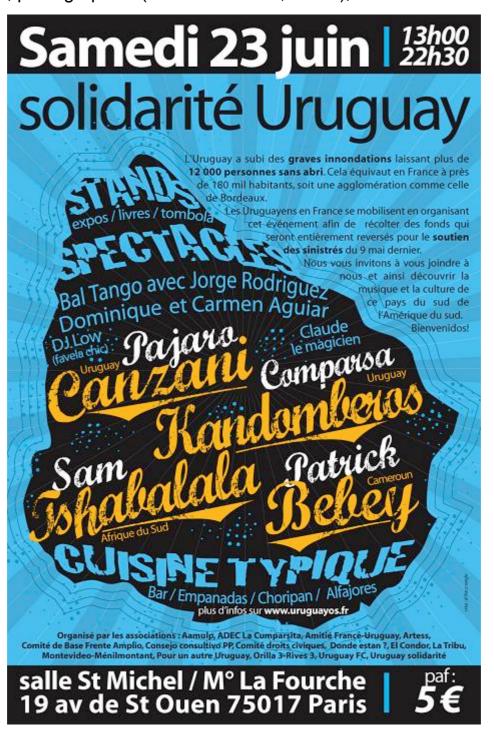
Catalogue de la vente aux enchères

Au profit des sinistrés des inondations en Uruguay Samedi 23 juin à 19h30

lors de la journée de solidarité avec l'Uruguay le 23 juin 2007 de 13h à 22h30 Salle Saint Michel, 19 avenue de Saint Ouen, 75017 Paris Métro La Fourche ou Place de Clichy

Objets en vente : Livres d'art, vins français et uruguayens, foie gras, lecteur de DVD, photographies (Pedro Lombardi, Gui G), affiche de Pancho

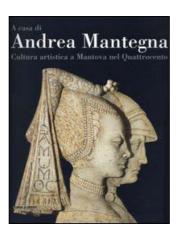


Le bénéfice de cette vente au plus offrant sera entièrement reversé au bénéfice des sinistrés des inondations qui ont eu lieu en Uruguay le mois dernier.

1ère partie : très beaux livres d'art neufs

Un très gros remerciement à **Salvador GARZON** (**Diffusion International**) qui a offert ces livres et la plupart de ceux qui seront en vente directe le 23 juin.

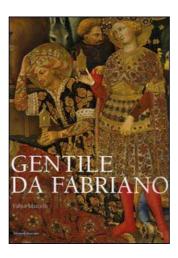
Lot N° 1 : A casa di **Andrea Mantega** - Cultura artistica a Mantova a nel Quattrocento - Mise à prix = 12 € (Prix public : 35 €)



Lot N° 2 : **Don Quijote de la Mancha** - Miguel de Cervantes - Ilustrationes Salvador Dali - Mise à prix = 20 € (Prix public : 60 €)



Lot N° 3 : **Gentile da Fabriano** - Fabio Marcelli - Mise à prix = 8 € (Prix public : 25,5 €)



Lot N° 3bis : **Armando Magallanes** - Cruz del Sur – Dessins de Ulises Diaz. Armando Magallanes est un poète et écrivain Uruguayen né à Trinidad. Il est correspondant à Paris de l'hebdomadaire « Ecos regionales » (Trinidad, dpto de Flores)

Et encore:

Lot N° 4 : El pequeño Larousse Ilustrado 2006 - Mise à prix = 9 € (Prix public : 29 €)



Lot N° 5 : **DVD Les Simpson - L'intégrale de la saison 4** - Edition collector (4 DVD) - Mise à prix = 15 € (Prix public : 52 €)



2ème partie : vins fins

Chaque lot est constitué d'une bouteille de 75 cl en parfait état de conservation et prête à boire... (Vins offerts par Claude Hennion)

AOC Vins de Loire (rouges) :



Lot N° 6 : Sancerre rouge Vacheron 2004 - Mise à prix = 6 € (Prix public : 12 €)

