



1. Place les stickers des fruits et légumes dans les bonnes colonnes.

Printemps

Été

Automne

Hiver

2. Sais-tu ce qu'est une grainothèque ? Pour t'aider voici une petite astuce : regarde d'abord le début du mot !
.....

3. Relie le fruit ou le légume à son ombre.

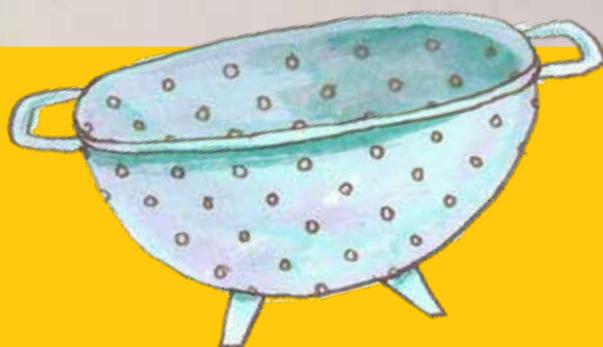


Tu es dans l'exposition ?

Quels fruits ou légumes l'artiste a-t-il mis sous verre ?
.....

* Glossaire page 26
Réponses page 28

Julie Genelin et Françoise Riganti,
Alphabet silencieux (adaptation in situ), 2021



MATIÈRE À MIJOTER N° 11 : DE L'AMOUR DANS NOS ASSIETTES

Julie Genelin et Françoise Riganti, *Alphabet silencieux*, 2021 (adaptation in situ, coproduction MAIF Social Club)

Les artistes Julie Genelin et Françoise Riganti ont imaginé cette œuvre pour que chaque visiteur puisse créer sa propre assiette avec des lettres et des dessins. Le repas est aussi un moment de partage et de création !

1. Voici des proverbes et des expressions qui utilisent le champ lexical de la nourriture. Complète-les avec les mots de la liste : cœur, artichaut, rouler, pétrin, œuf, manger, fromage !

- Avoir un cœur d'.....
- Qui vole un vole un bœuf.
- En faire tout un.....
- quelqu'un dans la farine.
- Être dans le.....
- Il faut manger pour vivre et non vivre pour.....



2. Invente ton propre slogan (une phrase courte, facile à mémoriser, souvent utilisée dans la publicité. Exemple : "on a tous un côté Bueno") autour de la nourriture.

.....

.....

.....

.....

.....

Tu es dans l'exposition ?
Va créer ta propre assiette (tu peux t'inspirer des modèles existants) !

Glossaire

Tous les nouveaux mots que tu as appris dans le livret-jeux.

Abondance : c'est quand il y a une grande quantité de quelque chose comme, par exemple, une abondance de pain.

Alimentation : c'est le fait d'apporter de la nourriture à un être vivant. C'est la première préoccupation de l'Homme, car il ne peut vivre que s'il se nourrit. L'alimentation a aussi un aspect culturel, c'est-à-dire qu'elle n'est pas la même selon les pays du monde.

Bande sonore : c'est la musique qu'on enregistre pour un film, une vidéo, un jeu vidéo ou une exposition.

Carence alimentaire : c'est le fait qu'une personne manque d'un élément important dans son alimentation. Il peut s'agir, par exemple, de calcium (présent surtout dans les produits laitiers), de vitamines (présentes en grande quantité dans les fruits et légumes), etc.

Consommer : c'est le fait d'utiliser quelque chose ou de l'acheter. On parle de société de consommation : ce sont les sociétés qui achètent beaucoup.

Déglutition : c'est le fait d'avaler de la nourriture et sa salive.

Égrainer : ce mot désigne le fait de détacher des graines d'autres graines ou de les détacher d'un support (un épi, une gousse ou encore une grappe) à la main ou à la machine.

Éléments nutritifs : ce sont des aliments qui sont bien assimilés par notre organisme.

Élevage : Ensemble d'animaux nourris, abrités et soignés par des êtres humains, dans le but de produire de la nourriture comme du lait ou de la viande (par exemple un élevage de vaches).

