Grands Vins de Bordeaux

SICHEL

Famille Sichel - Depuis 1883

DOSSIER DE PRESSE

MAISON SICHEL - 19, QUAI DE BACALAN -BP12 - 33028 BORDEAUX CEDEX
Tel: +33 5 56 11 16 60 - E-mail: maison-sichel@sichel.fr / Contact presse: Valérie Frestel v.frestel@sichel.fr

Daisy, James, Benjamin, Max, Allan, Charles, David & Alexander Sichel

LA FAMILLE SICHEL

La famille Sichel, originaire d'Allemagne avant de devenir britannique par mariage, se lance dans le négoce de vins dès 1856 et s'installe à Bordeaux en 1883 avec l'ouverture d'un bureau d'achat de vins.
Peter A. Sichel, décédé en février 1998, fut à la tête de la société pendant plus de 31 ans avant de prendre sa retraite en 1996. Ambassadeur hors pair de Maison Sichel en particulier et des vins de Bordeaux en général, il était reconnu dans le milieu du vin et de la presse pour son « Vintage and Market Report » (Rapport annuel sur le millésime et le marché).
Malgré l'importance de la Maison et les développements qui l'ont fortement transformée, Maison Sichel reste une affaire familiale. Aujourd'hui les cinq frères Sichel assurent une continuité d'objectifs et de stratégie, rejoints il y a quelques années par la jeune génération Daisy, Alexander et Max Sichel.

Le fils aîné de Peter, **Allan**, est l'actuel Président Directeur Général de Maison Sichel. Il a rejoint l'entreprise familiale en 1992 après une formation comptable et 10 ans d'expérience dans les affaires, en Angleterre et en France.

Charles, arrive en 1985. Il travaille plusieurs années au bureau des ventes de Londres avant de devenir Directeur Export sur les marchés Grande-Bretagne, Iles de la Manche, Irlande, Asie et Moyen-Orient.

James, le frère jumeau de Charles, occupe des responsabilités similaires pour la Suisse, la Scandinavie, les pays d'Europe du Sud et tout le continent Américain.

Benjamin a étudié la viticulture et l'œnologie à Bordeaux avant de travailler pour « Christian Brothers Winery » dans la Napa Valley. Il revient en France et dans l'affaire familiale en 1989. Ben est aujourd'hui responsable de la vinification au Château Angludet (Margaux).

David est responsable, quant à lui, de la Belgique, du Danemark, du Luxembourg, et supervise les pays d'Europe de l'Est dont la Russie.

Daisy, la fille aînée de James, travaille avec son oncle Benjamin au développement de Château Angludet.

Alexander et Max, les fils d'Allan, ont respectivement rejoint la société en 2012 et 2014, pour contribuer à développer la marque Sichel. La relève est en marche...

A la tête d'un patrimoine viticole de quelque 200 hectares, la famille Sichel garantit une authentique signature de Propriétaire Vinificateur Eleveur qui l'autorise à avoir une approche à la fois originale et très complète de l'univers de la production.

LA PHILOSOPHIE DE MAISON SICHEL

UNE PERSPECTIVE FAMILIALE ORIENTEE SUR LE LONG TERME

LA MAÎTRISE ET LE CONTRÔLE DE LA PRODUCTION

En 1967, la Maison Sichel a été la première société de négoce bordelaise à construire sa propre cave de vinification. Aujourd'hui, notre technologie alliée au professionnalisme de notre équipe nous permet d'être très performants en matière de vinification. Volontaires et dotés d'une large ouverture d'esprit sur le monde (nombreux échanges avec l'étranger notamment), les œnologues et techniciens de la cave disposent des meilleurs moyens techniques actuels pour pérenniser la philosophie de la Maison.
Ainsi que l'avait exprimé clairement Peter Sichel en son temps : « L'avenir du négoce repose sur sa faculté de créer une plus-value, laquelle à mon sens, ne dépend pas seulement d'une action commerciale toujours plus efficace. Je considère que c'est à partir de la matière première que doit se créer cette plus-value et par une vinification plus élaborée et plus soignée. Telle est la stratégie choisie par Maison Sichel ».

LA CONNAISSANCE DES MARCHÉS

La connaissance des marchés internationaux et le travail sur le terrain sont une règle absolue. Nous ne dictons pas ses comportements d'achat à notre clientèle, nous nous adaptons à elle, nous proposons des produits et des habillages qui correspondent aux attentes et aux habitudes de consommation des différents marchés.