Dans le grand avec la métamorphose du **Domaine Vacheron**. Cette grosse maison constituait déjà une exception: deux frères - Denis et Jean-Louis Vacheron - qui s'entendaient pour faire du bon vin. Leurs deux fils - les cousins Jean-Laurent et Jean-Dominique - poursuivent l'osmose en parlant comme des jumeaux. Ils ont un peu bourlingué pour se former, Jean-Dominique à Châteauneuf-du-Pape et Jean-Laurent en Bourgogne, chez le grand Aubert de Vilaine, le vinificateur de la romanée-conti. Ils ont réussi à convaincre leurs pères: passer les 40 hectares du domaine en biodynamie, en investissant en matériel et en personnel (20 personnes à temps plein). «L'avenir des grands crus est là: tôt ou tard, ils y passeront tous!» explique Jean-Laurent.Les Vacheron se laissent aller à des cuvées de parcelles, notamment de silex, avec leur cuvée les Romains en blanc et Belle Dame en rouge. Car il y a du sancerre rouge! Issu de pinot noir, il reste souvent anecdotique. Mais, quand il vient de terroirs choisis et fait l'objet d'élevage longs et soignés, c'est un grand rouge de garde, somptueux de minéralité, comme cette Belle Dame, actuellement l'un des meilleurs sancerres rouges. (L'express)

Lot N° 7 : Chinon Château de la Grille 1998 Mise à prix = 8 € (Prix public : 16 €)

VINIFICATION AU **CHATEAU DE LA GRILLE**: La vendange, exclusivement manuelle, a lieu au début de l'automne. Les raisins sont triés et aussitôt transportés au chai dans des petites caisses, pour éviter tout phénomène d'oxydation. Après égrappage, seuls les grains tombent, par gravité naturelle. A la pointe du progrès, ces cuves en acier inox sont équipées de la thermorégulation individuelle ainsi que du pigeage mécanique. Reproduction de l'antique foulage: elles permettent une homogénéisation parfaite et favorisent l'extraction de la couleur, des arômes et des tannins. Elles facilitent par ailleurs le contrôle des températures durant les fermentations. Après quelques quatre semaines de macération, les vins sont séparés des marcs (peau, pépins et pulpes) avant la fermentation malolactique. Suivent alors les sous tirages, avant le transfert, sans filtration des lies fines en barriques de chêne merrain de 225 litres.

En fonction des millésimes, ces barriques sont renouvelées de 20 à 30 % chaque année et le vin y est élevé de 12 à 15 mois. Elles sont contrôlées et ouillées au moins deux fois par mois. Au terme de cet élevage, les divers fûts sont assemblés proportionnellement après dégustation, pour garantir équilibre et homogénéité. Le vin est alors mis en bouteilles spéciales (Reproduction d'un flacon familial champenois du 18ème siècle).

Millésime 1998 (Château de la Grille): Fruits rouges et confiture de fraises au nez. Bouche ronde, bien construite, ensemble harmonieux. Voilà une cuvée de grande classe. (Guide Hachette 2001).Remarquable: puissant, savoureux, riche en couleur comme en charpente, tannins fermes et fins à la fois, très bien élevé, gras et corsé, très chaleureux, de grande garde.

Grands Crus de Bordeaux liquoreux :





Lot N° 8 : La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2000 (Sauternes, 2nd vin de Château Lafaurie-Peyraguey) Mise à prix = 10 € (Prix public : 19 €)

Le château **Lafaurie Peyraguey**, situé sur la Commune de Bommes, est un Sauternes appartenant aux établissements Cordier (célèbre négociant bordelais).

Les 40 hectares du vignoble (90% Sémillon, 5 % Sauvignon, 5% Muscadelle) d'âge moyen de 30 ans poussent sur un bon terroir argilo-calcaire.

Fermentation en barrique puis conservation en cuves vitrifiées, sous azote.

Un Sauternes d'exception que Robert Parker juge parmi les cinq ou six meilleurs de l'appellation. Vinifié par Georges Pauli, le cru du château Lafaurie-Peyraguey est depuis les années 80 un incontestable succès, qui s'est construit autour de remaniements sans concessions : diminution du pourcentage de sauvignon blanc, élevage en fûts neufs et sélection plus sévère comme en atteste la création d'un second vin (La Chapelle de Lafaurie).

Lot N° 9 : **Château Rabaud-Promis 1994** (Premier Cru Classé de Sauternes) Mise à prix = 12 € (Prix public : 23 €)

Jusqu'en 1986, **Rabaud-Promis** a peut-être été le plus décevant des premiers crus classés. Cependant, c'est aussi celui qui a effectué les plus gros progrès en ces quelques années. La propriété a créé un second vin et, surtout, le grand vin est dorénavant vieilli en petits fûts de chêne - dont un pourcentage important de neufs (auparavant, la sélection était inexistante et toute la production était élevée en cuves de béton).

