



Le courrier d'août 2025

ASSOCIATION ARTS ET CULTURE de VINÇA

17 bis rue du Général de Gaulle 66320 Vinça – Tél. : 04 68 96 53 45

Site Internet : <http://artsetculturevinca.fr>

Bilan des activités de l'été :

Le 33^{ème} Salon des Artistes amateurs de Vinça

Il s'est tenu du 25 juillet au 2 août à la salle polyvalente de Vinça, soit pour une période écourtée d'une semaine. Il fut de bonne facture avec un nombre de visiteurs équivalent à l'an dernier (400).

Nous tenons à remercier particulièrement les bénévoles qui ont apporté leur aide à la confection des plats et la décoration des tables ; la qualité du buffet et l'originalité de la présentation ont été unanimement appréciées.

Merci à tous les visiteurs de cette exposition, notamment les adhérents de l'association qui ont amené leurs amis, contribuant ainsi à la réussite de ce 33^{ème} Salon.

Prix du public 2025

Les lauréat(e)s sont : Mme Marie MENDOZA pour l'œuvre sous-verre "Poissons - 1"

Mme Dominique BREST-LAMOTTE pour l'œuvre sur toile "Rodès"

M. Alain TABERNER pour l'œuvre autre technique "Le sage"

M. Alain HAZANE pour l'œuvre travaux d'ateliers "Vitrail bateau"

Rappelons pour ceux qui n'ont pas pu se rendre au Salon que toutes les œuvres exposées sont visibles sur le site de l'association www.artsetculturevinca.fr

A la demande d'un certain nombre d'exposants, il a été décidé par le Conseil d'administration de pérenniser l'organisation d'un « **marché des arts** » le temps d'un weekend au printemps où chaque exposant serait responsable de son stand. Il aura lieu, sous réserve de la disponibilité de la salle Gipulo **les 25 et 26 avril 2026.**

Programme des activités du dernier trimestre 2025 :

Reprise des ateliers

Vous trouverez, en pièce jointe, le tableau de reprise des différents ateliers. N'hésitez pas à contacter le responsable de l'atelier souhaité pour avoir de plus amples informations.

Notez que l'atelier « informatique », en sommeil l'an dernier, est réactivé dès le mois d'octobre. Les inscriptions sont ouvertes dès à présent auprès de la responsable de l'atelier Bernadette Iglesias au 07 88 27 33 21.

Quant à l'atelier « mémoire », il réintègre les locaux de l'association au 17 bis av. du Général de Gaulle à Vinça.

Conférences et théâtre (le samedi salle Gipulo)

- Le samedi 20 septembre 2025 à 17h salle Gipulo à Vinça "**Contre vents et marées... L'Indépendant**" par M. Gérard BONET, ancien journaliste.

Voici l'occasion d'aborder l'histoire du journal à travers les femmes et les hommes qui ont œuvré à son existence dans les remous et les calmes de l'histoire de la région. De la naissance à la pleine maturité, le souci d'informer en se libérant des rivalités internes et des convoitises d'autres groupes de presse, a toujours guidé les gens de L'Indépendant.

Entrée libre

- Le samedi 18 octobre 2025, second volet de la conférence de Jean-Paul Jimenez « **Histoire de la littérature catalane** ».

- Le 15 novembre 2025 une conférence de M Chardon : « **Le grand Site Canigou** ».

- Le 13 décembre, théâtre avec la troupe Py-atelier **Voyage en absurdie** » ...

Sorties

Elles sont en cours de finalisation et feront l'objet d'un prochain courrier.

[Voyage d'automne en Vendée du 9 au 15 septembre](#)

Bon voyage aux personnes inscrites !

Repas de rentrée

Dernier point mais non le moindre !

Le repas aura lieu, comme les années précédentes à Taurinya au restaurant **El Taller le vendredi 26 septembre 2025 à 12h30.**

Le menu est à 32 €, tout compris, de l'apéritif au dessert, vin compris. Nous ne pouvons qu'apprécier ce restaurant qui sait, année après année, nous proposer des plats aussi agréables à l'œil qu'à nos papilles avec la même gentillesse dans l'accueil.

Vous avez le choix entre deux plats pour l'entrée, le plat principal et le dessert.

Entrée :

Brandade de poisson au haddock et combawa, salade

Ou

Panna cotta au roquefort

Plat :

Boles de Picoulat

ou

Filet de poisson blanc selon arrivage, sauce curry et citronnelle

Déclinaison de légumes de saison

Desserts Maison :

Tiramisu revisité, café, amaretto en verrine

ou

Ile flottante, citron vert et noix de coco, crème anglaise et espuma banane, passion

Toutes allergies ou intolérances doivent être annoncées le jour du choix des plats.

* Apéritif : 1 verre par personne : Sangria maison, Kir ou cocktail de jus de fruit sans alcool

* café : 1 café par personne : supplément 1,50 € pour autre que café

*Vin : 1 verre de vin par personne : rouge, rosé ou blanc, vin de l'Arca de St Nazaire

Inscription impérative avant le 15 septembre

- **par mail ou par téléphone (contact Roseline 07 70 48 92 71) jusqu'au 7 septembre**

- **uniquement par mail au-delà.**

Vous devrez envoyer votre chèque au siège de l'Association **en précisant les plats retenus.**

Je ne peux que vous conseiller de vous inscrire sans attendre, le nombre de places étant limité à 66. Au-delà, une liste d'attente sera établie.

Possibilité de covoiturage ; se faire connaître pour tout problème d'acheminement.

Rendez-vous à 12h15 devant le restaurant.

Au plaisir de se revoir tous à un moment ou à un autre !