

BELLES FÊTES!

Pour les fêtes, vie de château ou « cocooning » à la maison ? Nous vous proposons quelques idées pour faire votre choix... ou pour concilier les deux. Une journée en famille autour d'un jeu, un après-midi au coin du feu avec un bon livre, et une soirée pour profiter des illuminations et des décors féeriques de lieux emblématiques du patrimoine. En rentrant, il ne vous restera qu'à préparer le réveillon... pourquoi pas végétarien ? De quoi innover en cette fin d'année !

au sommaire...

NOËL AU CHÂTEAU 44

DES MOTS ET DES IMAGES... 50

DES FÊTES JOUEUSES ET CONVIVIALES 54

ET SI VOUS RÉVEILLONNIEZ VÉGÉTARIEN ? 58

LUMIÈRES SUR UNE FÉERIE 66

Noël au château

Chambord, Chenonceau, Chantilly, Amboise... S'ils font rêver en toute saison, ces noms s'entourent d'une aura particulière à Noël. De nombreux châteaux, qu'ils soient de la Loire ou d'ailleurs, qu'ils soient des emblèmes nationaux ou de plus modestes représentants du patrimoine, arborent alors leurs habits de fête. Une jolie façon de découvrir ou redécouvrir ces trésors historiques et architecturaux.

En voici une petite sélection.



© A. ROSA / STOCK ADOBE DR

© L. DE SERRES



CHAMBORD

CETTE ANNÉE, la forêt de Chambord s'invite littéralement dans le château et investit les bras de croix du rez-de-chaussée. Du porche d'entrée aux appartements de la reine, c'est une véritable forêt enchantée, un décor digne d'un conte de fées, qui habite le château ! Pampilles, couronnes aux reflets cuivrés, guirlande de sapins... de la billetterie à la salle d'évocation des chasses en passant par la chapelle ou l'appartement de parade, les décors mêlent couleurs traditionnelles de Noël aux matières naturelles de la forêt.

À l'extérieur, les allées et les jardins à la française sont éclairés dès la fin du jour. Les 98 ifs coniques sont parés de guirlandes lumineuses. Côté Sud, les visiteurs circulent le long d'une allée parée de plus d'une centaine de sapins illuminés. De quoi faire flotter une atmosphère féerique, depuis les parterres jusqu'aux terrasses panoramiques. Et à la nuit tombée, la façade du château s'illumine.

Autre nouveauté en cette fin d'année, un spectacle inédit, Le Noël de Monsieur Jourdain, d'après le Bourgeois Gentilhomme de Molière, mêlant action, musique, magie, morceaux de comédie et références historiques.

Sans oublier les lectures de contes, les démonstrations d'escrime, les concerts de trompes, les animations nature... et la rencontre avec le Père Noël !



© L. DE SERRES



CANON

SITUÉ DANS LE CALVADOS, c'est à un Noël comme à la maison que vous convie le château de Canon... Mais, même si elle n'entend pas rivaliser avec les domaines royaux, la maison est grande ! Du vestibule aux cuisines en passant par la chambre, la salle à manger ou encore le grand salon, l'ambiance est chaleureuse et familiale. La maison du Père Noël est installée dans la ferme, la crèche grandeur nature occupe l'étable, et la forêt des lutins investit le parc. D'ailleurs, l'un d'eux a disparu et il faut le retrouver en interrogeant ses compères en promenade. Ici, on ne rivalise pas avec les splendeurs des grands châteaux, mais c'est convivial et régressif. Un Noël « à l'ancienne », où les plus petits peuvent assister à des spectacles, écouter des contes et faire du bricolage, et les plus grands déguster du vin chaud et autres douceurs.



LANGEAIS

PLONGÉE DANS L'AMBIANCE

DU MOYEN-ÂGE à Langeais qui mais la lumière, symbole de la renaissance, au cœur des fêtes. Bougies, lanternes, guirlandes et lampes enluminent chaque pièce et révèlent l'atmosphère magique de cette résidence: la grande salle du banquet et sa table chargée de mets savoureux, la chambre de la dame avec ses parures de fête, la chambre des enfants et ses poulaines scintillantes et colorées, la salle des Preux et sa voûte éclairée... Une jolie façon de découvrir les coutumes de cette période au Moyen-Âge, un moment à prolonger à l'atelier du copiste pour créer sa carte de vœu calligraphiée!

CHAUMONT-SUR-LOIRE

AU DOMAINE, L'ÉLÉGANCE ET L'ART FLORAL sont les maîtres mots des fêtes. Clarisse Béraud, designer floral, y célèbre la fin d'année par de sublimes bouquets et compositions féeriques. Les appartements historiques, l'escalier d'honneur et les appartements privés s'animent autour de ces créations. Elles répondent à la délicatesse des pièces de verre, de porcelaine et d'argent, mises en scène dans le cadre de l'exposition « L'art de recevoir au temps des Broglie ». Une centaine d'œuvres, dont la majeure partie est montrée pour la première fois aux visiteurs, met en lumière les arts de la table et fait revivre les fastes des réceptions offertes par le prince et la princesse Henri-Amédée de Broglie, derniers propriétaires privés

du Domaine, à leurs hôtes, parmi lesquels Altesses royales, Maharajas, artistes...

Les amateurs et les passionnés de jardin peuvent poursuivre leur flânerie sous la Serre Tropicale, à l'abri du froid, entre une collection d'orchidées, de palmiers, de tillandsias et bien d'autres végétaux exotiques s'épanouissant sous la lumière des verrières, aux côtés d'une œuvre pérenne et emblématique de Patrick Nadeau. Et au détour des allées du Parc Historique, dans les Écuries et dépendances du Domaine, les visiteurs peuvent découvrir ou redécouvrir une cinquantaine d'œuvres permanentes, créations de grands artistes internationaux accueillis depuis quatorze saisons au Centre d'Arts et de Nature.