Les amateurs de blancs liquoreux de la région seront bien inspirés en se tournant vers ce vin dont les prix n'ont pas encore suivi l'élévation en qualité (cela viendra sans doute dans quelques années). Si les belles réussites enregistrées en 1986, 1988, 1989 et 1990 sont confirmées, Rabaud-Promis va s'affirmer comme l'un des Sauternes les plus agréables et les plus intenses. Il faut donc féliciter les responsables de ce remarquable redressement, Michelle Lanneluc et son mari, Philippe Dejean.

Lot N° 10 : **Château Suduiraut 1988** (Premier Cru Classé de Sauternes) Mise à prix = 20 € (Prix public : 39 €)

A deux pas d'Yquem, un peu plus bas sur la route, et touchant les vignobles de ce prestigieux domaine au nord, se trouve la belle propriété de **Suduiraut**. Le vin compte souvent parmi les grands de l'appellation et les 1959,

1967, 1976, 1982, **1988**, 1989 et 1990 démontrent avec éclat l'extraordinaire potentiel de ce cru. A son meilleur niveau, il se montre très riche et délicieux, et on le confond souvent avec Yquem dans les dégustations à l'aveugle.

Millésime 1988 -Je crois que le débat va être chaud entre les partisans de Suduiraut 1988 et ceux du 1989. La puissance et la richesse paraissent judicieusement contrebalancées par la bonne acidité. Le nez est encore fermé, mais, en bouche, la formidable puissance et l'extraordinaire concentration sont manifestes. C'est l'un des vins les moins précoces du millésime; il se montre d'une persistance remarquable. A maturité: 2000-2030. (Robert Parker)

Grands Crus de Bordeaux rouges :





Lot N° 11 : **Château Lascombes 1983** (2è Cru classé de Margaux) Mise à prix = 12 € (Prix public : 23 €)

Lascombes est l'un des plus grands domaines du Médoc. Son vignoble, loin d'être d'un seul tenant, est éclaté en plus de quarante parcelles disséminées dans toute l'appellation Margaux. Cela explique pourquoi la vendange y est particulièrement complexe et, en partie, pourquoi les vins peuvent être irréguliers.

La grande renommée qu'a connue ce domaine a été la conséquence des efforts herculéens déployés par Alexis Lichine, qui en a été propriétaire de 1951 à 1971. Il a mis en oeuvre une complète rénovation des chais et a entrepris un programme, fort ambitieux, d'acquisitions de vignobles auprès des propriétés voisines. Une très belle série de grands millésimes est venue récompenser ses efforts et son talent.

Mais en 1971 Lichine a vendu Lascombes à Bass Charrington, et le vin a rapidement vu sa qualité et sa régularité décliner. Cependant, depuis 1982, les millésimes ont témoigné, pour la plupart, d'un certain renouveau. Le château lui-même est l'un des plus accueillants de la région, avec sa façade verte, sa piscine à la dernière mode et ses jardins magnifiquement entretenus. Les propriétaires, c'est-à-dire la société Bass Charrington, aiment donner de luxueuses réceptions, qui font jaser dans les chaumières bordelaises. Lors de l'une d'elles, il y a quelques années de cela, l'ambiance a été si chaude que ces demoiselles du Crazy Horse Saloon, venues tout exprès de Paris, n'ont pas craint de s'alléger de tous leurs vêtements pour faire trempette dans la piscine.

Comme je l'ai dit, les vins se sont améliorés depuis 1982; pour la plupart, les millésimes de cette période sont relativement concentrés et robustes, et toujours bons, même s'ils n'atteignent pas les sommets.

Millésime 1983 - Rubis assez foncé de robe, avec des arômes assez intenses, riches et épicés, évoquant les baies sauvages, ce vin gras, concentré et assez onctueux a atteint sa pleine maturité. Je crois que c'est l'un des meilleurs de la décennie (Robert Parker).

