

VULNERATI 2025

VENTE AUX ENCHÈRES CARITATIVE



Mercredi 11 juin à 21h40



*Sous le Haut-patronage de
Monsieur Emmanuel Macron,
Président de la République*



SOMMAIRE

INTRODUCTION p. 5

Edito - Général d'armée Pierre SCHILL,
chef d'état-major de l'armée de Terre

Général de brigade Arnaud DUPUY DE LA GRAND'RIVE,
officier général en charge des blessés

L'association Terre Fraternité

La Cellule d'aide aux blessés de l'armée de Terre (CABAT)

PRÉSENTATION p. 10

À propos de Vulnerati 2025

Le concept de la soirée

Le catalogue des ventes

VINS & SPIRITUEUX p. 13

Lots de 1 à 12

ŒUVRES D'ART p. 26

Lots de 13 à 16

EXPÉRIENCES ET IMMERSIONS p. 30

Lots de 17 à 22

REMERCIEMENTS p. 38

Mécènes, donateurs, partenaires

CONTACT & CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE p. 43



INTRODUCTION

ÉDITO

GÉNÉRAL D'ARMÉE PIERRE SCHILL, CHEF D'ÉTAT-MAJOR DE L'ARMÉE DE TERRE



**« AU COMBAT, JE N'ABANDONNE NI MON ARME,
NI MES CAMARADES MORTS OU BLESSÉS. »**

Extraits du code d'honneur du soldat, ces mots résonnent en chaque soldat de l'armée de Terre. Ils sont l'expression de l'engagement et de la fraternité d'armes qui soudent les unités.

Pour la cinquième année consécutive, le dîner caritatif de l'armée de Terre Vulnerati se tient aux Invalides. Organisé par le Pôle rayonnement de l'armée de Terre, il est l'occasion d'exprimer un soutien à la communauté militaire, et plus particulièrement aux blessés ainsi qu'aux familles endeuillées.

Les fonds récoltés au cours de cette soirée ainsi qu'à travers les initiatives rassemblées sous la bannière Vulnerati seront employés à soulager des souffrances, à accompagner, à reconstruire des vies.

L'armée de Terre est fière du courage de ses blessés comme de celui des familles qui ont perdu l'un des leurs. Je remercie les partenaires et bénévoles de Vulnerati qui témoignent de leur solidarité par un engagement sans faille. Ils sont les maillons d'une fraternité qui dépasse le cadre militaire. Leur générosité atteste de la reconnaissance de la Nation.

L'armée de Terre est convaincue que les blessés qui servent leur pays méritent d'être aidés, que les familles endeuillées méritent d'être soutenues. Elle se réjouit d'être accompagnée dans ce combat.

GÉNÉRAL DE BRIGADE ARNAUD DUPUY DE LA GRAND'RIVE, OFFICIER GÉNÉRAL EN CHARGE DES BLESSÉS



Depuis son engagement soutenu dans les opérations extérieures il y a 35 ans, l'armée de Terre a mis en place un dispositif d'accompagnement de ses blessés. Symbole fort de la fraternité d'armes, cet accompagnement s'est matérialisé par la mise en place de nombreux dispositifs, dont, récemment, le déploiement d'une chaîne d'accompagnement « blessés ». Ce sont désormais 3 000 blessés et leurs familles que nous accompagnons dans leur parcours.

L'armée de Terre continue à innover sur ce champ. Après le programme ATHOS, elle vient d'ouvrir le village Adjudant Géo ANDRE à Fontainebleau. Nous encourageons également de belles figures de reconstruction. La présence à cette soirée de Jean-Louis MICHAUD, blessé de guerre et médaillé paralympique 2024, est un symbole très fort de réussite et de fraternité.

Mais ces milliers de blessés ne sont pas uniquement ceux des armées.

Comme les soldats tombés pour la France, ils sont le symbole du sacrifice militaire pour défendre les valeurs et les intérêts de chaque Français, pour que notre pays reste prospère et respecté. Il est ainsi de la responsabilité de chaque citoyen, notamment des dirigeants, de participer constamment à cette reconnaissance.

Cette soirée Vulnerati est l'occasion de marquer une pause pour saluer vos soldats.

Car c'est bien la reconnaissance de la Nation elle-même qui donne un sens à leur engagement et à ses conséquences. Dans le contexte international actuel, cette cause revêt une importance toute particulière.

Je tiens à remercier les organisateurs de cet évènement, les mécènes ainsi que les participants qui donnent tous un signe fort à nos camarades et leurs familles.

L'ASSOCIATION TERRE FRATERNITÉ



Terre Fraternité est l'association d'entraide générale de la communauté Terre. Elle voit le jour en 2024, à la suite de la fusion entre Terre Fraternité et l'Association pour le développement des œuvres d'entraide dans l'armée (ADO).

Son champ d'action couvre tous les domaines où la solidarité est essentielle : accompagnement des blessés et de leurs familles, soutien aux familles endeuillées ou en difficulté. Terre Fraternité vient en aide à tous les militaires servant ou ayant servi dans l'armée de Terre ainsi que leurs familles. L'association soutient également les personnels civils et certains membres des autres armées engagés aux côtés de l'armée de Terre.

Depuis sa création, Terre Fraternité a soutenu de nombreux projets concrets.

Elle s'investit tout particulièrement dans le domaine du sport, en finançant par exemple les Rencontres Militaires Blessures et Sport (RMBS) à hauteur de 10 000 €, un événement organisé par la Cellule d'aide aux blessés de l'armée de Terre (CABAT).

Elle appuie également le stage Sport Mer et Blessures (SMB), autre initiative de la CABAT, et intervient de manière plus ciblée à travers des aides individualisées : financement de formations, accompagnements sur mesure, soutien matériel ou psychologique adapté aux besoins de chacun.

CELLULE D'AIDE AUX BLESSÉS DE L'ARMÉE DE TERRE



Créée en septembre 1993 par le chef d'état-major de l'armée de Terre, la CABAT a pour mission de soutenir les blessés en service et les familles endeuillées.

Placée sous l'autorité du gouverneur militaire de Paris et rattachée au cabinet du CEMAT, elle joue un rôle central de coordination, de conseil et d'accompagnement.

Présente dès les premières heures, mais aussi sur le long terme, la CABAT assure un suivi personnalisé, adapté à chaque situation. Elle facilite l'accès aux aides disponibles, soutient les parcours de reconstruction et favorise, autant que possible, la réinsertion professionnelle des blessés.