DR



DR

LA FERTÉ-SAINT-AUBIN

AU CHÂTEAU DE LA FERTÉ, le Père Noël est en mauvaise posture. Dans des décors féeriques, entre le château, l'orangerie et les écuries, les plus jeunes sont attendus pour un circuit immersif, une aventure enchantée. Ils sont accueillis par Barnabé, premier lutin du Père Noël, très inquiet. Depuis quelque temps en effet, le Père Noël est malade. Leur mission est donc de le remettre sur pied. Des appartements privés aux cuisines en passant par le grenier des jouets ou la salle du trésor des lutins, il fait rassembler tout ce qu'il aime pour lui présenter ce butin pour le réconforter et l'aider à se soigner. En résumé, direction La Ferté pour sauver Noël!

BLOIS

PRÈS D'UNE CENTAINE DE SAPINS de différentes tailles investissent le château royal de Blois. Des sapins à la décoration très colorée. Floqués aux couleurs de la pièce dans laquelle ils se trouvent, scintillants et illuminés, ils font écho à la polychromie imaginée par l'architecte Félix Duban lors de la restauration du monument au XIX^e siècle, de la salle des États où 4 sapins de 4 mètres de couleur bleu roi tutoient le plafond à fleurs de lys or sur fond bleu en passant par les sapins or, rouges, noirs disposés dans la chambre de Catherine de Médicis ou les sapins blancs de la chapelle. À la tombée de la nuit, la cour du château s'illumine et la façade François I^{er} revêt son habit de lumière, animé par les Anooki, deux Inuits facétieux que l'on retrouve aussi sous forme de structures gonflables, monumentales (6 mètres de haut) et lumineuses.



DR



DR





VAUX-LE-VICOMTE

CETTE ANNÉE, le château se transforme en palais enchanté. Car si l'on y fête Noël, on y célèbre surtout Jean de La Fontaine, né il y a 400 ans, et très proche de Nicolas Fouquet, illustre créateur du domaine. Les fenêtres sont calfeutrées, le feu flambe dans les cheminées, les lumières scintillent, une musique de fête baroque résonne et l'on déambule dans la Grande Chambre Carrée où la fable *Le Renard et l'Écureuil* est mise en scène par des automates animés, tandis que la Chambre des Muses représente *Le Cerf se mirant dans l'eau*, les différents reflets faisant miroiter les décors somptueux du salon. Le Cabinet des jeux voit la fable de *La Cigale et la Fourmi* prendre vie grâce aux décors gourmands en sucre et aux décorations naturelles, alors qu'un ours animé géant surprend les visiteurs pour raconter la fable de *L'Ours et l'Amateur des jardins* dans l'Antichambre d'Hercule. Dans la bibliothèque, l'arbre des fables dispose de dizaines de saynètes de fables des éditions Auzou. Puis vient la Chambre du roi et sa traditionnelle crèche de Noël aux différentes teintes d'un blanc immaculé. Le cabinet du roi illustre *Le Lièvre et la Tortue*, tandis que dans la Salle des buffets, tous les animaux se retrouvent pour un bal autour d'un magnifique buffet.

Au sous-sol, dans la salle des gens, place à la fable *Le Cygne et le Cuisinier*: un décor tout en gâteau rose de Reims, pendant qu'en cuisine, le chocolat est à l'honneur pour *Le Corbeau et le Renard*.

Et il ne s'agit que de l'intérieur, car dès leur arrivée, au bout d'une allée de sapins illuminés, les visiteurs découvrent le Musée des Équipages où les personnages de la cour de Louis XIV, arrivant au château en calèche, sont transformés en animaux. Et pour reprendre son souffle entre deux fables, depuis le bassin de la couronne, un sentier onirique vous plonge dans un monde imaginaire où des cygnes majestueux s'envolent au son du *Lac des Cygnes* de Tchaikovsky. À la fin de ce chemin illuminé, chacun est invité à noter un souhait pour ses proches, comme au XVII^e siècle, et à le déposer sur les arbres aux souhaits.



CHANTILLY

BIEN SÛR, le château s'est mis sur son 31 pour les fêtes, et le duc d'Aumale a fait dresser sa plus belle table pour impressionner ses hôtes, dans un décor mêlant tradition et modernité. Dans le château, les sapins scintillent plus que jamais et les chorales de Noël donnent le ton. Mais c'est du côté des Grandes Écuries qu'il faut se rendre pour découvrir le spectacle créé spécialement pour les fêtes: Alana et la cité d'Opale, un conte initiatique mêlant prouesses équestres et acrobaties, l'épopée d'une jeune fille souhaitant s'affirmer et voler de ses propres ailes. Et si le spectacle vous a donné faim, rendez-vous avec la Confrérie des Chevaliers fouetteurs de crème Chantilly qui enseigne à monter la véritable crème Chantilly à la main, dans les règles de l'art!



© JB GUILLENIEN



© L. DIDIER/STOCK.ADOBE/DR

ENCORE PLUS BEAUX LA NUIT...

Pour profiter d'un spectacle féerique, la plupart des châteaux proposent des nocturnes le temps d'une ou plusieurs soirées. Parmi eux:

- CHENONCEAU** > 18 et 22 décembre (jusqu'à 20h)
- AZAY-LE-RIDEAU** > 21 décembre (jusqu'à 20h)
- CHINON** > 23 décembre (jusqu'à 21h)
- AMBOISE** > 27 décembre (jusqu'à 20h)
- VILLANDRY** > 28 décembre (jusqu'à 20h)
- LOCHES** > 29 décembre (jusqu'à 21h)
- LANGAIS** > 30 décembre (jusqu'à 20h)

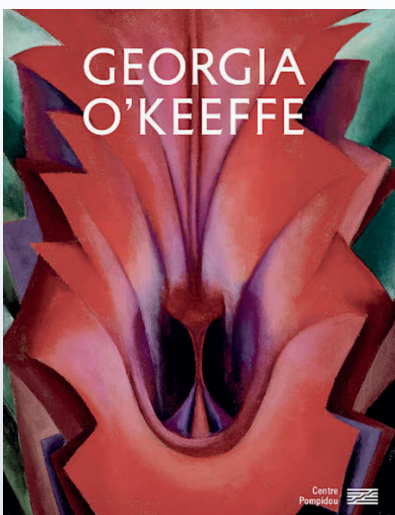
© A. TREFILOV/STOCK.ADOBE/DR



Des mots et des images...

