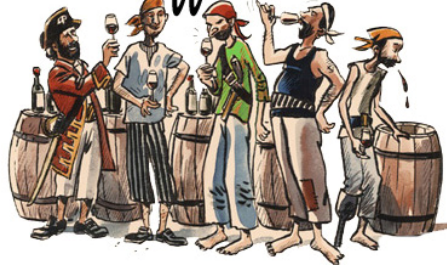


# Les Soiffards



Les soiffards 29 février 2008 – Rue du Haut Barr

**La Messe est dite, si ya de la pomme de fer, c'est pomerol, si ça plait à Emile c'est du St Emilion.**

1. Pessac Léognan Malartic-Lagravière 1997
2. Pessac Léognan Château La Louvière 2001
3. Pessac Léognan Château de France 2001
4. Bordeaux blanc (St Emilion) Château Monbousquet 1999
5. Pessac Léognan Château Pape Clément 2002
  
6. Sainte Foix Château Martet, Cuvée Réserve de la Famille 2003
7. Cotes de Castillon Clos l'Eglise 1999
8. St Emilion Grand Corbin Despagne 2002
9. Pomerol Château Beauregard 2002
10. St Emilion Château Pavie 1989
11. Pomerol Château l'Evangile 1994
12. St Emilion Château Canon la Gaffelière 2000
  
13. Sauternes Château Guiraud 2001
14. Autriche Prädikatswein Trockenbeerenauslese Andert Josef 1999

L'Argent a la queue courte<sup>1</sup>, il n'a pas d'odeur<sup>2</sup>, alors que menu profit emplit la bourse<sup>3</sup>! Depuis le temps que la frange patronale des soiffards nous bassine avec la rive droite, on a craqué, le prolétariat libéral des soiffards consent à déguster des aristos Bordelais. Et paf le chien, notre branche patronale nous fait faux bond. Ils ne sont pas très courageux, nos Patrons Soiffards. Pas comme les banquiers dont il faut saluer le goût du risque, l'esprit de responsabilité et le sens de l'engagement, ce Grand Capital français représenté avec panache par le toujours PDG de la Société Générale, malgré les 7 milliards d'euros qui se sont envolés en rideau de fumée dans l'exercice de son exemplaire gouvernance. C'est vrai que sur le plan du pouvoir

1 Proverbe breton  
2 Proverbe français  
3 Proverbe auvergnat

d'achat, le gouvernement de Sarko 1<sup>er</sup> rame un peu, par contre sur son autre promesse de campagne : la sécurisation des parcours professionnels, le contrat est rempli, pour peu que tu sois un grand patron, tu peut couler ta boîte, risquer de mettre tes employés sur la paille, voire carrément faire péter le système bancaire de ton pays, sous Sarko tu es peinarde! Au pire tu te casse avec un golden parachute en béton, ce qui, il faut le reconnaître, n'est pas pratique. Même si la banque a été prise en flagrant délit, si Bouton saute, c'est la banque qui perdra son bérard, l'argument est en béton de culotte. En plus, il faut reconnaître qu'il y est pour rien le PDG, le coupable c'est un type bizarre, Breton, un type qui travaillé tout seul, dans une pièce à l'écart des autres, qui n'avait pas d'amis, barbu, qu'on soupçonne même d'être islamisant et de travailler pour Al Quaida. Un sale type qui n'avait certainement pas d'amis et des problèmes sexuels. Pas comme notre PDG, quand tu es capable de

