



ASSOCIATION DES
ORIGINAIRES ET AMIS DES PAYS
TCHÈQUES ET
SLOVAQUE

N°379
TRIMESTRE 1
2026 ANNÉE 68

Association Loi 1901 - Siège social : 4 rue Ronsard - 92360 Meudon La Forêt - contact@aots.com



ARTS



S finančnou podporou
Úřadu pro Slovákův
žijících v zahraničí



Ministerstvo zahraničních věcí
České republiky

I N F O R M A T I O N S

ASSOCIATION DES ORIGINAIRES ET AMIS DES PAYS TCHÈQUES ET SLOVAQUE

Association Loi 1901
4 rue Ronsard - 92360 MEUDON LA FORET

SIRET : 784 452 716 000 29
ISSN : 0787-1423

www.aots.com

Courriel : contact@aots.com

Directeur de publication et rédacteur en chef :
Daniel COMPAGNON

Correctrices : Françoise BEZAULT
Monique COMPAGNON

Mise en page : Michel ANDRE

N° 379 Année 2026 - trimestre 1

FEDERATION FRANCE SLOVAQUIE

29 rue Henri Regnault
92500 RUEIL-MALMAISON
contact@france-slovaquie.com



<https://france-slovaquie.com>

Nous prions tous nos adhérents, lecteurs et amis,
d'accepter toutes nos excuses pour la non-parution
de notre bulletin du 4^{ème} trimestre 2025. C'est pourquoi un certain
nombre d'articles, prévus pour ce dernier, paraissent dans celui-ci.

SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK

- AOTS-Association des Originaires et Amis des Pays Tchèques et Slovaque
- FS NADEJE Pariž Francúzsko/Ensemble Folklorique NADEJE Paris France
- Voyage AOTS (Zájazd AOTS)
- Recettes tchèques et slovaques/České a slovenské recepty



SLOVENSKÉ HODY

15 NOVEMBRE 2025

RUEIL-MALMAISON

Le dimanche 15 novembre, s'est déroulée la deuxième édition de la manifestation « Slovenské hody » organisée par la Fédération France Slovaquie et ... comme pour la 1^{ère} édition : grand succès. Plus de 250 personnes, slovaques ou amis de la Slovaquie, avaient fait le déplacement pour se rendre à la salle Atrium de Rueil-Malmaison.

Parmi eux : Son Excellence M. Ján Šoth, ambassadeur de Slovaquie, accompagné de son épouse et de nombreux représentants des villes de Rueil-Malmaison et Meudon.

Gastronomie, et culture traditionnelle slovaques furent mises en valeur lors de cette chaleureuse journée.

Pour la gastronomie : le dîner "Saveurs de Slovaquie" fut préparé et servi par les élèves et les professeurs de l'école hôtelière de Starý Smokovec, avec l'aide logistique de la section hôtelière du Lycée de l'Observatoire (ex-lycée les Côtes de Villebon) de Meudon. Collaboration qui devrait se conclure par un appariement entre les deux lycées.

Pour la culture traditionnelle : elle fut présentée par notre groupe folklorique Nadeje.



Le mot de S.E. Ján Šoth, ambassadeur de Slovaquie

Dans le village de Važec



Initiation aux pas de base des danses traditionnelles slovaques



Notre groupe avec nos musiciens de Liptov et Kristina Rakič (à droite),
Présidente de la Fédération France Slovaquie

ASSOCIATION POUR LES RELATIONS FRANCO-TCHECO-SLOVAQUES BAGNEUX

A l'invitation de Nicole Mercier, Présidente, les adhérents et amis de l'ARTS, les participants au voyage 2025 étaient invités, le samedi 22 novembre, à un après-midi amical et festif dans la salle Paul Vaillant-Couturier. Plus de 40 personnes ont participé à cette rencontre bien remplie : goûter, souvenirs et spectacle folklorique par le groupe Nadeje.