L'association Terre Fraternité joue un rôle clé en soutien à la CABAT, en déployant une solidarité à la fois immédiate et inscrite dans la durée. Elle apporte une aide financière et matérielle concrète aux soldats blessés ainsi qu'à leurs proches, dans les moments les plus critiques et tout au long du parcours de reconstruction.

Grâce à ce partenariat solide, de nombreux programmes et stages peuvent être financés, comme le stage Envol (initiation au parapente) ou Sport Mer et Blessures, véritables leviers de réadaptation physique et de reconstruction psychologique.

Ensemble, la CABAT et Terre Fraternité œuvrent pour « ne laisser personne au bord de la route », en plaçant le militaire blessé et sa famille au cœur de leurs actions. Ce partenariat offre un accompagnement global, allant du soutien médical et social jusqu'à la réinsertion professionnelle. Il mobilise un réseau d'acteurs institutionnels, privés et associatifs afin de garantir une prise en charge humaine et cohérente.



PRÉSENTATION

À PROPOS DE VULNERATI 2025

Vulnerati est le dîner caritatif de l'armée de Terre.

Présidé par le CEMAT, cet événement d'exception permet au monde civil d'exprimer son soutien aux soldats blessés et aux familles endeuillées.

La 5^e édition de cet événement prestigieux se tient dans un lieu chargé d'histoire et de symboles : l'Hôtel national des Invalides, la maison des blessés des armées.

L'intégralité des fonds collectés au cours de la soirée — qu'il s'agisse de la vente aux enchères ou des dons via la **cagnotte en ligne** (un QR code permettant d'accéder directement à la plateforme de don est disponible en page 52 de ce catalogue) — est reversée à Terre Fraternité. Grâce à la générosité des donateurs, l'association peut financer des projets concrets adaptés aux besoins des blessés et de leurs familles.



Près de **200 soldats accompagnés** dans leur projet de reconversion professionnelle pour un montant de **plus de 130 000 €**.

3 handbikes ont été financés au profit de soldats paraplégiques, pour un coût moyen de **18 000 € l'unité**.

Près de **480 000 €** alloués à **424 familles** bénéficiaires dans le cadre des allocations personnalisées d'assistance scolaire.

312 000 € versés à **122 orphelins** dans le cadre des bourses d'étude sous contrat.

LE CONCEPT DE LA SOIRÉE

#1 Un lieu emblématique : l'Hôtel national des Invalides

Les salons du Gouverneur militaire, au cœur de l'Hôtel national des Invalides, un lieu exceptionnel en plein centre de Paris, vous ouvrent leurs portes pour soutenir la cause.

#2 De grands chefs pour une grande cause

La *Team France*, emmenée par Thierry Marx, Guillaume Gomez, Christelle Brua, Fabrice Prochasson, Sylvestre Wahid, David Biraud, Philippe Faure-Brac et Eric Beaumard, vous réserve une expérience gustative inoubliable. Ces grands chefs viendront partager avec vous au cours de la soirée.

#3 Une vente aux enchères engagée

Parmi les lots proposés cette année : des expériences hors du commun, une œuvre inédite signée par Enki Bilal, artiste de renommée internationale, ainsi que de prestigieux grands crus mis aux enchères pour servir la cause.

#4 Une cagnotte en ligne ouverte à tous

Une cagnotte en ligne permet à chacun de contribuer, selon ses moyens et de soutenir la cause. Les fonds récoltés sont intégralement reversés à Terre Fraternité, l'association engagée aux côtés des blessés de l'armée de Terre et de leurs familles.

#5 Une soirée placée sous le signe de l'engagement, de la transmission et de l'avenir

Des apprenants en cuisine, service ou œnologie sont mobilisés pour faire de Vulnerati un succès, encadrés par les chefs de la Team France qui partageront leur savoir-faire avec la relève.

The background is a light-colored, marbled pattern with soft, greyish veins. In the center, there is a dark brown rectangular box with a thin white border. Inside this box, the text "VINS & SPIRITUEUX" is written in a bold, white, sans-serif font. The text is centered horizontally and vertically within the box.

VINS & SPIRITUEUX

LOT 1

Un voyage nocturne



1 bouteille Cognac Rémy-Martin XO Night

Rémy-Martin XO Night est l'incarnation de la créativité.

Ce Cognac Fine Champagne traduit la parfaite maîtrise de l'art des assemblages, avec un équilibre entre notes fruitées et épicées qui révèle toute la complexité aromatique de XO.

Le Rémy-Martin XO Night est présenté dans une éblouissante carafe noire miroitante, conçue pour capter et refléter la lumière de manière dynamique, ce qui en fait un ajout éblouissant à toute occasion de soirée.

MISE À PRIX DE DÉPART : 150 €

LOT 2

Un champagne d'exception



1 mathusalem Champagne Taittinger - Comtes de Champagne 2012

Comtes de Champagne Blanc de Blancs est élaboré exclusivement à partir de Chardonnays issus des cinq villages classés Grand Cru de la Côte des Blancs. Ce terroir, riche en craie millénaire, lui confère minéralité, puissance et finesse. Seule la « cuvée » est conservée, et 5 % des vins sont élevés en fûts de chêne neufs, apportant de subtiles notes toastées.

Après dix ans de maturation en cave, le millésime 2012 révèle une énergie remarquable et un grand potentiel de garde.

Sa robe dorée, ses bulles fines et son nez d'agrumes confits annoncent une bouche ample et minérale, relevée d'une touche iodée et d'une finale délicatement saline.

Cristallin et intense, ce champagne accompagne à merveille les fruits de mer ou les poissons, et se déguste idéalement à 11 °C.

MISE À PRIX DE DÉPART : 600 €

LOT 3

L'Indien



1 double-magnum château Angelus 2014

Baptisé L'Indien, ce vin incarne la finesse et la maîtrise du terroir de Saint-Émilion. Il marque le 30^e millésime signé par Hubert de Boüard.

Dès l'attaque, la précision est au rendez-vous. La structure gagne progressivement en ampleur, révélant un équilibre d'une rare élégance entre la qualité soyeuse des tannins, la chair, la tension et la fraîcheur.

Le nez, d'une grande pureté, séduit par son raffinement et sa distinction.

L'assemblage à parts égales de Merlot (50 %) et de Cabernet Franc (50 %) confère à ce millésime une profondeur et une complexité remarquables, où richesse aromatique rime avec harmonie.

