



CHRISTMAS NEWS



Ca y est, on y est ! Le mois de Décembre est là et la charge mentale aussi : la course aux cadeaux, l'élaboration des menus, la décoration de la maison, l'installation du sapin, la liste des invités... Bref, ça va vite ... Trop vite !

Hello ! Décembre ... On organise Les fêtes ensemble



Tout en douceur.

On dit STOP ! Les fêtes de fin d'années ne sont pas QUE du stress. C'est aussi le moment de se mettre en mode "BONHEUR" et "PLAISIR" :

- Plaisir d'organiser,
- Plaisir d'offrir,
- Plaisir de recevoir.

On parle de "fêtes", alors agissons comme tel dans nos préparatifs et marquons chaque jour comme des petits bonheurs à déguster.



Tous les jours du mois et jusqu'au soir de Noël, notre journal vous offrira des recettes, des anecdotes et des histoires pour aider les petits et les grands à patienter jusqu'à l'arrivée du Père Noël.

Pour que chaque jour soit une petite lumière dans nos coeurs.



Le savais-tu ?

Il y a beaucoup de couleurs associées à Noël, mais les plus répandues d'entre elles restent le rouge, le vert, le blanc et l'or.

- Le rouge représente la fête et l'excitation, ainsi que le feu et la charité.
- Le vert symbolise la nature, la jeunesse, ainsi que l'espoir de la vie éternelle.
- Le blanc symbolise la pureté, la lumière, la joie et la gloire.
- L'or symbolise le soleil et son éclat.



CHRISTMAS NEWS



Le lutin farceur est là !

En direct du Pôle Nord, le lutin farceur débarque dans nos maisons.

Tous les ans, la veille du 1^{er} décembre, le Père Noël envoie certains de ses lutins en mission : « Le tenir informé de la conduite des enfants avant son passage avec les cadeaux. »

Après avoir rendu des comptes au Père Noël, ils aiment jouer de petits tours dans les maisons. Ils repartent pendant la nuit de Noël avec le Père Noël.

Ce qu'on aime particulièrement avec cette légende, c'est qu'elle a l'avantage de rassembler la famille autour des facéties imaginées par les adultes, chaque matin. Les adultes retrouvent leurs âmes d'enfant, et les enfants sautent du lit pour trouver la nouvelle bêtise réalisée par leur lutin.

C'est le moment de laisser parler votre imagination et votre créativité. Vous n'aurez besoin que d'un petit lutin.



Le calendrier de l'avent

On l'ouvre aujourd'hui !

24 jours, 24 surprises qui aident petits et grands à patienter jusqu'à Noël.

Il y en a pour tous les goûts : friandises, petits jouets, découvertes de nos régions, beauté... Toutes les grandes enseignes s'y sont mises.

Pour plus d'authenticité, n'hésitez pas à vous rapprocher des créateurs qui vous proposeront des calendriers artisanaux : vous pourrez les remplir selon les goûts de celui qui l'ouvrira.



Les marchés de Noël n'attendent que vous !

Strasbourg :
du 26 novembre jusqu'au 24 décembre 2025
Colmar :
du 25 novembre au 29 décembre 2025.
Reims :
du 26 novembre au 28 décembre 2025.
Amiens :
du 21 novembre au 30 décembre 2025
Montbéliard :
du 22 novembre au 24 décembre 2025
Lyon :
du 29 novembre au 24 décembre 2025
Bordeaux :
du 28 novembre au 28 décembre 2025



Il y a autant de marchés de Noël que de boules sur le sapin. Renseignez-vous ! il y en a certainement un, près de chez vous.



CHRISTMAS NEWS



Le défi photo

Très souvent, les membres des familles vivent loin les uns des autres. C'est le cas pour nous, en tout cas.

Alors, pour préparer "ENSEMBLE" les fêtes de fin d'année, "le défi photo" est un petit jeu que nous mettons en place tous les ans.

Le jeu

- Chaque membre participant dispose d'une liste de photos à prendre, du 1er au 25 décembre.
- Ouvrir un groupe Messenger (ou autre).
- On prendra une photo selon le thème du jour.
- Elle sera postée sur le groupe, chaque jour, à une heure définie au préalable.

Une jolie façon de rester connecté(e)s!



Vous trouverez bon nombre de listes sur Pinterest et vous pourrez mixer les listes entre elles, si le cœur vous en dit.