Lot N° 12 : **Château Rauzan-Gassies 1989** (2è cru classé de Margaux) Mise à prix = 13 € (Prix public : 25.5 €)

Lot N° 13 : **Pavillon Rouge du Château Margaux 1991** (Margaux, 2nd vin de Château Margaux) Mise à prix = 14 € (Prix public : 27 €)

En 1977, le domaine était racheté par André et Laura Mentzelopoulos. Les nouveaux propriétaires ont immédiatement investi des sommes énormes pour les vignobles et les installations de vinification, et ils ont demandé à Émile Peynaud de bien vouloir superviser l'élaboration du vin. Les observateurs autorisés s'attendaient à ce qu'il faille plusieurs années pour que l'argent et les bonnes intentions se traduisent dans la qualité des vins. En fait, dès 1978, on a vu de quoi **Margaux** était capable !

Malheureusement, André Mentzelopoulos est décédé avant d'avoir pu assister à la transformation complète de ce premier cru en difficulté en un vin d'une éclatante régularité, déployant toute sa grâce, sa richesse et sa complexité. Cependant, son épouse, Laura Mentzelopoulos, et sa fille Corinne, fort avisées, ont solidement pris les rênes en main. Elles sont mieux que secondées par l'énorme talent des vinificateurs, Paul Pontallier, Jean Grangerou (maître de chai) et, bien sûr, le grand oenologue Émile Peynaud. Le 1978, universellement acclamé dans le monde du vin, a été suivi d'une série de bordeaux si brillamment vinifiés, si fabuleux, si riches et si harmonieux qu'il n'est pas déplacé d'affirmer que, durant la décennie qui vient de s'écouler, Margaux a été le meilleur vin du Bordelais.

Le Margaux nouveau style est caractérisé par une opulente richesse, un bouquet profond, extraordinairement complexe, de cassis mûr, de chêne vanillé et épicé et de violette. Les vins sont désormais beaucoup plus foncés de robe, plus riches, plus corsés et plus tanniques que ceux élaborés du temps des Ginestet, avant 1977.

Lot N° 14 : **Château Haut Brion 1987** (Premier Grand cru Classé) Mise à prix = 40 € (Prix public : 82 €)

Incontournable bien avant 1855...

Haut-Brion est sans conteste le plus vieux des crus bordelais.

Le château de Haut-Brion est construit en 1550 par Jean de Pontac. Ni maison de campagne, ni ferme, il est destiné à être exclusivement une exploitation vinicole! Il est situé aux portes de la ville de Bordeaux.

Peu de temps après, les Pontac se distinguent en ouvrant une taverne à Londres : on y boit le vin de Haut-Brion, la première fois qu'un cru, un terroir, est associé à une qualité. On ne parle que de 'Haut-Brion' dans Londres. C'est le début de l'épopée des grands crus bordelais.

En 1855, le château sera intégré au classement des crus du Médoc : Haut-Brion, faisait partie des Graves, mais ne pouvait pas être oublié d'un tel classement.

Haut-Brion est le seul bordeaux extérieur au Médoc à figurer dans le classement de 1855 des vins de Gironde. Au XVII' siècle, il fut le premier domaine du Bordelais à acquérir une réputation internationale.

Situé dans la banlieue industrielle de Pessac, c'est aussi le premier château à avoir été acheté par un Américain. En 1935, Dillon a en effet acquis le domaine, qui se trouvait alors en très mauvais état, et a investi des sommes importantes pour la rénovation des chais et du vignoble.

La vinification est aujourd'hui assurée par le très talentueux Jean Delmas, fervent partisan d'une fermentation courte à température élevée. Comme la plupart des vins du Bordelais, Haut-Brion est élevé pendant une longue période (jusqu'à 30 mois) en fûts de chêne neuf. C'est souvent le dernier à être mis en bouteilles.

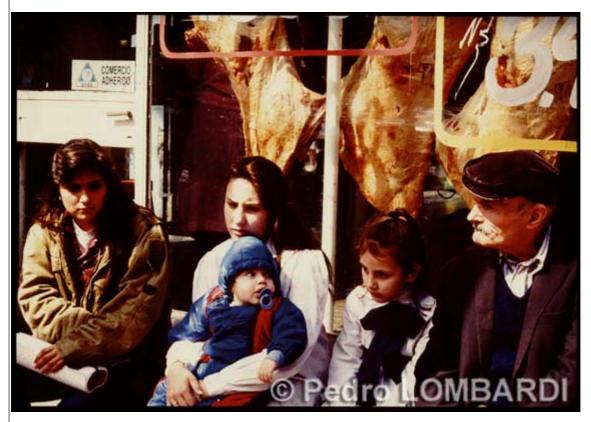
Aujourd'hui, Haut-Brion élabore indiscutablement un vin qui mérite son rang de premier cru. On peut même dire qu'après 1978, il a régulièrement produit des vins qui comptent parmi les meilleurs de la région.