UN SERVICE DE QUALITÉ

Maison Sichel vend aussi bien du vin que des services. Ainsi, nous mettons notre expérience et nos compétences de vinificateur à la disposition de puissants groupes de la distribution qui commercialisent du vin sous leur propre étiquette et réclament un partenaire solide et fiable grâce auquel ils peuvent développer leurs propres idées et leur potentiel « Nous ne vendons pas pour nos fournisseurs mais nous achetons pour nos clients ».

UNE SOCIETÉ A DIMENSION HUMAINE

Maison Sichel tient à conserver une taille humaine : 40 personnes à Bordeaux, 61 personnes à Cénac et 11 personnes à St-André-du-Bois/Daviaud. La relative légèreté de nos structures nous donne un avantage majeur : un pouvoir de décision rapide et centralisé ainsi qu'un échange facile entre les différents responsables.

UNE POLITIQUE VOLONTAIRE EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Cette volonté s'affiche résolument dans nos propriétés, conduites (ou en cours de conversion) en agriculture raisonnée plus respectueuse de l'environnement, mais aussi au sein de nos bureaux export et France et enfin dans notre société d'embouteillage SICSOE (station intégrée de traitements des eaux usées, tri des déchets, intégration des bâtiments dans le paysage).

LE DEVELOPPEMENT DE MAISON SICHEL

Maison Sichel a évolué de façon significative depuis plus d'un siècle.

1938: CHÂTEAU PALMER - Certifié Biodynamie.

En 1938, le grand-père de l'actuelle génération, s'associe avec trois autres familles pour acheter le légendaire, mais à l'époque très délabré, Château Palmer (AOC Margaux). Après de nombreuses années, la propriété a retrouvé toute sa splendeur.
Aujourd'hui, les commentateurs et les acheteurs, dans leurs notes de dégustation et innombrables articles, rendent hommage au fait que, bien qu'il soit classé Troisième Cru, le Château Palmer surclasse souvent bon nombre de crus dotés d'un classement supérieur.

1961: CHÂTEAU ANGLUDET - Certifié Biodynamie

Habitation et lieu de vie de la famille Sichel depuis 1961, le Château Angludet, à Cantenac est l'une des plus anciennes propriétés du Médoc. A l'époque, Peter et Diana Sichel ont alors entrepris un long programme de replantation du vignoble et de rénovation des installations techniques qui a duré plus de 30 ans.
De nos jours, les critiques s'accordent à classer Château Angludet comme l'un des meilleurs Médoc.

1989: CHÂTEAU TRILLOL

Peter Sichel prend le contrôle, en 1989, du Domaine du Révérend à Cucugnan dans l'Aude. En 2009, le domaine prend le nom de Château Trillol.

2002: CHÂTEAU ARGADENS - Certifié HVE 3.

Maison Sichel a toujours été très fortement impliquée dans la maîtrise de ses sources d'approvisionnement. Fidèle à cette politique, la société a racheté en 2002 le Château Salle d'Arche, devenu Château Argadens. Celui-ci est situé sur la commune de Saint-André du Bois (AOC Bordeaux Supérieur), près de notre cave de vinification Bel-Air.

2020: CHÂTEAU DAVIAUD - Certifié HVE 3.

Début 2020, Maison Sichel rachète ce vignoble qu'elle connaît bien car celui-ci, propriété limitrophe de Château Argadens, figure déjà parmi les apporteurs de sa cave de vinification, la cave Bel Air. La propriété bénéficie d'un encépagement aujourd'hui atypique avec une proportion de Malbec qui fait de Château Daviaud un Bordeaux à part, plus proche des Côtes.

2021: DOMAINE PETER SICHEL - Certifié Biodynamie

En 2019 Château Trillol est repris par Alexander Sichel et devient Domaine Peter Sichel en 2021. Une rupture totale est amorcée: Alexander a réduit la taille du vignoble pour ne garder que les meilleures vignes, et a entamé une démarche environnementale orientée vers le bio et la biodynamie. Contact : Alexander Sichel (alexander@domainepetersichel.com

UNE CAVE DE VINIFICATION : BEL-AIR

En 1967, Maison Sichel franchit une nouvelle étape en devenant le premier négociant à créer sa propre cave de vinification, la Cave BEL-AIR, située à Saint-Maixant, à 40 km au sud de Bordeaux. Jusqu'alors, les négociants achetaient et assemblaient des vins, les élevaient et les vendaient.

