

MILAN

**Alpes**  
MAGAZINE

L'esprit montagne

# Alpes

magazine

**TRANSHUMANANCE**

**UBAYE**

LA DESCENTE  
DES ALPAGES



Prix  
spécial  
**9,90 CHF**

# TESSIN

## DOUCE SUISSE

BEL 6,30 € - LUX 5,95 € - PORT CONT. 0,45 € - AUTRES UE/EU 6,45 € - CH 9,90 CHF - DOM 15,65 € - ZONE CFP 850 XPF - MAROC 25 DH - CANADA 11,1 \$US - USA 11,1 \$US

ITALPND155C



**MER DE GLACE**

IL ÉTAIT UNE FOIS  
UN GRAND GLACIER...



**MERCANTOUR**

Balcons de la Tinée, l'archipel alpin



**CHAMONIX MONT-BLANC** À l'école  
des guides de haute montagne



M 01573 - 155 - F: - RD



SUISSE

# TESSIN LA DOLCE VITA

Le Tessin tient son caractère d'un mariage entre la rudesse de la montagne et une douceur de vivre qu'on dirait italienne. Mais nous sommes pourtant bien en Suisse, à l'extrême sud de la Confédération, là où les Helvètes parlent la langue de Dante et le dialecte tessinois. Voyage dans la secrète vallée de Muggio, élue « Paysage suisse de l'année 2014 ».



« **D**'où peut-on jouir du plus beau panorama sur les Alpes ? » Cette question agita beaucoup la société du XIX<sup>e</sup> siècle à l'heure d'un tourisme naissant. Dames en robes longues et messieurs en hauts-de-forme partaient en excursion à la découverte de la montagne. Certains commentateurs de l'époque avaient placé haut sur le podium le monte Generoso (1701 m), lourde montagne tessinoise à la frontière italo-suisse, en compétition avec le fameux Rigi et coiffé en 1867 d'un premier hôtel au lieu-dit Bellavista. L'incontournable point de vue sur les sommets voisins et lointains attire encore les foules ; l'architecte Mario Botta y construit d'ailleurs un nouvel hôtel-restaurant. Ouverture prévue pour 2016. En attendant, et pour être en accord avec un air du temps qui porte moins à un regard surplombant qu'à une rencontre intime avec les gens du pays, ce voyage nous emmène dans la secrète vallée de Muggio, élue « Paysage suisse de l'année 2014 ».

### LE GOÛT DU PATRIMOINE

Une affineuse de fromages, un vigneron, une meunière, une géographe et un ethnologue... Notre escapade nous conduira vers ceux qui prennent soin d'un patrimoine exceptionnel et font vivre un terroir, subtile alchimie de la géologie, du climat et des savoir-faire. Première étape chez l'étonnante Marialuce

**MARIALUCE VALTULINI  
DEVANT SES FROMAGES  
ET LUCIANO CAVALLINI**  
dans ses vignes entourant  
le gîte de vacances :  
deux figures du terroir  
de la vallée de Muggio.



Valtulini – sexagénaire passionnée de fromages et d'informatique –, dans le village de Salorino, dont l'un des hameaux aligne ses caves le long de l'étroite rue principale. En plein été, elle vient ici tôt le matin et met toujours une veste pour ne pas avoir froid. C'est qu'il fait frais à l'intérieur. Le massif karstique du monte Generoso, auquel les caves sont adossées, souffle fort à la belle saison. «La température est à peu près constante toute l'année, autour de dix à douze degrés», explique Marialuce, qui tarde à nous dévoiler ses petits trésors, comme pour faire durer le suspense. Enfin, une cage à fromage... La spécialité locale se nomme *zincarlin dala Vall da Mücc*, drôle de nom pour un drôle de fromage pas très présentable. Mais ce n'est pas ce qu'on lui demande. Du goût, d'abord du goût ! Eh bien, il en a, le diable ! «On récupère le caillé chez trois producteurs de lait cru de vache et quelqu'un vient là tous les jours pendant soixante jours pour les laver un par un

