



En partenariat avec

Eure & Loir
COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME

Un Noël made in Eure-et-Loir !

Pour préparer les fêtes en famille, l'Eure-et-Loir vous réserve quelques belles surprises que le Père Noël ne pourra pas mettre dans sa hotte... Notre sélection, rien que pour vous !

Aller sur les traces de l'ancêtre du Père Noël au Château de Châteaudun

Connaissez-vous l'ancêtre du Père Noël ? Si vous le savez déjà, chut, gardez le secret ! L'équipe du château de Châteaudun le fera découvrir à toute la famille. Mais attention il est toujours avec son fidèle compagnon le père Fouettard et selon son humeur il peut offrir du pain d'épices ou bien vous rappeler à l'ordre ! Selon la tradition les enfants sont invités à confectionner une « branche à surprises ».

Atelier, visite thématique et goûter de Noël les 22 et 29 décembre 2015.

Téléphone : 02 37 94 02 90

Internet : <http://chateaudun.monuments-nationaux.fr>

Visiter un atelier de santons de Beauce traditionnelle

Préparez la traditionnelle crèche de Noël et découvrez les ateliers de la famille Cassegrain qui fabriquent des santons artisanaux folkloriques, à Janville depuis 2 générations.

Les personnages de la Nativité sont entourés de santons symboliques incarnant les Biens de la Terre, les Vertus, les Eléments, les Arts... et les Saints.

Tout d'abord moulées, les figurines sont en-



suite minutieusement décorées à la main et vernies. Des créations « made in Eure-et-Loir » présentées lors de la traditionnelle exposition de Noël dans une grange chauffée au feu de bois.

Tous les week-ends de décembre précédant Noël de 14 h à 18 h.

Ateliers Cassegrain, 3 rue de la Madeleine 28310 Janville

Tél : 02 37 90 00 52

www.atelier-cassegrain.fr

Pour les petits gourmands, préparer la fameuse bûche de Noël

Et si les enfants se mettaient aux fourneaux pour cuisiner la bûche traditionnelle ?

En compagnie du pâtissier Pierre Fournier

ou du chef étoilé Laurent Clément, des ateliers vraiment très gourmands !

Les dates...

Samedi 5 décembre : atelier gourmand à l'Office de Tourisme de Chartres avec Pierre Fournier, pâtissier

- Tarif : 23,90 € par personne

- Durée : 2h à 2h30

www.chartres-tourisme.com/atelier-gourmand-buche-de-noel

Mercredi 23 décembre : atelier culinaire « Bûche au chocolat et smarties », au cours Gabriel à Chartres avec le chef étoilé Laurent Clément

- Tarif : 30 € par personne

- Durée : 2h

www.11coursgabriel.fr



Photos non contractuelles