

Notre page féminine

La Mode à Paris

Il faut voir, en ce moment, les grands magasins de Paris, les couturiers, les modistes, les lingères, les chausseurs, les marchands de frivolités et les salons de coiffure, pour se faire une idée du traditionnel goût français et des efforts qu'il produit pour surpasser tous les artisans de la mode. C'est qu'il s'agit d'éblouir et de captiver les millions d'étrangers qui viendront visiter l'Exposition Coloniale.

Il faut reconnaître que ces efforts sont couronnés de succès, que depuis longtemps l'industrie française est habillée avec autant de grâce séduisante et que rarement son irrésistible charme ne fut aussi finement mis en valeur. Ce printemps, la mode est bien française, se marque d'origine au revêtement mille détails exquis que seuls pouvaient concevoir et exécuter des esprits et des mains françaises. Que sont ces détails ? Des riens, impossibles à décrire. Un regard pliqué avec goût, une garniture harmonieuse, un pli joliment drapé, que sais-je ? Qu'il s'agisse de robes, de chapeaux, de bijoux ou de chaussures, ce sont ces détails et ces riens qui en font l'élegance et les parents d'un chic incomparable. On pourrait presque dire de la mode actuelle qu'elle est le triomphe des frivolités et des accessoires. Que d'innovations et de créations originales ! Je cite au hasard et sans ordre : Bracelets de jais ou de pierres précieuses, agrémentés de volants longs ou courts, qui se placent au-dessus du coude sur le bras nu. Mouches garnies d'incrustations évoquant les plumes de l'écaille, une raquette à vous jouer au tennis, des aviateurs croisés à vous pratiquer le yachting, un éventail à vous étes au bal. Et puis voici le manchon — en été, parfaitement — non pas le manchon de fourrure, mais le manchon de soie et de fleurs. Quelle exubérance, quelle profusion, quelle débâche de millésimes ! Elles se mettent sur les épaules, les poignets, les yeux, à la taille, sur les décolletés, en guirlande sur la jupe, autour du petit bouton ou de l'immense capeline.

Les gants dédaignés les années précédentes, sont devenus tyranniques. Gants en crêpe de Chine assortis à la toilette, gants de peau très longs avec volants, gants de peau courte et dentelle, gants blancs et minimes de dentelle sont les indispensables adjuvants d'une toilette élégante, qu'elle soit de sport ou de soirée. Et puis voici encore l'ombrelle de dentelle, de taffetas, de soie imprimée ou brodée que couvre une cascade de volants et que termine à son extrémité une cascade recourbée. Oubliez les colliers. Non pas les somptueux colliers de perles fines que l'on peut d'entre nous peuvent offrir, mais les gentils colliers à la mode, en ruban et en fleurs, surtout en fleurs. Je voudrais pouvoir vous citer aussi les ceintures, les boucles, les foulards de tissu et les innombrables écharpes, mais la place me manque. Ce sera pour une prochaine fois.

C'est qu'il faut reconnaître de ce bavardage d'été la futilité et l'éclectisme sont les caractéristiques de la mode actuelle. Néanmoins, une règle commande : il faut que les accessoires variés soient en harmonie soit avec la toilette, soit entre eux. Cette règle respectée, habillez-vous selon votre goût, votre ligne, votre âge et la couleur de vos yeux...

UNE PARISIENNE.

On blanchit plus tôt qu'autrefois, aujourd'hui, parce que la vie moderne est particulièrement fatigante et énerverante. Il faut donc se tenir. Mais comment ! Les produits d'hygiène sont-ils pas dangereux ? Pour vous rendre parfaitement satisfaite, essayez un produit qui ait fait ses preuves, qui ait résisté à une longue et sage expérience et qui soit sans danger.

Contre les cheveux blancs

Si vous hésitez à la faire, par crainte d'utiliser un produit médiocre, adoptez l'HYGIENNE, teinture parfaite. Vous la trouverez dans toutes les teintures, depuis le blond doré jusqu'au noir, chez les grands parfumeurs et chez CHABRIER, 18, rue de Valenciennes, Paris. Vous adressera son catalogue "N° 1" et conseils gratuits.