## IL Y A ICI DE LA BEAUTÉ ET UNE QUALITÉ DE VIE ESSENTIELLES À NOTRE SOCIÉTÉ D'AUJOURD'HUI.

de ces morceaux de polenta grillés sur le feu pour le goûter, à 4 heures, accompagnés d'une cuillère de confiture ou saupoudrés de sucre.» Miam ! Au fait, j'oubliais de vous dire que le *zincarlin* aime bien la compagnie d'un vin blanc. La prochaine halte est toute trouvée : Luciano Cavallini, vigneron à Cabbio. Pour se rendre chez lui, à la Cantina, la route quitte les contreforts urbanisés du Mendrisiotto pour s'engager en rive gauche de la Breggia, rivière assez puissante pour avoir entaillé en profondeur les flancs du monte Generoso. Luciano n'a pas choisi la facilité en installant son cuvage dans une ancienne ...

de ces morceaux de polenta grillés sur le feu pour le goûter, à 4 heures, accompagnés d'une cuillère de confiture ou saupoudrés de sucre.» Miam ! Au fait, j'oubliais de vous dire que le *zincarlin* aime bien la compagnie d'un vin blanc. La prochaine halte est toute trouvée : Luciano Cavallini, vigneron à Cabbio. Pour se rendre chez lui, à la Cantina, la route quitte les contreforts urbanisés du Mendrisiotto pour s'engager en rive gauche de la Breggia, rivière assez puissante pour avoir entaillé en profondeur les flancs du monte Generoso. Luciano n'a pas choisi la facilité en installant son cuvage dans une ancienne ...

**LE VILLAGE  
DE MORCOTE,  
« PERLE DU CERESIO »**  
au bord du lac  
de Lugano, dominé  
par l'église Santa  
Maria del Sasso et un  
cimetière en terrasses  
(double page  
précédente).



## EN DIALECTE, CHÂTAIGNIER SE DIT ALBUR, C'EST-À-DIRE L'ARBRE AVEC UN GRAND A.

... maison du village. Les bâtiments serrés les uns contre les autres pour laisser le plus de surface agricole possible dessinent un labyrinthe de ruelles. Le temps était à l'autosuffisance alimentaire. «Je suis le seul viticulteur dans la vallée. Mes vignes sont en bas, à Chiasso, Mendrisio et Castel San Pietro. J'ai voulu m'installer ici dans la maison de ma grand-mère, vivre au plus près de ma cave et du vin, au contact des touristes de passage», confie Luciano d'une voix douce, comme pour ne pas troubler les fermentations en cours. Fromager diplômé, il est allé se former à l'œnologie dans le canton de Vaud puis est revenu au pays. «J'avais très envie de transformer une matière agricole. J'ai choisi le raisin pour ne pas être trop lié aux animaux et pouvoir prendre des vacances en hiver.» Des raisins, Luciano en a de toutes sortes : merlot, sauvignon blanc, cabernet-sauvignon, chambourcin, arinarnoa, nebbiolo. Et quinze cuves pour vinifier les vendanges séparément puis faire des assemblages. Certains cépages passeront en fûts de chêne, d'autres s'exprimeront mieux dans l'innox. «Je ne désherbe pas mes vignes plantées sur des terrasses. Je cultive en partie en agriculture biologique et limite au maximum l'ajout de sulfites

dans les vins.» D'abord la recherche de l'expression des terroirs.

### LE MUSÉE, C'EST LE TERRITOIRE !

Le moulin de Bruzella n'est pas non plus installé dans une déprimante zone industrielle. Il faut dix minutes de marche depuis le village éponyme pour le rejoindre par un beau chemin empierré. «La première mention d'un moulin à cet emplacement date de 1298, détaille Silvia Ghirlanda, responsable du Musée ethnographique de la vallée de Muggio (MEVM) et notre guide pour la journée. En 1980, quand nous avons fondé le MEVM, nous étions quelques-uns à avoir l'intuition qu'il y avait dans cette vallée une richesse insoupçonnée, un patrimoine à sauver, alors que d'importants changements socioéconomiques étaient en cours.» Le moulin de Bruzella en faisait partie. Le bâtiment abandonné couvert de lourdes lauzes calcaires, le canal, la roue à aubes et toute la machinerie ont été patiemment restaurés avant d'ouvrir au public en 1996. Depuis, Irene Petraglio, la meunière, y produit de la farine de maïs. Ah, le maïs, une des bases de la cuisine tessinoise, arrivé ici au sud du Tessin dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, ...