1987 -Le bouquet de Haut-Brion, vigoureux et spectaculaire, est manifeste chez ce vin qui exhale de fortes odeurs de tabac, de minéral et de prune noire. Assez corsé, rond et généreux, avec une touche herbacée sousjacente, ce vin intensément parfumé déploie une finale étonnamment longue. (Robert Parker)

3^{ème} partie : un tirage original de Pedro Lombardi

Le photographe Pedro Lombardi a offert un tirage original qui sera vendu aux enchères le 23 juin à 19h30.

Lot N° 15 : "3 generaciones de carne" par Pedro Lombardi - Mise à prix = 50€ (Estimation



"3 generaciones de carne" par Pedro Lombardi, tirage original 30x45cm

A propos de Pedro LOMBARDI, photographe

Né à Montevideo, Uruguay, Pedro LOMBARDI vit depuis plus de 20 ans à Paris. Grand curieux des choses et surtout des gens, son travail de photographe débute par différents reportages (Russie, Etats-Unis, Maroc, Canada, Nouvelle Calédonie). Deux axes se dessinent dans sa démarche, à la fois témoin et acteur, le social et « le culturel », au travers du théâtre, de la musique et de la danse.

Indépendant, ses images font l'objet de pochettes de disques et de publications dans la presse et l'édition. Il travaille également avec de nombreuses compagnies de théâtre et de danse, de la plus alternative jusqu'à La Comédie Française.

De part ses origines et son parcours cosmopolite, le langage universel de la musique le passionne. Il engage un travail depuis plusieurs années sur le Candombe, le rythme afro-

uruguayen, « pratique collective » qui se transmet de génération en génération (exposé à la Fnac et au Festival International de Biarritz en 1998).

Tissant toujours des liens entre l'Amérique Latine et l'Europe, il aborde le thème du Tango à Paris en 1998 (exposition et catalogue Unesco, 1999), et le poursuit depuis dans les deux villes qui lui donnèrent naissance : Montevideo et Buenos Aires. Son approche est à la fois celle d'un esthète et d'un amateur, danseur de Tango. Il regarde comme ce dernier la femme qu'il invite. Et dans cette relation se tissent comme dans la danse, toute la sensualité, la complicité et l'intimité qui font la magie d'un Tango.

Ce travail est aujourd'hui publié dans un beau livre « **Invitation au Tango** » (Editions du Collectionneur, Paris 2005) et dans une compilation musicale de tangos incluant plusieurs artistes uruguayens "Invitation to Tango" (Wagram Music).

Son travail pour la marque Aubade, **Agenda Aubade 2004 « Leçons de Tango »** (Editions de la Martinière, Paris 2003) a été vendue à plus de28000 exemplaires.

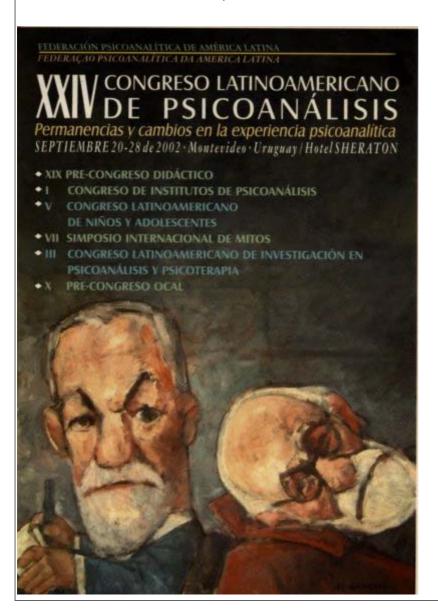
Vous pouvez voir ces images (tirées en série limitée) dans sa dernière exposition "**Sensual Tango**" à Pro Image Service, 145 Av Jean Jaurès, 75019, Paris Métro Ourcq, tél : 01 42 02 43 43, pendant tout le mois de juin 2007.