PROCHAINES ACTIVITÉS

**SAMEDI 28 FÉVRIER 2026
À 10H45**

ASSEMBLEE GENERALE ARTS

Salle Paul Vaillant-Couturier
28 avenue P.V.- Couturier
92220 BAGNEUX



IMPRESSIONS VOYAGE SEPTEMBRE 2025

Quel plaisir de se retrouver tous ensembles malgré les difficultés à suivre, mais ce n'est pas bien grave, on se retrouve toujours autour d'un bon repas, trop copieux pour nous anciens, mais qui convient aux plus jeunes. Les visites s'enchainent avec les soins aux bains pour se régénérer et malgré l'épreuve du château de Trenčín je tiens le coup, le village de Ćicmany : super, après la messe et le repas, les chants et danses s'enchainent, c'est normal c'est la fête de la Fujara et en plus la visite de la famille, on ne les voit pas souvent mais ce n'est pas pour ça qu'on les oublie ! Autre point fort la visite chez le Magnier. Ne parlons pas des repas excellents ainsi que l'hébergement super, en un mot : Excellent voyage ! *Georges & Kiki D.*

Beau voyage, de belles découvertes, de bons souvenirs. Nous avons apprécié les 2 hôtels, confortables et calmes. On a eu des chauffeurs très compétents et attentifs à nous déposer et nous reprendre près des lieux de visite. Des repas toujours différents et très bons. Mais avec le petit déjeuner, 3 repas par jour pendant 9 jours, c'est trop copieux et rendre son assiette à moitié pleine fend le cœur, que faire ? Un jour sur 2 le repas de midi (l'autre est libre), que de la soupe le soir si un bon repas le midi (en alternance) ? mais difficile à gérer : on vient aussi pour goûter à la cuisine slovaque ... Les visites sont toujours intéressantes, même si nous connaissons déjà certains lieux. Un peu plus de temps pour chercher des souvenirs (la famille est grande chez nous), des souvenirs slovaques (en plus du fromage que l'on trouve partout). Ce qui nous a rendu les plus heureux : ce sont les animations du soir et l'après-midi à Ćicmany. Bravo toujours de qualité, on en reveut, on ne s'en lasse pas ... Une idée ? Les églises en bois à l'est. *Monique & Michel A.*

Note : *****/***** j'ai inventé « 7 étoiles », car vous les méritez largement !
MERCIS MERCI MERCI !!!

Suggestions :

- supprimer les repas du midi, ou alléger les assiettes
- mettre le menu, car nous ne savons jamais ce que nous mangeons
- raccourcir le séjour d'un jour pour avoir moins de frais
- avoir le petit déjeuner à 7 h
- le soir, juste une soupe + dessert. *My LÉ THI.*

Voyage très agréable, très beaux paysages, très dépayçant. Groupe formidable, merci à vous tous pour l'accueil, je suis nouvelle adhérente, mais j'ai l'impression de vous connaître depuis très longtemps tellement que c'est chaleureux, très bonne ambiance. Comme suggestion je propose : l'affichage du menu au restaurant car on ne sait pas toujours ce qu'on mange et ne plus proposer de repas le midi. S'il faut donner une note je donne 10/10. *Aline F.*

Organisation : Très Bien ; Confort : Très Bien ; Format général : Très Bien ; Ambiance : Très Bien. Si problèmes financiers : raccourcir le voyage, augmenter le prix. Dans les 2 cas nous serons présents l'année prochaine !

Jean-Claude B. 24/9/2025 :

Très bien sauf petit déjeuner peu tard le matin, au moins 7h30 départ 9h : Bien pour moi.
Denise S.

Prochain voyage proposé : fin septembre 2026. Paris – Cracovie : Mines de sel et Slovaquie de l'Est. *Anicet G.*

A Trenčín, à l'entrée
du pont des Colonnades



Au mausolée MR Štefánik
à Brezova pod Bradlom



L'orchestre morave de notre ami
Jiří Nechanický





A l'écomusée de Rožnov pod Radhoštěm en Moravie



Festival des joueurs de fujara à Čičmany



Dans le petit train forestier à Vychlovka



Le groupe folklorique Lubena



Chez notre ami magnier Juraj Šerik

DLHÉ POLÉ: MIESTO, KDE SA SNÚBI HISTÓRIA S DUCHOVNOM

article rédigé par Juraj Šerik qui nous a reçu dans son musée des „Drotar“ -magniers- à Dlhe Pole