**LE MOULIN DE BRUZELLA, SPLENDEUR RESTAURÉE SOUS L'IMPULSION DU MUSÉE ETHNOGRAPHIQUE DE LA VALLÉE DE MUGGIO**, était en production encore dans les années 1960. Deux fois par semaine, Irene Petraglio met en eau l'immense roue à aubes qui actionne l'ancêtre machinerie et la meule pour produire une farine de maïs réputée.



## LE PRIX « PAYSAGE SUISSE DE L'ANNÉE » ÉTAIT NOTRE DERNIÈRE CHANCE DE SAUVEGARDER UN PAYSAGE UNIQUE.

... un siècle et demi après son entrée en Europe. La plante tropicale originaire du Nouveau Monde se plut dans cette région viticole où le climat lui était favorable et la polenta confectionnée avec la semoule fut rapidement un aliment apprécié des habitants. «On moule une farine pour la polenta et une plus fine pour confectionner les gâteaux et les biscuits. On utilise beaucoup le rosso del Ticino, une variété locale de maïs de couleur rouge», explique la meunière vêtue d'un tee-shirt *Val da Mücc* – vallée de Muggio en dialecte. Il y avait aussi un petit moulin à châtaignes. «En dialecte, châtaignier se dit *albur*, c'est-à-dire l'arbre, avec un grand A, l'arbre par excellence», explique la conservatrice qui nous emmène voir dans le village de Muggio de surprenants bâtiments. Le premier d'entre eux est un séchoir à châtaignes – une *graa* ; là, couvrait un feu tranquille pendant trois semaines pour sécher et conserver la précieuse récolte. Ici, une citerne pour récupérer l'eau de pluie, là, un lavoir monumental rappellent combien l'eau est précieuse en pays calcaire. Plus loin, l'imposante façade d'une église baroque. Et sur le versant d'en

face, d'anciennes terrasses de culture devenues de douces prairies entourent l'oratoire San Giovanni. «Recevoir le prix "Paysage suisse de l'année" était sans doute notre dernière chance pour sauvegarder un paysage intact, unique en son genre. Car tous les élus locaux ne se rendent pas toujours compte du trésor qu'ils ont entre les mains, s'inquiète Silvia. Nous ne nous battons pas pour refaire vivre un "bon vieux temps" nostalgique qui n'a jamais existé, mais pour promouvoir ce patrimoine. Il y a là de la beauté et une qualité de vie qui sont des besoins essentiels pour notre société d'aujourd'hui.»

### UN HÉRITAGE HARMONIEUX

Il reste encore deux étonnantes constructions à découvrir à condition de marcher une heure jusqu'aux alpages de Génor et Nadigh, où nous reçoit Paolo Crivelli, ethnologue à la retraite et président du MEVM. L'homme vient d'y restaurer une demeure en pierre avec ses dépendances, dont une glacière – *nevèra* –, construction circulaire aux deux-tiers enterrée pour stocker de la neige et disposer ainsi l'été d'une ...

**MONTÉE À PIED DANS LE BRUISSEMENT DES FEUILLES VERS LE SOMMET DU MONTE SAN GIORGIO**  
par les sous-bois et balade dans le village de Muggio, dominé par l'église baroque de San Lorenzo.



