

BULLETIN

Novembre 2026



Programme des activités

Jeudi 5 novembre : réunion mensuelle de l'UFTM à 17h00, Calle Dr Catalayud 45, à Moraira.

Mardi 10 novembre : randonnée modérée au Moro Blau / 8km / 350m de dénivelé / 4h, préparée et guidée par Henri-Claude. Déjeuner au Can Pinet à Taberna.

Vendredi 13 novembre : excursion à Alcoy, visite de l'oliveraie Masia El Altet avec dégustation et promenade dans le quartier moderniste de la ville.

Mardi 24 novembre : randonnée modérée « surprise » préparée et guidée par Bernard B.

Vendredi 27 novembre : restaurant du mois La Cumbre à Benitatchell.

Vendredi 4 décembre : Balade à Calpe (bord de mer) organisée par Édouard ou Michel F.

Vendredi 11 décembre : Sur la route du turrón et du jouet. Plaisirs d'hiver pour cette excursion de décembre dans l'arrière-pays d'Alicante.

Rappel : horaire d'hiver pour le padel - le lundi à 16h00 au Padel Center de Benissa, Costera del Povil et pour la pétanque - le mercredi à 15h00 au Parc El Senillar à Moraira.

Restaurant du mois de novembre

La Cumbre, Benitatchell | vendredi 27 novembre à 13h30
organisé par Andrea et Thierry BdR.

Une bonne adresse pour profiter d'une cuisine méditerranéenne créative dans un cadre privilégié, avec vue sur mer.

Coupe de cava, pain et aioli, menu 3 services, boissons et café : 40€.
Service compris.



Message du comité

Chers amis,

Quel plaisir de vous retrouver si nombreux à notre réunion mensuelle ! Une belle preuve que la rentrée est bel et bien lancée et que nos activités ont repris leur rythme de croisière.

Tout se passe comme sur des roulettes : le padel affiche complet ou presque, les sorties vélo font le bonheur de nos pros enragés, et les randonnées, à peine reprises font le plein. Le nombre de participants doit désormais être limité, pour des raisons de sécurité. Afin de donner à chacun les mêmes chances de participer, nous avons donc décidé de reporter la date d'ouverture des inscriptions à une date indiquée dans l'invitation, une formule que nous venons de tester avec succès pour les excursions.

Notre réunion a aussi été l'occasion de trinquer joyeusement et de savourer les cakes et autres délices généreusement apportés par certaines de nos membres, une tradition désormais bien ancrée. Le tout dans une ambiance conviviale, ponctuée d'échanges enthousiastes autour des activités à venir : de belles escapades sportives à la découverte des joyaux de notre littoral et de superbes sites de montagne, sans oublier, bien sûr, l'excursion de deux jours à Cuenca, préparée de longue date, devenue réalité peu après ! Ce voyage rondement mené a ravi les participants. Une seconde édition est d'ores et déjà sur les rails pour le début du printemps prochain.

Mais d'ici là, d'autres escapades nous attendent ! Ce mois-ci, nous vous proposons de (re)découvrir la Masia El Altet, avant de vous emmener, en décembre, sur la route du *turrón*, incontournable gourmandise des fêtes de fin d'année espagnoles, avec quelques surprises en prime.

Car c'est bien là toute notre ambition : vous surprendre, vous enchanter et vous faire apprécier les richesses du patrimoine de notre belle région.

Avec notre amitié,

Henri-Claude, Marie-Claire, Michel et Jean-Marc.

Bienvenue aux nouveaux membres

Nathalie CLINET et Bernard REMY, parrainés par Jeanine Ghilain
Delphine et Thierry MORIZOT, parrainés par Catherine Lebrun

Anniversaires de novembre

LANNOY-YOUNES Yasmin	03	BRUNELLO Béatrice	21
BURGNARD Sylvie	05	LESCEUX Françoise	22
ADAMCZEWSKI Hervé	08	VANDEKERKHOVE Claudine	22
RAMPELBERGH Marc	11	PRISSE Edouard	23
HORNE Michel	12	JORIS Maurice	25
PLETINCKX - VANBATEL Muriel	14	REGNIERS Marie-Claire	25
SMETS - VAN SCHOOR Monique	15	BONNET Véronique	26
BOTHY Bernard	17	GOFFAUX - TACQ Françoise	27
PAUL Ludwig	17	GAUCHET Philippe	29
JORIS - BOUHY Françoise	20	FARCOT Michel	30
BERLIVET Daniel	21		