Son site Web: www.pedrolombardi.com

Lot N° 16 : Un exemplaire de l'affiche réalisée par Pancho pour le XXIV Congrès Latino-americain de Psychanalyse.

Pancho, dessinateur uruguayen, caricaturiste dans le journal Le Monde en France, et avant en Uruguay dans "Marcha", a donné en solidarité un dessin original et un des quelques exemplaires qui restent de l'affiche qu'il a fait pour le XXIV Congrès Latino-americain de Psychanalyse, réalisé à Montevideo en septembre 2002.

En accord avec lui, l'affiche sera vendue aux enchères au plus offrant. Les dimensions de l'affiche sont de 97 X 67cm, et, pour cette occasion, Pancho la signera. Mise à prix : 50€.



5^{ème} partie : Vins d'Uruguay, foie gras, lecteur de DVD et photographies

Dernière minute : plusieurs lots ont été ajoutés pour la vente aux enchères du 23 juin à 19h30

Vins fins de l'Uruguay (Bodegas Carrau, Est. Juanico et Ururtia)

Les enchères seront basées sur un prix par bouteille de 75 cl (Sauf Botrytis : 50cl). A la fin de chaque enchère, le meilleur enchérisseur aura le droit de dire combien de bouteilles il désire (de 1 à 3 ou de 1 à 6 selon les stocks), ceci dans la limite des disponibilités.

Lot N°17: MERLOT DE RESERVA Castel Pujol 2003 (Bodegas Carrau)



Un tinto de crianza con taninos aterciopelados y aromas frutales típicos de la variedad. Con la crianza en barricas de roble durante 10 meses se obtiene un vino elegante suave, y con estructura como para disfrutar ahora y durante varios años. NOTA DE CATA - Un tinto de color intenso y con notas aromáticas de fruta y roble complejas. Seco y aterciopelado, un vino carnoso muy agradable para acompañar todo tipo de platos. servir a no más de 20° C. Mise à Prix : 6 € la bouteille (Prix public 15 €)

Lot N° 18: TANNAT DE RESERVA Castel Pujol 2003 (Bodegas Carrau)



Un vino tinto de crianza que luego de 18 meses en barrica de roble francés y americana (30 % nuevas) es embotellado y criado en nuestras cavas durante un año. Luego de este añejamiento su aroma y sabor han evolucionado para llegar a su plena madurez. NOTA DE CATA - Aromas a frutos rojos, especias y pimienta verde. Complejo y en armonía con el roble. En la boca redondo y robusto, Muy agradable y persistente. Indicado para acompañar carnes rojas, quesos fuertes, presas de caza o cordero. También para postres de chocolate. Beber a 18° C. Mise à Prix : 6 € la bouteille (Prix public 15 €)

Lot N° 19 : CHARDONNAY VIOGNIER Roble Don Pascual 2004 (Est. Juanico)



Los mejores mostos de las variedades Chardonnay y Viognier provenientes de nuestros

subterráneas construidas por Francisco Juanicó en 1830. Color amarillo pajizo con aristas verdosas. Intenso aroma donde los frutos y el roble se funden armoniosamente desplegando notas de durazno, miel, vainilla, crema y nuez. Su sabor fresco y complejo repite las notas aromáticas. Su final largo y untuoso recuerda la mantequilla. Servicio : 8°C a 10°C. Mise à Prix : 7 € la bouteille (Prix public 18 €)

Lot N° 20 : PETIT VERDOT Roble Don Pascual 2004 (Est. Juanico)



Petit Verdot, variedad originaria de Burdeos, fue introducida por Establecimiento Juanicó en

son cosechadas recién cuando sus semillas están bien maduras. Vinificación tradicional con maceración de la uva durante mas de tres semanas seguida por doce meses de crianza en barricas de roble. Vino opulento, denso, de color rojo profundo, aroma floral con notas de ciruela negra y especias. Gran cuerpo, taninos potentes y redondos. Final persistente. Indicado para gastronomía de sabores intensos.Servicio: 18°C a 20°C. Mise à Prix : 7 € la bouteille (Prix public 18 €)