- | | |
|---------------|------------------|
| 1. Décoration | 16. Bonbon |
| 2. Selfie | 17. Pyjama |
| 3. Lumière | 18. Or |
| 4. Rouge | 19. Sur la porte |
| 5. Dehors | 20. Classique |
| 6. Joie | 21. Relax |
| 7. Brillant | 22. Arbre |
| 8. Chapeau | 23. Emballage |
| 9. Chocolat | 24. Tradition |
| 10. Froid | 25. Père Noël |
| 11. Drink | |
| 12. Musique | |
| 13. Vert | |
| 14. Féérique | |
| 15. Étoile | |



Notre défi photo pour 2025

- 1er décembre : « Dans ma tasse »
- 2 décembre : « Écrit à la main »
- 3 décembre : « Par la fenêtre »
- 4 décembre : « Boîte aux lettres » (non réalisé)
- 5 décembre : « Lecture du moment »
- 6 décembre : « St-Nicolas »
- 7 décembre : « Un objet du quotidien »
- 8 décembre : « Musique »
- 9 décembre : « Un brin de nature »
- 10 décembre : « Sucrieries »
- 11 décembre : « Jolies lumières »
- 12 décembre : « Noir et blanc »
- 13 décembre : « Fait maison »
- 14 décembre : « Météo »
- 15 décembre : « Vitrines » (non réalisé)
- 16 décembre : « Chat alors ! »
- 17 décembre : « Lutins »
- 18 décembre : « Des paillettes »
- 19 décembre : « Grenouille-toi ! »
- 20 décembre : « Chocolats »
- 21 décembre : « Cocktail »
- 22 décembre : « Rouge et vert »
- 23 décembre : « Pyjama »
- 24 décembre : « Mon beau sapin ! »



CHRISTMAS NEWS



On installe le sapin !

Vous avez acheté votre sapin et vos décorations de Noël ? Avant de parer votre arbre de Noël de guirlandes, de boules et autres petits personnages, voici quelques conseils pratiques pour bien décorer son sapin, qu'il soit naturel ou pas :

- Si vous avez un sapin artificiel, orientez les branches : Placez les branches de votre sapin en forme d'étoile, l'effet sera plus beau.
- Commencez par les guirlandes lumineuses : Plus vous mettez de lumières, plus vous créez l'ambiance. Elles s'installent en spirale, du haut vers le bas, à intervalle de branche régulier afin de bien envelopper le sapin.
- Installez les guirlandes décoratives : Installez-les sur le bout des branches. Attention de ne pas trop en mettre au risque de dissimuler les branches de l'arbre de Noël.



- Installez les boules de Noël et autres petites pendeloques décoratives. Là encore, il est recommandé de procéder par taille : Des plus grandes aux plus petites en finissant par les figurines et autres petits sujets, en veillant à bien les répartir sur l'ensemble de l'arbre.
- Décorez le pied de l'arbre de Noël : Il n'est absolument pas envisageable de ne pas décorer le pied du sapin. Ornez-le d'un pied en demi bûche, avec un tissu de couleur... Il existe mille et une façons de le décorer.
- Placez l'étoile de Noël en haut du sapin : C'est une tradition... à suivre ou pas ! L'escabeau est de rigueur.

Avec ces quelques conseils, vous avez désormais toutes les clés en main pour bien décorer votre sapin.

Pensez-y !

Si vous optez pour un sapin naturel, pensez à garder les branches que vous avez retirées pour le servir dans votre pied : Elles pourront vous servir pour décorer votre table de Noël.

Faire son sapin en famille, c'est mieux !



CHRISTMAS NEWS



La crèche

S'il n'y a pas de Noël sans sapin, chez nous, il n'y a pas de Noël sans la crèche.

Parmi les personnages phares de la crèche de Noël se trouvent d'abord les membres de la Sainte Famille :

- Marie, agenouillée au chevet du berceau,
- Joseph, debout, aux côtés de Marie,
- Jésus, couché dans une crèche, qui est ajouté en dernier dans la nuit du 24 au 25 décembre ou bien le 25 décembre au matin.

Sont également présents :

- l'âne ayant transporté Marie tout au long du voyage jusqu'à l'étable,
- le bœuf dont le souffle réchauffe l'enfant Jésus,
- l'ange Gabriel, qui symbolise bien sûr la présence de Dieu au sein de la crèche.