RECETTES PRATIQUES

NETTOYAGE DE LA PEAUX DE CHAMOIS

On étend le savon noir la peau de chamois, on la coupe dans une solution assez faible de carbure de (chamois) sous dissous dans de l'eau chaude. Laissez la baigner pendant une heure ou deux. Rincez-la ensuite dans une eau additionnée de vinaigre ou de citron. On la tord et on la rince à nouveau dans de l'eau tiède, puis on la presse dans un torchon proprement lavé. On la sèche complètement à l'air libre.

CONSEIL POUR SERRER LES FOURNURES

Entourer dans des cartons les fournitures saupoudrées de poudre de pyrène. Pour assurer la fermeture hermétique, coller des bandes de papier enduit de benzine sur les ouvertures de carton.

NETTOYAGE DU MARBRE

Mélangez ensemble, après les avoir pulvérisés, deux parties de soude, une partie de pierre ponce, une partie de craie. Passer ces ingrédients au travers d'un tamis fin et ajoutez-y ensuite un peu d'eau de manière à former une pâte ayant une certaine consistance. En frottant cette pâte sur le marbre, on enlève les laches ; on le lève ensuite avec un chiffon et de l'eau, on obtiendra un beau poli.

"Noxa" et l'Exposition

Pendant l'Exposition, "NOXA", le bonnet de luxe placé du Théâtre-Français à l'Opéra, fera des prix spéciaux pour les pulls et ensembles sport. Ils sont : Indéclinable, 20 fr. ; Indéclinable, 35 fr. ; Noxa-Royal, 45 fr. de luxe. Expédition en province.



ROBE D'APRES-MIDI AVEC PETITE CAPE EN MAROCAIN NOIR ET ROSE (Photo Henri Manuel)

faites votre pâtisserie

C'est chose si simple, et vous savez. Amusez-vous. Et combien plus employez la levure alsacienne "AISA".

Exigez le sachet rose rayé bleu

de bœuf, des résidus de savonnerie et de l'essence de terbenthine. Roulez en pâte avec de la terre de pipe. Mettez une partie de pâte sur la tache et laissez-la reposer pendant plusieurs jours. Répétez l'opération à une application se suffit pas.

Tout bon ménage Rubignie TIREL s'efforce de vous offrir les tâches de rouille sans bruler le linge. Epiciers, Droguistes, Sauteurs, 0.40 ; Boîtes, 1.25 et 4 fr. — Dépôt : 27, rue Reiffel, Paris.

NETTOYAGE DES CHAPEAUX DE PAILLE

Coupez un citron en deux parties et frottez vigoureusement la paille jaunée avec les surfaces du citron. Essayez avec un linge fin et essuie avec un peu de vinaigre.

Essayez le même procédé pour nettoyer les chapeaux de paille, les corbeilles et les paniers. La paille, une fois bien traitée, relouez comme neuve ; il ne faut pas l'essuyer.

JAMBON A LA BOHEMIENNE

Coupez une belle tranche de jambon crû fin par personne, pas trop mince. Enlevez la couenne. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites sauter les tranches de jambon à feu vif des deux côtés. Enlevez les osselets et dressiez-les sur un plat que vous laissez au chaud.

Mettez dans la poêle une poignée de panure blanche pour dix tranches de jambon coupé en tranches et laissez mijoter pendant quelques minutes. Ajoutez l'eau et ajoutez un tout petit bouquet garni après avoir assaisonné. Quand cet assaisonnement est fait, ajoutez le jambon coupé en tranches et laissez mijoter pendant quelques minutes. Ajoutez l'eau et ajoutez un tout petit bouquet garni après avoir assaisonné. Quand cet assaisonnement est fait, ajoutez le jambon coupé en tranches et laissez mijoter pendant quelques minutes.

