

La LETTRE de JANVIER 2020

Le Mot du Président

Bonjour à tous

Très bonne année 2020,
c'est traditionnel et c'est
profondément sincère.

Cette année doit-être une année de
découvertes,
par les sorties, rencontres et voyages
que nous ferons ensemble;
par les échanges et les liens d'amitié
que nous consoliderons et nouerons;
par le dynamisme que nous
dégagerons et la solidarité que nous
entretiendrons.

Que l'année, avec le CLUB DES
SENIORS, vous soit propice ainsi
qu'à votre entourage.

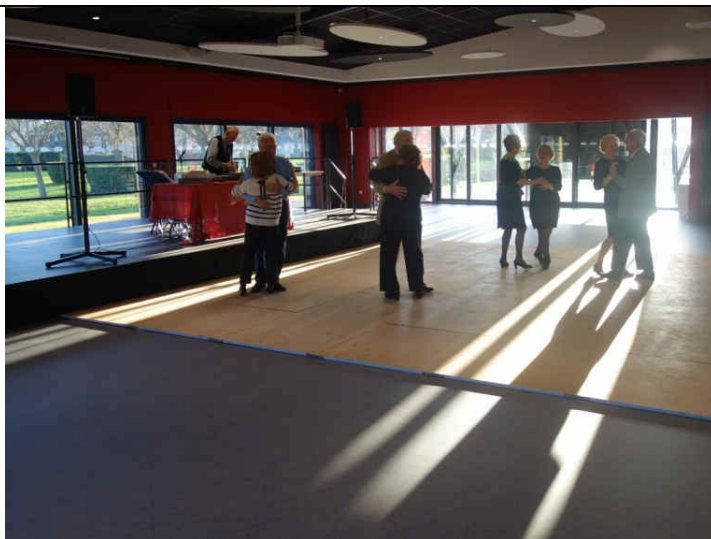
Enfin que la santé soit là, ou qu'elle
revienne au plus vite pour ceux qui
souffrent aujourd'hui.

Très amicalement

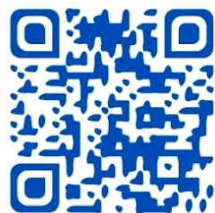
Le Président, Michel DUHAMEL



NOTA Reste des places à
Journée Batellerie (jeudi 8 mai) et
Concert Seine musicale (dim 14 juin)



→ **Jeudi 16 janvier**, repas, galette et, animée par
Pierre, la danse sur un splendide parquet



[https://seniors-
de-
saclay.jimdo.com](https://seniors-de-saclay.jimdo.com)

Adapté à la lecture
avec un smartphone.
Tenu à jour, vous y
trouverez tout ce
que vous cherchez
(News, Repas,
Agenda, Bulletins
d'inscr aux Sorties
et Voyages, etc.)
et même ce à quoi
vous ne pensez
même pas ■ GG

Activités réalisées

16 JAN : Repas mensuel → PHOTO

20 JAN : Le Grand Palais → PHOTOS

QUIZ : Dans le tableau de Lautrec, trouver... Lautrec (grand peintre mais petite taille). Également, dans la fresque de Michel-Ange, quel est le personnage à gauche ? (N'hésitez pas à grossir le PDF)

Nos Lettres sont archivées en : <https://seniors-de-saclay.jimdofree.com/accueil/lettres-mensuelles/>

Découvrez notre activité œnologie.

Daniel KUCZEK, dorénavant parisien, nous fait l'amitié de continuer l'œnologie. La prochaine séance sera

« Vins d'Arménie », lundi 10 février à 10h15.

Je me fais son avocat pour vous dire combien cette activité de notre Club est intellectuelle, culturelle et participative.

Note historique. Le premier vin de l'humanité semblerait avoir été confectionné à Areni, dans la région montagneuse de Vayots Dzor, près d'Erevan, capitale de l'Arménie.

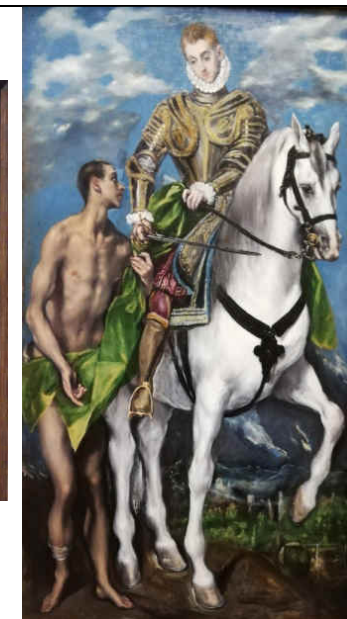
Dans une grotte, trois chambres contenant des jarres remplies de pépins de raisins, datant de 6 100 ans. (Le vin a donc été inventé 800 ans avant l'écriture...). Une campagne de fouilles en 2010 a mis au jour un fouloir, une cuve de fermentation, des sarments de vigne desséchés.

Selon la Bible, (et aussi le Coran, sourate 11) c'est sur le Mont Ararat (actuelle Turquie), non loin d'Areni, que Noé aurait échoué son arche après le Déluge.

→ **Lundi 20 janvier**, au Grd Palais
Deux expos, malgré les grèves !



H. de Toulouse-Lautrec
«Au Moulin Rouge » 1892-1895
The Art Institute of Chicago



Le Greco «Saint Martin et le mendiant » 1597-1599
Washington, National Gallery of Art

Activités futures

cf. **CALENDRIER des INSCRIPTIONS**
<https://seniors-de-saclay.jimdo.com/>

Il y aurait alors planté une vigne, au pied du mont (il avait pensé à emmener des cepes dans sa péniche).
Et on n'a hélas retenu que son manque de modération !



Michel-Ange, Chapelle Sixtine

Noé aurait vécu ...950 ans, parole de Bible. Comme l'Inquisition n'est plus en activité, on peut se permettre de lever les sourcils sans craindre d'augmenter son empreinte carbone.

Mais, et si c'était vrai ... en partie ?

Dans le faux, toujours un peu de vrai. Ainsi, cette longévité, effectivement exagérée, était

certainement due, on le sait maintenant, à un certain polyphénol de la classe des stilbènes, présent dans le vin, le resvératol. Également, l'absence totale de pollution lors de ce second début de l'humanité y est pour quelque chose.

Et si nos séances d'œnologie, régime spécial, nous assurait une très longue retraite? Ceux qui n'y viennent pas savent maintenant ce qu'ils perdent...

Informations pratiques.

Nous perfectionnons nos connaissances sur une variété de 6 bouteilles, entre lesquelles nous intercalons un grignotage de fromages et de charcuteries, et un peu d'eau.

Une fois par mois, à l'Espace Jeanne Moreau. L'étude dure un peu moins de 2 heures. Participation 10 € en général, à régler sur place. Prévenir Daniel de votre présence, de préférence par mail, à

daniel.kuczek@wanadoo.fr