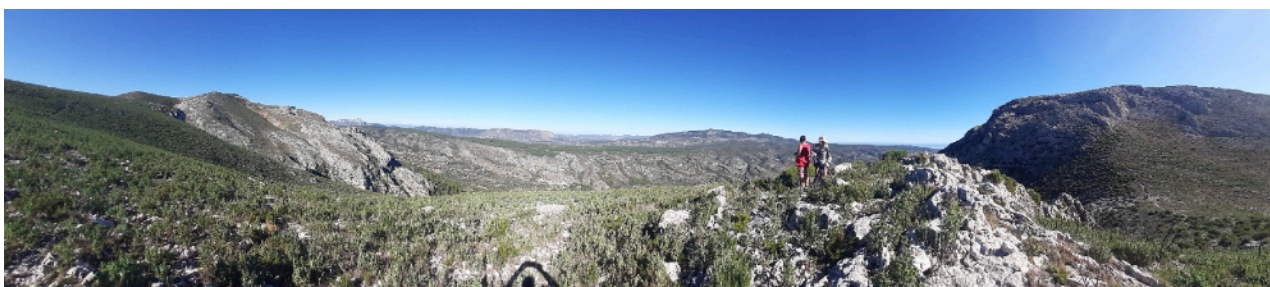
Restaurant du mois d'octobre

À lire les nombreux commentaires parmi les 22 participants, le déjeuner du 25 octobre a fait l'unanimité : de bons amis, une ambiance chaleureuse, une excellente table et un très joli cadre. Merci à tous pour votre bonne humeur et votre convivialité. Comme vous le dites si bien, tout était réuni pour un repas réussi : le plaisir de se retrouver, la bonne chère et une organisation au top ! La barre est haute pour la prochaine fois !



Randonnées et balades

Randonnée à la Peña Foradà, mardi 27 octobre



Ce mardi matin, une météo quasi estivale attendait nos courageux randonneurs pour un périple classé « modéré » - mais exigeant - qui devait les amener à la découverte du site exceptionnel de Peña Forada.

Notre itinéraire de plus de 9 km, avec un dénivelé positif de 365 mètres, nécessitait toutefois une bonne condition physique. C'est donc un groupe de 14 marcheurs, encadré par Didier D., Philippe et Isabelle K., qui s'est élancé à l'assaut des pentes pour atteindre le premier col avec, pour les volontaires, un effort supplémentaire afin de bien admirer les ruines du château du chef maure Al-Azraq (XIII^{ème} siècle). La montée, assez soutenue par endroits, nous a permis de découvrir aussi les paysages caractéristiques de l'arrière-pays valencien.

L'effort a été largement récompensé à l'arrivée devant la Peña Foradà, à 737 m d'altitude, remarquable monument naturel sculpté par l'érosion. Son nom signifie « pierre percée » en valencien et son ouverture spectaculaire offre une fenêtre sur les montagnes et les vallées environnantes. Le site est également célèbre pour son alignement solaire qui se produit deux fois par an, autour du 9 mars et du 4 octobre : les rayons traversent alors le rocher pour éclairer l'ancien couvent franciscain de Benitaia, construit intentionnellement à cet endroit extrêmement précis de la vallée, en 1611.



