

Samedi 27 juin

De 9 à 11 heures

- « **Cuisinons ensemble** », préparation sur place du « pastis de maman », Evelyne Garrigues

À 11 heures

- Spectacle de **théâtre japonais** (*kamishibai*) : « Astérion dans le labyrinthe », suivi d'un atelier créatif pour les enfants, Isabel Guijarro, Christiane Castelbou et Ramón Díez

Point chaud-froid (cuisiné par nos soins), **le midi** :

Le pastis préparé le matin

Café, infusions/jus de fruits/vin (le tout bio)

Cakes et croissants salés

Tartes, tourtes et quiches « découverte »

Glaces et sorbets

Une après-midi d'aquarelles. « D'une mer à l'autre »

- Dialogues itinérants d'aquarellistes (Occitanie-Nouvelle-Aquitaine et Pas-de-Calais), en partenariat avec les associations *L'Arche culturelle* de Cerbère et *La Gourmandise de Krémègne* de Portiragnes

Dîner-visio-conférence, à partir de 19 heures

Menu

. Marquissette et entrées

. Poulet fermier local aux fruits, compotée de pommes de terre douces aux épices et au confit de gingembre frais

. Crème brûlée bergamote banane

25 euros (adhésion à l'Association incluse, café offert, vin bio non compris)

Sur réservation (avant le 12 juin) au 07 80 44 55 38 (Anick)/06 88 79 26 43 (Evelyne)

Projection : « **L'or du Pérou : le trésor des dieux, la ruine des hommes** », Julia Olaya Morán

Dimanche 28 juin

À 10 heures :

- **Spectacle de marionnettes « Le Gruffalo »**, Isabel, Christiane et Ramón
- Suivi d'un **atelier scrapbooking** pour toutes et tous (Christiane et Sylvie Vaichère)

Point chaud-froid (cuisiné par nos soins), **le midi** :

Café, infusions/jus de fruits/vin (le tout bio)

Cakes et croissants salés

Tartes, tourtes et quiches « découverte »

Le pastis (s'il en reste !)

Glaces et sorbets

Après-midi

À 14 heures

- **Un buste du Musée des Beaux-Arts (Montauban)** à l'étude, « Coquelin cadet » sculpté par Bourdelle et commenté par Guillaume Lescop

À 15 heures

- « **La Ruche de Montparnasse. Fabrique d'artistes** en devenir au début du XX^e siècle (**Chagall, Zadkine, Soutine** et leur entourage) », **projection et mini-exposition** commentée par Jean-Philippe Priotti

Clôture vers 16h30 heures - **Goûter aux saveurs anciennes** : auberge espagnole (chacun apporte ce qu'il veut)

Bulletin d'inscription au repas-conférence du samedi soir (27 juin 2026)

Organisé par le collectif « Tiers-lieu. D'art et de culture »

Menu maison à 25 euros (adhésion à l'Asso incluse, café offert, vin bio non compris)

- . Marquissette, tapas et bonne humeur
- . Poulet fermier local aux fruits, compotée de pommes de terre douces aux épices et au confit de gingembre frais
- . Crème brûlée bergamote banane

Sur réservation (avant le 12 juin) au 07 80 44 55 38 (Anick) / 06 88 79 26 43 (Evelyne).

Coquelin dit Cadet, par Antoine Bourdelle (1891)