t'asseoir sur 7 milliards, t'as plein d'amis et aucun problème de cul, le pognon, ça impressionne les dames, en tout cas les plus sentimentales. Le genre de mecs qui sait prendre ses responsabilités, en cas de coup dur, s'il faut sacrifier une femme de ménage, il hésitera pas une seconde, le pépère. Ouste dehors et sans préavis! De la même trempe que les deux gugusses qu'on a vus au zapping de canal+, extrait d'un documentaire diffusé par la chaîne parlementaire et qui été consacré à Laurence Parizot, la matronne des matrons Français. La scène avait été tournée lors d'un congrès du MEDEF, devant un public en transe, un jeune patron, très branché, costard Smalto, cravate Mickey et cheveux longs à la Begbédé, déboule sur le plateau en se prenant pour la star du Djamel Comédie Club et commence à harangué son auditoire d'encrevaturé en ses termes, que j'ai noté au mots près, "gagner plus, c'est ce que nous demande nos salariés, avec leur revenu du travail ils n'arrivent plus à boucler les fins de mois, que pouvons nous faire, que pouvons nous leur dire Pierre-Louis", son Acolyte, jeune patron fashion comme lui et qui fait un fort bruit de gourmette quand il marche, rejoint son pote avec un petit sourire en coin, et l'autre tanche qui en remet une couche: "Hein, Pierre-Louis tu es d'accord avec moi, je te demande de me suivre, s'il faut nous mettre à genou, nous sommes prêt à le faire, à demander à genou au gouvernement qu'il fasse en sorte que nous puissions distribuer plus de salaire à nos salariés et c'est possible." Et là t'as les deux guignols qui tombent à genou face à un public qui ricane! Ah l'humour patronal! Vous connaissez la différence entre l'humour juif et l'humour patronal, non, ben c'est l'humour!!! Je sais c'est pas drôle, les deux gugusses non plus d'ailleurs, ils sont pas prêt de faire carrière au Djamel Comédie Club mais au Théâtre des deux ânes, ils vont faire un carton, ou

alors sur Direct8, la chaîne télé de Vincent Bolloré, le fameux navigateur non solitaire, le directeur des programme n'est autre que son fils, Kevin, Pierre Marie ou Hidulphe, je sais plus, le reste de l'équipe est composé de ses filles, de sa femme et de ses maîtresses, plus quelques vedettes démonétisées et dont la candidature a été refusé pour ringardise par Vivolta, la chaîne du recyclage de trompette. Figurez vous que le mois dernier, un animateur un peu plus con que la moyenne, moyenne déjà assez élevée sur Direct8, a eu l'idée géniale d'organiser un débat sur le thème: Nicolas Sarkozy et les femmes. Et bien, vous n'allez pas me croire, mais l'émission a été annulée au dernier moment pour, je cite "des raisons techniques", tu m'étonne ma mignonne, une émission "Sarkozy et les femmes" sur la Chaîne du Père Bolloré, le transporteur officiel du régime. Pourquoi pas une spéciale talonnette suivi d'un documentaire sur les vertus de la trahison en politique et pour terminer la soirée, la lecture des journaux intimes des ex de Cécilia, yen aurait pour toute la nuit. Il y a au moins un type sur Direct8 qui s'imaginait travailler sur une vrai télévision, c'est drôle, il a pas du faire long feu le bougre d'andouille. Nous on a décidé de ne pas déprogrammer notre soirée soiffard, de se ruiner, la santé, la tête et le portefeuille, et pour ça, rien de mieux que la rive droite du Bordelais, le vin préféré des Anarchistes de droite et des Royaliste de Gauche. Fidèle au poste, Alain Jean Luc, Thierry, Didier et Bibi allons tenter de percer le mystère, la French Touch du Pomerol et du St Emilion. L'ordre de dégustation respectera les notes de Bob l'éponge (RPxx), le roi de Gironde. On démarre doucement par quelques petits blancs de pays pour se faire la bouche. L'occasion faisant le lardon, on a choisit des bons Pessac. Note bien qu'on a p'têtre raison. Qui a bu boira. Ça faut reconnaître qu'on a les proverbes contre nous.

## 🍷 Tartare de tomates au chèvre et mozzarella

### 1. Pessac Léognan Malartic-Lagravière 1997

80% Sauvignon – 20% Sémillon - Un blanc complexe, à maturité qui mêle des arômes de pomme, de poire, de vanille et de minéral. Dans un style plus rustique que classique, assez gras mais son acidité le tiens encore. Belle matière. **Très Bien RP88**

*"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna*

## 2. Pessac Léognan Château La Louvière 2001

85% Sauvignon 15% Sémillon - Nez très floral, direct, marqué par le sauvignon, un grand classique du Pessac, un peu de réduction, agrumes, bonbons acidulés, pointe grillée. A l'aération, le nez se fera légèrement déviant, bizarre. La bouche est vive, équilibrée, avec une belle longueur. ... **Bien RP89**