Pri našom Drotárskom múzeu Jozefa Holánika Bakeľa sme spoločne obnovili kríž z roku 1890, ktorý sa nachádza na križnej ceste do najstaršej časti obce – do Boncov. Je to pre nás výnimočné miesto, pretože práve tu začíname písať novú históriu našej dedinky Dlhé Pole. Tento kríž stojí na začiatku Drotárskej cesty, verím ktorá sa stane súčasťou nového Drotárskeho námestia – symbolu tradície, viery a spojenia generácií. Kríž sme spoločne očistili, natreli, osadili novú lavičku a položili kamennú dlažbu. Za pomoc, ohotu a dobré srdce patrí veľká vďaka pánovi farárovi Štefan Klúčik za slávostné požehnanie kríža taktiež mojim priateľom: Vladimírovi Belánikovi st., Petrovi Ploščicovi, Milanovi Ondrišovi, Milanovi Mičurovi a mojej susedke Patrícii Štrbánikovej za poskytnutie elektrickej energie. Tešíme sa z tohto spoločného diela – je to už druhý kríž, ktorý sme v našej obci obnovili. A veríme, že tretí, pri kostole sv. Martina v Dlhom Poli, bude nasledovať. Ako krásne povedal pán farár Štefan Klúčik: „Je to miesto, kde sa snúbi história s duchovnom.“ Nech tento kríž stojí ako tichý svedok viery, úcty a spolupatričnosti nás všetkých.

DLHÉ POLE : UN LIEU OÙ L'HISTOIRE RENCONTRE LA SPIRITUALITÉ...

Au musée des magniers de Jozef Holánik Bakeľ, nous avons restauré, ensemble, une croix de 1890, située sur le chemin de croix, dans le quartier le plus ancien du village, à Boncovy. C'est un lieu privilégié pour nous, car c'est ici que nous commençons à écrire une nouvelle histoire pour notre village de Dlhé Pole.

Cette croix se dresse au début de la route Drotársky, qui, je l'espère, fera partie de la nouvelle place Drotársky, symbole de tradition, de foi et de lien entre les générations.

Nous avons nettoyé la croix ensemble, l'avons peinte, installé un nouveau banc et posé un dallage en pierre. Pour leur aide, leur disponibilité et leur générosité, un grand merci au prêtre Štefan Klúčik pour la bénédiction solennelle de la croix, ainsi qu'à mes amis : Vladimír Belánik senior., Petr Ploščic, Milan Ondriš, Milan Mičura et ma voisine Patrícia Štrbániková pour l'électricité. Nous sommes heureux de ce travail commun : c'est la deuxième croix que nous restaurons dans notre village. Et nous espérons que la troisième, à l'église Saint-Martin de Dlhe Pole, suivra. Comme l'a si bien dit le prêtre Štefan Klúčik : « C'est un lieu où histoire et spiritualité se rencontrent. ».

Que cette croix soit un témoignage silencieux de la foi, du respect et de la solidarité de tous.



Photo : Musée des magniers

NOUVELLE PUBLICATION DE J. CLAUDE BALÁŽ

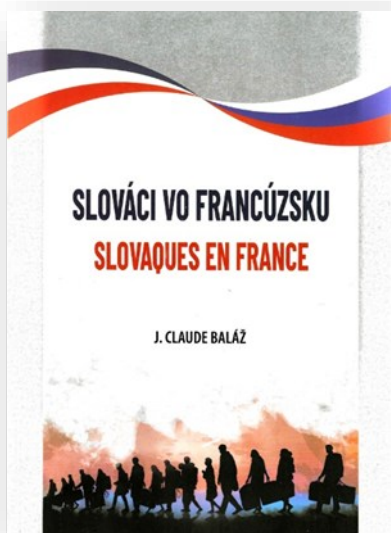
À Bratislava, avec le soutien de l'Office des slovaques à l'étranger (USŽZ), une nouvelle publication bilingue de J. Claude Baláž – *Slováci vo Francúzsku / Slovaques en France* a été publiée en 2025. L'auteur y retrace plus de cent ans d'histoire de la communauté slovaque en France – des premiers immigrants à la présence active de compatriotes d'aujourd'hui.

La France devint un pays de destination pour de nombreux Slovaques peu après la Première Guerre mondiale. En 1920, un accord tchéco-slovaque-français sur l'immigration mutuelle fut signé, ouvrant des opportunités de migration de main-d'œuvre. Environ trois millions d'étrangers sont venus en France, qui luttait pour la reprise économique après la guerre, dont près de quatre-vingt mille ouvriers de l'époque tchéco-slovaque, principalement de Slovaquie.

La publication décrit comment les Slovaques se sont progressivement installés en France, se sont impliqués dans la vie locale tout en préservant leur propre identité culturelle. L'auteur suit non seulement les circonstances économiques et sociales de la migration, mais aussi les histoires humaines, les liens culturels et les activités de compatriotes qui relient la Slovaquie et la France à ce jour.

