AFST Les Seniors du Tourisme

Janvier 2025

Notre traditionnelle Galette des Rois
Lundi 13 janvier

Un grand merci à notre ami et adhérent Christian de Langsdorff et son épouse pour leur accueil dans **l'hôtel particulier de la Famille Kergorlay-Langsdorff**. Plus de 100 personnes avaient répondu favorablement à notre invitation ce lundi 13 janvier.
Muntaz Teker et Emmanuel Toromanof, respectivement Président et Secrétaire général de l'APST ainsi que Lionel Rabiet, Président des EdV Ile de France mais aussi Président de Voyages d'Exception, un de nos plus fidèles sponsors, nous ont fait l'honneur de leur présence, preuve de notre reconnaissance par les instances du tourisme.
Le dynamisme de l'association et les nombreux projets ont été évoqués. Nous comptons 915 adhérents et 100 nouvelles personnes nous ont rejoint en 2024.
Nos 8èmes Rencontres en novembre prochain affichent déjà complet ; les engagements auprès des jeunes générations ont été mises en avant (tutorat et interventions dans les écoles) ; les nouveaux adhérents ont été conviés à nous rejoindre dans ces activités.
Enfin, les gagnants du concours photo du voyage à Venise ont été mis à l'honneur. Les moments de joie et les échanges ont rythmés le reste de la soirée.
Tous se sont promis de se retrouver dans la multitude d'activités, de services et de voyages concoctés par une formidable équipe d'administrateurs entièrement dédiée au succès de notre association.
Réda Sahnoun

Randonnée : la Coulée verte parisienne
Jeudi 16 janvier

Pour notre 25e randonnée du jeudi 16 janvier 2025 nous avons choisi de suivre la **Coulée verte** dite **de René Dumont,** éminent écologiste des années 70, candidat aux présidentielles de 1974 et à l'origine de la prise de conscience écologiste. D'ailleurs, la fameuse "Highline" de New-York créée en 2009, s'est inspirée de cette coulée verte parisienne née en 1993.
Pour faire bonne mesure, nous avons commencé par le canal St Martin après un café au bien nommé "**The Place To...**" à côté de la Gare St Lazare.
Pour rejoindre le canal St Martin, nous traversons le **Jardin Villemin - Mahsa Jîna Amini** (hommage aux femmes iraniennes), puis nous traversons le canal pour saluer le fameux **Hôtel du Nord** et un arrêt pour la photo traditionnelle sur la Passerelle **Arletty.** ("est-ce que j'ai une gueule d'atmosphère ?").
Nous longeons ensuite le canal, nous étonnons de voir une péniche de belle taille se positionner dans l'écluse avant de naviguer sous nos pieds.
Nous traversons de nombreux petits squares qui se suivent jusqu'au **Bataclan** (minute de silence) et apprécions plus tard les senteurs et les couleurs du **marché Bastille.**
Nous arrivons à **l'Opéra Bastille** que nous contournons avant de grimper sur **la coulée verte**.
Café traditionnel avec cookies, madeleines et pâtes de fruit maison (merci Chantal).
Après ce long chemin serpentant entre les arbres un peu déplumés (saison oblige), franchissant tonnelles et passerelles, nous arrivons au tunnel sous les rues de **Reuilly** et **Picpus**. Mais le tunnel est fermé pour causes de travaux. Qu'à cela ne tienne, nous contournons l'obstacle pour nous retrouver dans les temps, au restaurant le **Swann.**
Après ce repas bien apprécié, certains d'entre nous iront visiter le **musée de l'Histoire de l'immigration** à la Porte Dorée avec ses superbes façades et ses fresques, et (re)découvrir toutes les vagues d'immigration qui ont façonné la France.
Nous n'avons plus qu'à nous retrouver le jeudi 13 mars pour la découverte de **Pontoise** et de son musée **Pissarro**.
Sylvie Rouzaud et Jean-Paul Laronde

Musée Bourdelle « Corps à corps Bourdelle-Rodin »
Mardi 21 janvier

Cette exposition riches en œuvres (96 sculptures , 36 dessins...), mettait face à face deux géants de la sculpture : **Auguste Rodin** (1840-1947) et **Antoine Bourdelle** (1861-1929)
Antoine Bourdelle a travaillé comme "praticien" de Rodin, c'est à dire celui qui réalisait (sculptait) les œuvres finales.
En fait Rodin n'était pas sculpteur, il réalisait des modèles en terre et Bourdelle était chargé de les sculpter.
Bourdelle a travaillé ainsi pendant 15 ans chez Rodin.
Ils étaient amis proches mais devinrent concurrents quand Bourdelle choisit son indépendance.
Rodin reconnaissant cet esprit d'indépendance, l'a même pressenti comme "**éclaireur de l'avenir**"
Notre conférencier a su nous tenir en haleine pendant plus de deux heures.
Une superbe matinée d'art, de passion et de complicité créatrice.
Sylvie Rouzaud

Saveurs du Monde : restaurant Indo-pakistanais
Jeudi 23 janvier

Nous aurions dû être 45 pour ce rendez-vous Saveurs du Monde au restaurant Indo-Pakistanais ''New Jawad'' dans le 16ème arrondissement de Paris ! Un record d'inscriptions !
Hélas, c'était sans compter sur la grippe qui s'est invitée et a obligé six d'entre nos adhérents de renoncer à ce déjeuner amical.
Le menu a été apprécié de nos convives et surtout la convivialité qui se dégage de ses rendez-vous Saveurs du Monde a créé des liens d'amitié entre les adhérents assidus qui apprécient de s'y retrouver, les nouveaux adhérents et ceux qui participent pour la première fois.
Le prochain rendez-vous aura lieu en Chine le jeudi 27 février, au restaurant Au Palais du Bonheur toujours dans le 16è arrdt, sélectionné avec soin parmi quelques bonnes adresses parisiennes.
Rémy Arca

2ème séance d'œnologie : accords Mets & Vins
Lundi 27 janvier

14 adhérents (parité assurée : 7 adhérentes pour 7 adhérents) sont venus acquérir ou parfaire les bases du bon accord entre un met et un vin. Le but ? Eviter les fausses notes lors de nos dîners de famille ou entre amis.
Les principes fondamentaux : l'ordre des vins qui repose essentiellement sur le taux d'acidité, une qualité croissante (le vin que l'on boit ne doit jamais faire regretter le précédent !), le choix des vins selon les mets en fonction de l'interaction des saveurs : accorder les fromages et desserts, les poissons et les volailles, les viandes blanches, les viandes rouges, les plats végétariens…
Quelques repères : trouver le vin pour le plat ou trouver le plat pour le vin…et pourquoi pas définir un seul vin pour tout le repas ?
Tous ces principes furent étudiés en passant de la théorie à la pratique.
Pour la pratique, trois références : un sancerre blanc AOP, un Moulin à vent AOP et enfin un Banyuls catalan qui fit l'unanimité et une feuille de dégustation à annoter !
Ces dégustations furent accompagnées d'une assiette composée de San Daniele, salami, crottin de brebis et quelques palets de chocolat noir.
La séance s'est terminée dans un restaurant ruellois à la hauteur de l'activité !
Un grand merci à nos quatre animateurs dont notre ami et adhérent Didier Choppin du Club d'œnologie de Rueil Malmaison.
Jacqueline Dalmaz