Personnellement, nous ajoutons les rois mages (Gaspard, Melchior et Balthazar), un ou deux bergers et leurs moutons.



La couronne de l'aveug

Traditionnellement faite de branches de sapin disposées en cercle, elle est ornée de quatre bougies, représentant chacune un des quatre dimanches de l'Avent. Chaque dimanche, une bougie est allumée, et la lumière de la couronne augmente ainsi à mesure que Noël approche.

- La Première Bougie : L'Espérance
- La Seconde Bougie : La Paix
- La Troisième Bougie : La Joie
- La Quatrième Bougie : L'Amour

Certaines couronnes incluent une cinquième bougie, placée au centre, appelée la "bougie du Christ".

Le savais-tu ?

La crèche s'installe aux côtés des sapins, généralement le 4 décembre (Sainte Barbe), ou le 6 décembre (Saint-Nicolas), ou le premier dimanche de l'Avent.



CHRISTMAS NEWS



Cadeaux de Noël : Et si on se libérait du stress !

Certaines personnes ressentent une forte angoisse liée aux fêtes de fin d'année et/ou aux cadeaux de Noël !

La peur de ne pas trouver la bonne idée, la peur de manquer de temps ou encore la crainte des ruptures de stock seraient des sources importantes de stress.

Chaque année doit être une preuve de créativité pour trouver le cadeau original, celui qui fera vraiment plaisir et rendra la personne heureuse. Ceci peut générer une pression difficile à vivre.

Essayons, cette année, de vivre cette course effrénée, différemment...

La méthode des quatre cadeaux

Tout droit venue d'Angleterre, cette méthode repose sur quatre principes : « vouloir, porter, avoir besoin et lire ».



L'idée est donc d'offrir 4 cadeaux qui répondent à ces 4 commandements :

- Le « vouloir » correspond à un cadeau qui fait partie de la liste au Père-Noël.
- Le « porter » est un vêtement, des chaussures, un accessoire ou un sac qui sera donc utilisé.
- Le « avoir besoin » est quelque chose qu'il aurait fallu acquérir pour l'enfant dans tous les cas.
- Le « lire » est un cadeau culturel comme un livre ou un événement à vivre (parc d'attractions, une exposition, musées, concerts...).



Cette méthode vous permet de répartir plus facilement les cadeaux avec la famille et au final, tout le monde est "heureux".

N'oubliez pas !

Le meilleur cadeau de Noël est celui qui vient du cœur !

On peut acheter un cadeau, le fabriquer, partager le repas de Noël, le principal, c'est de montrer à la personne à qui l'on offre un cadeau qu'elle a fait l'objet d'une attention, d'une pensée particulière.



Anecdote :

Chez nous, tout le monde fait sa liste au Père Noël, les petits comme les grands !



CHRISTMAS NEWS



La lettre au Père Noël

Cette page est destinée aux enfants,
petits et grands.



“Coucou, les enfants”

Il m'a été rapporté que vous commencez à compter le nombre des dodos avant Noël.

Les catalogues de jouets sont déjà arrivés dans vos boîtes aux lettres et j'ai entendu dire que la moitié des images qui s'y trouvent ont déjà été découpées. Alors, à vos stylos, ciseaux et bâton de colle : Il est temps de faire votre lettre !

Le Père Noël”



C'est ici que la magie de Noël
commence !



À quelle adresse envoyer sa lettre au Père Noël ?

Vous savez tous que j'habite au Pôle Nord. Voici mon adresse officielle :

Père Noël

1 Rue du Ciel étoilé

Pôle Nord

Pas besoin d'affranchissement sur la lettre !

N'oublie pas d'indiquer ton adresse au verso de l'enveloppe, si tu veux que je te réponde.

Ps : J'adore les dessins, alors “Go” les petits artistes. Impressionnez-moi !



CHRISTMAS NEWS



Aujourd'hui, on pâtisse !

Traditionnels, mais gourmands
Les sablés de Noël

Pour une trentaine de sablés, il vous faut :

- 250g de farine
- 3 cuillères à café de cannelle
- 130g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pincées de sel
- 130g de beurre
- 1 œuf

Dans un grand saladier, mélangez la farine et la cannelle. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel et mélangez de nouveau. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux, puis mélangez et travaillez le tout avec le bout des doigts, jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de poudre fine. Ajoutez l'œuf puis malaxez à la main jusqu'à former une boule de pâte. (Si votre pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine). Emballez votre boule de pâte dans du film alimentaire et laissez la reposer une heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 170 degrés.