MISE À PRIX DE DÉPART : 1 000 €



LOT 4

Domaine Morey-Coffinet

2 magnums du domaine Morey-Coffinet

- Chassagne-Montrachet “Les Caillerets 1^{er} cru” 2005
- Puligny-Montrachet “Les Pucelles 1^{er} cru” 2006



Ancré au cœur de la Côte de Beaune, le Domaine Morey-Coffinet incarne l'union de deux grandes lignées vigneronnes : Marc Morey et Fernand Coffinet.

Fondé à la fin des années 1970 par Michel Morey et son épouse Fabienne Coffinet, le domaine est aujourd'hui dirigé par leur fils, Thibault Morey, vigneron passionné et engagé, qui perpétue avec exigence et sensibilité une tradition familiale riche d'histoire.

Depuis 2014, le domaine a pris un virage résolu vers la biodynamie, certifié en agriculture biologique dès l'année suivante. Ce choix témoigne d'une vision durable de la viticulture, respectueuse de la vie des sols et de l'équilibre naturel, pour révéler avec précision toute la singularité de chaque terroir.

Le Puligny-Montrachet 1^{er} Cru “Les Pucelles” 2006, issu de sols argilo-calcaires renommés, séduit par sa finesse cristalline et sa minéralité éclatante.

Le Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru “Les Caillerets” 2006, quant à lui, déploie une structure racée et une grande profondeur aromatique.

Vinifiés avec rigueur et élevés en fûts de chêne, ces vins expriment avec justesse et élégance tout le savoir-faire du domaine.

MISE À PRIX DE DÉPART : 300 € POUR LE LOT

LOT 5

Lot dédié par Philippe Faure-Brac,
meilleur sommelier du monde 1992



1 magnum domaine de la Vougeraie Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru "Clos de Thorey" 2019

Ce magnum rare du Domaine de la Vougeraie provient du prestigieux climat "Clos de Thorey", un monopole de 3 hectares niché sur les coteaux calcaires de Nuits-Saint-Georges.

Exposé plein est, ce terroir exceptionnel repose sur des marnes riches en huîtres fossiles, vestiges d'une mer datant de plusieurs millions d'années. Cette composition unique confère au vin une minéralité remarquable et une élégance singulière.

Le millésime 2019 du "Clos de Thorey" se distingue par sa finesse et sa grâce, annonçant un potentiel d'évolution exceptionnel au fil des années.

MISE À PRIX DE DÉPART : 150 €

LOT 6

Trente ans d'histoire – Domaine Henri Giraud

1 Réhoboam de Ratafia Champenois - Maison Henri Giraud - Vieillessement Exceptionnel



La bouteille de Ratafia VE du Domaine Henri Giraud incarne l'alliance rare entre héritage historique et excellence artisanale.

Installée à Aÿ depuis 1625, la famille Giraud-Hémart perpétue un savoir-faire viticole transmis avec passion à travers treize générations, alliant tradition et audace dans chacune de ses créations.

La cuvée Ratafia VE provient d'une solera précieuse de 30 ans — un procédé d'élevage inspiré des grandes maisons andalouses, où les moûts les plus anciens transmettent leur richesse aux plus jeunes. L'assemblage final est ensuite affiné 48 mois en foudre, puis 6 mois sous verre en milieu oxydatif. Ce long travail d'orfèvre donne naissance à un vin de liqueur d'une profondeur saisissante, à la fois intense, complexe et parfaitement équilibré — véritable signature de la Maison.

Pour l'occasion, la bouteille est ornée d'une gravure exclusive "Vulnerati 2025".

MISE À PRIX DE DÉPART : 200 €

LOT 7

Savoir-faire familial

3 magnums de la Maison Guigal

- 1 magnum de Côte-Rôtie Château d'Ampuis 2019
- 1 magnum de Côte-Rôtie Château d'Ampuis 2020
- 1 magnum de Côte-Rôtie Château d'Ampuis 2021



Issu de sept parcelles parmi les plus emblématiques du Domaine Guigal, le Côte-Rôtie "Château d'Ampuis" incarne à la fois l'inspiration et l'héritage de siècles de viticulture sur un terroir d'exception. Chaque étape, de la vigne à l'élevage, bénéficie d'une attention méticuleuse, reflet du savoir-faire d'une maison d'excellence.

Vin racé, aux arômes profonds de fruits noirs relevés de subtiles notes toastées, il s'accorde à merveille avec les viandes de caractère, notamment le gibier.

Assemblé dans sa composition historique — 93 % Syrah, 7 % Viognier —, il est élevé longuement en fûts de chêne, ce qui affine sa structure tannique et lui confère noblesse, équilibre et un remarquable potentiel de garde.

MISE À PRIX DE DÉPART : 400 € POUR LE LOT

LOT 8

Un savoir-faire



1 magnum domaine Armand Rousseau Gevrey-Chambertin - Clos Saint Jacques 2018

Ce magnum de Clos Saint Jacques 2018, signé Armand Rousseau, incarne l'élégance à l'état pur.

Véritable joyau de la Bourgogne, ce millésime brille par un équilibre magistral entre intensité, finesse et précision.

Dès l'ouverture, le bouquet séduit par sa complexité : notes florales, rose séchée, fruits rouges, sous-bois et épices douces s'entrelacent avec une rare délicatesse. En bouche, la texture est soyeuse, presque aérienne, portée par des tanins d'une finesse extrême et une tension vibrante qui prolonge la finale avec fraîcheur.

Le 2018 est un millésime d'énergie contenue, de maturité parfaitement maîtrisée. Il révèle tout le savoir-faire d'un domaine mythique, et la patte d'un vigneron de légende, dans une cuvée qui conjugue puissance et profondeur aromatique.

Un flacon rare, destiné aux grandes tables... et aux grandes caves.

MISE À PRIX DE DÉPART : 1 000 €

LOT 9

Premier depuis 1855

2 magnums domaine des barons de Rothschild

- 1 magnum de Château Lafite Rothschild 2011
- 1 magnum de Carruades de Lafite 2011



Symbole de l'excellence bordelaise, le Château Lafite Rothschild appartient à la famille Rothschild depuis 1868 et fait partie des quatre Premiers Grands Crus Classés depuis 1855. Fort d'une histoire viticole remontant au XIII^e siècle, le domaine incarne un savoir-faire transmis sur six générations, alliant tradition, précision et respect de la nature.