Épices : les épices sont des substances d'origine végétale utilisées pour assaisonner la cuisine, en particulier les sauces. Elles donnent du " piquant " aux plats. Pour les Européens, les épices ont une origine exotique (c'est-à-dire qu'elles ne viennent pas d'Europe). Elles viennent généralement d'Orient.

Industriellement : les produits fabriqués industriellement le sont en grande quantité et généralement dans de grandes usines.

Pays occidentaux : ce sont des pays " riches " d'Europe de l'Ouest (Allemagne, France, Autriche, Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse, Angleterre, etc.), ainsi que les États-Unis et le Canada situés en Amérique du Nord.

Pétrir : ce mot désigne la première étape de la production d'une pâte, qui consiste à mélanger des ingrédients entre eux en les écrasant ensemble dans nos mains ou à la machine.

Préjugé : c'est lorsqu'on pense quelque chose sans en avoir la certitude.

Produits locaux : ce sont des produits agricoles qui ont été produits près de chez la personne qui les consomme.

Prospérité : c'est quand un pays est prospère, quand il n'y a pas de problème de nourriture, économique ou politique.

Ressource naturelle : c'est une richesse offerte par la nature et utilisée par l'Homme. Il y a des ressources naturelles vivantes (comme une forêt ou une espèce de poissons) et d'autres qui ne le sont pas (l'eau, le sable, le vent).

Savoir-faire : c'est le fait de savoir faire quelque chose. C'est, par exemple, savoir mettre la table ou savoir faire ses lacets. Un savoir-faire est différent d'un savoir qui est une connaissance " pure " comme, par exemple, connaître la date de la Révolution Française (1789).

Scénographie : c'est le décor que l'on met autour des œuvres dans une exposition. C'est pour nous plonger dans une ambiance.

Réponses

Page 3

L'adresse du lieu est **37 rue de Turenne**.

Page 5

1- Après avoir mâché ta pomme pour la réduire en morceaux, l'aliment passe par ton œsophage puis voyage jusqu'à ton estomac. Là, un liquide acide (le suc gastrique) le réduit encore en plus petits bouts et hop, en route vers l'intestin grêle ! Maintenant, les éléments nutritifs* sont redistribués dans tout ton corps grâce au sang. Tout ce qui n'est pas utile pour ta santé s'en ira dans ton gros intestin, avant de finir... aux toilettes !

Tu es dans l'exposition ?

Tu entends des sons de vaisselles, de robinets, de recettes...

Page 7

1- Fast food est une expression anglaise qui signifie nourriture rapide. Elle désigne des aliments préparés en grand nombre et prêts à être mangés. Ils sont faits pour être mangés rapidement et sont souvent de mauvaise qualité.

2- Relie les bons ustensiles aux bonnes régions du monde : Fourchette et couteau : État-Unis, Baguettes : Chine, Main droite : Mali.

La fourchette est un ustensile très utilisé par les pays dits occidentaux comme la France ou les États-Unis.

Les baguettes sont, à l'inverse, un ustensile chinois. Mais l'ustensile le plus répandu dans le monde ce sont les mains ! Elles sont utilisées pour se nourrir par 3,5 milliards d'humains. On s'en sert dans la quasi-totalité du monde musulman, dans presque toute l'Afrique, mais aussi en Asie du Sud-Ouest, ainsi que dans certains pays d'Océanie et d'Amérique du Sud. D'ailleurs, même si en Europe, on utilise des couverts, il y a certaines choses que l'on mange avec les mains : le pain, les crevettes, les fruits, les frites...

Page 9

2- La semoule est essentiellement composée de blé dur.