RESTE DE VEAU PARMIER

Faites revenir sur beurre deux oignons émincés saupoudrés de farine et frottez-les avec du beurre. Ajoutez le reste de veau et ajoutez un tout petit bouquet garni après avoir assaisonné. Quand cet assaisonnement est fait, ajoutez le jambon coupé en tranches et laissez mijoter pendant quelques minutes.

SALADE ANDALOUSE

Pelez un concombre, coupez-le par tranches, saupoudrez de sel et laissez sécher pendant une heure. Parlez en deux de belles tomates, enlevez les pépins. Emincez quelques oignons. Disposez par couches, dans un saladier, concombre, tomates et oignons. Salez, poivrez, arrosez d'huile et de vinaigre et laissez macérer au frais pendant une heure. Au moment de servir, saupoudrez de fines herbes hachées et de mie de pain émiettée.

CIVET DE LAPIN BRETON

Coupez le lapin en morceaux. Coupez aussi en petits dés une demi-livre de porc frais. Faites revenir le tout dans du beurre ou de la graisse ; saupoudrez d'une cuiller de farine, mouillez avec un demi-litre de cidre et ajoutez de l'eau bouillante de façon à recouvrir tous les morceaux. Salez, poivrez, ajoutez un bouquet garni. Après une heure de cuisson, additionnez un demi-litre de vin rouge, puis quelques oignons sautés dans le beurre et, pour terminer, le foie de lapin, piqué de sel et de poivre. Laissez cuire encore une heure et laissez refroidir. Saupoudrez de mie de pain émiettée et servez avec un enroulement de croûtons frais dans le beurre.

LE COIN DES GOURMETS

POTAGE AUX PETITS POIS

Les fèves cures à l'eau bouillante avec du sel ; la cuisson faite, ajoutez du beurre et servez sur des croûtons que vous avez passés dans la casserole avec du beurre et du sucre, ou sur des tranches de pain.

Si vous ne craignez pas l'odeur du tabac, parsemez les armoires où vous servez vos fouritures, de pipes en terre bien « ébullies », suivant le terme consacré.

LE COUSCOUS

Il faut environ un kilogramme de couscous pour six personnes. On se procure le couscous, c'est-à-dire la semoule de blé préparée, dans un restaurant arabe, ils sont nombreux dans notre région. Poudre, agneau, veau. Toutes sortes de légumes ; pois chiches (une poignée), pois cassés, carottes, navets, fonds d'artichaut, petits pois, haricots verts, oignons, ail, beaucoup de tomates. Mélangez le tout avec le couscous. Salez et poivrez. Faire cuire comme un pot au feu. Verser la pâte de couscous dans une passoire fine, après l'avoir fait tremper dans l'eau pendant 45 minutes. Placer la passoire sur un peu d'eau et ajoutez-y ensuite un peu de beurre et un peu de vinaigre. Laissez égoutter pendant une heure et laissez sécher à l'air libre.

UN GRAND MAGASIN

Filatures-Redoula

GRANDE USINE

Préparez la pâte à crêpes ordinaires, poivrez-la légèrement et refroidissez une heure environ avant le repas de petites crêpes mollettes. Mettez dans chaque crêpe une tranche de jambon cru, une tranche de fromage, un morceau de gruyère râpé, et pilez la crêpe en deux. Mettez les crêpes ainsi préparées dans un plat à grain. Laissez cuire les autres. Saupoudrez de fromage, ajoutez quelques flocons de beurre et faites dorer au feu. Servez dans le plat de cuisson cette délicieuse entrée.

REGULATEUR PARFAIT DES FONCTIONS DIGESTIVES ET INTESTINALES : LE GRAIN DE VALS, de composition végétale et opothérapique. Un grain au repas du soir agit la nuit sur l'estomac, foie, intestin. 4 fr. 50 le fl.

Soins de Beauté

CONTRE LES BOUTONS DE FIEVRE

Achetez quelques grammes d'ail en poudre et frottez-en les rougeurs de votre visage, puis mettez ensuite sur l'endroit frotté du vaselin rectifié, et poudrez avec de la fleur d'indigo. Répétez cette opération matin et soir, jusqu'à ce que les rougeurs disparaissent.