## 3. Pessac Léognan Château de France 2001

60 % sauvignon 20% muscadelle 20 % sémillon – Nez de vanille, de bois de santal et de fruits exotiques. Bouche ample, grasse. Longueur moyenne. Un vin vinifié et élevé en fûts neufs avec bâtonnage pendant douze mois, ce qui explique peut être son côté gras et boisé encore trop présent à l'heure actuelle. A revoir **Bien RP89**

## 4. Bordeaux blanc (St Emilion) Château Monbousquet 1999

55% Sauvignon Blanc 35% Sauvignon Gris 5% Muscadelle 5% Sémillon - Une rareté dans le Libournais. La robe est or clair, brillante et limpide. Le nez exhale des notes grillées de noisettes et de fleurs blanches. La bouche est massive mais équilibré, fruits jaunes et vanille, grasse avec une acidité marquée. Beaucoup d'élevage, mais contrairement au précédent le bois est aujourd'hui fondu. **Très Bien RP90**

## 5. Pessac Léognan Château Pape Clément 2002

45 % Sauvignon-blanc), 45 % sémillon 10 % muscadelle – Légère sucrosité au nez, net, précis, pomme verte, agrumes, vanille, fleurs blanches. La bouche est ample généreuse, précise, minérale. La finale est longue et belle. Un vin rare dont l'élégance et la puissance nous rappellent combien la tradition bordelaise demeure inégalable. **Excellent RP91**

Comme on est capable de résister à tout sauf à la tentation, on a commencé sans attendre Didier le retardataire, qui arrive une fois son verre servit, nerveux comme un gecko, mais heureux comme un lémurien. Le classique apéritif chorizo, sauciflard, frometon a été remplacé par un tartare de tomates. Le temps de se signer: Au nom du pèze, du fisc et du saint- bénéfice et on attaque dans l'ordre de la notation de Bob l'éponge. Le Malartic-Lagravière arrive à point nommé, il a plutôt bien évolué, la Louvière séduit dans un premier temps, puis se montrera déviant après quelques minutes. Le Château de France (*arrivé en double exemplaire, il en reste donc une*) est aujourd'hui encore trop marqué par le bois, on

dirait la datcha d'un oligarque russe en vacance à Courchevel. A revoir dans quelques années. Le Monbousquet est également à point (oxydé comme un Jura le lendemain) mais un peu plat, avec moins d'acidité que dans les Pessac. Reste le Pape Clément, de la race, de la classe. Unanimité pour reconnaître un cran d'écart entre lui et les précédents. Il mériterait certainement plus de 91pts, alors que les autres semblent légèrement surnotés. On termine les blancs, heureux et sérieux comme des papes. Moins sérieux au moment d'attaquer la raie par le milieu. Comment une blonde se fait la raie au milieu? En faisant le grand écart<sup>4</sup>. La classe!

<sup>4</sup> *Humour prolétaire*

## 🍷 Ailes de raie en papillote à la menthe et fenouil

## 6. Sainte Foix Château Martet, Cuvée Réserve de la Famille 2003

100% de Merlot - Nez de mûre, de pruneau. La bouche est équilibrée, charpentée et savoureuse. Le fruit domine. La bouche est riche, sans agressivité, tout en douceur et fruits noirs. **Très Bien**

### 7. Cotes de Castillon Clos l'Eglise 1999

70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc - Propriété acquise en 1999 par Gérard Perse (Château Pavie, Monbousquet...) Nez subtil, sur les fruits noirs et une touche de cacao. Bouche suave, polie, nette, avec de l'équilibre et de la tension. Très joli tanins, finale assez longue. Boisé discret. **Très Bien RP88**

### 8. St Emilion Grand Corbin Despaigne 2002

75 % Merlot 20 % Cabernet Franc 5 % Malbec & Cabernet Sauvignon - Le nez est très expressif, sur des fruits bien mûrs et des notes florales. La bouche est grasse, ronde, ample avec une petite pointe d'astringence. La finale est légèrement boisée, grillée. La matière est dense et précise, structurée. La finale est bonne, sans plus. **Très Bien RP88**