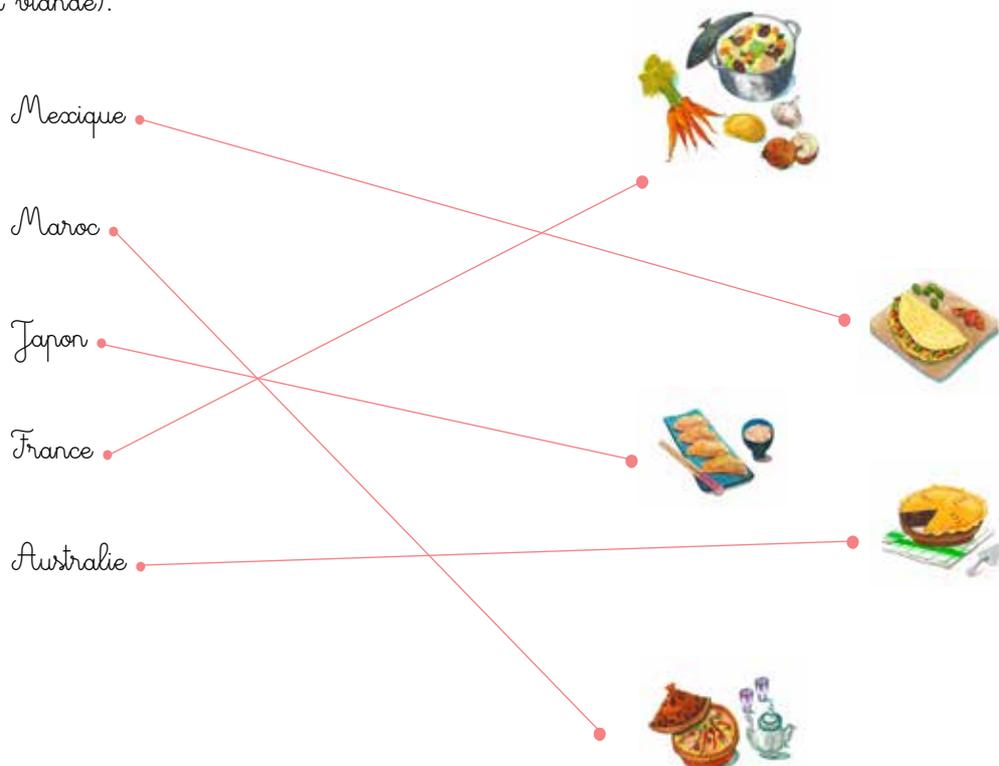
3- Entoure les aliments qui sont faits à la main.



Page 11

1- C'est une idée que l'on pense à propos d'un groupe de personnes, mais qui ne se révèle pas forcément vraie.
Par exemple : les filles ne savent pas courir.

2- Mexique : tacos, Maroc : tajine, Japon : gyoza, France : pot-au-feu, Australie : meat pie (tarte à la viande).



3- Retrouve les 7 différences



Tu es dans l'exposition ?

Créature pour chamane a été fabriquée avec de la cannelle, Jannah avec des pois chiches et Tawb, Mausoleum fragment avec de la semoule.

Page 13

1- Les épices servent :

- dans la cuisine, à assaisonner un plat pour lui donner du goût,
- en médecine, pour soigner,
- dans la mode, pour teindre les tissus en plusieurs couleurs.

2- Ce que tu trouves dans ton porte-monnaie, ce sont des pièces et des billets. C'est ce qu'on appelle des espèces. Le mot "espèces" vient d'épices car, au Moyen-Âge, les épices (sel, poivre, curry...) servaient de monnaie d'échange.

3- Colle les bonnes épices en face de leur nom



Page 15

1- Les bons exemples de commensalisme sont :

- un moineau mangeant les miettes d'un sandwich,
- le poisson clown habitant dans une anémone.

Le lion qui mange la gazelle, ce n'est pas du commensalisme, car la gazelle souffre alors qu'une personne ne va pas souffrir de voir ses miettes de sandwich mangées par un moineau. Le poisson clown ne fait pas non plus de mal à l'anémone.

3- Aide le moineau à atteindre son objectif.



Tu es dans l'exposition ?

Les étagères sont faites de tartines en résine, comme les faucos surhis que l'on voit souvent dans les vitrines des restaurants japonais.

Page 17

1- La bonne réponse est la b : c'est quand un pays décide d'une production agricole qui respecte les besoins de sa population, de la nature et de ses agriculteurs.