Aujourd'hui, Saskia de Rothschild poursuit cet héritage avec une vision tournée vers l'avenir et un engagement fort pour le développement durable.

Château Lafite Rothschild 2011

Issu d'un assemblage classique de 80 % Cabernet Sauvignon et 20 % Merlot, ce millésime 2011 séduit par sa finesse et sa complexité aromatique. Un vin équilibré et élégant, qui révèle toute la noblesse du terroir de Lafite dans une expression plus accessible que les grandes années solaires.

Carruades de Lafite 2011

Second vin du domaine, Carruades de Lafite 2011 se compose de 55 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot, complétés par une touche de Cabernet Franc et de Petit Verdot. Plus souple et immédiatement charmeur que son aîné, il offre une belle structure, des arômes de fruits mûrs et d'épices, et une belle aptitude au vieillissement.

MISE À PRIX DE DÉPART : 800 € POUR LE LOT



LOT 10

Un créateur d'exception



LOT DOMAINE LOÏC PASQUET

- 1 bouteille de Liber Pater 2009

Liber Pater 2009, le vin le plus cher du monde, est un manifeste plus qu'un Bordeaux.

Produit en quantités infimes selon des méthodes artisanales — vendanges manuelles de nuit, cépages anciens, labour à la mule, vinification en fûts neufs — il vise à retrouver l'expression originelle du terroir de Graves.

Un vin rare, puissant et profondément singulier, reflet de la vision radicale d'un vigneron en quête d'authenticité absolue.



- 1 bouteille de Denarius 2020

Denarius 2020, signé Loïc Pasquet, incarne une vision libre et radicale du vin de terroir.

Issu de cépages anciens en franc de pied, cultivé en bio et élevé en amphore, ce vin rare conjugue puissance, finesse et authenticité, loin des codes classiques de l'AOC. Il est pensé pour les palais curieux et les amateurs éclairés.

MISE À PRIX DE DÉPART : 3 000 € POUR LE LOT

LOT 11

L'icône de Pomerol



1 magnum Petrus 2006

Le vignoble de Petrus repose sur un terroir exceptionnel : des argiles bleues âgées de 40 millions d'années, qui confèrent au Merlot structure, densité et profondeur.

La vinification, douce et maîtrisée, s'effectue en cuves de ciment pour préserver la pureté du fruit. L'élevage se poursuit en barriques, à parts égales entre bois neuf et barriques d'un an, pour un équilibre subtil entre puissance et élégance.

La renommée de Petrus doit beaucoup à Madame Loubat, pionnière visionnaire qui fit connaître ce cru confidentiel, et à Jean-Pierre Moueix, qui l'éleva au rang de mythe. Aujourd'hui, Jean Moueix veille sur la propriété, tandis qu'Olivier Berrouet orchestre la vigne et les vinifications avec exigence et précision.

MISE À PRIX DE DÉPART : 3 000 €

LOT 12

Bouteille dédiée par Monsieur Emmanuel Macron

1 bouteille domaine Dujac Charmes-Chambertin grand cru 2011



Issu des sols argilo-calcaires des Charmes, ce Grand Cru de la Côte de Nuits incarne l'élégance du Pinot Noir et le toucher de bouche caractéristique du domaine. Vendangé à la main, vinifié en grappes entières, il est élevé pendant 16 mois en fûts de chêne, dans le respect des équilibres naturels.

Le millésime 2011, après plus de dix ans de repos en cave, dévoile un bouquet subtil mêlant fruits rouges mûrs, pétales séchés et sous-bois. Sa robe rubis aux reflets évolués annonce une bouche soyeuse, précise, soutenue par une acidité délicate et des tanins parfaitement fondus.

L'ensemble séduit par sa justesse et sa profondeur, avec une finale persistante aux accents minéraux et épicés. Un vin à la fois raffiné et vibrant, prêt à être savouré aujourd'hui, mais doté d'un potentiel de garde encore prometteur.

MISE À PRIX DE DÉPART : 300 €



ŒUVRES D'ART

LOTS 13 À 15

Vulnerati 2025



Vulnerati 2025, Enki Bilal

Digigraphie numérotée

- Lot 13 - Digigraphie numérotée 1/10, signé en haut à gauche et en bas à droite, 50 x 70 cm
- Lot 14 - Digigraphie numérotée 2/10, signé en haut à gauche et en bas à droite, 50 x 70 cm
- Lot 15 - Digigraphie numérotée 3/10, signé en haut à gauche et en bas à droite, 50 x 70 cm

Connu pour son univers intense, mêlant humanisme, mémoire et imaginaire, Enki Bilal signe une œuvre inédite pour la cinquième édition de Vulnerati. À double lecture, à la fois pudique et percutante, elle place l'humain au centre — corps marqué, esprit debout.

Bilal choisit un symbole fort et concret : le bandage. Trace visible de la douleur, mais aussi emblème du soin, du lien, de la réparation.

Son regard sur la condition du soldat blessé échappe à tout misérabilisme comme à toute glorification. Il est profondément lucide et humain. Il parle de la faille — et de ce qui, dans la faille, résiste, vibre, croit encore.

Cette œuvre nous invite à garder l'esprit ouvert : à regarder l'autre, ses cicatrices, et à écouter ce qu'elles nous disent.

MISE À PRIX DE DÉPART CHACUNE : 250 €



À l'occasion de Vulnerati 2025, nous sommes fiers de présenter une collection exclusive de digigraphies signées Enki Bilal, réalisées avec le savoir-faire d'I Labo. Grâce à un scanner unique en France, chaque nuance, texture et détail des œuvres originales a été restitué avec une précision saisissante.

Les tirages, imprimés en pigmentaire sur papier Hahnemühle Photo Rag 310g, garantissent une fidélité exceptionnelle et une durabilité estimée à plus de 300 ans.

Une occasion rare d'acquérir un tirage numéroté d'une œuvre puissante et intemporelle. À ne pas manquer.

LOT 16

Vulnerati 2025



Vulnerati 2025, Enki Bilal
Gouache signée en haut à gauche
et en bas à droite

Format : 40 x 60 cm

Enki Bilal, né Enes Bilal le 7 octobre 1951 à Belgrade, est un artiste français d'origine yougoslave, considéré comme l'un des plus grands ambassadeurs de la bande dessinée de science-fiction.

Son univers singulier et visionnaire lui a valu de nombreuses distinctions, dont le prestigieux Grand Prix du Festival d'Angoulême en 1987.