« Tu n'as qu'à lui prendre un livre. » Le livre est souvent considéré comme le cadeau de secours, facile à choisir, facile à offrir. Il suffit de fréquenter les allées des librairies à l'approche des fêtes pour constater qu'il n'en est rien. Les volumes tournent et retournent entre les mains, les pages défilent sous les doigts, les résumés sont scrutés à la loupe.

« Tu crois que ça lui plaira ? » Voici une petite sélection de beaux livres qui pourra vous inspirer pour faire le bon choix...



GEORGIA O'KEEFFE

Éditions du Centre Pompidou

Le Centre Pompidou a consacré tout récemment une première rétrospective à cette légende de l'art américain du XX^e siècle, pourtant peu connue en France. Le catalogue de l'exposition permet de retrouver son œuvre et de continuer d'explorer son univers saisissant.

L'ouvrage retrace le parcours artistique de cette artiste dont la longévité lui a permis d'être la protagoniste de la première peinture moderniste américaine, de la recherche identitaire qui a marqué les années 1930, et de la peinture abstraite des années 1950. Des paysages du Wisconsin de son enfance aux plaines désertiques du Nouveau-Mexique, de ses célèbres fleurs entrouvertes aux coquillages, des canyons arides aux ossements bovins qu'elle ramassait dans les déserts du Nouveau-Mexique Georgia O'Keeffe n'a cessé de traquer les formes qui témoignent des métamorphoses du vivant, des cycles de la nature.

Une série de portraits photographiques réalisés par son époux Alfred Stieglitz et plusieurs photographes renommés enrichit le catalogue.



CAP SUR GSTAAD

GEOFFREY MOORE

Éditions Assouline

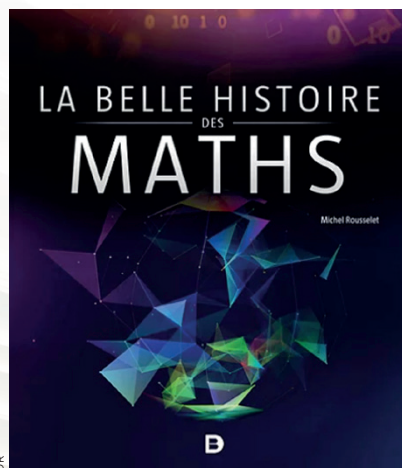
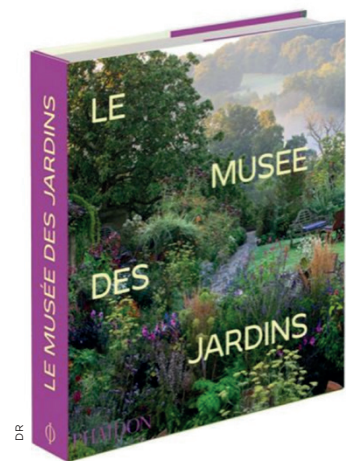
Dans leur série dédiée aux villes les plus inspirantes du globe, les éditions Assouline se tournent cette année vers les hauteurs enneigées de Gstaad. Nichée parmi les montagnes enneigées des Alpes suisses, la station est la définition du chic alpin. Au fil des décennies, les célébrités se sont succédé dans cet écrin qui se raconte dans ce très beau livre en anglais, truffé d'anecdotes et de clichés sublimes, où se côtoient glamour et paillettes, mais aussi traditions et trésors inattendus. Luxe, calme et volupté...

LE MUSÉE DES JARDINS

TIM RICHARDSON, BARBARA SEGALL

Phaidon

Cette nouvelle édition actualisée et augmentée de l'anthologie du design paysager paru en 2000 rend hommage, sur plusieurs millénaires, six continents et cinquante pays, à cinq cents créateurs d'édens, architectes-paysagistes, horticulteurs, commanditaires, mécènes ou simples jardiniers. Couvrant tous les styles, elle nous fait passer des premiers jardins religieux au nouveau jardin paradisiaque de Dans Pearson à Tokachi, au Japon. On passe de Marrakech à Central Park, de Kyoto à Versailles; on croise les figures emblématiques du passé et les gloires montantes du paysagisme. Chaque entrée présente une œuvre phare du concepteur, décrit le jardin et évoque son caractère unique. Et la présentation par ordre alphabétique génère des juxtapositions surprenantes et passionnantes, un ancien jardin persan pouvant côtoyer une création naturaliste contemporaine. Une véritable bible où amateurs et professionnels peuvent puiser des sources d'information inépuisables.



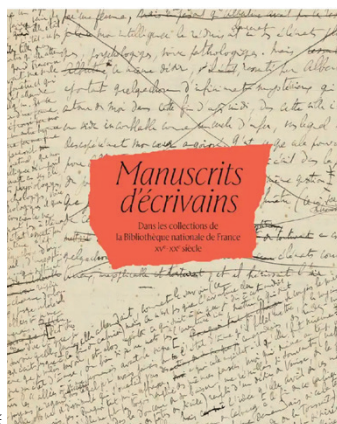
LA BELLE HISTOIRE DES MATHS

MICHEL ROUSSELET

Éditions De Boeck

Rédigé par un mathématicien passionné de vulgarisation scientifique, ce panorama chronologique propose un tour d'horizon des grandes étapes qui ont marqué l'histoire des mathématiques. De l'invention des premiers systèmes de numération, au IV^e millénaire avant notre ère, jusqu'au monde contemporain où les chiffres sont omnipotents, elles n'ont cessé de se développer par nécessité, mais aussi grâce à la curiosité des hommes. Tantôt complexes, tantôt ludiques, elles sont présentes partout, de la médecine aux marchés financiers

en passant par les jeux de hasard ou les nouvelles technologies. Une aventure passionnante et richement illustrée dans un ouvrage qui aborde également les liens entre cette discipline et les arts, évoquant l'abstraction géométrique, le cubisme ou encore le nombre d'or, ainsi que le rôle de mathématiciennes telles que Mme du Chatelet, Sophie Germain ou encore Emmy Noether. Calcul différentiel et intégral ou encore probabilités n'auront (presque) plus de secrets pour vous grâce à ce livre limpide qui donne envie de se ruer sur sa calculatrice !