... pièce fraîche afin de conserver le lait avant de le transformer en beurre ou en fromages. «Nous en avons inventorié environ soixante-dix dans la vallée de Muggio. Leur présence s'explique par les chaleurs estivales et la rareté des sources sur cette montagne.» Autour de ce qui pourrait passer pour une œuvre de *land art*, des arbres plantés en bosquet font de l'ombre et gardent un peu plus de fraîcheur. «C'est une construction typique de l'économie alpestre. Car nous sommes ici dans les Préalpes, mais avec un fonctionnement marqué par une montée en alpage au monte Generoso de la mi-mai à début décembre.» Certains de ces alpages sont aujourd'hui abandonnés, mais les propriétaires ne les vendent pas. Alors, le bâti se dégrade, au désespoir de Paolo. Dans le petit hameau voisin, quatre familles vivaient jusque dans les années 1940. Seuls deux sœurs et un frère célibataires gardent maintenant ces lieux d'un autre temps, sans eau courante ni électricité. La radio à piles les relie au monde où ils descendent à pied deux fois par semaine vendre leurs fromages et remonter des provisions. Pour aller à leur rencontre, nous avons suivi un chemin

bordé de pierres dressées. «Il suit la courbe de niveau autour de 1 300 mètres d'altitude et ceinture toute la montagne. D'un côté, vers le bas, les terrains privés en longues bandes verticales où on faisait les foinés. Dans les années 1950, des Bergamasques venaient encore aider à ce dur travail manuel. De l'autre, des pâturages communautaires jusqu'au sommet. Cette ligne qui structure tout le paysage est comme un dessin sans architecte, sans grand planificateur.»

#### DISCRET ET GRANDIOSE

La journée touchait à sa fin. Les montagnes au couchant étaient de miel et d'ambre. Les maisons de l'alpage de Nadigh étaient comme des rochers gris affleurant sur le versant. Un bosquet d'arbres signalait la présence de l'homme. Ce n'était pas une vue panoramique archétypale, de celles qui ne dévoilent que le relief de la montagne, œuvre des forces de la Terre. Non, c'était un paysage à la fois discret et grandiose, façonné par des générations et des générations de paysans qui avaient repoussé la forêt très bas en altitude. C'était l'automne. J'avais trouvé mon plus beau panorama alpin. ▲

**SUR LES FLANCS DU MONTE SAN GIORGIO, À L'ALPAGE DE GÉNOR :** un chemin bordé de pierres levées et l'intérieur d'une *nevèra*, bâtisse semi-enterrée où l'on conservait de la neige jusqu'en été.

**NADIGH, UN HAMEAU D'ALPAGE À 1 295 M D'ALTITUDE,** constitué de plusieurs maisons, *nevèra* et citernes. Le problème numéro un sur cette montagne calcaire est la rareté de l'eau.



# PRATIQUE

TESSIN

## CONTACTS

- **Mendrisiotto Tourisme**, à Mendrisio. Tél. +41 (0)91 641 30 50, [www.mendrisiottoturismo.ch](http://www.mendrisiottoturismo.ch)
- **Tessin Tourisme**, à Bellinzona. Tél. +41 (0)91 825 70 56, [www.ticino.ch](http://www.ticino.ch)
- **Suisse Tourisme** Tél. 00800 100 200 29 (gratuit), [www.myswitzerland.com](http://www.myswitzerland.com)

## FICHE D'IDENTITÉ

► **Au sud du Tessin**, canton italoophone de la Confédération helvétique, la région du Mendrisiotto et du Bas-Ceresio s'étend du lac de Lugano à la frontière italienne. De France, l'accès peut se faire par l'Italie ou par la Suisse via le tunnel du Saint-Gothard. Mendrisio, ville principale à 60 km au nord de Milan, occupe le centre d'une plaine très urbanisée qui contraste avec un arrière-pays d'allure encore rurale, marqué par la culture de la vigne et des oliviers, la forêt et les alpages, notamment dans la vallée de Muggio. Cette dernière qui compte 4 000 habitants et dix villages s'étire sur 11 km, de Castel San Pietro au lieu-dit Roncapiano, au bout de la route.