Son engagement pour Vulnerati 2025 donne à cette vente aux enchères une dimension toute particulière. À travers son œuvre, il nous rappelle que l'art peut réparer, relier, apaiser. Comme un bandage bien ajusté, il aide à rester debout, à garder l'humain au centre, malgré les blessures.

MISE À PRIX DE DÉPART : 10 000 €

The background is a light-colored, marbled pattern with soft, greyish veins. In the center, there is a dark brown, rectangular text box with a thin white border. The text is white, bold, and uppercase.

**EXPÉRIENCES &
IMMERSIONS**

LOT 17

L'instant Comtes



Visite privée des caves Taittinger & dégustation de champagnes

Pour 2 personnes

Voir conditions générales de vente page 45

La Maison Taittinger invite à un voyage au cœur de son histoire, à travers une visite inédite de ses caves majestueuses, inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Accompagnés de guides passionnés, les visiteurs découvrent les secrets d'élaboration de champagnes d'exception, où le Chardonnay règne en maître, apportant fraîcheur, élégance et précision.

L'expérience se prolonge dans un salon raffiné, où l'art et la dégustation se répondent en harmonie. Trois cuvées emblématiques y sont dévoilées : Brut Réserve, Prélude Grands Crus, et l'iconique Comtes de Champagne Blanc de Blancs – expression ultime du style Taittinger.

Programme de la visite :

- Présentation de la Maison ;
- Visite guidée des caves et des vestiges de l'abbaye Saint-Nicaise (XIIIe siècle) ;
- Explication du processus d'élaboration des champagnes ;
- Dégustation commentée des trois cuvées, enrichie par l'empreinte artistique de la Maison Taittinger.

MISE À PRIX DE DÉPART : 150 €



Vitalie Taittinger

Partenaire et mécène de Vulnerati depuis 2024 pour une durée de trois ans, Madame Taittinger incarne un engagement sans faille envers l'armée de Terre, et plus particulièrement envers les blessés.

Son soutien au dîner caritatif se manifeste concrètement : contribution à la vente aux enchères et mise à disposition de champagne lors du cocktail, en signe de générosité et de partage.

En février 2024, elle devient également marraine du prestigieux 132^e Régiment d'infanterie cynotechnique, renforçant ainsi un lien fort et sincère avec les hommes et les femmes de terrain.

Un engagement multiforme, authentique, à l'écoute des besoins concrets du régiment, dans un esprit de solidarité active.

LOT 18

Un moment magique sur le Dôme des Invalides



Une coupe de champagne au sommet

Pour 4 personnes

Voir conditions générales de vente page 46

Offrez-vous un moment suspendu, dans un lieu habituellement fermé au public : le sommet du Dôme des Invalides.

Après une ascension confidentielle à travers les coulisses de ce monument emblématique, vous accéderez à l'un des panoramas les plus époustoufflants de la capitale.

Perché au-dessus du tombeau de Napoléon, contemplez Paris à 360°, baigné de lumière et d'histoire.

Pour prolonger cette expérience exceptionnelle, une coupe de champagne d'exception vous sera servie, dans une atmosphère intime et privilégiée — entre grandeur patrimoniale et raffinement.

MISE À PRIX DE DÉPART : 500 €

LOT 19

Invitation du CEMAT



Invitation du chef d'état-major de l'armée de Terre à la Maison militaire, aux Invalides

Pour 8 personnes maximum

Voir conditions générales de vente page 47

Vivez une expérience rare et mémorable en partageant un déjeuner ou un dîner aux côtés du chef d'état-major de l'armée de Terre, au cœur de la Maison militaire des Invalides.

Un moment d'exception, propice aux échanges, à la réflexion et au dialogue, au sein d'un lieu chargé d'histoire et de symboles.

MISE À PRIX DE DÉPART : 5 000 €

LOT 20

Dans la peau d'un pompier de Paris



Une journée d'immersion au sein de la BSPP

Pour 2 personnes

Voir conditions générales de vente page 48

Plongez au cœur de l'action lors d'une journée exceptionnelle au sein du 1^{er} groupement de la Brigade de sapeurs-pompiers de Paris, à Montmartre.

Après un accueil personnalisé par le chef de corps, partez à la découverte des coulisses de la caserne et du centre de suivi opérationnel. Le déjeuner, partagé avec le chef de corps – et peut-être même avec le général commandant la BSPP – offrira un moment d'échange privilégié.

L'après-midi, cap sur la 9^e compagnie d'incendie et de secours pour une immersion grandeur nature : démonstration de secours d'urgence (massage cardiaque), puis enfilage de la tenue de feu pour participer à une véritable manœuvre incendie. Au programme : manipulation de la lance, progression en milieu enfumé, montée à l'échelle à crochet, et ascension spectaculaire à l'échelle aérienne.

Cette journée hors norme se clôturera par une visite insolite du Sacré-Cœur et un moment de convivialité autour d'un café avec les soldats du feu.

MISE À PRIX DE DÉPART : 5 000 €

LOT 21

Vivez l'aventure des chasseurs alpins
à l'École militaire de haute montagne de Chamonix



Immersion à l'École militaire de haute montagne

Pour 3 personnes

Voir conditions générales de vente page 49

Au cœur de Chamonix, capitale mondiale de l'alpinisme, plongez dans l'univers unique de l'École militaire de haute montagne (EMHM), centre d'expertise montagne et grand froid des armées françaises, reconnu à l'échelle internationale.

Découvrez les coulisses des opérations militaires en milieu extrême à travers une présentation immersive de l'EMHM et des savoir-faire des forces engagées dans les zones les plus hostiles de la planète.

Rencontrez les meilleurs spécialistes des armées : alpinistes, skieurs, combattants d'altitude... Leurs récits vous transporteront des crêtes glacées de haute altitude aux confins des régions polaires.

Aux côtés de ces experts, en toute sécurité, initiez-vous au déplacement à ski hors-piste, aux techniques d'alpinisme, et vivez une descente inoubliable sur l'un des plus beaux itinéraires du massif du Mont-Blanc.

Une expérience rare, entre dépassement de soi, immersion militaire et beauté sauvage.

MISE À PRIX DE DÉPART : 5 000€

LOT 22

Le 14 Juillet en vol, avec l'armée de Terre



Vivez le 14 Juillet... depuis le ciel, dans un hélicoptère de l'armée de Terre

Pour 2 à 4 personnes

Voir conditions générales de vente page 50

Offrez-vous une expérience hors du commun : embarquez à bord d'un hélicoptère de l'ALAT (Aviation légère de l'armée de Terre) pour vivre le défilé du 14 Juillet... vu du ciel.

