

Vendredi 8 Août 2025

VINEZAC

à l'église 18H

LA FONTAINE

Homme à fables, homme à table...



Jean de La Fontaine par François de Troy

BACH HÄNDEL
TELEMANN VIVALDI...

ORFEO 2000

Barbara DEHEUL comédienne

Jean-Pierre MENUGE, flûte

Fernanda ROMILA (Bucarest), clavecin

Costumes Pernette CAMBRELING

Entrée du concert 15 € /Etudiants 10 €

Vente des billets sur place 30 mn avant le début du concert

La Fontaine au féminin

Il y a trois siècles, disparaissait notre grand faiseur de fables, Jean de La Fontaine. Trois recueils parus entre 1668 et 1694, nous laissent une truculente comédie où s'exprime un mélange raffiné de fantaisie poétique et de sagesse populaire. Dans plusieurs d'entre elles, La Fontaine brosse avec tendresse des portraits de femmes d'une grande acuité. Nous vous proposons de goûter au plaisir de sa délicieuse écriture dans une ambiance musicale. La flûte à bec et le clavecin feront écho à Perrette, la cigale, la fourmi, la couturière ou la jeune veuve dans un divertissement avant tout conçu pour le plaisir, celui du public, jeune ou moins jeune, et celui des musiciens/comédiens.

Humour et bonne humeur autorisés!

Musique et gastronomie

Manger pour ne pas être mangé, tel est le leitmotiv des fables de Jean de La Fontaine... (Hippolyte Romain, peintre, écrivain et conteur). Le restaurant l'Auberge des Trois Amis nous propose des mets du 17^e revisités avec talent et inventivité. De quoi satisfaire tout à la fois notre plaisir de la table et notre besoin de sociabilité.

MENU*

Cocktail : L'IVROGNE ET SA FEMME

Limonade de betterave maison, eau de vie de framboise de Sanilhac, purée de framboise
Amuse bouche : blé ancien et fromage d'antan

Entrée : LE RENARD ET LA CIGOGNE

Soupe de tomate variété ancienne et fanes de radis.
Sorbet radis, crème raifort et tuile de petit épeautre, framboise

Plat : LE PETIT POISSON ET LE PÊCHEUR

Tourte végétale de truite, choux fermenté, hollandaise de thym

Fromage : LE RENARD ET LE CORBEAU

Vache Le Goudoulet

Dessert : LE SAVETIER ET LE FINANCIER

Financier amande, pêche rôtie, glace laurier

Vin trois couleurs (rouge, rosé ou blanc, deux verres) Mas de Bagnols à Vinezac

* La réservation est obligatoire et possible jusqu'au lundi 4 août inclus : 06 88 27 31 73. 40€/personne