MANUSCRITS D'ÉCRIVAINS

THOMAS CAZENTRE

Éditions BnF

D'Apollinaire à Zola en passant par Diderot, Flaubert, Gide, Montesquieu, Perec, Proust, Rimbaud, Stendhal, Verlaine ou encore Hugo, cet album met en lumière une soixantaine de manuscrits des écrivains français, du Moyen Âge à nos jours, parmi les plus prestigieux conservés à la Bibliothèque nationale de France (BnF). Les fac-similés de leurs œuvres majeures révèlent leurs graphies, leurs tâtonnements, leurs croquis... des pratiques d'écriture parfois fascinantes. Exhumés des collections de la BnF, ces documents nous plongent dans le processus de création de tout un pan de notre patrimoine littéraire. On imagine les auteurs en pleine ébullition, penchés sur leurs pages, raturant, retravaillant, ciselant, affinant chaque phrase. Et si l'écriture expliquait les auteurs ?

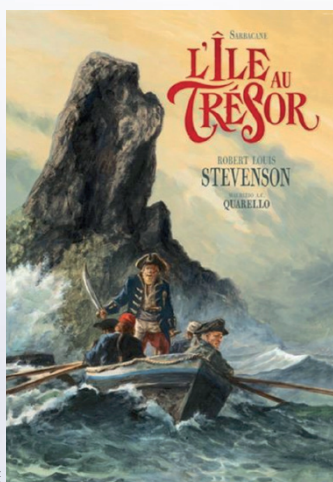
VOGUE PARIS 1920-2020

Éditions Paris Musées

Catalogue publié à l'occasion de l'exposition « Vogue Paris 1920-2020 » présentée au Palais Galliera jusqu'à la fin du mois de janvier 2022, cet ouvrage parcourt les cent ans du plus ancien des magazines de mode français toujours publiés, à travers couvertures iconiques, photographies, dessins et archives. Une iconographie exceptionnelle pour mettre en valeur une aventure éditoriale hors normes qui a contribué à la diffusion de la création artistique et à la célébration de Paris comme capitale internationale de la mode.

Miroir de son époque, défenseur de la création, *Vogue Paris* a de tout temps questionné les notions de goût, de beauté et d'élégance et a fait de la mode un objet culturel et sociétal autant qu'un objet de fantasme.

Une lecture à déguster pour prolonger ou anticiper la très belle exposition du Palais Galliera.



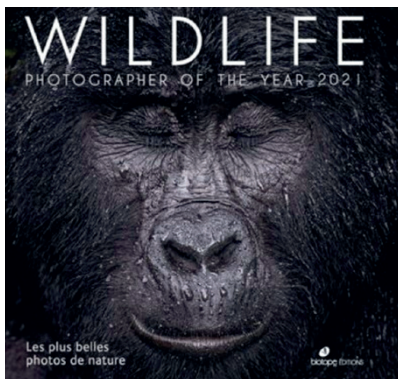
L'ÎLE AUX TRÉSORS

ROBERT LOUIS STEVENSON,

illustré par Maurizio Quarello, éditions Sarbacane

L'un des plus grands romans d'aventures fait son entrée dans la collection des Grands Classiques illustrés, avec aux pincesaux Maurizio Quarello, jeune artiste italien qui avait déjà illustré *L'Étrange cas du Dr Jekyll et de Mr Hyde*, du même auteur. Son sens de la lumière et sa maîtrise du clair-obscur donneront envie aux plus jeunes de se plonger dans cette œuvre universelle, nourrie de suspense et de coups de théâtre, où le jeune Jim, après quelques péripéties musclées, s'embarque comme mousse à bord de l'*Hispaniola*, en route pour l'aventure et l'île au Trésor !





DR

WILDLIFE PHOTOGRAPHER OF THE YEAR 2021

Collectif, éditions Biotope

Ce très beau livre rassemble les clichés des lauréats du *Wildlife photographer of the year 2021*, concours de photographie animalière fondé en 1965.

Les 100 meilleurs clichés, sélectionnés par un jury international pour leur qualité artistique et leur originalité parmi 50 000 autres, sont présentés au fil des 160 pages, accompagnés d'un texte informatif racontant comment ils ont été pris et ce qu'ils révèlent. Cette collection d'images, fruits du travail de photographes de 30 nationalités, présente un vaste éventail de styles et de façons de percevoir la nature. Les thèmes traités sont très divers, des plus charismatiques grands animaux sauvages aux plus petites créatures invertébrées, des sites les plus sauvages de la Terre aux portraits les plus intimes de plantes.

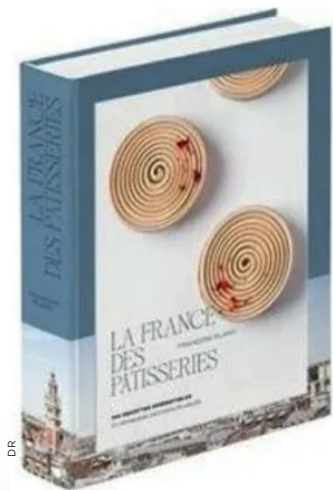
Des reportages abordant certaines des questions environnementales et éthiques les plus cruciales aujourd'hui complètent cet ouvrage qui propose également une collection de photos imaginatives prises par de jeunes photographes.

LA FRANCE DES PÂTISSERIES

FRANÇOIS BLANC (PHOTOGRAPHIES LAURENT DUPONT)

Éditions Alain Ducasse

La France est riche de traditions sucrées et de talents pâtisseries. Ce livre fait honneur à cet artisanat en présentant 50 pâtisseries et 100 recettes à faire saliver tous les amateurs. De ville en ville, le journaliste François Blanc nous fait découvrir des créations personnelles, mais aussi des spécialités régionales réinterprétées avec brio : cannelé, kouglof, bugne, tropézienne, kouign-amann, gâteau nantais, gaufre du Nord, etc. Et si l'on retrouve les recettes de personnalités déjà célébrées – Thierry Bamas à Anglet, Sébastien Bouillet à Lyon, Christophe Felder à Mutzig, Christine Ferber à Niedermorschwihr, Vincent Guerlais à Nantes, etc. –, on découvre aussi celles d'une nouvelle génération haute en couleurs. Un carnet d'adresses plus que séduisant pour une ode à la richesse du patrimoine culinaire sucré.