Plongez dans l'intensité d'un vol opérationnel et survolez Paris en pleine effervescence, au cœur des célébrations nationales. Admirez la capitale comme jamais auparavant, aux côtés des pilotes et équipages qui font vivre chaque jour l'excellence de l'armée de Terre.

Un moment d'exception, chargé d'émotion, réservé à ceux qui rêvent de lier aventure, fierté et engagement.

MISE À PRIX DE DÉPART : 7 000 €



REMERCIEMENTS

NOS MÉCÈNES



GUEULES CASSÉES

Association solidaire des blessés de guerre, elle accompagne et défend leurs droits depuis 1921.



FÉDÉRATION NATIONALE ANDRÉ MAGINOT

Engagée pour le monde combattant, elle œuvre pour la mémoire et le soutien aux anciens combattants.



UNEO

Mutuelle de référence des forces armées, elle assure la protection santé des militaires et de leur famille.



CASDEN

Banque coopérative de la fonction publique, elle accompagne les agents publics dans leurs projets, de l'épargne au crédit, avec des valeurs de solidarité et d'engagement.



ARQUUS

Constructeur français de véhicules militaires, notamment impliqué dans le programme SCORPION.

NOS GÉNÉREUX DONATEURS DE VIN



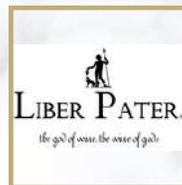
Petrus

Domaine emblématique de Pomerol, il produit l'un des vins les plus prestigieux au monde.



Armand Rousseau

Référence en Bourgogne, il signe des grands crus d'exception alliant finesse et complexité.



Liber Pater

Domaine de Bordeaux, il ressuscite des cépages oubliés pour des vins uniques.



Angelus

Grand cru classé de Saint-Émilion, il incarne l'excellence et l'élégance des vins de Bordeaux.



Rémy Martin

Maison emblématique du cognac, elle excelle dans l'art de l'assemblage depuis trois siècles.



HENRI GIRAUD

Maison familiale à Ay, alliant tradition champenoise et innovation, avec des champagnes élevés sous bois.



Château Lafite Rothschild

Premier Grand Cru Classé de Pauillac, il symbolise l'héritage, la noblesse et la grandeur des grands vins de Bordeaux.

NOS PARTENAIRES

LES ARTS DE LA TABLE



RUNGIS MARCHÉ INTERNATIONAL

Plus grand marché de produits frais au monde, il approvisionne quotidiennement les professionnels de la gastronomie.



TRANSGOURMET

Distributeur de référence pour les professionnels, il propose une large gamme de produits alimentaires et de services.



TÊ TRAITEUR

Spécialiste de la gastronomie événementielle, il propose des menus raffinés et sur mesure pour sublimer chaque occasion.



MAISON OPTIONS

Référence en art de la table et décoration événementielle, elle propose des solutions sur mesure pour sublimer chaque réception.

LES VINS DU DÎNER



LA MAISON GUIGAL

Grande maison de la Vallée du Rhône, elle élève des vins d'exception dans le respect du savoir-faire familial.



DOMAINE CLARENCE DILLON

Famille de domaines viticoles d'exception, alliant tradition, excellence et art de vivre à la française.



DOMAINE ZIND HUMBRECHT

Domaine viticole familial en Alsace, reconnu pour ses grands vins biodynamiques exprimant la pureté des terroirs.



ERIC MORGAT

Vigneron en Anjou, il signe des vins de terroir profonds et précis, cultivés en biodynamie.



MAISON TAITTINGER

Grande maison de Champagne, elle incarne l'élégance et le savoir-faire à la française.

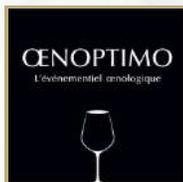


HENRI GIRAUD

Maison familiale à Ay, alliant tradition champenoise et innovation, avec des champagnes élevés sous bois.

NOS PARTENAIRES

COMMUNICATION ET ÉVÉNEMENTIEL



OENOPTIMO

Crée et anime des événements autour de l'œnologie et la dégustation de vins. Il met à disposition son carnet d'adresses pour la recherche de vins et de donateurs.



PERSES COMMUNICATION

Agence de communication experte dans les secteurs de la défense et de la sécurité.



LES CRAYÈRES DES MONTQUARTIERS

Un espace unique entièrement dédié au stockage de votre vin, à Issy-les-Moulineaux aux portes de Paris.



Gallerie Barbier

Galerie parisienne spécialisée en bande dessinée.



INTERENCHÈRES

Site numéro 1 de vente aux enchères en France



LE GROUPE DROUOT

Acteur incontournable du marché de l'art. Sa plateforme digitale permet de proposer ses ventes à ses clients internationaux.



Aymeric DE CLOUET

Chevalier du Mérité Agricole et expert près de la Cour d'Appel de Paris, il est l'un des plus grands experts mondiaux en vins et spiritueux.



David KAHN, COMMISSAIRE-PRISEUR

Diplômé de l'École du Louvre, Maître David Kahn est très engagé pour soutenir de nobles causes notamment celle des blessés.



EVENEMENT SOE

Spécialiste de l'ingénierie événementielle, SOE propose des solutions techniques, logistiques et digitales pour concevoir et piloter tous types d'événements.

A group of people in formal attire are seated around a dinner table in an ornate room. A woman in the center is holding a white circular object with a logo and the text 'HOTEL DE LA REINE' on it. The table is set with white linens, glassware, and a vase of pink roses. A text overlay in a yellow box is centered over the image.

**CONTACT &
CONDITIONS
GÉNÉRALES DE VENTE**

CONTACT

COMMISSAIRE-PRISEUR

Maître David KAHN

E-mail : contact@kahnetassociés.com

Secrétariat : + 33 (0)1 47 70 82 66

Adresse : 26 rue Jouffroy d'Abbans - 75017 PARIS

Président de Kahn et associés

Vice-président du SYMEV (Syndicat Nationale des
Maisons de Ventes Volontaires)

Reserviste citoyen auprès du Pôle rayonnement de
l'armée de Terre (PRAT)



ENLÈVEMENT DES FLACONS APRÈS LA VENTE

LES CRAYÈRES DES MONTQUARTIERS

5, chemin des Montquartiers - 92 130 Issy les Moulineaux.

