

Mars 2024

Les Animations en extérieur et les Sorties du mois



Dimanche 10 mars 2024

Dimanche Ensemble « Au CHÂTEAU DE TOURS » RDV à 14h30

Inscription directement auprès d'Edwige jusqu'au vendredi 8 mars

Partons à la découverte de la Loire avec une exposition de Chloé Jeanne qui expérimente l'environnement de vie de notre cher fleuve. Puis notre regard se portera sur la photographie contemporaine de Claire Chevrier qui interroge l'espace et la place de l'Homme.

Pour ceux qui le souhaitent nous échangerons nos impressions autour d'un thé avant de se quitter.

Coût 4,50 euros à régler sur place.

Nombre de participants : 10 (dont 2 animatrices)

Inscription directement auprès de Edwige jusqu'au vendredi 8 mars

Co-animatrice : Jocelyne

Jeudi 14 mars 2024

Déjeuner en ville à 12h15 « AU KABULI »

10 place du Général Leclerc à Tours

Inscription à l'accueil jusqu'au mercredi 6 mars 11h30

Cathy et Dominique vous embarquent pour un voyage culinaire entre l'Orient et l'Occident. Vous dégusterez des plats concoctés maison avec des produits frais au plein cœur de la forêt de KABOUL.

Menu classique : entrée et plat ou plat et dessert 27,50€ Boissons non comprises

Règlement et Rendez-vous sur place

Nombre de participants : 14 (dont 2 animatrices)

Inscription à l'accueil au 02 47 38 52 64 ou pendant les permanences jusqu'au mercredi 6 mars.

Responsables de l'animation : Cathy et Dominique

Samedi 16 mars 2024



**« SORTIE ŒNOTOURISTIQUE »
À LA CAVE DE LA SYBILLE**

RDV à 10h

2 rue des Bergeronnettes, Les Villeseaux
37220 Panzoult (40mn de Tours)

Inscription à l'accueil jusqu'au mercredi 13 mars 11h30

Pour une visite dans cette ancienne carrière d'extraction de tuffeau, lieu de visite sculpté dans la pierre sur le thème de Rabelais, avec une scénographie immersive son et lumière, suivie d'une dégustation commentée de 5 vins AOC Chinon de 15 vigneron de Panzoult (1 blanc, 1 rosé et 3 rouges).

Tarif : 4 euros ou 5,50 euros avec verre souvenir.

A 11h45 départ pour Cravant-les-Coteaux pour déjeuner à l'Auberge des Coteaux 13 rue Principale.



Menu cuisine traditionnelle à 25 euros (hors boissons)

Une balade digestive clôturera cette escapade

Règlement sur place (CB, chèque ou espèces)

Nombre de participants : 20 (dont 2 animatrices)

Inscription à l'accueil jusqu'au mercredi 13 mars

Organisatrices : Edwige et Muriel

Mercredi 20 mars 2024

RDV à 9h30

**L'Atelier « CUISINONS ENSEMBLE »
chez Michèle et Noël**

vous propose :
un Menu Libanais



Inscription à l'accueil jusqu'au vendredi 15 mars 17h

Même si vous ne savez pas cuisiner, n'hésitez pas, nous sommes là pour apprendre et réaliser ensemble !
Une dégustation dans la bonne humeur suivra cet atelier.

Maximum 8 personnes, coût entre 10 et 15€.

Inscription à l'accueil jusqu'au vendredi 15 mars

Organisatrice : Michèle



Jeudi 21 mars 2024

RDV à 14h15

MUSÉE DES BEAUX ARTS
« LE SCEPTRE & LA QUENOUILLE »
Être femme entre Moyen Âge et Renaissance

Inscription à l'accueil, lors des permanences, jusqu'au vendredi 15 mars

Cette exposition exceptionnelle, réalisée en partenariat avec la Bibliothèque Nationale et le Louvre, rassemble une centaine d'œuvres majeures : peintures, sculptures, objets du quotidien...

Elle propose un regard nouveau sur les femmes de cette époque : princesses, nobles et bourgeoises, commerçantes et paysannes, heureuses et malheureuses, au pouvoir ou au travail.

Par ailleurs, une visite du souterrain du musée est également proposée.