COUP DE CŒUR

## Musée ethnographique

« Ceci n'est pas le musée. Le musée, c'est le territoire ! » Voilà la plaque que Silvia Ghirlanda, cofondatrice de ce passionnant Musée ethnographique de la vallée de Muggio (MEVM), aurait voulu apposer à l'entrée de la Casa Cantoni, demeure du XVIII<sup>e</sup> siècle aux allures de petit palais urbain. Le travail d'inventaire du patrimoine local mené par le MEVM est mis à la disposition du public et invite à aller voir « en vrai » sur le terrain. À noter la présentation d'un *roccolo*, ingénieux dispositif destiné à attirer les oiseaux migrateurs. Le moulin de Bruzella est ouvert d'avril à octobre (mercredi, jeudi après-midi, 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> dimanches du mois). Casa Cantoni, centre d'information du Musée ethnographique de la vallée de Muggio, à Cabbio. Tél. +41 (0)91 690 20 38. [www.mevm.ch](http://www.mevm.ch)

## OÙ MANGER, OU DORMIR

**Produits du terroir**  
L'adresse pour acheter un fameux zincarlin – ce petit fromage de « luxe » à 80 CHF le kilo –, mais aussi fromages d'alpage, farine de maïs, miel ou autres gourmandises. Au cœur du bourg de Mendrisio classé « Città slow » et « Ville de l'énergie ».

► **Il magnifico borgo**, au centre de Mendrisio (centre culturel La Filanda). Du lundi au samedi de 9h à 13h.

## Grotto la Balduana

Un des meilleurs *grotti* de la région (restaurants rustiques installés dans des caves « frigos »). Slave et Milanka y proposent depuis 25 ans une cuisine familiale goûteuse. Vue époustouflante.

► **Salorino**, fermé le mardi. Tél. +41 (0)91 646 25 28, [www.baldovana.ch](http://www.baldovana.ch)

## Cabane dans les vignes

Vrai *roccolo* ou simple cabane de vigneron des années 1900 ? Les spécialistes ne sont pas d'accord. Ce gîte pour 4 personnes, original et confortable, est tenu par le couple Grazia et Luciano Cavallini, viticulteurs à Morbio Inferiore.

► Tél. +41 (0)91 684 15 79, [www.cantinacavallini.com](http://www.cantinacavallini.com)

## Restaurant al Ghitello

Dans un bel ensemble restauré – moulin du XVII<sup>e</sup> siècle, pressoir à huile –, cette table invite à des découvertes gastronomiques, tel ce risotto poire cannelle, éclats de chocolat.

► Tél. +41 (0)91 682 20 61, [www.alghitello.ch](http://www.alghitello.ch)

## Gastronomie

Trois festivals gastronomiques ont lieu en automne : la Rassegna gastronomica, dans le



Mendrisiotto, (octobre 2015), le festival de la châtaigne à Castel San Pietro (Sagra della castagna, le 11/10) et celui du plat de terroir dans la vallée de Muggio (du 13/11 au 9/12).

► [www.rassegna.ch](http://www.rassegna.ch)

## À VOIR, À FAIRE

### Parc des gorges de la Breggia

Premier Géoparc de Suisse, classé en 1998, les gorges de la Breggia (Gole della Breggia) sont d'une grande valeur didactique pour comprendre l'histoire de la Terre. Le parcours géologique longe et traverse le torrent qui a mis à nu des roches formées sur le fond de l'océan Méliothys, au fil de 100 millions d'années.

► **Renseignements au moulin de Ghitello**. Tél. +41 (0)91 690 10 29, [www.parcobreggia.ch](http://www.parcobreggia.ch)

### Train du monte Generoso

Les automotrices électriques orange et bleu recirculeront en 2016, après les travaux de construction d'un nouvel hôtel-restaurant – signé Mario Botta – près de la gare d'arrivée sous le sommet du monte Generoso (1 701 m). Cette ligne à crémaillère de 9 km part de Capolago, au bord du lac de Lugano et rejoint le sommet en 40 min. La plus ancienne locomotive suisse à vapeur encore en

service fonctionne parfois sur cet itinéraire.