Du livre, on apprend que les relations entre les deux nations ont des racines profondes. L'alliance entre les Slovaques et les Français s'est renforcée surtout pendant les deux guerres mondiales, lorsque de nombreux Slovaques ont combattu aux côtés des Français pour la liberté des deux pays. L'auteur nous rappelle que ces expériences historiques communes constituent encore aujourd'hui la base de relations amicales.

Parallèlement, la publication présente la diaspora slovaque comme une partie vivante de la société française moderne, ce qui l'enrichit culturellement et humainement. Selon l'auteur, les compatriotes slovaques sont porteurs de traditions, de langue et d'identité – et leur présence en France est une continuation naturelle de l'histoire de la nation slovaque en dehors de la patrie.



INFORMATIONS SUR LE LIVRE

*Slováci vo Francúzsku /
Slovaques en France*

Auteur : J. Claude Baláž

SBN : 978-80-970287-7-0

Longueur : 250 pages, broché

Dimensions : 24,5 × 16,5 cm

Tarif : 20,00 € + frais de port 9,79 €

Commande à :
A.O.T.S. 4 rue Ronsard
92360 Meudon la Forêt
ou
contact@aots.com

TRADITIONS DE NOËL EN SLOVAQUIE

Les traditions de Noël de la Slovaquie sont similaires à celles de la République tchèque. Le marché de Noël de Bratislava est un événement annuel important dans la capitale de la Slovaquie, et il permet aux visiteurs de célébrer Noël à la manière slovaque. Veille de Noël en Slovaquie. Les Slovaques célèbrent la veille de Noël, qu'ils appellent la Soirée généreuse, en décorant le sapin de Noël



Une chaise vide est placée à la table comme un symbole de bienvenue à ceux qui n'ont personne avec qui partager Noël. La pause et le partage des gaufrettes, qui peuvent être aromatisées avec du miel et saupoudrées de noix, précède le dîner.

Traditionnellement, en raison de la tradition catholique, les gens en Slovaquie jeûnaient pour la veille de Noël, mais afin de s'assurer que les enfants sont satisfaits et se

couchent avant d'ouvrir les cadeaux, le dîner est souvent servi à une heure régulière. Plusieurs plats peuvent être servis pour le dîner, y compris la soupe au chou comme entrée. La carpe de Noël est un élément important du dîner de la veille de Noël. De nombreuses familles gardent la carpe vivante dans la baignoire jusqu'à ce qu'elle soit prête à être cuite. Plus d'un adulte se souvient d'être un enfant et de jouer avec la carpe de Noël de la famille. Après que le poisson a été tué et nettoyé, il est mariné dans le lait et coupé, plutôt que dans le sens de la longueur, de la colonne vertébrale au ventre pour créer des formes en forme de fer à cheval, pensé pour apporter la bonne fortune.

Ježiško, Bébé Jésus, apporte des cadeaux aux enfants et les place sous le sapin la veille de Noël. La contrepartie du Père Noël en Slovaquie est Saint. Mikulas.

Les chanteurs de Kolyedy qui vont de porte à porte s'attendent à être récompensés pour leur musique avec des pâtisseries et des bonbons. Comme dans d'autres cultures, la cuisson commence tôt en période de Noël en Slovaquie, de sorte qu'un approvisionnement constant de gâteaux et de biscuits est disponible pour les chanteurs et les non-chanteurs, et pour donner comme cadeaux ou partager avec des amis.

La messe de minuit peut être célébrée la nuit de la veille de Noël, et la famille passera les deux jours suivants ensemble, appréciera les restes, rendra visite à des parents et se reposera avant de retourner au travail. La messe de minuit peut être célébrée la nuit de la veille de Noël, et la famille passera les deux jours suivants ensemble, appréciera les restes, rendra visite à des parents et se reposera avant de retourner au travail.

Parce qu'à l'époque païenne, cette période de l'hiver était associée au solstice, les superstitions et les croyances envahissent les fêtes de Noël. La veille de Noël, connue sous le nom de «Stedry den» ou «la Soirée généreuse», est un moment riche en traditions et en festivités. Les familles se réunissent pour décorer le sapin de Noël, souvent avec des ornements faits à la main, des lumières scintillantes et des étoiles au sommet. Le repas du réveillon est un moment central de la célébration, où un grand festin est servi, généralement dépourvu de viande. Le plat principal est souvent une carpe frite accompagnée de pommes de terre et de salade de choux. Les Slovaques préparent également une soupe aux champignons ou une soupe de choucroute, selon les régions. Les chants de Noël résonnent dans les foyers, et il est courant d'échanger des cadeaux à minuit. Cette soirée est empreinte d'une atmosphère de joie et de partage, symbolisant l'esprit généreux de Noël.