La méthode Sichel depuis 30 ans consiste à acheter des raisins et à les vinifier, ce qui permet de créer et contrôler la qualité du produit à chaque étape de sa transformation.

C'est, par essence, l'élément vital de la philosophie qui guide les activités de Maison Sichel aujourd'hui.

En plus des vins SIRIUS et BEL-AIR, la cave de vinification (d'une capacité de 22 300 hectolitres) produit aujourd'hui la gamme d'AOC BORDEAUX GENERIQUES SICHEL et des vins assemblés pour les besoins spécifiques de nos clients. Plus de 15 viticulteurs y apportent leur vendange provenant de 190 hectares de vignes. Ainsi est née une relation très étroite entre la cave de vinification et ces viticulteurs dans le but d'assurer la qualité des raisins.

La Cave CAVE BEL-AIR est sous la responsabilité d'Yvan Meyer, le Directeur Technique de Maison Sichel.

En 2024, la cave a produit près de 7 650 hectolitres dont :

- 6 400 hl de Bordeaux rouges,
- 1 250 hl de Bordeaux blancs.

UNE UNITE D'EMBOUTEILLAGE PERFORMANTE : SICSOE

En 1985, afin d'augmenter sa capacité de mise en bouteilles et de stockage, Maison SICHEL réalise un autre investissement important avec la création de la société d'embouteillage SICSOE. Aujourd'hui, l'unité basée à Cénac, près de Bordeaux, occupe une surface de 22 000m².

La capacité actuelle de SICSOE est de :

- Capacité de production de 28 millions de bouteilles par an,
- Capacité de stockage total de 24 millions de bouteilles.

Cette unité, répond aux critères de qualité les plus stricts et offre un ensemble de prestations à la pointe de la technologie (station de production d'eau chaude de grande capacité – 6000 litres-, 3 lignes de production dont une ligne d'embouteillage de bouteilles ¼ aviation, 7 quais de chargement, ...).
En outre, SICSOE est la seule société d'embouteillage de Gironde a avoir obtenu le "Green Code" de la chaîne de supermarchés américains Walmart. SICSOE est également certifié ISO 9001 v 2000 depuis 2007, BRC depuis 2009, IFS depuis 2010, et a obtenu la certification TESCO en 2011.

En 2013, SICSOE s'est dotée d'un « coffre-fort » Grands Crus ultra moderne, tempéré et entièrement sécurisé, d'une capacité de stockage de près de 6 millions de bouteilles.

UNE GAMME ETENDUE DE PRODUITS DE QUALITE

En 1985, un changement stratégique extrêmement important s'est opéré avec les débuts de SIRIUS. Ce vin qui était à la base une expérience, est devenu la preuve du sentiment de la Maison selon lequel un Bordeaux générique produit avec soin et avec les investissements nécessaires peut atteindre un niveau de qualité bien au-dessus de sa catégorie ou classification. Aujourd'hui, les différents produits développés par la Maison Sichel sont conçus dans cet esprit.

UNE FORTE IMPLICATION SUR LE MARCHE NATIONAL ET INTERNATIONAL

Concernant son activité de négoce, La Maison Sichel utilise les atouts complémentaires des deux entités qui la composent : Maison Sichel pour les marchés à l'export et Maison Sichel France pour le marché national.

LES PROPRIETES DE MAISON SICHEL

CHÂTEAU PALMER – AOC Margaux

Le grand domaine de Palmer fut créé dans la première moitié du XIXe siècle par le Général Charles Palmer.

C'est la famille Pereire, banquiers aux puissants intérêts en Gironde, qui fit édifier vers 1856 le château actuel, évocateur des élégantes villas balnéaires du Second Empire. En 1938, le Château Palmer est acheté par la famille Sichel et un groupe d'amis, très implanté dans le monde du vin.

La société civile du Château Palmer exploite aujourd'hui quelque 66 hectares s'étendant sur l'Appellation d'Origine Contrôlée Margaux, sur des croupes de graves garonnaises plantées à :

- 47% de Cabernet Sauvignon,
- 47% de Merlot
- 6% de Petit Verdot.