### 9. Pomerol Château Beauregard 2002

70 % Merlot 30 % Cabernet Franc. Belle robe violacée sombre, le nez est intense, fruits noirs bien mûrs, avec une nuance boisée bien intégrée. La bouche est nette, ample avec des tanins de très bonne extraction. Voici un cru qui ne cesse de s'améliorer tout en restant l'un des meilleurs rapports qualité prix de l'appellation. **Très Bien RP88**

Deux satellites "rive droite" pour déclencher les hostilités. Deux spoutniks hors normes, un Sainte Foix Château Martet digne des très bons Pomerol et un Côtes de Castillon Clos l'Eglise proche des meilleurs premier cru de St Emilion. Dans les deux cas, un excellent RQP et un plaisir certain. Après les deux excellentes "copies", deux certifiés conforme, Le Grand Corbin est plus fin que le Beauregard qui brille par son côté torréfié, cacaoté, plus gourmand que le St Emilion. Quatre très bons vins, proche en qualité et en note Bobesque. Le Pavie n'as qu'un point de plus, mais comme pour le Pape Clément, c'est une classe d'écart qui le sépare des autres. Un très bon millésime, un grand Château et presque 20 ans font une énorme différence. Un savant mélange de fruits bien mûrs, d'arômes tertiaires, de minéralité, de terroir qui distingue un très bon vin, d'un grand vin. St Emilion prend la tête dans le dernier virage, mais la messe n'est pas dite, le Château l'Evangile pointe ses tanins veloutés, sa petite pointe acide qui

équilibre une énorme matière et qui le rend séduisant. Il devance sur le fil le Pavie. Avantage Pomerol jusqu'au coup de canon? Non le Canon la Gaffelière<sup>5</sup> va faire exploser l'audimat du soiffard! Jamais un millésime de Bordeaux des temps modernes n'a été considéré avec autant de grâce que celui de 2000, année exceptionnelle. La presse internationale s'est enthousiasmée et a apporté une contribution aux spéculations des prix d'une ampleur incroyable. Toute la suprématie d'un millésime sur la main de l'homme, la preuve que l'interaction climat / terroir reste prédominant, même dans le Bordelais. Une grande bouteille qui confirme l'excellente tenue des Canon la Gaffelière sur les 10 dernières années. La preuve aussi que les Bordelais ne nous bourrent pas toujours le moût de raisin, avec eux, il est parfois difficile de supporter la vaseline, mais encore plus son usage.

<sup>5</sup> A ne pas confondre avec le Château La Gaffelière

## 10. Daube de Joue de Bœuf

### 10. St Emilion Château Pavie 1989

60 % Merlot 30 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon. La robe est rubis, légèrement évoluée. Le nez est sur un registre tertiaire : truffe, terre, sous-bois, mais non dénuée de fruit: pruneau, cassis, avec quelques touches mentholées et minérale. La bouche est ronde, pleine, suave. Les tannins sont en harmonie avec le reste. La finale est très longue. **Excellent RP89**

### 11. Pomerol Château l'Évangile 1994

78% Merlot 22% Cabernet Franc - Robe noire violacée. Nez superbe sur les fruits noirs, la violette, le cacao, les épices et la truffe. Bouche de grande ampleur, riche, mûre, aux tannins veloutés. La très belle matière est soutenue puis transcendée par une acidité de toute beauté. C'est assez énorme! La finale est d'une fraîcheur hors norme qui se prolonge au-delà de la minute. Splendide! **Excellent RP92**

### 12. St Emilion Château Canon la Gaffelière 2000

60% Merlot 36% Cabernet Franc 4% Cabernet Sauvignon - Jolie robe rubis foncé. Le nez est d'abord un peu sur la retenue, puis s'ouvre, fin et subtil, sur les fruits noirs: mûres et cerises noires, violettes, tabac, épices. La bouche est riche, précise, sphérique et très veloutée. Elle envahit rapidement le palais, c'est gras, très pleine, charnue, avec des fruits mûrs, la finale est longue, savoureuse, équilibrée, fraîche (belle acidité) intense et parfumée, un peu réglissée. Une superbe bouteille. L'effet millésime sur un déjà très bon vin. **Excellent RP95**