La séance devrait durer environ 1 h 30.

Nombre minimum de participants : **15** (y compris les 2 organisatrices) maximum **18**

Le prix pour l'exposition et le souterrain varie de 8 à 10€ selon le nombre de participants.

Règlement sur place à 14h15 (Prévoir de la monnaie).

Inscription à l'accueil, lors des permanences, jusqu'au vendredi 15 mars.

En cas de désistement après le 15 mars, prévenir Marie-Claude par téléphone.

Organisatrices : Marie-Claude et Marion



Vendredi 22 mars 2024

« La Boîte à livres »
19 rue Nationale, Tours

Rendez-vous sur place à 10h15

Inscription à l'accueil jusqu'au mardi 19 mars 17h

Rencontre avec les libraires qui présenteront leurs coups de cœur du moment
suivie d'un déjeuner en commun pour ceux qui le souhaitent. Le lieu vous sera communiqué par Roselyne ultérieurement.

Inscription à l'accueil AVF lors des permanences (mardi et vendredi 15h-17h, mercredi 9h30-11h30) jusqu'au mardi 19 mars.

Organisatrice : Roselyne

L'ÉQUIPE D'ACCUEIL des NOUVEAUX ADHÉRENTS
EST HEUREUSE DE VOUS INVITER
À SON **APÉRO NOUVO**



SAMEDI 23 MARS à 11 h 30
RDV SALLE 110

BOISSONS OFFERTES PAR L'AVF
MERCİ AUX PARTICIPANTS D'APPORTER
UN GRIGNOTAGE SALÉ

Inscription **jusqu'au mercredi 20 mars** auprès de l'accueil
au 02 47 38 52 64 pendant les permanences des mardis et
vendredis de 15h à 17h et des mercredis de 9h30 à 11h30.



Lundi 25 mars 2024

Visite de « L'ATELIER D'OFFARD »

RDV à 13h45

21 avenue Maginot à Tours

Accès par le Tram : arrêt « La Tranchée »



Inscription à l'accueil lors des permanences jusqu'au 15 mars 17h

L'Atelier d'Offard perpétue le savoir-faire des papiers peints à la planche des grandes manufactures des 18^e et 19^e siècles. Dans un esprit de recherche et d'innovation, l'entreprise allie la maîtrise des techniques traditionnelles aux procédés et outils modernes. Elle retrouve et réinvente l'utilisation du papier dans le décor.

Nombre de participants : minimum 15 personnes, maximum 20 personnes.

Prix entre 9 et 12 euros selon le nombre de participants.

Règlement sur place (prévoir de la monnaie)

Durée de la visite 1h30

RENDEZ-VOUS SUR PLACE

Pour ceux et celles qui le souhaitent, nous pourrons ensuite aller boire un verre au CAFÉ DE L'UNIVERS
Place Jean Jaurès

Inscription à l'accueil, lors des permanences, jusqu'au vendredi 15 mars.

Responsables : Cathy et Marie-Claude

Jeudi 28 mars 2024



Visite de la ferme aquacole « PAYSAN BLEU »

RDV à 15h

103, route de Saint Genouph 37520 LA RICHE

Inscription à l'accueil jusqu'au vendredi 22 mars

En ce début de printemps, nous vous proposons de découvrir cette ferme aquacole qui produit, entre autres, les ressources suivantes :

- **La spiruline.** Cet aliment est riche en protéines, pauvre en calories, et offre un panel de minéraux, d'acides aminés, d'antioxydants, de vitamines.
- **La sève de bouleau.** Certifiée bio, 100% sève de printemps, elle apporte de nombreux minéraux, oligo-éléments et vitamines. On lui prête des propriétés drainantes et régénératrices et elle doit être consommées de préférence fraîche, à l'intersection entre le printemps et l'hiver.

Une présentation de la ferme et de ses produits sera suivie d'une dégustation d'un ou deux produits transformés (cookies, mini-crêpes).

Rendez-vous sur place à 15h

Coût : 5€ / personne (merci de prévoir la monnaie)

Nombre de participants : 20 (y compris les 2 organisatrices)

Inscription à l'accueil, lors des permanences, jusqu'au vendredi 22 mars.

Organisatrices : Catherine et Claudine