Farinez votre plan de travail puis étalez votre pâte au rouleau (l'idéal est de ne pas dépasser 5 mm d'épaisseur). Sculptez la pâte avec des emportes pièces puis déposez vos sablés sur votre plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez cuire entre 10 et 15 minutes (selon la puissance de votre four, généralement quand les bords commencent à dorer, c'est que c'est bon !). Sortez ensuite vos biscuits et laissez les refroidir.



Les sablés se conservent très bien pendant plusieurs jours dans des boîtes métalliques hermétiques. Attention néanmoins à ce qu'ils soient bien froids lorsque vous les mettez dans la boîte, sinon l'humidité qu'ils dégagent risque de les ramollir.



Pour le glaçage :

- 150 g sucre glace
- 2 cuillères à soupe jus de citron
- 3 cuillères à soupe eau chaude

Préparez le glaçage en délayant l'eau et le jus de citron dans le sucre glace.

Quand les sablés sont refroidis, recouvrez-les de glaçage et laissez sécher 1 heure avant de mettre en boîte.

Le savais-tu ?

En Alsace, les sablés sont appelés "bredele" et ils se préparent en grande quantité dès fin novembre. C'est une tradition incontournable ! Zimsterne, schwowebredele, spitzbuben... Tous ces noms ne te disent rien ? Il s'agit de différents types de bredele alsaciens. Car oui, il n'existe pas une recette de bredele, mais bien plusieurs.

La version la plus classique reste les sablés, que l'on trouve sous toutes les formes possibles et inimaginables (couronnes, losanges, fourrés à la confiture, bicolores ou aromatisés à différents parfums). Il existe aussi d'autres variétés de bredele comme les macarons aux amandes, à la noix de coco, les craquelés, les kipferle et les biscottis.



CHRISTMAS NEWS



Colombie : La Noche de las Velidas

Cristina, de nationalité colombienne, est née à Medellin. Elle partage notre vie et notre famille depuis plusieurs années.

Les festivités de Noël, chez nous, sont associées à la fête des lumières.

Los Alumbrados Navidenos

Dés début décembre, la Colombie s'allume de mille feux avec les "Alumbrados". A Medellin, ville au Nord de Bogota, les spectacles de lumières transforment chaque coin de rue, chaque parc et chaque pont en une expérience visuelle éblouissante. La population de la ville se promène en famille ou entre amis pour profiter de cette atmosphère festive.

Ils dégustent des "arepas" (pain de maïs, garni de jambon, fromage, viande, haricots ou œufs) et des brochettes dans les rues très animées pour l'occasion.

La Noche de las Velidas

Le 07 décembre, les fêtes commencent avec "La Noche de las Velidas". Cette tradition religieuse célèbre la Vierge Marie. À la tombée de la nuit, les Colombiens allument bougies et lanternes aux couleurs symboliques : rouge pour l'amour, bleu pour la sérénité, blanc pour la paix. Alignées le long des rues, les bougies illuminent le chemin de Marie, dans un esprit de partage. L'occasion de déguster des spécialités comme les "bunuelos" (petits beignets salés), les "hojuelas" (desserts croustillants) ou la "natilla" (sorte de flan sucré).



La Novena : Prières et chant de Noël

La "Novena d'Alguinados" est l'occasion pour les familles colombiennes de se réunir pour neuf jours de prières précédents Noël : on partage des repas, des prières et des chants, les "villancicos".

C'est l'occasion de célébrer la naissance de l'enfant Jésus.

Le savais-tu ?

La fête des lumières est célébrée à Lyon : la ville s'illuminera de mille feux, la foule envahira les rues de la ville et les pans de la colline de Fourvière.

Mais d'où nous vient cette tradition que l'on retrouve à l'autre bout du monde ?

La fête des lumières trouve son origine en 1852. Cette année-là s'achève la restauration de l'église de la colline de Fourvière dédiée à la Vierge Marie, le 8 décembre, journée de célébration de la Sainte Vierge depuis le Moyen Âge. À cette occasion, les habitants de la ville installent des bougies à leurs fenêtres pour rendre hommage à leur bienfaitrice. La fête des lumières est née !



