

Un mardi soir par mois, l'association



MILLE-FEUILLES

et le restaurant **LES FOUS DE L'ÎLE** vous proposent
de rencontrer des auteurs et leurs livres

(soirées conçues et animées par **Frédéric FREDJ**
depuis leur création en 1998 au restaurant **LA CANAILLE**)

PROGRAMME DU PREMIER TRIMESTRE 2008 :

Mardi 12 février : **LES INSULAIRES**, avec

Silvia BARON SUPERVIELLE, écrivain d'origine argentine, pour :

L'Alphabet du feu - Petites études sur la langue, essai, Gallimard / "Arcades", 2006,

Delphine MINOUI, journaliste au *Figaro* et à *France Info*, prix Albert-Londres 2006, pour :

Les Pintades à Téhéran - Chroniques de la vie des Iraniennes, Jacob-Duvernet, 2007,

Jean RISTAT, poète, pour :

Artémis chasse à courre le sanglier, le cerf et le loup, poésie, Gallimard, 2007,

Frédéric VITOUX, de l'Académie française, écrivain et critique au *Nouvel Observateur*, pour :

Clarisse, portrait et souvenirs, Fayard, 2008, et *Dictionnaire amoureux des chats*, Plon, 2008,

et **Catherine DOMAIN**, libraire en l'Île Saint-Louis depuis trente-sept ans.

Gens de lettres et de l'Île Saint-Louis pour "la première" des MILLE-FEUILLES en l'Île !

Mardi 25 mars : **ROUGE ET NOIRE (2)**, avec

Christian PHÉLINE, haut fonctionnaire, auteur de la présentation et des notes de :

Les Cahiers noirs - Journal 1905-1922, de **Marcel SEMBAT**, document, Viviane Hamy, 2007,

Pierre SKIRA, peintre pastelliste et écrivain, pour :

La Vie enfuie, premier roman, Viviane Hamy, 2008,

Claire WOLNIEWICZ, écrivain et journaliste indépendante, pour :

Le Temps d'une chute, second roman, Viviane Hamy, 2008,

et, sous réserve, **François VALLEJO**, enseignant et écrivain, pour :

Ouest, sixième roman, Viviane Hamy, prix du Livre Inter 2007,

ainsi que **Viviane HAMY**, qui a fondé et dirige depuis 1990 la maison qui porte son nom.

Second Mille-Feuilles consacré à l'actualité et aux choix des Éditions Viviane Hamy.

Ces rencontres commenceront par une présentation et un échange à 19h30 précises, puis, dans un second temps, se poursuivront autour d'un plat traditionnel et d'un millefeuille "maison", le tout, indissociable, pour le prix de 21 € (hors boissons).

Réservation indispensable (voir au verso)