### 🍷 Panacotta et makis à la mangue

Quand mon verre est plein je le vide, Quand mon verre est vide, je suis plein, Et quand je suis plein on me vide, Mais je me plains<sup>6</sup>. Avant de vider les Soiffards présents, deux gourmandises pour la route, Un Guiraud plus sexy que Margaret Thatcher en marcel avec le string qui sort du jeans taille basse. Archétype du bon Sauternes, gras, riche, fruits exotiques, finesse et puissance du rôti (non ce n'est pas un oxymoron), un dessert à lui tout seul, idéal pour accompagner la panacotta, la purée de framboises et les Makis à la mangue (la recette contre un chèque en bois). On se termine à

<sup>6</sup> Encore un diction de Soiffard

l'étranger, un Autrichien pas chien, un Trokenbeerauslese (j'adore ce nom) qui nous a permis de terminer cette soirée en beauté. Alain regarde amoureusement la bouteille comme un taxi Pakistanais regarderait les pêches d'une jolie Parisienne collée au cuir de sa Mercedes. Que c'est bon! 14 bouteilles pour une soirée soiffarde, c'est peu, mais c'est bon, on termine tôt, alerte, en forme, prêt à aller travailler au matin, en tout cas Alain et Thierry, pour les autres, se sera une belle grasse matinée, le Pomerol permet de vérifier l'adage: Un corps lâché d'une certaine hauteur choisit toujours de retomber dans son lit.

### 13. Sauternes Château Guiraud 2001

65% sémillon 35% sauvignon. Couleur or pale aux reflets argentés. Nez de raisin sec, d'agrumes confits, Très riche, concentré et épais en bouche, il garde une finesse et un équilibre constant malgré tout. Superbe millésime. Vin taillé pour une longue route, une grande bouteille pour demain. **Excellent RP94**

### 14. Autriche Prädikatswein Trockenbeerauslese<sup>7</sup> Andert Josef 1999

100% Chardonay – Robe or ambrée. Nez puissamment botrytisé, exotique : mangue, orange amère, fruit de la passion... Matière luxuriante et luxurieuse, acidité suffisante, saveur surpuissante de fruit de la passion. **Excellent.**

<sup>7</sup> Le Trockenbeerauslese ou TBA est un vin blanc liquoreux de très grande qualité produit en Allemagne et en Autriche.

Quelle différence entre un bon Pomerol et un bon St Emilion? Quand c'est bien fait, c'est très bon! Ce qui est le propre de tous les grands vins. Ca ne nous avance pas beaucoup. Les cépages et assemblages sont quasi identiques et les terroirs assez proches si on excepte l'argile bleue de la boutonnière de

Pétrus dont profite aussi La Conseillante et le Château L'Évangile. 1<sup>er</sup> point commun, il faut les boire à maturité, cad après 10 ans au moins, pour qu'ils développent des arômes tertiaires. Les Pomerol nous ont semblés plus dense, plus cacaotés, plus veloutés. Les saint Emilion ont plus

d'acidité, de peps, des vins avec plus de caractère aussi. L'autre point commun, c'est le côté Catholico-lique, entre les châteaux l'Eglise machin, l'Evangile, Hosana, Prieuré, l'Oratoire etc... Au prix de la grappe dans le coin, les patrons des grands châteaux sont riches et sans pitié mais avec humour. On entend souvent dans les vignes " fous pas ton sang partout en coupant la vigne, c'est pas du vin de messe et t'es pas le Christ" Ah l'humour patronal. Comme disait Jesépuki, grand auteur Polako-Moldave, les Français possèdent la meilleure cuisine, les meilleurs vins, les meilleurs coïts de la Création et le meilleur humour derrière les Anglais, ça suffit pour établir la différence.

Pour finir, revenons à nos banquiers, la vérité, c'est que 2 semaines avant le scandale, on a planqué un micro dans le bureau du PDG de la Société générale. L'enregistrement donne ça:

"- Bon, les gars, on déconne, on déconne, mais on s'éloigne des vrais problèmes. Qui veut un calva ? J'ai du 80 ans d'âge que je fais venir directement de la ferme. Une rareté, ça ma coûté la peau du cul de mon domestique.