Au Château Palmer, l'homme très attaché à la tradition a su, quand il le fallait, évoluer tout en respectant les caractères de ce terroir d'exception, qui portent les grands crus du Médoc. Les sols, les sous-sols, l'exposition, le drainage et le microclimat se conjuguent harmonieusement pour former l'une des richesses de ce Grand Cru (3e Cru Classé).

La densité des vignes est de 10 000 pieds par hectare, aucun engrais n'est utilisé et la vendange s'effectue encore à la main.

Dans une incessante recherche de la qualité, le Château Palmer a rénové en 2013 son cuvier, passant de 35 à 54 cuves en inox, permettant l'individualisation de chaque parcelle. Elaborées en respectant la forme conique traditionnelle, ces cuves assurent une meilleure extraction du fruit et des tanins. Elles garantissent également une maîtrise parfaite de la fermentation par le contrôle permanent des températures.

Des dégustations successives sélectionnent les meilleures cuves. Lors de l'assemblage, chacune contribue par sa qualité à l'expression du caractère de ce grand vin qu'est Château Palmer. Celui-ci est élevé ensuite en barriques de chêne merrain entre 20 et 21 mois selon sa structure. Des soutirages tous les trois mois et « un collage au blanc d'œuf » permettent au vin d'affiner son caractère avant de commencer sa longue vie en bouteille.

Château Palmer en Biodynamie : Depuis 2008, Château Palmer a entamé une réflexion sur la reconversion de son vignoble en Biodynamie (mode de culture qui consiste d'une part à cultiver la vigne en se passant d'engrais chimiques, et d'autre part à créer une harmonie entre la culture et son environnement). Le millésime 2014 à été le premier millésime 100% bio et biodynamique de Palmer.

Alter Ego de Palmer (depuis le millésime 98), c'est l'autre Palmer.

La production annuelle moyenne du Château est de 120 000 bouteilles pour Château Palmer et 96 000 bouteilles pour Alter Ego.

CHÂTEAU ANGLUDET – AOC Margaux

C'est l'une des plus anciennes propriétés de la région de Bordeaux, dont l'histoire remonte au 12ème siècle.

Situé sur un large plateau de graves garonnaises nommé «le Grand Poujeau», le Château Angludet, demeure familiale des Sichel depuis 1961, domine les terres basses de l'estuaire de la Gironde. Beaucoup de graviers et de cailloux, des sols pauvres, retenant mal l'eau, une vigne profondément enracinée : toutes les conditions d'élaboration de grands vins sont réunies.

Sur ce terroir de graves sablonneuses favorisant la concentration, la finesse et l'élégance du vin, le vignoble Angludet s'étend d'un seul tenant sur une surface de 30 hectares en production.

Aujourd'hui, les vignes, plantées selon une densité de 6.666 à 7300 pieds à l'hectare, ont trouvé leur équilibre dans un encépagement comprenant:

- 46% de Cabernet Sauvignon
- 41% de Merlot
- 13% de Petit Verdot.

Le Cabernet Sauvignon donne la structure et la charpente propre aux vins de grande garde tout en assurant la complexité de ceux-ci lors du vieillissement. Tandis que le Merlot apporte la rondeur et le charme, le Petit Verdot, issu de la plus vieille parcelle de vigne du domaine, souligne la complexité, la finesse et le caractère des vins Angludet Ces trois cépages sont les signes distinctifs des plus grands Margaux.

Certification BIODYNAMIE

La production annuelle du Château est d'environ 150 000 bouteilles.

Les vins de Château Angludet:

- Château Angludet - Margaux (anciennement Château d'Angludet)
- La Dame d'Angludet - Margaux

Second vin, issu de vignes plus jeunes, il reste une belle illustration de l'appellation.

CHÂTEAU ARGADENS – AOC Bordeaux Supérieur

D'une superficie totale de 40 hectares, la propriété, anciennement Château Salle d'Arche, représente un superbe potentiel.

Depuis son rachat, un important programme d'investissement a été engagé pour restructurer le vignoble, augmenter la densité de plantation, moderniser le chai de vinification et construire un chai d'élevage.

Depuis 2011, Château Argadens a fortement axé sa démarche sur le respect de l'environnement et de la biodiversité animale et végétale.