► [www.montegeneroso.ch](http://www.montegeneroso.ch)

### Musée des fossiles

Le monte San Giorgio, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, fait partie des gisements de fossiles les plus importants au monde, ici datés du Trias moyen (env. 240 millions d'années). Poissons et reptiles marins et terrestres y sont dans un état de préservation exceptionnel. Le tout nouveau musée signé Mario Botta, installé au cœur du petit village de Meride, vaut le détour.

► Tél. +41 (0)91 640 00 80, [www.montesangiorgio.org](http://www.montesangiorgio.org)

### Lac de Lugano et environs

La ville de Lugano a donné son nom au lac qui la borde et que l'on nomme parfois Ceresio. De Mendrisio, on peut rejoindre Riva San Vitale, connu pour son baptistère San Giovanni du V<sup>e</sup> siècle et ses fresques romanes. Une route en bord du lac conduit à Brusino, où un téléphérique mène à Serpiano, point de départ pour le monte San Giorgio, avec de larges vues sur le lac et les montagnes. Il est plaisant aussi de faire une croisière sur le lac ou de rejoindre Marcore, « perle du Ceresio », sur la rive opposée, élégant village aux maisons à arcades lombardes.

L'esprit montagne  
**Alpes**  
magazine

Le magazine de découverte des Alpes

OFFRE SPÉCIALE  
**12,25€**  
par trimestre  
ou **49€**  
par an

Pour retrouver cette offre sur [www.nature-territoires.com](http://www.nature-territoires.com)



Je rentre mon code avantage avant validation de ma commande dans mon panier : **NAALP515**

► Paiement sécurisé. Votre abonnement enregistré, vous recevrez un mail de confirmation. Vous pourrez consulter votre journal en ligne.

## BON D'ABONNEMENT

- À RENVoyer À MILAN PRESSE - SERVICE ABONNEMENTS - TSA 30031 - 59714 LILLE CEDEX 9
- POUR TOUT RENSEIGNEMENT AU 0826 20 00 00 (gratuit) OU [contact.mip@milan.fr](mailto:contact.mip@milan.fr)

Réf Offre : **A173887**

### Je m'abonne à Alpes Magazine et je reçois le couteau Opinel (GTERAU0163) EN CADEAU

- 1 an - 6 n<sup>os</sup> + 2 hors-série pour **49 €**
- 1 an - 6 n<sup>os</sup> + 2 hors-série pour **12,25 €** par trimestre

### Je complète mes coordonnées

Mme  M. PRÉNOM \_\_\_\_\_

NOM \_\_\_\_\_

COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENCE, ESC., BÂT) \_\_\_\_\_

NUMÉRO<sup>®</sup> \_\_\_\_\_ RUE / AV. / BD / CH. / IMP. / LIEU-DIT / BP<sup>®</sup> \_\_\_\_\_

CODE POSTAL \_\_\_\_\_ COMMUNE \_\_\_\_\_

N<sup>o</sup> DE TÉLÉPHONE \_\_\_\_\_ DATE DE NAISSANCE \_\_\_\_\_

E-MAIL. Précisez votre adresse mail afin que nous puissions, conformément à la loi, vous adresser votre récépissé de commande et correspondre avec vous par courriel.

Offre valable jusqu'au 30/09/2016, en France métropolitaine uniquement. Pour bénéficier de cette offre, vous devez être titulaire d'un compte bancaire français et vous devez être âgé de plus de 18 ans au moment de la commande. Les informations sont destinées au groupement de presse Alpes Magazine. Elles sont enregistrées dans notre fichier clients à des fins de traitement de votre commande. Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978 modifiée, elles peuvent donner lieu à l'exercice du droit d'accès et de rectification à l'adresse suivante : Milan Presse - Service Relation Clients (SRL) - 300 rue Léon Jouin - 31101 Toulouse Cedex 9. Si vous ne souhaitez pas que vos données soient utilisées par nos partenaires à des fins de proposition commerciale, contactez votre responsable. À la réception des produits numériques ou d'offre de service, vous disposez d'un délai de 14 jours à compter de la réception de votre magazine pour exercer votre droit de rétractation en notifiant clairement votre décision à notre service client. Vous pouvez également utiliser le modèle de formulaire de rétractation accessible dans nos COU. Nous vous remercions dans les conditions prévues dans nos COU. Pour en savoir plus : <https://nature-territoires.com/abonnements> (1) Indiquer précieusement le n<sup>o</sup> de voie et le libellé de voie pour une meilleure garantie de l'acheminement de votre abonnement.