2- Entoure, parmi ces aliments, ceux que tu dois manger tous les jours pour ne pas avoir de carence alimentaire* et être en bonne santé :



Tu es dans l'exposition ?

L'artiste a choisi des bols et des assiettes qu'il a empilés les uns sur les autres.

Page 19

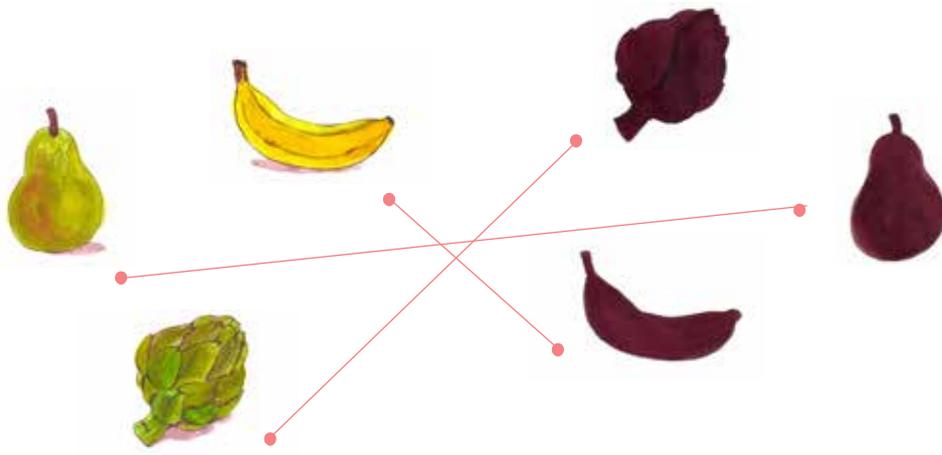
Tu es dans l'exposition ?

Les meubles de cette cuisine sont faits avec des caquettes en plastique. Cela est très pratique, car l'artiste, lors de ses voyages, peut installer sa cuisine n'importe où !

Page 21

1- Le riz est une céréale comme l'avoine et le maïs. Ce sont des plantes dont les grains servent de base à l'alimentation. Le riz fait aussi partie de la catégorie des féculents : des aliments d'origine végétale avec beaucoup d'amidon comme le pain, les pommes de terre ou les lentilles.

3- Relie chaque fruit ou légume à son ombre.



Tu es dans l'exposition ?

L'artiste a mis sous verre des fraises, des carottes et des fleurs de fruit de la passion.

Page 25

1- Avoir un cœur d'artichaut
Qui vole un œuf vole un boeuf
En faire tout un fromage
Rouler quelqu'un dans la farine
Être dans le pétrin
Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger

À DÉCOUVRIR

Les visites familles et scolaires*

Il existe des visites pour tous les âges à partir de 2 ans

Si l'exposition t'a plu et que tu veux en savoir plus, tu peux revenir et suivre une super visite guidée ! Soit avec tes parents, dans le cadre d'une visite pour les familles, soit avec ta classe dans le cadre d'une visite pour les scolaires. Tu apprendras encore une multitude de choses sur les oeuvres, les artistes et l'alimentation, tout en t'amusant !

* Réservations sur : maifsocialclub.fr

Fablab ton repas !*

Du 26 au 30 octobre et du 20 au 24 décembre 2021

Chaque première semaine des vacances de la Toussaint et de Noël, viens participer à des ateliers de la ménagerie numérique, un laboratoire mobile contenant de nombreuses machines (imprimante 3D, découpeuse laser, plotter vinyle...). Grâce à ces machines, tu pourras graver des biscuits pour un goûter vraiment très personnalisé, fabriquer une salle à manger miniature en bois, ou encore faire un concert de musique avec des fruits... Et en décembre, tu pourras dessiner toi-même ton emporte-pièce pour réaliser des biscuits de Noël !