DR



DR

COMMUNES

RAYMOND DEPARDON

Éditions Fondation Cartier

Ce nouveau livre rassemble la plus récente série de Raymond Depardon : les 80 photographies noir et blanc qui le composent ont été réalisées après le premier confinement, au cours de l'été 2020, au sud du Massif Central, dans les départements de l'Aveyron, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault. Témoins de l'histoire, ces villages ont longtemps été abandonnés, menacés par le « permis de Nant », un projet d'extraction de gaz de schiste. Leurs habitants s'y sont opposés et le projet a finalement été abandonné en 2015. Les villages sont alors redevenus des lieux de vie, avec leurs ruelles pavées, leurs maisons anciennes aux façades irrégulières et aux rares fenêtres. Des havres de paix hors du temps, où le calme et la fraîcheur prédominent.

Cet essai photographique s'enrichit d'un texte de Salomé Berlioux, présidente de l'association Chemins d'avenirs, première association qui accompagne dans leur parcours des milliers de jeunes issus de zones rurales.

Des fêtes joueuses et conviviales

En deux ans, les ventes de jeux de société ont fait un bond ! Entre les confinements successifs, la fermeture des lieux de culture et des restaurants, ils se sont rappelés au bon souvenir des Français et sont venus égayer les soirées en famille. Tour d'horizon de leur histoire, de leur développement et coups de cœur de la rédaction.

Origines

Par définition, le jeu de société est un jeu soumis à des règles qui se pratique à plusieurs. Il trouve donc son origine dans l'établissement des premières civilisations, il y a environ 3000 avant J.-C., en Amérique du Sud, en Asie, en Égypte, et plus tard en Europe.

En France, il va se développer jusqu'au Moyen-Âge, époque à laquelle la pratique de la plupart des jeux sera interdite par ordonnance de Charles V, qui considérait que celle-ci empiétait sur l'apprentissage du maniement des armes. Aussi, les échecs et les cartes, seuls jeux autorisés, se développent et prennent de l'avance jusqu'au début de la Renaissance...

Premiers jeux

On retrouve les premières traces de jeux en 2600 avant J.-C. en Égypte avec le Mehen, un jeu aux allures de jeu de l'oie utilisant des figurines et des billes, et le Senet, le jeu de plateau le plus pratiqué par les anciens Égyptiens.

Fait étonnant: des archéologues ont retrouvé en Amérique du Sud des traces tout aussi anciennes d'un équivalent du Senet, appelé Puluc, sans que l'on sache comment ces deux jeux presque identiques ont pu se développer sur deux continents sans le moindre lien.

En Asie, des écrits de la même époque, relatent l'existence du jeu de Go, encore pratiqué aujourd'hui.

Ce sont les dés, apparus en 2300 avant J.-C. dans la vallée de l'Indus, qui ont permis au jeu de société de prendre une grande ampleur. Cependant, le jeu qui a connu le plus grand succès et s'est le plus exporté est le Chaturanga, ancêtre des échecs.

Les premiers jeux de cartes semblent, eux, apparaître en Chine vers la fin du IX^e siècle, en même temps que les feuilles de papier. Elles tarderont cependant à s'exporter en Europe et n'arriveront en France qu'au XIV^e siècle.

Succès commerciaux

C'est à l'époque moderne que le jeu de société va progressivement être commercialisé.

À la fin du XIX^e siècle, les jeux sous forme de questions-réponses se développent, et au XX^e siècle, tout s'accélère pour le jeu de société.

En 1902, Elizabeth Magie conçoit *The Landlord's Game*, qui a inspiré le *Monopoly* commercialisé en 1933 par les frères Parker. Le jeu explose (et il reste aujourd'hui le jeu le plus vendu au monde)! Cet engouement poussera les maisons d'édition à créer de nouveaux jeux: en 1949, le *Scrabble* et le *Cluedo*; en 1954, le *Mille Bornes* français; en 1984, le *Trivial Pursuit*...

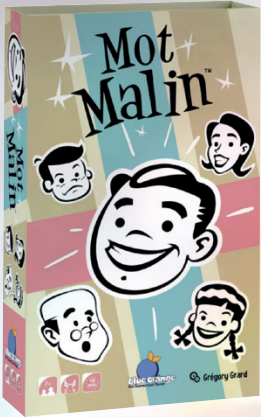
Et pour le réveillon ?

En famille: les jeux coopératifs
Lorsqu'une partie rassemble tous les âges, rien de tel qu'un jeu coopératif!
Il s'agit de former une équipe et de réfléchir ensemble plutôt que de s'affronter pour que ne ressorte de la partie qu'un seul gagnant. Tout le monde gagne ou... perd ensemble.

Les parties sont dynamiques, conviviales et anti mauvais joueurs!



Les 10 coups de cœur de la rédaction



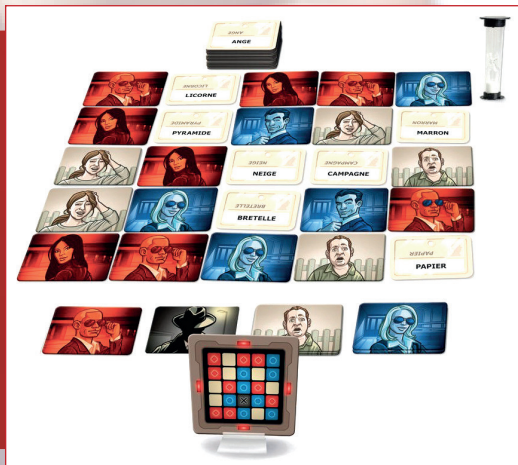
MOT MALIN

Accessible dès l'âge de 7 ans, *Mot Malin* rassemble de 4 à 6 joueurs dans des parties d'une dizaine de minutes. Le principe ? Un joueur tente de faire deviner les coordonnées de son mot avec un seul indice. Ce jeu se rapproche du *Code Names* mais dans une version plus accessible pour les enfants, un bon moyen de développer leur sens de la déduction, de l'observation et de l'expression.