Ouvert du lundi au jeudi de 7h00 à 18h00 et le vendredi de 7h00 à 17h00.

20 € seront à régler par bordereau d'achat lors de la récupération des lots (un bordereau = un acheteur, pas de limitation du nombre de lots sur le même bordereau).

ENLÈVEMENT DES ŒUVRES D'ART APRÈS LA VENTE

PÔLE RAYONNEMENT DE L'ARMÉE DE TERRE

Ecole militaire - 1 place Joffre - Paris 75 007

Contact : ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr

LES TRANSPORTS ET ENVOIS ÉVENTUELS SONT À LA CHARGE DE L'ACQUÉREUR

L'ACHAT DE LOTS NE PERMET PAS DE BÉNÉFICIER DE REÇU FISCAL.

CONDITIONS GÉNÉRALES DES EXPÉRIENCES

L'INSTANT COMTES : VISITE PRIVÉE DES CAVES TAITTINGER & DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES (LOT 17)

Définition de l'expérience : visite guidée des caves Taittinger, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO (durée : 40 minutes), suivie d'une dégustation commentée dans un salon privé de trois cuvées emblématiques de la Maison :

- Brut Réserve
- Prélude Grands Crus
- Comtes de Champagne Blanc de Blancs

Durée totale de l'expérience : 1h45.

Période de validité : à partir de février 2026 jusqu'au 31 décembre 2026. Visite uniquement possible les jours d'ouverture de la Maison Taittinger. La date précise sera fixée par l'acheteur en accord avec la Maison.

Lieu : Maison Taittinger – 9, Place Saint-Nicaise, 51100 Reims.

Nombre de participants : expérience valable pour 2 personnes.
Les mineurs sont autorisés à participer à la visite, mais ne pourront pas prendre part à la dégustation.

Réservation et contact :
Emma BIETTE – Service Hospitality : emma.biette@taittinger.fr

En cas d'absence de réponse sous 10 jours, merci de contacter :
ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr

UN MOMENT MAGIQUE SUR LE DÔME DES INVALIDES : UNE COUPE DE CHAMPAGNE AU SOMMET (LOT 18)

Définition de l'expérience : accès exclusif au sommet du Dôme de l'Hôtel national des Invalides. Sur le Dôme, dégustation d'une coupe de champagne face à un panorama spectaculaire sur Paris.

Durée de l'expérience : environ 1h au total, dont 30 minutes au sommet du Dôme.

Date : à définir par l'acheteur avant le 15/12/2025. Uniquement en semaine. Possibilité de planification au lever ou au coucher du soleil, selon les contraintes opérationnelles.

Fin de validité : 31/01/2026

Lieu : Dôme de l'Hôtel national des Invalides, 75 007 Paris.

Effectif : 4 personnes maximum. Mineurs non autorisés.

Modalités d'accès : expérience encadrée par 2 personnels de la BSPP.

Règles de sécurité : port du casque de sécurité obligatoire (fourni sur place).

Réservation et contact : 01 44 42 31 69 ou
ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr

INVITATION DU CHEF D'ÉTAT-MAJOR DE L'ARMÉE DE TERRE À LA MAISON MILITAIRE, AUX INVALIDES (LOT 19)

Définition de l'expérience : partagez un moment privilégié avec le chef d'état-major de l'armée de Terre (CEMAT) au sein de la Maison militaire, au cœur de l'Hôtel national des Invalides. Une rencontre rare et intime, propice aux échanges.

Format : au choix de l'acheteur, selon les disponibilités du CEMAT, petit-déjeuner, déjeuner ou dîner.

Durée de l'expérience : à convenir, selon le format choisi.

Date : à définir, en fonction des disponibilités du CEMAT.

Fin de validité : 31/03/2026

Lieu : Maison militaire du CEMAT, Hôtel national des Invalides, 75007 Paris.

Effectif : jusqu'à 8 personnes. Mineurs non autorisés.

Modalités d'accès : à définir avec la Maison militaire.

Contact : ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr

En cas de contrainte d'agenda du CEMAT, l'expérience pourra être reportée à une date ultérieure.

UNE IMMERSION AU CŒUR DE LA BRIGADE DE SAPEURS-POMPIERS DE PARIS (LOT 20)

Définition de l'expérience : vivez une journée exceptionnelle aux côtés des sapeurs-pompiers de Paris, au sein du 1er groupement d'incendie et de secours, basé à Montmartre. Une immersion rare, intense et humaine, pour découvrir les coulisses de l'engagement opérationnel.

Programme :

- 11h30 : accueil personnalisé par le chef de corps dans son bureau au poste de commandement ;
- 12h00 : visite du centre de suivi opérationnel et présentation d'une intervention marquante ;
- 12h30 : déjeuner avec le chef de corps et, si disponible, le Général COMBSPP ou son adjoint ;
- 13h30 : visite de la 9^e CIS (poste de veille, remise, gymnase - avec démonstration et essai -, chambre type) ;
- 14h00 : démonstration d'un secours d'urgence, participation à un massage cardiaque externe ;
- 14h30 : équipement en tenue de feu avec ARI (appareil respiratoire isolant) ;
- 14h40 : participation à une manœuvre incendie : manipulation de lance, progression sous ARI en ambiance enfumée froide, montée à l'échelle crochet (selon possibilités physiques) ;
- 15h15 : ascension de l'échelle aérienne dans la cour de la caserne ;
- 16h00 : visite insolite du Sacré-Cœur ;
- 17h15 : échange et café à l'état-major.

Date : à définir directement avec le chef de la section commandement du 1^{er} groupement. En semaine uniquement.

Fin de validité : 11/06/2026.

Lieu : Centre de secours Montmartre, 12, rue Carpeaux, 75018 Paris.

Effectif : 2 personnes. Réservé à des adultes en bonne santé, sans contre-indication médicale à la pratique d'activités physiques ou à l'exposition à des environnements confinés. Mineurs non autorisés.

Règle de sécurité : interdiction de monter dans les engins opérationnels.

Contact : adjudant-chef BROSSARD
chefdecabinet@pompiersparis.fr / 01 47 54 68 04

En cas d'absence de réponse sous 10 jours, merci de contacter :
ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr

IMMERSION À L'ÉCOLE MILITAIRE DE HAUTE MONTAGNE (LOT 21)

Définition de l'expérience : immersion de 2 jours au sein de l'École militaire de haute montagne (EMHM), centre d'expertise mondial des opérations militaires en milieu extrême. Présentation de l'école, échanges avec les cadres, initiation aux techniques d'alpinisme militaire et ski hors-piste au cœur du massif du Mont-Blanc.