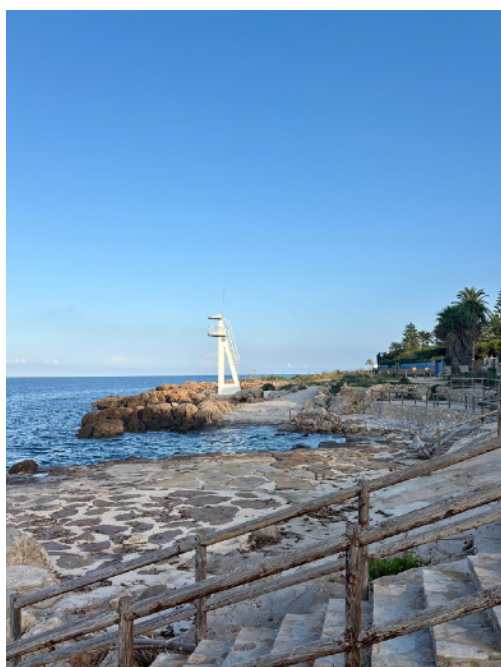


À certains moments, en montée comme en descente, le sentier traversait des zones rocailleuses, avec des blocs rocheux qui rendaient la progression plus délicate. Ces passages obligeaient de bien choisir ses appuis et de rester attentif au terrain, ajoutant une petite touche d'aventure à notre randonnée.

Après un petit pique-nique sympa sur place, nous avons attaqué une longue descente piègeuse pour rejoindre le village d'Alcalà (véritable village fantôme) et nous retrouver devant un rafraîchissement bienvenu sur la route du retour vers Moraira.



Balade en bord de mer à Denia, vendredi 30 octobre



Dédiée tout particulièrement à ceux que les randonnées effraient, la balade « Au bord de l'eau », organisée par Édouard, avait de quoi rassurer les moins sportifs. Pas le moindre dénivelé, pas de chemins caillouteux... Bref, une promenade sans piège !

Dès les premiers pas, le ton était donné : ici, on prend son temps, on marche tranquillement et surtout, on papote ! Car l'objectif était avant tout de socialiser tout en bougeant, sans se mettre dans le rouge.

Et le succès était au rendez-vous puisque 18 participants (Sabine et Francis G, Yasmin et Harold, Nicole et Michel G, Lydie, Andrée et Jean R, Philippe N, Martine C, Guy R, Françoise et Maurice J, Dany et Alain L et bien entendu Béatrice et Édouard) avaient répondu présent !

Le parcours, linéaire, avait toutefois une petite particularité, à savoir 2,2 km pour se mettre en appétit avant de rejoindre le restaurant, puis encore 2,2 km en guise de digestif. Une formule finalement bien pensée : l'effort avant, le réconfort au milieu... et une petite remise en jambes pour terminer !

Quant au déjeuner à L'Eriçó de Trampolí, il a vraiment fait l'unanimité. De quoi confirmer que cette petite balade avait décidément tout pour plaire



Excursions et visites

Au cœur des vignobles à Teulada, vendredi 9 septembre



En ce jour de fête de la Communauté Valencienne, vingt-cinq participants ont profité d'une magnifique matinée automnale, mêlant une agréable promenade dans la campagne environnante, sous la houlette de Marie-Odile, et la découverte du vignoble Montesanco.

À notre arrivée, Maria, la propriétaire, nous accueille avec une coupe de cava et nous fait partager, dans un français impeccable, sa passion pour les vins de qualité. Avec son mari, elle s'est engagée dans une belle aventure : redonner vie à deux propriétés viticoles historiques, à Teulada et à Requena, superbement restaurées, témoignant aujourd'hui de la volonté de Montesanco de préserver un patrimoine agricole et culturel précieux. À Teulada, le domaine Abiar Alta s'étend sur 11 hectares consacrés aux vignes de Moscatel, Garnacha Blanca et Giró. Son environnement privilégié, ses sols, son exposition dotée d'une ventilation naturelle contribuent à préserver la santé des plants. Montesanco y pratique une viticulture biologique inspirée des principes de la biodynamie. La visite nous conduit près des parcelles, puis dans les espaces de vinification et d'élevage. María commente aussi l'histoire des *pasas*, ces raisins de Moscatel séchés traditionnellement dans les *riuraus*. Cette production a longtemps constitué une source essentielle de richesse pour la région.

La matinée s'achève dans une grande salle lumineuse et sereine, autour d'une dégustation de vins du domaine de Requena : un blanc, un rosé, ainsi que deux rouges, dont un remarquable Bobal provenant de vignes centenaires. Riche en découvertes, en échanges et en belles saveurs, ce moment a ravi l'ensemble des amis présents.



