



Amis(es) d'Occitanie et d'autres horizons

Notre projet de rencontre en Occitanie se précise et je serai heureuse de vous souhaiter la bienvenue  
**le matin du 20 septembre :**

- A 9h45 devant l'accueil du Saut du Tarn pour débiter notre visite à 10h de ce site industriel, 2 impasse des aciéries, 81160 St Juéry.
- 12h15 Ce sera l'heure du repas dans le centre d'Albi pour lequel vous aurez le choix au niveau du plat principal entre magret et poisson du jour. Notre rendez-vous se fera devant l'accueil de l'Office du Tourisme proche de la célèbre cathédrale Ste Cécile, la plus grande en brique au monde. Notre guide nous y attendra.
- A 14h nous débiterons notre déambulation entre cette forteresse religieuse, le musée Toulouse Lautrec pour admirer quelques œuvres de ce turbulent enfant du pays. Nous poursuivrons par un aperçu insolite de la cité médiévale.
- En fin d'après-midi vers 17h, nous nous acheminerons vers Rodez où nous passerons la soirée et la nuit à l'hôtel du midi.

**Nouveau rendez-vous le matin du 21 septembre**, juste avec quelques pas :

- A 9h45 devant le musée Soulages, jardin du foirail, pour découvrir grâce à notre guide, les secrets des reflets du « noir lumière » ou « outrenoir ». L'utilisation de l'acrylique par ce peintre, graveur, contemporain de 102 ans, offre des possibilités de réflexion. Il a à son actif la réalisation des 104 vitraux de la célèbre abbatale de Conques, composés de cristaux de verre agglomérés. Ne manquez d'y faire un petit détour sur les chemins de St Jacques.
- Vers 12h nous déjeunerons dans la brasserie juste à proximité. C'est à son issue que nous nous quitterons pour nous permettre de profiter d'un large temps libre dans la ville.

Notre sortie coûtera 150 Euros/personne. Une avance de 30 Euros/P confirmera votre réservation.

Le co voiturage est possible. Vous pouvez me contacter pour une mise en relation au 06 80 42 24 22  
Vous trouverez ci-dessous le bulletin d'inscription avec l'option pour le choix du plat principal du 20 septembre.

Nom(s)

Prénom (s)

Option pour le plat principal du 20/09

Magret

Poisson du jour