- Qui a pris les cigares ? Jean-Eudes, faites pas vot rat, renvoyez les havanes par ici.

- Messieurs ! Quand vous aurez fini de vous torcher la gueule, on en reviendra au sujet du jour. Où est Roger ?

- Aux toilettes, monsieur le président, il a du mal à digérer le foie gras, le caviar et les huîtres.

- Bon, puisque notre directeur financier est sur le trône, je vais moi-même rentrer dans le vif du sujet. Peuf... Peuf... (Il allume son cigare). Messieurs, comme je le disais, l'heure est grave. Les buses rôdent sur la plaine. Merci pour le calva, Pierre-Henri. Les calculs faits, chez moi, par ma stagiaire cette nuit montrent que nous avons perdu entre 5 et 9 milliards par la faute de ces gros ploucs d'amerloques et quelques petites conneries à nous.

- Font chier, ces yankees. On ne peut plus faire confiance à personne !

- Silence, Charles-Edouard ! Il est trop tard pour nous lancer dans une analyse mathématique du risque. La question du jour est : qui va porter le chapeau ?

Silence général. Tout le monde se regarde bizarrement.

- Allez, chiez pas dans vos bénards, on n'en est pas encore à foutre des cadres dirigeants à la porte. Le plan social, on le fera sur les guichetiers, faut pas que déconner. Non, mais sérieusement, faut trouver

un clampin à faire dégager rapidos. De préférence, un qu'aucun d'entre nous ne connaît, histoire de dire qu'on n'était pas au courant.

- Oui, monsieur le président, mais qui ?

- Je sais pas moi, je suis pas là pour tout faire, non plus. Y'a personne que vous voulez virer ? Un trou de balle, un minus, mais avec une bonne gueule de psychopathe, qu'on pourrait montrer à la télé en disant "il est méchant, tout est de sa faute" ?

- Oui, comme les anciens hébreux chargeaient un bouc de leurs péchés avant de l'envoyer dans le désert...

- Charles-Hubert, vous nous les pétez menu avec vos histoires de cureton. C'est pas parce que vous avez passé 5 ans chez les jèzes qu'il faut la ramener à chaque codir. Merde. La dernière fois, c'était Saint-Paul à Damas pour illustrer le moment où Bernanke<sup>8</sup> a compris qu'il était dans la merde, et la prochaine fois, vous nous faites quoi ? Sodome et Gomorrhe pour illustrer la prison, Le Déluge ? Allez, on y va, on me donne un nom.

- Mais, président, on ne les connaît pas, les noms des collaborateurs. On leur parle à peine, et encore, seulement pour les engueuler.

- Bon, OK, je vois, c'est encore moi qui vais tout faire. Pierre-Matthieu, passez-moi votre portable. Le trombi de la boîte, il est où ?

- Ici, monsieur le président.

- Putain, ces tronches de tarés qu'ils ont ! Eh, aux RH, vous n'avez jamais pensé à donner des consignes, genre "éviter d'embauchés des demeurés" ? Bon, on ne va pas s'en sortir, je clique au hasard... Tiens, celui-là, Bernard Berthausser, vos en dites quoi ?

- Il est conseiller clientèle à Mulhouse, monsieur, personne ne croira jamais qu'on a perdu 9 milliards à cause de lui.

- Même en magouillant avec la Suisse ?


- C'est plus ce que c'était, monsieur, la Suisse. Le secret bancaire n'est même plus garanti, ils seraient foutus de nous prouver qu'on raconte des craques.

- Mouais, va falloir taper dans le lourd. Celui-là, Marc Bricouille, à votre avis ?

- Directeur financier d'une sous-filiale spécialisée dans le prêt agricole, monsieur. C'est la bourse qui craque, pas le marché du purin qui part en couille.