SHERLOCK EXPRESS

« Aidez Sherlock à démasquer les coupables, utilisez les indices à bon escient et trouvez qui parmi les suspects est le complice de Moriarty, son ennemi juré ! Si aucun n'est coupable, capturez Moriarty lui-même. Tout le monde est suspect... Jusqu'à preuve du contraire ! »



CODE NAMES

Ce jeu est déjà presque un classique, mais si vous ne le connaissez pas, nous nous devons de vous le présenter ! *Code Names* est un jeu d'association d'idées réunissant deux équipes. Une personne de chaque équipe doit faire deviner aux autres joueurs les mots qui leur sont attribués à l'aide d'un seul mot et d'un chiffre indiquant combien il faut en trouver. Attention donc à ne pas sélectionner ceux de l'équipe adverse, ou même pire : le mot piège !



DUNE

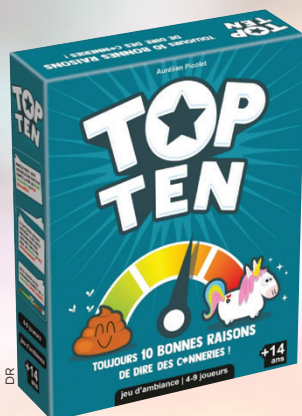
Ce jeu de plateau créé en 1979 est inspiré directement de la série littéraire du même nom écrite par Frank Herbert entre 1963 et 1964. Depuis le succès de la récente adaptation cinématographique réunissant Timothée Chalamet et Zendaya à l'écran, il a été réédité et fait beaucoup parler de lui. Le matériel a été revu et amélioré et les règles sont présentées de manière didactique. Alors, qu'attendez-vous pour partir à la conquête de la planète Arrakis ?



TACO CHAT BOUC CHEESE PIZZA

Souvenez-vous bien de ces cinq mots ! Dès qu'une carte correspondant au mot annoncé est révélée, il faut taper la pile centrale le plus rapidement possible pour éviter d'être le dernier et de tout ramasser. Le but de ce jeu de défausse est, comme son nom l'indique, de se débarrasser de toutes ses cartes. Soyez vif et attentif, la moindre distraction pourrait vous coûter la victoire !





TOP TEN

L'un des joueurs pose une question sur un thème. Par exemple: Quel objet fallait-il avoir lors du naufrage du Titanic, du moins utile au plus utile? Chacun invente et annonce une réponse correspondant à son numéro secret de 1 (le moins utile) à 10 (le plus utile): « une bouée, un jet-ski, un appareil à raclette... ». Si le Cap'ten réussit à classer les réponses dans le bon l'ordre, l'équipe a gagné!

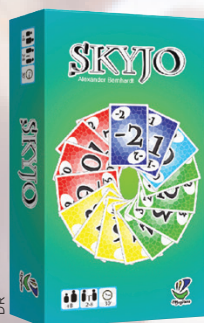


JUST ONE

Le principe est simple: à chaque tour, un joueur pioche sans le regarder un mot mystère et les autres doivent, à l'abri des regards et sans concertation, choisir un indice pour l'aider à le deviner. Attention, il faut faire preuve d'originalité car les indices identiques seront éliminés et seuls les mots uniques seront présentés au joueur-devin!

MICRO MACRO

Menez l'enquête et résolvez l'une des 16 affaires criminelles du jeu! Dépliez le plan de la ville et ouvrez l'œil, sur la carte se trouvent tous les indices dont vous avez besoin...



SKYJO

Dans la lignée du Uno, ce jeu de cartes demande analyse et rapidité. Pendant toute la partie, les joueurs piochent des cartes dans le but de cumuler le moins de points possible. Dès que l'un d'eux atteint 100 points ou plus, la partie se termine et consacre celui qui a fait le plus petit score. Addictif et stimulant!



L'ART & MA CARRIÈRE

« Abordant la question de la sous-représentation des femmes dans le monde de l'art, le jeu de société L'Art & Ma Carrière, basé sur des centaines de témoignages, met en scène différentes carrières du milieu artistique. De l'artiste à la conservatrice de musée, les participant.es sont invité.es à se mettre dans leur peau afin de mieux comprendre leur combat. »

Et si vous réveillonnez végétarien ?

Que vous receviez des hôtes concernés, souhaitiez changer vos habitudes ou simplement végétaliser votre repas de fête, les légumes seront vos alliés pour un réveillon chic et gourmand qui, rassurez Belle-Maman, saura vous rassasier.

Végétariennes (sans viande ni poisson), voire végétaliennes (sans aliments d'origine animale, ce qui exclut également œufs et produits laitiers), voici nos inspirations festives pour un repas de 4 à 6 personnes.

UN APÉRITIF PERSONNALISABLE

Exit huîtres et saumon, laissez-vous séduire par ces petits cercles moelleux, que vous saurez tartiner selon vos envies et votre appétit.

NOS AMIS LES BLINIS

- 75 g de farine de riz blanc
- 75 g de farine de châtaigne
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 cl d'eau filtrée
- 10 cl de lait végétal (ex : riz)
- 1 c à s de graines de pavot
- 1 c à s de gomasio (sel au sésame)
- huile neutre (ex : tournesol)



© B. LEFEBVRE/STOCK ADOBE/DR

Cette recette est sans gluten et sans lactose, donc très digeste, mais farine de blé et lait de vache peuvent être réintégrés à votre gré.

- > Dans un saladier, mélangez la farine et la poudre à lever.
- > Ajoutez les liquides puis fouettez jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- > Ajoutez le gomasio et les graines de pavot, mélangez à nouveau.
- > Faites chauffer à feu vif une poêle à crêpes graissée et déposez-y des petits tas de pâte (l'équivalent d'une cuillère à soupe rase). Laissez cuire 1 minute de chaque côté, pas davantage. Réservez sur une assiette et maintenez au tiède sous un torchon. Servez accompagné des tartinades et autres tapenades que vous aurez préparées.
- > Si vous préparez vos blinis à l'avance, conservez-les au frais dans une boîte hermétique et réchauffez-les quelques secondes au grille-pain avant de les servir.