Date : à convenir selon les conditions d'enneigement et météorologiques, entre le 1er février et le 31 mars 2026.

Lieu : Chamonix (accueil possible depuis l'aéroport de Genève ou les gares de Genève et Bellegarde-sur-Valsérine).

Durée : 2 jours / 1 nuit.

Effectif : 3 personnes maximum, adultes uniquement.

Assurance : les participants doivent être couverts par une assurance responsabilité civile individuelle valable pour la pratique du ski hors-piste et de l'alpinisme hivernal, sans restriction de lieu ou d'altitude.

Niveau requis : bonne condition physique (randonnée en montagne), expérience préalable du ski sur pistes noires.

Tenue et matériel :

- Tenue de sport classique et sous-vêtements thermiques requis ;
- Prévoir lunettes de soleil ou masque, crème solaire et collation ;
- Taille et pointure à communiquer en amont (préciser si taille \leq 1m60 ou pointure \leq 37) ;
- L'ensemble du matériel technique (ski, sécurité, alpinisme) est fourni par l'EMHM.

Programme (sous réserve de modifications liées à la météo ou à l'environnement) :

Jour 1 :

- Accueil et transport jusqu'à Chamonix ;
- Présentation de l'EMHM ;
- Déjeuner avec le commandement de l'école ;
- Visite du musée de l'école, essayage des équipements ;
- Démonstration et initiation aux techniques d'alpinisme militaire ;
- Dîner avec partage d'expériences d'expéditions extrêmes ;
- En fonction des conditions : sortie nocturne en montagne ;
- Nuit à l'EMHM.

Jour 2 :

- Montée à l'Aiguille du Midi (3842 m) en téléphérique ;
- Descente en ski hors-piste encadrée par les instructeurs de l'EMHM ;
- Retour à l'école, remise en condition ;
- Clôture de l'expérience ;
- Transfert vers l'aéroport ou la gare.

Contact : lieutenant Erwann Drevet : 04 50 53 76 97

En cas d'absence de réponse sous 10 jours, merci de contacter :
ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr

LE 14 JUILLET EN VOL, AVEC L'ARMÉE DE TERRE (À BORD D'UN HÉLICOPTÈRE) (LOT 22)

Définition de l'expérience : embarquez à bord d'un hélicoptère Caïman de l'armée de Terre pour une expérience aérienne hors du commun. En survolant Paris lors du défilé du 14 Juillet 2025, vous vivrez de l'intérieur l'une des plus impressionnantes démonstrations militaires du monde.

Date : lundi 14 juillet 2025.

Heure de présentation : 08h00 à l'entrée de la base aérienne de Chartres.

Lieu : aéroport de Chartres (lieu de décollage et d'atterrissage).

Durée du vol : de 09h30 à environ 12h00.

Fin de l'expérience : 13h00.

Effectif : 4 participants maximum et accompagnement par 2 membres du PRAT (Pôle rayonnement de l'armée de Terre).

Tenue exigée :

- Chaussures fermées ;
- Pantalon et manches longues ;
- Vêtement chaud recommandé (température plus fraîche en altitude) ;
- Casques fournis par le COM ALAT.

Contraintes logistiques :

- Accueil à l'entrée de la base par l'équipe du PRAT à 9h00 ;
- Accès soumis à autorisation préalable.

Données à fournir obligatoirement au plus tard le vendredi 27 juin 2025 :

- Nom, prénom, date et lieu de naissance de chaque participant ;
- Copie d'une pièce d'identité en cours de validité ;
- Les informations doivent être envoyées directement au PRAT.

Programme prévisionnel :

- 08h00 : accueil, présentation à l'aéroport et briefing de sécurité ;
- 09h30 : décollage à bord du Caïman ;
- 12h00 : atterrissage ;
- 12h15 : rencontre avec l'équipage et présentation d'autres aéronefs ;
- 13h00 : fin de l'expérience.

Contact : ccf-pole-rayonnement.accueil.fct@intradef.gouv.fr / 01 44 42 59 07

PARTICIPEZ À L'ÉLAN DE SOLIDARITÉ : FAITES UN DON VIA LA CAGNOTTE

Dans le cadre de Vulnerati 2025, une cagnotte est ouverte au profit de Terre Fraternité, association qui accompagne les blessés de l'armée de Terre, leurs familles et les familles endeuillées.

Chacun peut y contribuer librement, en effectuant un don du montant de son choix. Les dons sont collectés via une plateforme sécurisée accessible grâce au QR code ci-dessous.

Scannez le QR code pour accéder à la cagnotte et faire un don.

Merci pour votre engagement.



Votre soutien est précieux. Il contribue concrètement à l'accompagnement et à la reconstruction de ceux qui ont été blessés en servant la France.

LE PÔLE RAYONNEMENT DE L'ARMÉE DE TERRE



Créé en 2014, le Pôle rayonnement de l'armée de Terre (PRAT) s'impose comme un acteur central des relations extérieures de l'Institution. Son objectif : faire comprendre les grands enjeux de l'armée de Terre aux décideurs d'aujourd'hui et de demain.

Ses missions :

- Informer et sensibiliser les décideurs et relais d'opinion aux enjeux et besoins de l'armée de Terre ;
- Porter la parole du commandement, en diffusant la vision et les priorités du chef d'état-major de l'armée de Terre sur les grands sujets de défense ;
- Renforcer la cohésion interne, en fédérant autour du CEMAT.

Fort de plus de dix ans d'expérience, le PRAT ne cesse d'innover pour renforcer le lien entre l'armée de Terre et la société civile. Pour répondre aux enjeux contemporains, il adapte en permanence son organisation, fait évoluer ses missions et renouvelle ses modes d'action. Cette capacité d'adaptation lui permet de rester en phase avec les attentes des publics cibles, tout en valorisant l'engagement, les savoir-faire et les valeurs portés par l'armée de Terre.



DINER 2025

VULNERATI

De grands dîners pour une grande cause

Suivez l'armée de Terre sur les réseaux sociaux



@armee2terre



@Pôle rayonnement
de l'armée de Terre



@armee2terre



@CEMAT_FR



@Pierre SCHILL



@armeedeterre



@Armée de Terre



@Armée de Terre

<https://www.defense.gouv.fr/terre>