HOLÚBKY (PLNENÉ KAPUSTNÉ LISTY)

HOLÚBKY (PLNENÉ KAPUSTNÉ LISTY)

30 mn príprava - 45-50 mn na 200°

SUROVINY:

- 500/600g mäso mleté (zmes),
- 2-3 ks menšie vajcia,
- 2 ks cibuľa,
- 2-3 PL olej,
- 15-200 ml smotana na šľahanie (alebo ne varenie),
- pretlak paradajkový,
- 7-8 listov kapusta hlávková biela,
- majorán,
- paprika červená
- korenie čierne
- soľ.



PIGEONS (FEUILLES DE CHOU FARCIES)

30 MN DE PRÉPARATION - 45-50 MN À 200°

Ingrédients :

- 500/600g de viande hachée (mélangé),
- 2-3 œufs plus petits,
- 2 oignons,
- 2-3 cuillères à soupe d'huile,

- 15-200 ml de crème fleurette (ou à cuire),
- purée de tomates,
- 7- 8 feuilles de chou blanc, - marjolaine
- paprika rouge, poivre, -sel.

Prípravíme si suroviny. Mleté mäso pomiešame spolu s 1 nakrájanou cibuľou.

Na panvici rozohrejeme olej, pridáme druhú cibuľu nakrájanú nadrobno. Orestujeme do sklovita, primiešame mäso, okoreníme, pridáme soľ, červenú papriku, majoránku a restujeme 8-10 minút. Zmes necháme vychladnúť.

Kapustné listy uvaríme v slanej vode, vyberieme (vodu si odložíme) a necháme vychladnúť. Hrubšiu časť listu po vychladnutí zľahka naklepeme tľákom, aby sa nám dal zrolovať.

Do vychladnutej mäsovej zmesi premiešame vajíčka. Zmesou naplníme listy, ktoré zrolujeme. Zapekaciú misu vymastíme olejom, poukladáme holúbky, zalejeme trochou vody z varenia kapustných listov. Rúru predhrejeme na 200 stupňov pečieme 35-40 minút.

Pred dokončením, prelejeme pretlakom zmiešaným so smotanou a pečieme ďalších 10 minút. Podávame so zapekanými zemiakmi alebo podľa seba. Dobrú chuť.

Préparez les ingrédients. Mélangez la viande hachée avec 1 oignon haché.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez le deuxième oignon finement haché. Faites frire jusqu'à ce qu'il soit translucide, incorporez la viande, assaisonnez, ajoutez du sel, du paprika rouge, de la marjolaine et faites revenir pendant 8 à 10 mn. Laissez refroidir le mélange.

Faites bouillir les feuilles de chou dans de l'eau salée, retirez-les (conservez l'eau) et laissez refroidir. Après refroidissement, écrasez légèrement la partie la plus épaisse de la feuille avec un pilon afin qu'elle puisse être enroulée.

Incorporez les œufs au mélange de viande refroidi. Remplissez les feuilles avec le mélange et roulez-les. Graissez un plat allant au four avec de l'huile, disposez les pigeons, versez un peu d'eau de cuisson des feuilles de chou en train de cuire. Préchauffez le four à 200 degrés, faites cuire pendant 35-40 mn.

Avant de terminer, versez sur une purée mélangée à de la crème et faites cuire encore 10 minutes. Servir avec des pommes de terre au four ou à votre goût. Bon appétit.

ILS NOUS ONT QUITTES



*Lubko avec notre groupe Nadeje
à Humenné, pendant notre tournée
d'été 2023*

LUBOMÍR TATARKA - ČALAMACHA (1958 – 2025)

C'est avec une énorme tristesse que nous avons appris le décès de Lubo, avant les fêtes de Noël, à la suite, comme on dit, d'une longue maladie. Nous l'avions encore rencontré, au mois d'août, discret sur sa maladie mais prêt à la combattre.



Malheureusement ...

Avec son départ, n'est pas seulement parti un super musicien (fujara, gajdy, flauta, píšťalka, ...), un super formateur pour les jeunes de sa région, l'encyclopédie de la culture pastorale slovaque, mais surtout un formidable ami sur lequel on pouvait compter à chaque moment. Lubko, tu nous manques déjà.