* Réservations sur : maifsocialclub.fr

Frichti

La Cie Théâtre Buissonnier

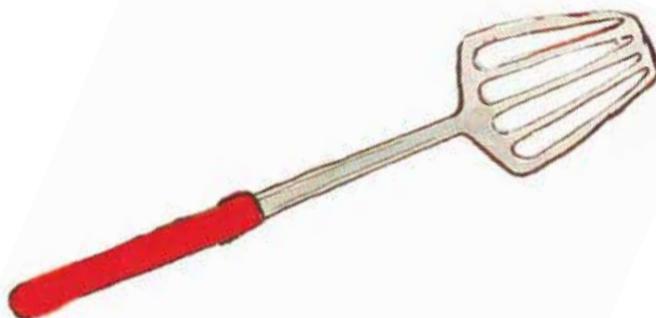
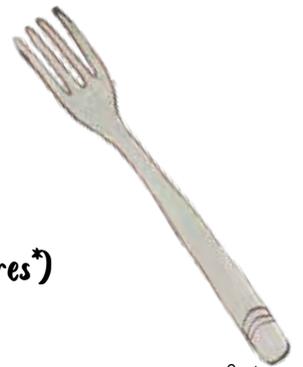
Dans le cadre du festival les enfants d'abord

Samedi 11 décembre à 16 h - Le lundi 13 décembre à 10 h et à 14 h (séance scolaires*)

Âge : de 3 à 5 ans (et accompagnant)

Durant ce spectacle, tu es invité dans une cuisine : tu pourras plonger tes mains dans la farine, voyager avec une boîte à sucre et devenir l'acteur d'une réalisation culinaire... Dans ce festival, il y a de la farine, du beurre, du sucre, un œuf, des chansons, des jeux... Au fur et à mesure que les ingrédients se mélangent, que la pâte se pétrir et se façonne, de délicieuses effluves de la recette se diffusent. La cuisine devient un espace où il est permis de jouer...

* Si vous souhaitez réserver une séance scolaires, envoyez un mail à : maifsocialclub-paris@maif.fr

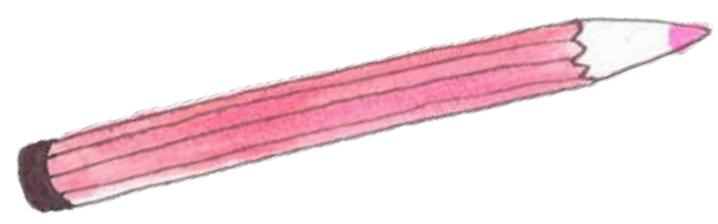
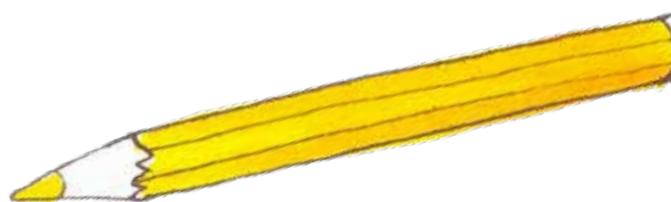
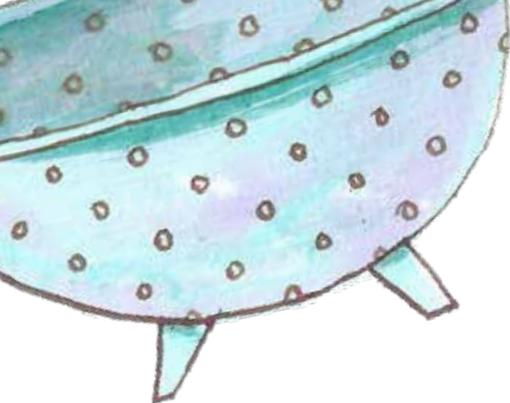




Ouvert le lundi et le samedi
de 10h à 19h,
du mardi au vendredi
de 10h à 20h 30,
sauf le jeudi de 10h à 22h

Contact: maifsocialclub-paris@maif.fr
01 44 92 50 90
maifsocialclub.fr





37 RUE DE TURENNE
PARIS 3^e