Lot N° 21 : BOTRYTIS NOBLE 2000 (Est. Juanico) 50cl



Este Cosecha Tardía fue elaborado a partir de racimos sobremadurados, que desarrollaron

del mundo.Su desarrollo es muy complejo y requiere microclimas como el de Juanicó, ni muy áridos ni muy cálidos.Los viñedos especialmente deshojados, se recorrieron varias veces, cosechando sólo aquellas uvas con el grado justo de Botrytis. Color dorado intenso y aroma de frutas y rosas. En boca gran equilibrio de dulzura y acidez, con notas de fruta seca y miel. Excelente aperitivo y combinación ideal para el Foie Gras. Se aconseja con los quesos, los postres y la sobremesa.Servicio : 10-12° C. Mise à Prix 12 € la bouteille (Prix public 25 €)

Lot N° 22 : Lot surprise de vins uruguayens (Est. Irurtia) (Don de l'Ambassade de l'Uruguay en France). Nous avons le détail de ce don qui fera l'objet de plusieurs lots :

Lot N° 22a - 6 bouteilles blanc Colonia del Sacramento Blanco 2001 (Irurtia) (http://www.irurtia.com.uy/ca_del_s_b.htm)

Lot N° 22b - 4 bouteilles Tannat Syrah 2001 (Irurtia)

Lot N° 22c - 1 Tannat 2000 - Posada del Virrey (Irurtia) (http://www.irurtia.com.uy/posada_v_t.htm)

Lot N° 22d - 1 Tannat cabernet franc 2001 - Posada del Virrey (Irurtia)

(http://www.irurtia.com.uy/posada v t.htm)

Foie gras

Lot N° 23 : Le Bloc de foie gras du Sud-Ouest Pierre Champion



Unanimement plébiscité par les amateurs. Un fleuron incontournable des meilleures tables gastronomiques. Composition : Foie gras de canard, eau, sel, Armagnac, poivre, sucre. Conseils d'utilisation : Servir entre 8 et 10 °C. Ouvrir la boite des deux côtés et démouler votre foie gras en poussant sur l'un des couvercles. CONDITIONNEMENT : la boite de 130 g (semi-conserve) Mise à prix : 6 € (Prix public 20 €)





Lecteur de DVD

Lot N° 24 : Lecteur de DVD de salon Toshiba SD 200E. Mise à prix : 20€

Tirages originaux du photographe Franco-Uruguayen Gui G

Le photographe Franco-Uruguayen Gui G a offert 4 tirages originaux noir et blanc :

Lot N° 25 : Arbres - Normandie - France, 2003 - 15x20 cm - Mise à prix : 15 €

Lot N° 26 : Escalier - Bourgogne - France, 2003 - 15x12 cm - Mise à prix : 20 €

Lot N° 27 : Façades - La Havane - Cuba, 2000 - 15x20 cm - Mise à prix : 25 €

Lot N° 28 : Pancarte El Ché sur la façade d'un immeuble - La Havane - Cuba, 2000 -

15x20 cm - Mise à prix : 30 €



A propos de Gui G, Photographe Franco-uruguayen, 28 ans

Maîtrise d'Études Cinématographiques et Audiovisuelles – France Diplôme de l'École de Musique Spécialité : percussions traditionnelles – Cuba

Cinéma : Chef opérateur, Cadreur et Réalisateur

Musique : Percussionniste dans « La Caravane Passe » et « Les Babouins »

Photographie: Captation photographique des concerts de YOMHGUI et CURIO, TIM SPARKS,

SANDRE BESSIS « Voix de femmes », de l'Opéra de Rossini : « Demetrio et Polibio » ... Reportages photographique du "Festival Permanent de Musique Errante", sur Cuba ...

Expositions: "Brume», "l'Arbre en Ville" ...

DERNIERE MINUTE:

Lot N° 29 : Sculpture en bois « Sensibilidad rojo », h = 50cm, par **Jose ALLIETI**, Sculpteur Uruguayen né à Colonia et résidant en France : Mise à prix : 200 €.

Lot N° 30 - **Pancho**, dessinateur uruguayen, caricaturiste dans le journal Le Monde en France, et avant en Uruguay dans "Marcha", a donné en solidarité un superbe dessin original : Horacio Quiroga. Dimensions 24 x 30 cm, encadré Mise à prix 150 € (Estimation : 1000 €).



Un grand merci à tous les généreux donateurs

Pour tout renseignement complémentaire ou pour ajouter un lot à la vente, contacter Claude Hennion (06 07 41 99 94 ou hennion@free.fr) ou Ana Cardona (06 25 04 27 86)

V1.8 - 23 juin 2007