Cuenca, entre vieilles pierres et paysages enchantés, 13 et 14 octobre



Il paraît qu'il n'y a pas de meilleure saison pour découvrir Cuenca et ses environs ! Les touristes sont repartis, l'automne commence à colorer les paysages et le soleil est toujours là. C'est donc ce mardi 13 octobre que nos 31 participants prennent la route pour l'excursion à Cuenca, préparée de longue date !

À l'arrivée, check-in à l'Hospedería del Seminario. Nous découvrons notre hôtel, en plein cœur de la vieille ville, aussi beau à l'intérieur qu'à l'extérieur, et quel style ! Le temps d'une première photo de groupe, presque au complet, sur la Plaza Mayor, nous flânonnons dans les ruelles du *casco antiguo*, avant un déjeuner rapide.

Puis, changement de décor : direction la Cité enchantée, à une trentaine de kilomètres de Cuenca. Ici, ni fées ni elfes, mais des merveilles géologiques vieilles de quelque 90 millions d'années ! Un décor fantastique où l'imagination reprend ses droits. Une mer de pierre, un champignon géant, un ours monumental... À chacun d'imaginer ! Au milieu de ces géants de pierre et des gorges profondes, on se sent vite tout petit.



Au terme de cette balade, parfois sportive, il est temps de reprendre la route. Nous empruntons une magnifique route en lacets qui nous ramène vers Cuenca, avec une dernière découverte du site dans la lumière dorée du soir. Un grand merci à Cristóbal pour ce superbe itinéraire ! De retour à l'hôtel, place à l'installation dans les chambres, puis au dîner. Mais la journée n'est pas terminée pour tous ! Une douzaine de courageux repartent pour une promenade digestive, histoire de savourer *Cuenca by night*. Une belle façon de terminer cette journée !



Ce mercredi matin, à nous Cuenca ! Nous sommes fin prêts pour découvrir cette étonnante cité, chargée d'histoire, d'architecture de guingois et d'art contemporain. Pour nous guider, Lola, notre guide francophone pour toute la matinée, nous apprend que les maisons serrées les unes contre les autres s'expliquent par le site escarpé choisi par les Berbères au VIII^e siècle pour y bâtir leur ville. Le résultat a un charme fou... à condition d'aimer les escaliers !





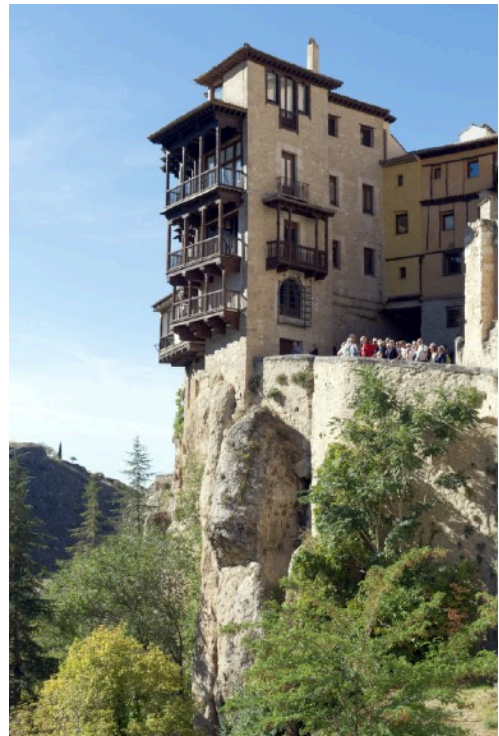
Autre emblème incontournable : les *casas colgadas*, ces célèbres maisons suspendues au-dessus du vide. L'une d'elles abrite le *Museo de Arte Abstracto Español*. Magnifiquement restauré, le musée expose les œuvres de grands noms de l'art espagnol, comme Zóbel, Sempere, Tàpies, Torner ou Chillida.