TARAMA VÉGÉTAL

- 20 cl de crème de soja
- 2 cuillères à soupe d'algues séchées en paillettes
- 75 g de tofu fumé
- 2 belles cuillères à soupe de yaourt de soja
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe rases de graines de chia
- sel marin aux légumes et herbes aromatiques (ex : Herbamare)

- > Versez la crème de soja dans une casserole et ajoutez-y les algues. Faites bouillir et laissez chauffer pendant 2 minutes.
- > Retirez du feu et mixez dans un robot.
- > Ajoutez le tofu fumé, le yaourt de soja, le jus de citron et le concentré de tomate. Mixez de nouveau, jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- > Dans un bol, versez dans un bol, assaisonnez avec le sel puis ajoutez les graines de chia. Mélangez et placez au réfrigérateur une heure minimum avant de servir, accompagné de quartiers de citron à presser sur le dessus.





© K. RÜTTEN/STOCK ADOBE/DR

HOUMMOUS À LA PATATE DOUCE ET AUX NOIX

- 2 patates douces d'environ 300 g
- 2 boîtes de pois chiches de 230 g (138 g égouttés)
- 2 cuillères à soupe de tahini
- 1 dl d'eau
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 bouquet de coriandre
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin

- > Préchauffez le four à 220 °C. Faites cuire les patates douces bien lavées, telles quelles, environ 30 minutes sur la grille au milieu du four. Lorsque la pointe d'un couteau plantée dedans ressort facilement, elles sont cuites. Laissez tiédir avant d'éplucher les patates douces.
- > Rincez puis égouttez les pois chiches. Réduisez le tout en purée onctueuse avec le tahini et l'eau. Assaisonnez de sel et de poivre.
- > Faites griller les noix à sec dans une poêle. Hachez-les grossièrement ainsi que la coriandre, mélangez-les et râpez finement le zeste du citron par-dessus.
- > Parsemez du mélange de noix puis arrosez d'huile d'olive.

SIMPLISSIME OLIVADE

- 50 g d'olives noires
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe de thym
- poivre

- > Dans le bol d'un robot, placez les olives dénoyautées, l'ail finement émincé, les câpres et le thym. Mixez le tout jusqu'à obtenir une texture homogène.
- > Poivrez selon vos goûts puis laissez reposer la préparation au réfrigérateur une heure minimum.



© R. VILLALON/STOCK ADOBE/DR





UNE ENTRÉE EN DOUCEUR

Entrez, le repas ne fait que commencer! Misez sur les veloutés, ils sauront créer une ambiance parfumée et réconfortante.

VELOUTÉ DE PANAIS AU GINGEMBRE

- 2 beaux panais
- 1 grosse pomme de terre
- 3 cm de gingembre frais
- 30 cl de crème végétale (crème de soja, lait de coco...)
- 1/2 gousse d'ail
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre, huile d'olive

- > Faites bouillir le cube de bouillon dans un grand volume d'eau.
- > Lavez, épluchez et détaillez la pomme de terre, les panais et le gingembre frais en cubes, puis laissez-les cuire 10-15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- > Égouttez-les et placez-les dans le bol du mixeur ; ajoutez sel, poivre, ail et crème et mixez jusqu'à obtenir une purée lisse. Désépaissez le velouté avec de l'eau si besoin.
- > Faites réchauffer à feu doux si nécessaire et servez à l'assiette avec un filet d'huile d'olive et un tour de moulin de poivre.

VELOUTÉ DE MARRONS

- 400 g de marrons cuits
- 1 gros oignon
- 50 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- huile d'olive à la truffe

- > Réservez trois marrons.
- > Émincez l'oignon et faites-le suer dans l'huile d'olive. Ajoutez les marrons, assaisonnez et versez le lait et la crème. Portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire tout doucement pendant 25 minutes.
- > Passez la préparation au mixeur plongeant. Goûtez, rectifiez en assaisonnement si besoin.
- > Répartissez la soupe dans de petits bols ou des verrines et servez chaud, en décorant avec les marrons réservés, émiettés, et un trait d'huile d'olive à la truffe.



© S. MAKSUMOV/STOCK.ADOBE/DR



UN PLAT TRADITIONNEL REVISITE

Comment conserver le symbole du réveillon tout en épargnant une dinde? Présentez la Rolls Royce des plats de fête... en version végétale!



RÔTI EN CROÛTE FAÇON WELLINGTON

- 500 g de champignons de Paris
- 100 g de petites protéines de soja texturées
- 200 g de purée de châtaignes
- 2 pâtes feuilletées végétales
- 25 cl de vin blanc
- 700 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de graines de tournesol
- 1 cuillère à soupe de farine (riz ou blé)
- bouillon de légumes
- huile d'olive
- thym
- sel, poivre du moulin

- > Rincez les champignons, émincez-les et placez-les dans une casserole avec le vin blanc, les protéines de soja, l'eau et les épices. Laissez mijoter sur le feu au moins 45 minutes. L'objectif? Que la préparation ne contienne plus de liquide, au risque de dégorger sur la pâte feuilletée.
- > Passez la moitié du mélange au mixeur puis mélangez-la avec l'autre moitié.
- > Faites griller les graines de tournesol à la poêle dans 1 cuillerée à café d'huile d'olive. Lorsqu'elles se colorent, ajoutez-les au mélange de champignons avec 1 cuillère à soupe de farine et laissez refroidir le tout.
- > Étalez votre première pâte feuilletée et, par-dessus, dans une forme rectangulaire au centre, la purée de châtaigne.
- > Tassez les champignons entre vos mains pour obtenir une pâte compacte. Posez le tout par-dessus, tassez de nouveau.
- > Disposez la seconde pâte feuilletée par-dessus, enlevez le débord à l'aide d'un couteau. Pressez bien les deux pâtes ensemble afin qu'elles ne se décollent pas à la cuisson. Utilisez la pâte restante pour la décoration de votre Wellington. Mélangez un peu de lait avec du curcuma puis étalez le mélange.
- > Passez votre Wellington au four 20-30 minutes à 180 °C. Surveillez-le en fin de cuisson afin qu'il ne brûle pas.
- > Servez tiède avec un chaud et froid de betteraves rôties au chèvre, ou bien avec la plus originale des cucurbitacées, la courge spaghetti.