Membre du SME (Système de Management Environnemental, action collective initiée par le CIVB visant à progressivement engager la filière dans le développement durable), groupement certifié ISO 14001, Château Argadens met aujourd'hui tout en œuvre pour améliorer son mode de production en Agriculture Raisonnée :

- Depuis 2006, suppression du désherbage chimique sur la majorité des parcelles,
- Utilisation de semis végétal pour aérer les sols et favoriser l'action des vers de terre,
- Arrêt total de l'utilisation de produits phytosanitaires ayant un classement toxicologique pour l'utilisateur et pour l'environnement,
- Optimisation et diminution de l'emploi des produits phytosanitaires
- Installation en 2009 de 300 m de haies forestières pour améliorer la biodiversité, ...

Superficie des vignobles : 40 hectares

- 53% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 19% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot, 1% Castets (rouges - 36 hectares)
- 10% Sauvignon, 4% Sémillon, 3% Colombard (blancs - 4 hectares)

Certification HVE3

La production annuelle du château est d'environ 240 000 bouteilles pour le rouge et 30 000 bouteilles pour le blanc.

Les vins du Château Argadens :

- Château Argadens rouge (AOC Bordeaux Supérieur)
- Château Argadens Blanc (AOC Bordeaux)

CHÂTEAU DAVIAUD– AOC Bordeaux

Début 2020, Maison Sichel a acquis le vignoble de château Daviaud (hors bâtisse, qui reste la demeure des anciens propriétaires), une propriété mitoyenne de Château Argadens, sur la commune de Saint-André-du-Bois, au Nord-Est de Langon. Château Daviaud, qui faisait également partie des apporteurs historiques de sa cave de vinification, la cave Bel Air, a immédiatement séduit Maison Sichel en quête de nouvelles terres. Les parcelles de Château Daviaud mis en vente, l'occasion s'est présentée d'acquérir un partenaire qualitatif et fiable, à fort potentiel.

Propriété de 30 hectares en appellation Bordeaux, Château Daviaud bénéficie d'un encépagement aujourd'hui atypique et pourtant si caractéristique des Bordeaux d'antan avec une proportion de Malbec qui fait de Château Daviaud un Bordeaux à part, plus proche des Côtes: 45% Merlot - 21% Cabernet Franc - 19% Cabernet Sauvignon - 15% Malbec.
Un équilibre variétal particulièrement adapté aux contraintes climatiques d'aujourd'hui avec une large proportion de Cabernet franc et de Malbec, et une baisse de la proportion du Merlot.

Les oenologues de Maison Sichel ont conduit les vinifications de Château Daviaud dès le millésime 2019 qui est le premier à s'afficher sous les couleurs de Maison Sichel : un habillage sobre, moderne et à la fois classique avec une touche d'originalité dans sa couleur de fond vert pastel.

David Sichel, directeur Export de Maison Sichel :
« Avec Château Daviaud, le vin que nous cherchons à élaborer se distingue plus par sa matière que par sa structure afin de mettre en avant la douceur du fruit, le relief des épices et une grande amplitude en bouche tout en conservant beaucoup de délicatesse. Dans cette logique, le vin n'est pas élevé en barrique et s'apprécie aussi bien dès sa mise en bouteille que dans les 5 à 6 années qui suivent. »

Certified HVE3 since 2021

La production annuelle du Château est d'environ 233 000 bouteilles.

Les vins de Château Daviaud :

- Château Daviaud – Bordeaux

LES MARQUES DE MAISON SICHEL

SIRIUS - AOC BORDEAUX

En 1985, un nouveau concept de vinification est créé. SIRIUS donnait une réponse à la question : « quel niveau de qualité peut atteindre un Bordeaux AOC de base lorsqu'on lui consacre les soins et les investissements normalement réservés aux vins de grands châteaux, aussi bien en viticulture qu'en vinification ? ».

Conscients que la qualité du raisin est déterminante dans la qualité du produit final, nous appliquons les dernières techniques actuelles afin d'atteindre un équilibre optimum entre terroir, rigueur, cépage, feuillage et climat sur des parcelles sélectionnées. Les résultats de cette politique rigoureuse nous ont ainsi permis d'obtenir une matière première de grande qualité tout en préservant l'authenticité des vins de Bordeaux. Au final, l'application de méthodes de vinification appropriées, généralement réservées aux Grands Crus, permet au vin de s'exprimer au mieux de son potentiel.