Non loin de là, le pont de San Pablo, reconstruit en métal au début du XXe siècle après l'effondrement de son prédécesseur du XVIe, offre un point de vue spectaculaire.

Après une petite pause-café, nous nous retrouvons, presque tous, au pied des marches de la cathédrale, fruit d'une reconstruction entreprise au début du XXe siècle et restée inachevée. À l'intérieur, c'est un véritable labyrinthe de nefs, d'absides, de chapelles, de sacristies et de salles remarquables.

Il est ensuite temps de remonter vers les hauteurs de Cuenca, en empruntant de jolies ruelles bordées de maisons et de jardins chargés d'histoire. Notre dernière visite nous conduit à la Fondation Antonio Pérez, centre d'art contemporain installé dans un ancien couvent de carmélites. Un musée plein de surprises, avec ses innombrables recoins !

Pour terminer cette journée bien remplie, nous redescendons vers le río Júcar qui nous accueille dans un cadre paisible et ombragé, tandis que le restaurant Recreo Peral nous promet un délicieux repas aux saveurs locales. Cuenca nous aura fait marcher, grimper, descendre et lever les yeux... mais surtout, cette cité décidément pas comme les autres nous aura offert mille raisons de nous émerveiller.



Découverte de l'Espagne

Artisanat en Communauté valencienne

Découvrir la Communauté valencienne, c'est bien sûr parcourir ses paysages méditerranéens, ses villages et ses villes, mais c'est aussi entrer dans un univers plus discret : celui des ateliers où la terre, le bois et les fibres végétales deviennent des objets contemporains. Dans cette région d'Espagne, l'artisanat n'est pas figé dans la tradition. Les gestes transmis de génération en génération dialoguent aujourd'hui avec le design, l'architecture intérieure, l'écoconception et la recherche sur les matériaux. Des céramistes expérimentent de nouvelles terres et de nouvelles cuissons, des tourneurs transforment le bois en mobilier ou en luminaires, les fibres naturelles retrouvent une place dans la création durable et les textiles. Aujourd'hui, de jeunes créateurs et des ateliers indépendants s'emparent de cet héritage pour imaginer une approche plus contemporaine.



1

La céramique : de l'héritage de Manises à la création contemporaine

La céramique est l'un des grands emblèmes de la culture valencienne. Elle doit son développement à la richesse des terres argileuses de la région, mais aussi à plusieurs siècles d'influences méditerranéennes et hispano-musulmanes. À quelques kilomètres de Valence, Manises est depuis le Moyen Âge l'un des grands centres européens de la céramique. La ville connaît son âge d'or à partir du XIV^e siècle, notamment grâce à deux techniques qui feront sa renommée : les décors au bleu de cobalt et les célèbres reflets métalliques, dont l'éclat doré séduit alors les cours européennes.

Mais Manises ne se contente pas de préserver son héritage céramique. La ville accueille également des créateurs qui utilisent la terre comme un matériau d'expérimentation. Arturo Mora réinterprète ainsi le célèbre reflet métallique tandis que Francisco Más Maribel Martínez (photo 1) explore la céramique contemporaine à travers la sculpture.

À Agost, autre haut lieu de la poterie valencienne, le travail de Roque Martínez (photo 2) illustre particulièrement bien cette évolution. Issu d'une famille de potiers, il connaît les formes traditionnelles de la région. Plutôt que de reproduire ces objets à l'identique, il s'en inspire pour développer une écriture personnelle. Son travail privilégie les silhouettes épurées et les recherches autour des émaux. La matière devient presque sculpturale : cols très fins, volumes sobres et surfaces travaillées.

Dans la Marina Alta, à Jesús Pobre, une autre approche de la création céramique se développe avec La Fabriqueta, créée par le studio de design Magari Things (photo 3). L'espace fonctionne comme un lieu de production, d'apprentissage et d'échange. Céramistes, designers et amateurs peuvent y travailler la terre et expérimenter les formes. Cette dimension collective est particulièrement intéressante : l'artisanat contemporain ne repose plus nécessairement sur l'atelier isolé d'un maître artisan. Il peut également prendre la forme d'un laboratoire partagé, où se rencontrent savoir-faire, design et nouvelles pratiques.



