

Orléans le 26 mars 2019,

Chers Maîtres, enseignants, dirigeants, pratiquants et accompagnateurs,

C’est avec un immense plaisir que L’Union Vovinam Viet Vo Dao France en collaboration avec le Comité Vovinam Viet Vo Dao Orléanais vous convie à la 7ème édition de la Fête de la Fondation, les **27 - 28 avril 2019** à Meung sur Loire.

*Vous trouverez ci-joint :*

- Le programme de la Fête de la Fondation,

- Les tarifs et formalités d'inscription,

- Les adresses et plan d'accès aux différents lieux,

- Les contacts de l’équipe organisatrice.

Cette nouvelle rencontre sera pour tous l’occasion d’un moment de convivialité, d’échange martial à travers les stages, les compétitions et les passages de grade des ceintures supérieures.

Le règlement de la compétition ainsi que le programme du stage ont été finalisés par la commission compétition et vous est transmis en pièce jointe à ce courrier.

Comme les années précédentes, la compétition se fera majoritairement par équipe (technique et combat). Et nouveauté cette année, une deuxième épreuve de quyen synchronisé à 3 fait son apparition.

Dans l’attente de vous retrouver nombreux, l’équipe organisatrice vous souhaite une bonne préparation.

La Main d’Acier sur Le Cœur de Bonté

# Programme de la Fête de la Fondation 2019

**Samedi 27 avril 2019**

8h-12h : Passage de grade ceintures jaunes premier Dang et supérieur

13h : Accueil des participants

13h30 : Réunion des membres du jury de la compétition

14h : Salut général, échauffement

14h30 : Début de la Fête de la Fondation 2018 (compétitions, stage adulte)

16h30 : Début stage enfant

18h : Fin de la première journée

20h : Dîner et soirée musicale

**Dimanche 28 avril 2019**

8h30 : Accueil des participants

9h : Echauffement

9h30 : Reprise des éliminatoires et des stages adultes

Début de la compétition enfant

12h : Fin des compétitions et stages.

Travail du Nhap Mon Quyen synchronisé (ensemble des Vo Sinh)

12h30 : Repas

14h : Cérémonie de la Fête de la Fondation

15h30 : Finales des épreuves

17h : Fin de la Fête de la fondation 2019

# Tarifs et formalités d’inscription

**Formule A** (Adulte) : Hébergement 1 nuit + Repas Samedi soir + Dimanche Midi : 60 €

**Formule B** (Enfant) : Hébergement 1 nuit + Repas Samedi soir + Dimanche Midi : 40 €

**Formule C** (Adulte) : Repas Samedi soir + Dimanche Midi : 25 €

**Formule D** (Enfant) : Repas Samedi soir + Dimanche Midi : 15 €

**Option** : Hébergement 1 nuit pour le vendredi soir: 30 €

L’hôtel réservé ayant une capacité limité à 100 lits, si le nombre de réservation la dépasse, l’équipe organisatrice se chargera de trouver un second site d’hébergement.

Le règlement est à faire par chèque à l'ordre de l’Union Inter régionale Vovinam Viet Vo Dao à remettre le samedi lors de l'enregistrement des participants. Veuillez préciser s’il vous faut une facture.

Les inscriptions se font exclusivement en ligne jusqu'au **14 avril 2019**. **AUCUNE INSCRIPTION NE SERA PRISE EN COMPTE APRES CETTE DATE.**

**Lien formulaire d’inscription :**

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScJrwwuU62SpQkGqNUEbP-OF2p9iHIYaC4hBcfie1RJoPv8zg/viewform>

# Adresses et plan d'accès

## Compétitions, stages et passages de grade

****

**College Gaston Couté**

Adresse

6, rue du Retour des Champs

45130 Meung-sur-Loire

GPS

47°49'56.1"N 1°40'44.1"E

47.832241, 1.678929

## Hébergement

## 

**Hotel ibis budget Orléans Ouest**

Meung Sur Loire

Adresse

ZAC Synergie Val de Loire

1000 6ème avenue

45130 Meung-sur-Loire

GPS

47°49'58.0"N 1°40'18.3"E

47.832768, 1.671754

## Soirée

## 

**Salle Polyvalente**

**Le Bardon**

Adresse

7, rue de l'église

45130 Le Bardon

GPS

47°50'36.0"N 1°39'08.2"E

47.843341, 1.652282

# Contact

*Responsables de l’équipe d’organisation Comité Vovinam Viet Vo Dao Orléanais*

Jean-Sébastien PETER

Tél : 06 87 10 61 33

Mail : [jeanseb.peter@gmail.com](mailto:jeanseb.peter@gmail.com)

Michel DEGUYENNE

Tél : 06 48 98 13 18

Mail : [michasiat3@hotmail.com](mailto:michasiat3@hotmail.com)

Meissa ABABOU

Tél : 06 04 45 58 31

Mail : [mei.ababou@gmail.com](mailto:mei.ababou@gmail.com)