CHRISTMAS NEWS



Pomme d'ambre (Orange et clous de girofle)

Choisissez une grosse orange juteuse dans laquelle vous planterez des clous de girofles et placez-la dans un coin de la pièce. Une odeur qui embaumera votre maison jusqu'à un mois.

Mobile d'agrumes

Réalisez de petits mobiles à base de morceaux d'agrumes séchés (orange, mandarine, citron), d'un fil de pêche et de ruban. Ajoutez des clous de girofle, de l'anis et des bâtons de cannelle pour encore plus de gourmandise !

Ma méthode préférée :

Vapeurs gourmandes

Dans une casserole, mélangez des écorces d'orange, des bâtonnets de cannelle, des clous de girofle et quelques branches de sapin ou de romarin. Ajoutez de l'eau de façon à recouvrir tous les ingrédients et faites bouillir à feu doux jusqu'à ce que l'eau se soit évaporée. Un parfum réconfortant à renouveler avec de l'eau chaque fois que l'envie vous prend !

Noël a une odeur magique !

Écorces d'oranges, mandarines, sapin, cannelle... Autant d'odeur qui rappelle nos souvenirs d'enfance.

Comment créer soi-même un parfum d'ambiance pour Noël ?

Pot-pourri de Noël

Faites sécher de fines tranches d'orange, de mandarine, de citron et de pomme au four pendant une heure et demie à 200°C. Placer le mélange de fruits séchés, agrémentés de branches de sapin, de bâtonnets de cannelle, d'anis étoilé et de cranberry dans des petits sacs que vous suspendrez à l'aide d'un joli ruban dans l'entrée ou le salon.

Spray parfumé

Mélangez simplement quelques gouttes de deux à trois huiles essentielles de votre choix (orange douce, cannelle, sapin, bergamote...) dans un spray rempli d'eau et pulvérisez-le sur vos canapés et votre linge de maison. Vous pouvez également utiliser un diffuseur d'huile essentielle avec le même mélange d'huiles essentielles.



Comment faire une « pomme d'ambre »

Au XVIII^e siècle, les gens se servaient de « pommes d'ambre » et de boules parfumées pour se protéger des microbes et des mauvaises odeurs.

C'est facile d'en fabriquer une avec une orange et des clous de girofle. Tu la suspendras dans la cuisine ou dans une chambre à linge.

Il te faudra

- une grosse orange
- une aiguille à tricoter
- des clous de girofle
- de la cannelle et de la poudre d'iris
- une cuillère à soupe
- une feuille de papier
- du papier d'aluminium
- un grand ruban

1. À l'aide de l'aiguille à tricoter, perce soigneusement des trous à égale distance les uns des autres sur toute la peau de l'orange.

2. Enfonce un clou de girofle dans un trou.



3. Remplis tous les trous avec des clous de girofle de cette façon-là.

4. Si tu peux te procurer de la cannelle et de la poudre d'iris, mélange-les en des quantités égales afin d'en obtenir une cuillère à soupe. Ta « Pomme d'ambre » sera encore plus parfumée.

5. Étale ton mélange sur une feuille de papier propre. Roule l'orange dans le mélange de façon à ce qu'il y en ait entre tous les clous de girofle.



6. Enveloppe l'orange dans du papier d'aluminium. Installe-la dans un endroit sec, durant trois ou quatre semaines. L'orange va rapetisser en séchant.

7. Retire le papier d'aluminium. Noue un ruban autour de l'orange en le faisant passer entre les clous.

8. Attache bien le ruban. Fais un nœud simple ou, si tu as assez de ruban, fais une boucle : tu pourras ainsi suspendre facilement ta « pomme d'ambre ».





CHRISTMAS NEWS



Le stress du menu

Rien que d'y penser, vous sentez votre stress dangereusement monter en flèche ? Stop. Détendez-vous, prenez une grande respiration et suivez ces quelques conseils.

Organisation et simplicité

Tels seront vos maitre-mots pour ces prochaines semaines. Faites des listes pour ne rien oublier et évitez les préparations trop longues et compliquées. Certains plats et desserts peuvent être congelés, pourquoi ne pas en profiter ?

- Faites une to-do list simple et efficace : Commencez par lister toutes les tâches à accomplir pour le réveillon. L'objectif ? Prioriser les indispensables et éviter de vous disperser avec des détails inutiles. Une liste bien organisée vous aidera à visualiser les étapes sans vous sentir débordé-e.
- Commencez tôt pour éviter la précipitation : Ne laissez pas les tâches s'accumuler à la dernière minute. Un peu chaque jour suffit à éviter le stress de l'urgence.
- Simplifiez les préparatifs : l'essentiel avant tout. Misez sur des choix simples, mais chaleureux (Une table décorée avec des éléments naturels, un menu convivial et facile à préparer).