HELENA BAŇÁKOVÁ – SANDANUSOVÁ (1945 – 2025)

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris le décès à l'âge de 80 ans, d'Helena BAŇÁKOVÁ, la maman de Táňa et la grand-mère de Miško, membres de notre groupe.

Elle nous avait reçu, plusieurs fois, avec une extrême gentillesse,
dans sa petite maison à Rajecké Teplice.

Nous adressons à toute sa famille, en France et en Slovaquie,
toutes nos sincères condoléances.

ANDRE ALCHUS (1940 – 2025)

Il nous a quitté le 7 décembre 2025 à Langres (Haute-Marne), à l'âge de 85 ans.

Pendant de longues années, il fut adhérent à notre association
et membre de son conseil d'administration.

Nous adressons, à toute sa famille, nos sincères condoléances.

SPORTS – SPORTS – SPORTS

BIATHLON

29.11. au 27.12 2025 – Östersund Suède

Relais féminin : Slovaquie 8^{ème}

(Paulina Batovská Fialková, Ema Kapustová
Anastazia Kuzminová
Zuzana Remenová)

Relais mixte : République tchèque 5^{ème}

Poursuite femmes : Lucie Chatardová CZ 6^{ème}

13.12.2025 Hochfilzen Autriche

Relais féminin : Slovaquie 5^{ème} Cérémonie des fleurs
République tchèque 7^{ème}

18.12. au 20.12.2025 Le Grand Bornand France

Sprint femmes : Paulina Batovská Fialková (SK) 5^{ème}

Poursuite femmes : Paulina Batovská Fialková (SK) 2 5^{ème}

11.01.2026 Oberhof Allemagne

Relais hommes : République tchèque 6^{ème}

14.01 au 17.01.2026 Rupolding Allemagne

Relais hommes : République tchèque 5^{ème}

23.01.2026 Nové Město République tchèque

Relais mixte : République tchèque 3^{ème}

TENNIS

12.01 au 17.01 Tournoi d'Auckland Australie

Simple hommes : Jakub Menšík (CZ) vainqueur

17.01.2026 Tournoi d'Adelaïde Australie

Simple hommes : Tomáš Macháč (CZ) vainqueur

PATINAGE ARTISTIQUE

12.01 au 18.01.2026 Sheffield Royaume Uni

Libres hommes : Georgii Reshtenko (CZ) médaille de bronze

SKI ALPIN

18.01.2026 Tarvisio (Italie)

Super G femmes : Ester Ledecká (CZ) 3^{ème}

CYCLOCROSS

18.01.2026 Coupe du Monde Benidorm (Espagne)

Juniors femmes : Barbora Bukovská (CZ) médaille de bronze

Elite femmes : Kristyna Zemanová (CZ) 5^{ème}

COTISATION - ADHÉSION

- Vous pouvez régler votre cotisation ou adhésion **par chèque** à l'ordre de AOTS **ou virement** sur le compte de l'AOTS : IBAN: FR76 3000 3032 4100 0506 7872 504
BIC-ADRESSE SWIFT : SOGEFRPP
- Paiement par Internet et carte bancaire à l'adresse : <https://www.helloasso.com/associations/association-des-originaires-et-amis-des-pays-tcheques-et-slovaque/adhesions/formulaire-adhesion-aots>
- Ou via notre site : www.aots.com, rubrique "qui sommes nous", et cliquez sur "Formulaire adhésion"
Adresse : <http://aots.com/public/index.php/qui-sommes-nous/formulaire-adhesion/>
- En utilisant le code Promo Adhésion **A03O97T4** votre cotisation sera **réduite de 2 €** pour un individuel et **3 €** pour deux personnes, sauf sur la catégorie : Faible revenu.

ATTENTION - IMPORTANT

**Le Code Promo Adhésion n'est valable que pour un règlement par internet.
Code valable jusqu'à la parution du prochain bulletin.**

Le Trésorier, Pierre NOBLET.



POSTEZ CE COUPON AVEC VOTRE CHÈQUE

Tarifs : 1 Personne 28 € - 2 Personnes 40 € - Faible revenu 12 €

MONSIEUR, nom : Prénom :

MADAME, nom : Prénom :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Courriel :@.....

Tél. Fixe :

Tél. Mobil :

**Postez ce coupon accompagné de votre chèque à l'ordre de : A.O.T.S.
à l'adresse suivante :**

**Association des Originaires et amis des pays Tchèques et Slovaque
4 rue Ronsard - 92360 Meudon La Forêt**

Notre site : www.aots.com - Notre adresse e-mail : contact@aots.com