

SAINT-CYPRIEN

SOLIDARITÉ. À l'occasion de la journée nationale de la vue avec le Lions-club.

Bientôt un repas à l'aveugle



Thibaut Lormand, Stéphane Pouré et Julien Boy.

Les réservations sont ouvertes

Pour garantir la qualité de la prestation proposée, le nombre de convives est limité à 120 personnes. Inscriptions obligatoires (avec paiement par chèque au moment de la réservation). Le prix par personne est de 40 € (apéritif, repas et vins compris). Réservations et renseignements au 07 69 21 15 07, par courriel à

lions-saintcypriencatalane@myassoc.org ou sur le site internet lions-saintcypriencatalane.myassoc.org/ L'intégralité des bénéfices récoltés lors de cette soirée seront distribués à des associations œuvrant en faveur des personnes malvoyantes et non voyantes.

Dans le cadre de la journée nationale de la vue, le Lions club Saint-Cyprien catalane organise un dîner gastronomique dans le noir, le **lundi 5 novembre** à 19 h 30 au Mas d'Huston, au golf de Saint-Cyprien. En partenariat avec le Mas d'Huston et le château de l'Ou, plongé(e) dans le noir et/ou disposant d'un dispositif d'occultation totale, un apéritif et un repas à l'aveugle sont proposés pour se rendre compte et comprendre ce handicap.

Initiée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en 1998, la journée mondiale de la vue a pour but de sensibiliser l'opinion publique sur les problèmes liés à la cécité et à la déficience visuelle. Elle se tient tous les ans, le deuxième jeudi du mois d'octobre.

Comment est venue l'idée d'organiser un dîner gastronomique dans le noir ? « Plus de 9 français sur 10 sont conscients que l'on dispose d'un capital visuel à protéger, mais les connaissances précises en la matière sont globalement faibles. Nous n'apprenons pas assez l'univers dans lequel vit un non-voyant

et des efforts qu'il doit constamment fournir pour adapter, au quotidien, son mode de vie à cet environnement conçu pour les "bien-voyants", explique Stéphane Pouré, président du Lions club Saint-Cyprien catalane. Deux membres Lions de notre club ont vécu cette expérience unique dans des restaurants à Paris et à Barcelone, où le restaurant est plongé dans le noir le plus total et le service assuré par des non-voyants. Nous avons rencontré Thibaut Lormand, directeur du groupe Roussi'hôtel et le chef du Mas d'Huston Julien Boy, partenaires historiques de notre club services, à qui nous avons proposé cette idée. Fidèles à leurs habitudes, ils ont répondu immédiatement favorablement pour une telle cause. »

Au menu, apéritif surprise avec des ateliers sensoriels, gustatifs et olfactifs dans la pénombre et/ou le noir, suivis d'un questionnaire ludique. Repas surprise dans le noir, avec vins, suivi d'un questionnaire ludique. Ce repas est ouvert à tous, bien-voyants, malvoyants ou non-voyants. Bon appétit !