2



3

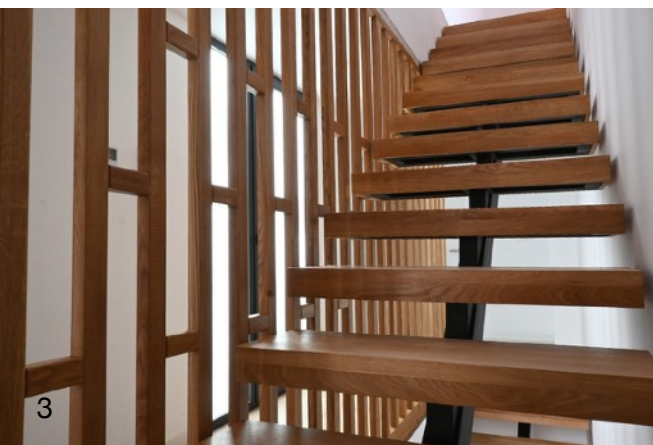
Le bois raconte une autre facette du territoire valencien

Dans les zones intérieures et montagneuses, son exploitation a longtemps accompagné la construction, l'ameublement et les objets de la vie quotidienne. Ces productions associaient souvent le travail du bois à celui des fibres végétales : en sparte, en jonc ou en d'autres fibres tressées dans une combinaison de matériaux qui constitue aujourd'hui encore une source d'inspiration pour le design contemporain.



À Alcàsser, l'atelier familial Tornería Alcàsser perpétue la tradition. Mais la pratique contemporaine dépasse la simple reproduction de modèles anciens (photo 1). Le travail sur commande permet d'adapter les formes aux projets d'architectes, de designers et d'éditeurs, avec une attention particulière portée aux finitions manuelles. Les artisans et designers s'intéressent désormais à la matière pour créer des pièces adaptées aux modes de vie actuels. À Valence, BAM Furniture Design (photo 2) en offre un exemple particulièrement parlant. Cet atelier émergent associe design contemporain et ébénisterie artisanale pour créer du mobilier en bois massif, fabriqué sur mesure.

Eina Creativa (photo 3) travaille également sur des pièces personnalisées en sélectionnant des bois nobles et en utilisant des finitions artisanales. Leur démarche repose sur un dialogue avec le client et la réalisation de pièces adaptées à un espace précis. À Rafelbunyol, l'atelier Atipiko Proyectos (photo 4) revendique lui aussi une production locale et artisanale de mobilier en bois et une approche contemporaine. Cette évolution transforme profondément le statut du bois. Autrefois principalement destiné aux objets utilitaires et au mobilier domestique, il devient aujourd'hui un matériau de création capable d'intégrer des projets d'architecture intérieure.



Les fibres naturelles

Parmi les savoir-faire les plus caractéristiques de la Communauté valencienne figure aussi le travail des fibres naturelles. Sparte, osier, jonc, palmier ou alfa ont longtemps constitué des matériaux essentiels à la vie quotidienne. Peu coûteuses, renouvelables et disponibles localement, ces fibres servaient à fabriquer paniers, cordages, nattes, chapeaux, couffins et objets agricoles. Aujourd'hui, elles connaissent un véritable retour en grâce auprès des designers et des artisans qui recherchent des matériaux naturels, biodégradables et peu transformés.

À Gata de Gorgos, le travail des fibres naturelles reste profondément associé à l'identité du village. Ici, l'artisanat ne se résume pas à un souvenir touristique : de petits ateliers continuent de fabriquer localement des objets inspirés de savoir-faire transmis de génération en génération. Le tressage, le choix des fibres et les finitions demandent un véritable savoir-faire manuel. Cette production locale prend d'autant plus de valeur à l'heure où les objets sont importés en grande quantité d'Extrême-Orient. Certains artisans défendent au contraire une fabrication de proximité face à l'importation massive des productions chinoises.

Le travail des fibres s'est notamment développé autour de la fabrication de chapeaux et de sacs - Costa y Soler à Gata ou Kabas à Pedreguer - qui cessent ainsi d'être de simples objets folkloriques : ils deviennent des accessoires de mode ou des objets de design qui revendiquent leur origine artisanale.