ABONNEZ-VOUS !

1 AN - 6 n<sup>os</sup> + 2 hors-série



+ EN CADEAU

Le véritable couteau  
**Opinel n°6 :**  
Le cadeau idéal à offrir ou à s'offrir !

Livré avec son emballage cadeau en kraft. Couteau fermant à lame en acier inoxydable et manche en hêtre verni. Équipé du système double sécurité Virobloc. Taille de la lame : 7 cm



### Je choisis mon mode de paiement

- Prélèvement trimestriel de **12,25 €**
- Je remplis le mandat ci-dessous, je date et je signe

### Mandat de prélèvement SEPA pour le paiement trimestriel

Les tarifs indiqués sont garantis 1 an. Au-delà de la première année d'abonnement, ils sont susceptibles d'être modifiés. Vous conservez la possibilité d'interrompre l'abonnement à tout moment, sans frais, par simple lettre. En signant ce formulaire de mandat, vous autorisez Milan Presse à envoyer des instructions à votre banque pour débloquer votre compte et votre banque à débloquer votre compte conformément aux instructions de Milan Presse. Le 1<sup>er</sup> prélèvement sera fait dès la mise en place de votre abonnement. Vos droits concernant le présent mandat sont expliqués dans un document que vous pouvez obtenir auprès de votre banque. Vous bénéficiez du droit d'être remboursé par votre banque. Une demande de remboursement doit être présentée : « Dans les 8 semaines suivant le date de débit de votre compte pour un prélèvement autorisé - Sans tarder et au plus tard dans les 13 mois en cas de prélèvement non autorisé. MILAN PRESSE - ICS : FR52ZZZ010659

Merci d'écrire en LETRES CAPITALES. N'oubliez pas de joindre un relevé d'identité bancaire (RIB). Assurez-vous que votre adresse e-mail est renseignée sur votre bon d'abonnement afin que la confirmation de l'installation de votre prélèvement et votre numéro de mandat puissent vous être envoyés.

1 - NOM DU TITULAIRE DU COMPTE  M.  M.  
PRÉNOM / NOM \_\_\_\_\_  
COMPLÉMENT D'ADRESSE (RÉSIDENCE, ESC., BÂT) \_\_\_\_\_  
NUMÉRO<sup>®</sup> \_\_\_\_\_ RUE / AV. / BD / CH. / IMP. / LIEU-DIT / BP<sup>®</sup> \_\_\_\_\_  
CODE POSTAL \_\_\_\_\_ COMMUNE \_\_\_\_\_

2 - IDENTIFICATION DU COMPTE BANCAIRE  
IBAN \_\_\_\_\_ CODE BIC \_\_\_\_\_

3 - TYPE DE PAIEMENT : paiement récurrent

### Au comptant pour une durée d'1 an, je règle la somme totale de **49 €**

- Chèque bancaire à l'ordre de Milan Presse
  - Carte bleue, ECMC ou Visa
- N<sup>o</sup> : \_\_\_\_\_ DATE DE FIN DE VALIDITÉ : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ CRYPTOGRAMME : \_\_\_\_\_  
Les 3 derniers chiffres du n<sup>o</sup> au dos de votre carte

### Pour tout paiement par carte bancaire ou mandat SEPA

À : \_\_\_\_\_ SIGNATURE OBLIGATOIRE : \_\_\_\_\_  
L.E : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_