L'ENTRETIEN DE LA CHEVELURE

Voici une bonne mixture pour le lavage des cheveux ; prenez 50 gr. de racines d'orties, 50 gr. de racines de bardane, 50 gr. de feuilles de houx, en faire une décoction et s'en servir, non point trop chaude, mais seulement tiède. Dans la dernière eau de rinçage, mettre une cuillerée à café de vinaigre. Selon la teinte des cheveux on variera la mixture ; pour les cheveux noirs et châtains foncés, la quantité de mélange donnée plus haut est la meilleure ; pour les cheveux blonds, on ne mettra que des racines de bardane et d'orties et point de feuilles de houx. Pour les cheveux gris, on se mettra que des feuilles de houx et des racines d'orties ; pour les cheveux secs, des racines d'orties et de bardane.

POUR LA BEAUTE DES ONGLES

Faites un mélange de parties égales d'huile d'amandes douces et de teinture de myrrhe, puis ajoutez-y 20 grammes d'eau de rose, et frottez les ongles avec cette mixture, matin et soir. Frite faites une pommade avec 15 grammes d'huile de lin, 2 grammes d'ail, 5 grammes de résine et 12 grammes de cire blanche. Bien mélanger le tout et s'en servir pour faire briller les ongles.

POUR LE BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

POUR LA BLANCHIR DES MAINS

Prenez de la poudre de quinquina rouge que vous mêlerez à de la poudre de talc, en parties égales, ajoutez-y 20 grammes de glycérine et de benjoin ou de roses. Mettez en boîte bien close, et matin et soir avec le polissoir, frottez les ongles avec cette poudre.

Grande Vedette

Championne, Sportive, Blanche Montel est également une Femme Moderne dont le charme n'a d'égal que le talent

Il est rare de rencontrer une femme réussissant tant de dons à la fois, pourvue de concéder aussi heureusement à l'art, au sport, à la beauté.

Pourtant Blanche Montel réussit ce prodige. Fine comédienne, sportive accomplie, elle a le mérite de vivre avec son siècle et d'utiliser les dernières découvertes. Ses charmes rayonnent en beauté ; elle a d'ailleurs recours aux crèmes Sismole de Jour et de Nuit dont le vogue est due à leur composition sériériste qui permet aux pores de la peau de respirer.

La Crème Sismole de Jour protège le visage donne au teint cet éclat tant admiré, fixe la poudre toute la journée. Les crèmes Sismole de Nuit protègent l'épiderme ; et efface les rides nasissantes. Employer cette méthode de beauté c'est agir en femme moderne.

LES ANCIENS DU 201^e AU CHEMIN DES DAMES

Les Anciens du 201^e R. I. se sont rendus dimanche dernier en pèlerinage aux champs de bataille de Champagne.

Plus d'une centaine d'entre eux, venant de Paris, Lille, Cambrai, etc., par les routes en autocars, se retrouvèrent à Berry-au-Bac, où la messe fut célébrée à 11 heures, dans une chapelle provisoire par M. Labbé Prevost, ancien du 201^e, sous la présidence de S. E. le Cardinal Liénart, évêque de Lille, aumônier du régiment.

Cette cérémonie, à la fois simple et très touchante, fut suivie de la bénédiction du Monument aux Morts par le cardinal Liénart.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.

Après une visite à la côte 108 et une collation à Berry-au-Bac, les anciens du 201^e R. I. se mirent en route pour le chemin des Dames. Ils firent, en particulier sous la pluie battante, un pèlerinage émouvant à Craonne, où tant de leurs anciens camarades tombèrent glorieusement. Ils se rendirent ensuite aux cimetières de Croisette et de Cormy et y déposèrent des palmes ; puis le long convoi s'achemina vers Reims, où un dîner excellent fut servi dans les salons de l'Hôtel Degerman, sous la présidence de S. E. le cardinal Liénart ; du général Moutin, ancien colonel du régiment ; du commandant Daillencourt, président de l'Association.