À Valence, l'histoire textile est intimement liée à la soie. Du Moyen Âge à l'époque moderne, la ville a été un important centre de production et de commerce. Plus à l'intérieur des terres, Onteniente a développé une importante production de couvertures, tissus pour la maison. Le *Museu del Tèxtil de la Comunitat Valenciana* permet de comprendre cette évolution. Cette continuité entre les anciens métiers à tisser et la production contemporaine illustre parfaitement le passage de l'artisanat à l'industrie.. À proximité, Bocairent possède également une longue tradition textile remontant à l'époque médiévale. La fabrication de tissus et de couvertures en laine a profondément marqué le village. À Alcoy, dès le XVIII^e siècle, la ville développe les activités liées à la laine et aux tissus.. Dans le sud de la région, Crevillente s'est fait une spécialité de la fabrication du tapis. Ici encore, une production reste aujourd'hui un exemple intéressant : nouvelles fibres, nouveaux motifs et nouvelles techniques ont permis de conserver une activité tout en répondant aux goûts contemporains.



Gastronomie valencienne

Arròs amb bledes

Un plat de la Huerta de Valence aux origines médiévales

Plat emblématique de la cuisine familiale, le riz aux blettes est à la fois économique, nourrissant et généreux. Préparé principalement en automne et en hiver, il compte parmi les plus anciens plats de riz de la tradition valencienne.

Son histoire remonte au Moyen Âge, après la conquête du royaume de Valence par Jacques Ier d'Aragon. La cuisine locale s'enrichit alors d'un héritage agricole et culinaire profondément marqué par plusieurs siècles de présence musulmane. Les populations d'Al-Andalus avaient développé un remarquable réseau d'irrigation ainsi qu'une agriculture fondée sur la culture du riz, des légumes et des légumineuses. Elles avaient également introduit des techniques culinaires reposant sur les potages et les préparations de riz mijoté, qui allaient durablement façonner la cuisine valencienne.

Longtemps considéré comme un « plat de pauvres », l'arròs amb bledes connaît aujourd'hui un regain d'intérêt auprès des chefs et des amateurs de cuisine. Selon les territoires et les produits disponibles, il se décline en différentes versions. À travers ses ingrédients modestes se raconte ainsi une histoire de plus de sept siècles : celle des savoir-faire agricoles hérités de l'époque musulmane, de la richesse de la *huerta* et de la culture du riz dans les terres humides de l'Albufera ou de la Marjal de Pego.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 300 g de riz rond
- 1 grosse botte de blettes
- 200 g de haricots blancs cuits
- 1 pomme de terre, en dés
- 1 oignon
- 2 tomates mûres râpées
- 3 gousses d'ail
- 1 c à café de piment doux
- Quelques filaments de safran (ou une pincée de colorant alimentaire)
- 1,2 à 1,5 L de bouillon de légumes ou de volaille
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel

Facultatif (selon les variantes locales) : un petit morceau de morue dessalée, des escargots ou un peu de boudin noir ou quelques feuilles de menthe fraîche, ajoutées en fin de cuisson.



Préparation

- Laver soigneusement les blettes. Séparer les côtes des feuilles et les couper en morceaux.
- Faire revenir l'ail émincé dans l'huile d'olive.
- Ajouter les côtes de blettes et les dés de pomme de terre (faire revenir quelques minutes), puis la tomate râpée.
- Ajouter le piment, mélanger rapidement et verser le bouillon chaud.
- Ajouter le safran et laisser mijoter 10 à 15 minutes.
- Incorporer le riz, les feuilles de blettes émincées et les haricots blancs.
- Faire cuire environ 18 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Ajouter du bouillon si nécessaire car ce plat doit rester légèrement moelleux.
- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Conseils

- Utiliser de préférence de jeunes blettes et un riz bomba qui absorbe bien les saveurs sans se défaire.
- Ajouter un filet d'huile d'olive vierge extra juste avant de servir.
- Servir avec du pain de campagne, une salade de tomates et d'oignons et un verre de vin blanc valencien.