- Faites le malin, Jean-Edouard, foutez-vous de ma gueule. Bon, celui-là, il a une vraie tronche de vainqueur. C'est mon dernier mot, Jean Pierre,

<sup>8</sup> Ben Shalom Bernanke est le président de la Réserve fédérale des États-Unis



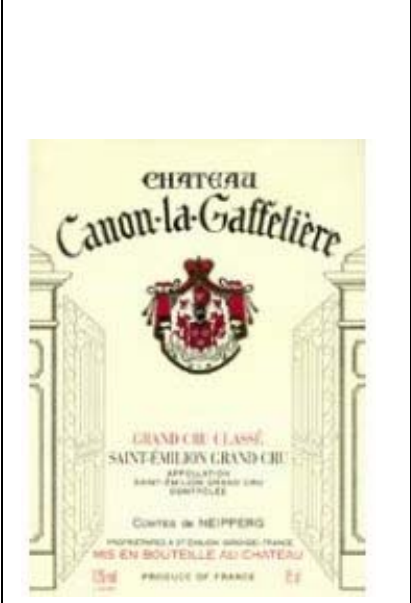
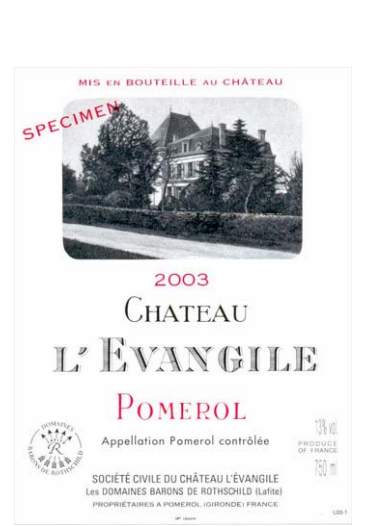
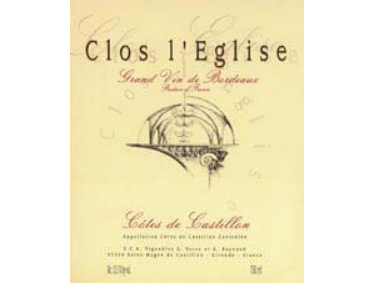
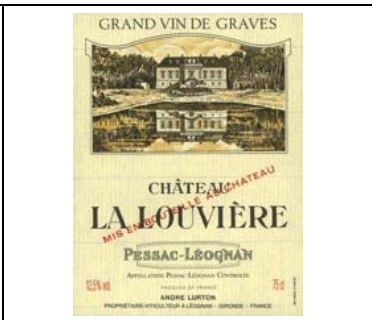
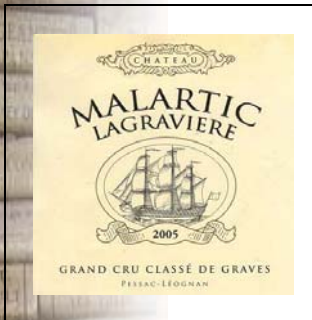
*vous vous sortez les doigts du cul et vous me le mouillez à mort. Jean-Gui, en tant qu'ancien membre du cabinet de l'Elysée sous Mitterrand, les barbouzeries, ça vous connaît, non ?*

*- Oui, on peut magouiller un peu le système informatique, histoire de faire croire qu'il nous a truandés. Faites voir le nom ?*

*- Kerviel, Jérôme Kerviel. Encore un de ces petits merdeux qui croient qu'ils vont devenir riches parce qu'ils passent des ordres de bourse toute la journée sur leur écran. On dirait des hamsters sous acides, ces branleurs. Allez, celui-là paiera pour les autres.*

*- Mais, monsieur, 9 milliards sur le dos de ce trou de balle, personne n'y croira jamais !*

*- Je vous signale, mon petit Charles-Edouard, que 80% des français se sont déplacés il y a un peu plus de six mois pour départager une dinde hystérique, et un velléitaire complexé par ses talonnettes, alors vous savez, le sens critique de ces glandus... Bon, on y va. On attends 4 ou 5 jours, on vend nos stock-options en loucedé et on lui colle 5 milliards sur le dos, plan média, bidonnage informatique, communiqué de presse et plan social en backup, je veux tout ça sur mon bureau demain matin. Et vous me supprimez le coupon pour cette année, ça fera les pieds à tous ces connards d'actionnaires. Le Dirfin a libéré le trône? Quelqu'un reprend du Calva?*



"Les hommes naissent libres et égaux en droit. Ensuite, ils se mettent à boire." Cavanna