En outre, nous recherchons pour SIRIUS la complexité, la personnalité et la capacité à se développer pendant plusieurs années. La vinification soignée est complétée par un élevage en barriques.

SIRIUS existe en rouge (un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc), et en blanc (Sémillon et Sauvignon Blanc).

1883, A.O.C BORDEAUX

100% Merlot, 1883 a été créée en 2018 et nommé en hommage à la date de création de la société Maison Sichel.

C'est un vin vegan et sans sulfites ajoutés qui renoue avec les valeurs d'antan, de simplicité, et d'authenticité. 1883 est un savant mélange du savoir-faire des anciens et des technologies modernes pour garantir un vin stable.

Une approche résolument dans la tendance du moment, motivée par une démarche environnementale globale initiée par Maison Sichel depuis déjà quelques années.

GAMME SICHEL

Notre équipe d'œnologues intervient à toutes les étapes du processus de vinification et outre le suivi des méthodes de culture de la vigne, ils assument le rôle de conseil auprès des viticulteurs, leur apportent ainsi des informations sur l'évolution des techniques, des nouveaux outils et des méthodes. Un système de motivation est mis en place pour que le viticulteur soit directement rémunéré en fonction de la qualité de la vendange livrée. L'objectif pour tout le monde devient la recherche d'un raisin sain, vendangé à l'optimum de maturité.

C'est avec cette matière première de très bonne qualité que l'équipe technique peut alors isoler différents lots selon leurs caractéristiques, qui seront vinifiés suivant des méthodes déterminées en fonction des résultats recherchés (vins légers ou puissants, souples ou plus tanniques).

Certains lots pourront faire l'objet d'un élevage en barriques pour les compléter davantage.

A la cave de vinification BEL-AIR, nous produisons directement nos vins en Bordeaux rouge.

Avec notre gamme Sichel, nous proposons au consommateur des vins vinifiés avec le plus haut niveau de compétences, sélectionnés avec une très grande sévérité, qui restent abordables et toujours représentatifs de leur appellation d'origine.

Ce sont des vins de qualité produits pour apporter du plaisir.

MAISON SICHEL EN CHIFFRES

Répartition du Chiffre d'affaires Maison Sichel: 84% sont réalisés à l'export, et 16% en France.

Marques phares : SIRIUS (AOC Bordeaux), les HAUTS de BEL AIR (AOC Bordeaux), 1883 (Bordeaux), PUYLAROQUE (AOC Graves)

Produits phares : Ch. PALMER (Margaux), Ch. ANGLUDET (Margaux), Ch. ARGADENS (Bordeaux et Bordeaux Supérieur), Ch DAVIAUD (Bordeaux), Ch. PERRON (Lalande de Pomerol), Domaine de PELLEHAUT (Côtes de Gascogne), Ch. CRABITEY (Graves), Ch. TREBIAC (Graves), Domaine de CASSAGNAU (Pays d'OC).

Nombre total de salariés (Maison Sichel et SICSOE) : 145 personnes

Nombre d'agents sur le réseau CHR France : 17

Nombre de commerciaux à l'export : 14

Maison Sichel est présente dans plus de 50 pays à travers le monde.

CONTACTS

Maison Sichel Export
19 Quai de Bacalan - BP 12
33000 Bordeaux
Tel : 00 33 (0)556 11 16 60

Maison Sichel France
Château Argadens
33490 Saint-André-du-Bois
Tel : 00 33 (0)556 63 50 52

FRANCE :
Laurent Warin / Sylvie Laulan
Caroline Mothes
Tel : 00 33 (0)556 63 50 52
Fax : 00 33 (0)556 63 42 28
Email : l.warin@sichel.fr
Email : s.laulan@sichel.fr
Email: c.mothes@sichel.fr

BELGIQUE :
David Sichel
Tel : 00 33 (0)556 11 16 60
Fax : 00 33 (0)556 50 54 21
Email : david.sichel@sichel.fr

CANADA - QUEBEC :
James Sichel
Tel : 00 33 (0)556 11 16 60
Fax : 00 33 (0)556 50 54 21
Email : james.sichel@sichel.fr