Le Comité

Président : <i>Henri-Claude Yautier</i>	+34 692 596 185 henriclaude.yautier@me.com
Vice-présidente : <i>Marie-Claire Regniers</i>	+34 608 638 871 archi_press@hotmail.com
Secrétaire : <i>Michel Farcot</i>	+33 610 216 668 michel.farcot@gmail.com
Trésorier : <i>Jean-Marc Solivaret</i>	+33 660 404 085 jeanmarc.solivaret@hotmail.fr
Président d'honneur : <i>Guy Regniers</i>	+34 646 879 161 guyregniers34@gmail.com

Membres associés au comité : Bernard Charlier (+32 475 248 325) - Lydie Girardot (+33 678 058 753) - Annie Taufflieb (+33 608 519 994)
Andrea Burin des Roziers (+34 665 808 713) - Didier Debecker (+32 476540 179) - Philippe Karels (+32 476 664 312) - Michel Pletinckx (+32 497 572 207) - Édouard Prisse (+33 781 584 544)

Les activités UFTM et leurs responsables

Balades : Guy Regniers +34 646 879 161 guyregniers34@gmail.com
WhatsApp : [UFTM-Balade nature](#)

Randonnées : Henri-Claude Yautier +34 692 596 185 henriclaude.yautier@me.com,
avec la collaboration expérimentée de Bernard Bothy. WhatsApp : [UFTM-Rando](#)

Cyclotourisme : Appelez pour les dates de sorties. Michel Galibert +33 609 358 021
michel.galibert6@orange.fr et Michel Zuera +33 782 892 737 rauzaes@hotmail.com
Capitaine de sortie : Thierry Jourde +33 6 78 18 15 63 WhatsApp : [UFTM-Vélo Moraira](#)

Vélo balade et initiation VAE : Les dates de sorties sont communiquées quelques jours à l'avance en fonction de la météo. Départ à 10h. Michel Farcot +33 6 10 21 66 68 michel.farcot@gmail.com
WhatsApp : [UFTM-Vélo balade](#)

Padel : Les lundis de 16h00 à 17h30 au Padel Center de Benissa, Costera del Povol. Pascale et Jean-Marc Solivaret +33 660 404 085 jeanmarc.solivaret@hotmail.fr WhatsApp : [UFTM-Groupe padel](#)

Pétanque : Chaque mercredi à 15h00 au Parc « El Senillar » à Moraira (près de la plage de l'Ampolla). Venez, il n'y a pas d'inscription ! WhatsApp : [UFTM-Pétanque](#)

Restaurant du mois : Andrea Burin des Roziers +34 665 808 713 – WhatsApp : [UFTM-Resto du mois](#)

Club house bibliothèque : Tous les jeudis de 17h à 20h sur rendez-vous : Michel Farcot
+33 6 10 21 66 68 michel.farcot@gmail.com WhatsApp : [UFTM-Jeux de société](#)

Excursions et visites culturelles : Marie-Claire Regniers +34 608 638 871 archi_press@hotmail.com -
avec la collaboration de Lydie Girardot - WhatsApp : [UFTM-Excursions et Sorties](#)

Cours d'espagnol : Laura Hillstead +34 699 989 717

Contactez chaque responsable pour vous faire inscrire dans les groupes WhatsApp de votre choix !

Rédaction du Bulletin : Marie-Claire Regniers +34 608 638 871 archi_press@hotmail.com
Le bulletin est adressé à tous par email et WhatsApp. Il est aussi disponible en ligne sur www.uftm.club. Des exemplaires gracieusement imprimés par l'Ayuntamiento sont distribués lors des réunions mensuelles.

Réunion mensuelle chaque 1^{er} jeudi du mois (sauf indication contraire).
Adresse : Calle Dr. Calatayud 45, 1^{er} étage, 03724 Moraira.
E-mail : comiteuftm@gmail.com - Site web : www.uftm.club
Compte bancaire : IBAN ES75 0081 1575 9000 0101 5707 - BIC BSABESBB