© PETRIGOSKOV/STOCK ADOBE/DR



BETTERAVES RÔTIES AUX DEUX CHÈVRES

- 4 petites betteraves rouges crues
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de jus d'orange
- 4 petits crottins de chèvre
- 4 cuillères à soupe de chèvre frais émietté
- sel, poivre du moulin
- herbes

- > Préchauffez le four à 200 °C. Lavez et coupez les betteraves en trois rondelles épaisses, puis disposez-les dans un plat creux. Arrosez-les d'huile d'olive et du jus de l'orange, mélangez pour bien les enrober. Salez, poivrez.
- > Tapissez la plaque du four de papier cuisson puis répartissez les rondelles de betteraves. Enfourez pour 30 à 35 minutes.
- > Ajoutez les crottins sur les betteraves et poursuivez la cuisson quelques minutes afin de les faire fondre.
- > Au sortir du four, émiettez grossièrement le chèvre frais et servez ce chaud et froid.



© M. JUCHA/STOCK.ADOBE/DR

COURGE SPAGHETTI AUX NOISETTES ET AU PARMESAN

- 1 courge spaghetti (environ 1,5 kg)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 90 g de beurre
- 15 feuilles de sauge
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 35 g de noisettes grillées
- 75 g de parmesan fraîchement râpé

- > Faites cuire la courge spaghetti entière dans une casserole pendant environ une heure. Plantez la pointe d'un couteau dedans : lorsqu'elle pénètre facilement, la cuisson est terminée. Laissez refroidir 30 minutes.
- > Coupez la courge en deux dans le sens de la longueur, enlevez les graines et tirez la chair avec une fourchette.
- > Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen, ajoutez les feuilles de sauge et laissez-les cuire en remuant régulièrement. Elles doivent être croustillantes. Prélevez-les ensuite en laissant le beurre dans la poêle. Égouttez-les et assaisonnez-les avec du sel.
- > Placez la courge spaghetti dans la poêle et faites cuire à feu vif. Ajoutez le jus de citron, assaisonnez avec du sel et du poivre. Faites revenir les spaghetti de courge pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez les noisettes hachées grossièrement et les feuilles de sauge, retirez du feu.
- > Servez et saupoudrez généreusement avec du parmesan fraîchement râpé ainsi qu'une cuillère d'huile d'olive.



© E. VESELOVA/STOCK.ADOBE/DR



DESSERT

Que votre fin de repas se déroule à table, avec couverts et jolie présentation, ou bien au coin du feu (en ouvrant les cadeaux, dès minuit?), nos deux propositions pour faire durer le plaisir de vos papilles.



© E. ELUSSEVA/STOCK.ADOBE/DR

LES TRUFFES AU CHOCOLAT

Version classique

- 300 g de chocolat noir à 70 %
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 3 jaunes d'œuf
- 125 g de crème fraîche
- 50 g de beurre doux
- 70 g de sucre glace

Version vegan

La liste des ingrédients est quasiment la même ; on supprimera uniquement les œufs, on remplacera la crème fraîche par une crème végétale (soja, avoine, amande), et le beurre par une margarine végétale, de la purée d'amande, de l'huile végétale, de la crème de coco... Prolongez alors légèrement le séjour de votre ganache au réfrigérateur : en effet, le beurre a la propriété de faire durcir plus rapidement, qualité que n'ont pas toujours les ingrédients de substitution.

Et si vous remplacez le chocolat noir par du chocolat blanc, n'oubliez pas de diminuer la part de sucre glace pour éviter l'overdose !



© YULIJAHOLOVCHENKO/STOCK.ADOBE/DR

- > Faites fondre le chocolat au bain-marie, en y ajoutant petit à petit le beurre et la crème fraîche.
- > Mélangez les jaunes d'œuf et le sucre glace et versez délicatement votre mélange sur le précédent ; laissez le tout se mélanger.
- > Couvrez ensuite la pâte et placez au réfrigérateur pendant une heure et demie environ. Lorsque la pâte est assez dure, commencez à former des petites boules avec vos mains. Il ne vous reste ensuite plus qu'à rouler ces boules dans le chocolat en poudre.
- > Pour un goût plus prononcé, vous pouvez utiliser du chocolat à 85 % ; pour faire preuve d'originalité, ajoutez du croquant avec des noisettes ou des pralines hachées, de la noix de coco...
- > Enfin, n'hésitez pas à tenter les associations de saveurs gagnantes : écorce d'orange et pistache, limoncello et chocolat noir, sésame et chocolat blanc.



BÛCHE TRADITIONNELLE AU CHOCOLAT (ET SA VARIANTE VEGAN)

Pour la génoise

- 170 g de farine
- 30 g cacao poudre non sucré
- 120 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 200 ml de lait (de soja, si vegan)
- 65 g d'huile végétale neutre, type tournesol
- 1 petite pincée de sel

Pour la mousse

- 120 g de lait (végétal, si vegan)
- 150 g de chocolat noir
- 200 g de crème à fouetter (végétale, si vegan)

PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

> Mélangez toutes les poudres et le sel. Ajoutez ensuite l'huile et le lait progressivement et sans trop mélanger. Étalez sur une plaque et enfournez rapidement à 175 °C pendant 15 minutes. Laissez refroidir avant d'entreprendre l'étape suivante.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE

> Faites chauffer le lait végétal. En parallèle, faites monter votre crème végétale. Réalisez une ganache en incorporant le chocolat au lait, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Incorporez la ganache en remuant au fouet ou à la spatule.

MONTAGE DE LA BÛCHE

Découpez trois bandes de longueur et de largeur identique. Déposez directement votre premier étage sur un carton or ou sur le plat qui servira pour la présentation (cela deviendra ensuite compliqué de déplacer la bûche).

> Superposez les étages mousse chocolat/biscuit puis, lorsque vous arrivez à l'extérieur, masquez la bûche dans son entièreté. Utilisez un petit bout de chute de biscuit pour créer un semblant de tronc qui dépasserait. Il n'est pas nécessaire de lisser trop régulièrement.

> À l'aide d'une fourchette, réalisez des stries irrégulières pour donner l'effet « bûche ».



DR