Mes conseils pour maîtriser le budget

- J'achète toujours certains classiques dès le printemps (les marrons, la crème de marrons ou les épices sont toujours moins chers en périodes creuses).
- Je profite du marché pour les produits frais, issus des producteurs locaux.
- En habitant en milieu rural, je regarde de près les menus qui sont proposés par les traiteurs locaux (il est souvent intéressant d'en profiter). Dans ce cas, je n'ai plus qu'à prévoir quelques ingrédients pour la présentation des plats.
- Je fais "simple" : Il vaut mieux un produit de très bonne qualité, cuisiné avec amour.
- Je mets l'accent sur une belle décoration des plats : un plat simple peut très vite devenir festif s'il est accompagné de quelques ingrédients décoratifs : Citrons, ciboulette, baies, pains spéciaux pour les plats de la mer. Sauces, herbes aromatiques, utilisation des cercles pour présenter les légumes, service à l'assiette pour les plats de viandes. Biscuits et chocolats pour accompagner le dessert.



Gardez toujours en tête :

Noël n'est pas une compétition, c'est une fête. Ce sont les rires, les sourires et les échanges qui comptent le plus.



CHRISTMAS NEWS



La table de Réveillon

Recevoir à Noël, c'est élaborer un bon repas, mais pas que. Un plat s'apprécie davantage avec les yeux. La déco de table doit être à la hauteur du menu. Chemin de table, vaisselle, nappe... Rien ne doit vous échapper.

L'originalité se faufile dans les détails

Jouez la carte du naturel et des couleurs traditionnelles :

- Improvisez une ballade dans les bois et ramassez de la mousse, coupez quelques branches de sapin ou dénichiez une belle branche morte : Des éléments qui pourront vous servir de centre de table si vous y ajoutez des bougies ou quelques personnages traditionnels.
- En papier ou en tissu, choisissez une nappe unie. Il sera beaucoup plus facile de décorer votre table avec de l'uni plutôt que de l'imprimé. Un chemin de table est aussi une belle alternative.
- Travaillez le look de vos serviettes : Glissez-y une petite branche de sapin ou une feuille de houx. Pour les plus expérimentés, vous pouvez réaliser de belles compositions de bouquets avec branchages, baies et gui.

Accessoirisez votre table

L'élégance et l'originalité de votre table réside dans ses accessoires. Bougeoirs, vases, photophores, petits éléments traditionnels de Noël... la table de fêtes se doit d'être un véritable spectacle !

C'est aussi l'occasion de sortir ses plus belles assiettes en porcelaine et de mettre les petits plats dans les grands.

Pensez à vos chaises : vous pouvez y accrocher les fameuses chaussettes de Noël en y glissant quelques petits cadeaux pour vos invités.

Gardez toujours en tête :

N'en doutez plus, vous avez de l'or aux bouts des doigts !





CHRISTMAS NEWS



Check-list

Aujourd'hui, on s'applaudit, en faisant un petit tour de tout ce qui a déjà été fait.

- ✔ Le sapin et la crèche sont installés.
- ✔ La maison est décorée et sent bon Noël.
- ✔ La lettre au Père Noël est envoyée.
- ✔ Les cadeaux sont trouvés et emballés.
- ✔ Les sablés de Noël sont prêts.
- ✔ Le menu est quasiment réalisé.
- ✔ Le thème de la table de réveillon est précis.

Bravo... On a bien travaillé !

Maintenant, faisons la liste des petits plaisirs qui font toute la différence.

- ✔ Regarder un film de Noël.
- ✔ Lire des contes de Noël aux enfants.
- ✔ Aller voir les lumières de Noël.
- ✔ Boire une boisson traditionnelle.
- ✔ Écouter des musiques de Noël.
- ✔ Aller à un marché de Noël.
- ✔ Aller à la patinoire.
- ✔ Écrire des cartes de voeux.



Nos traditions bien ancrées

Lorsque nos filles étaient plus jeunes, nous avions deux traditions qui n'avaient lieu qu'à Noël :

- Nous allions cinéma pour voir le "film de Noël" (il y a toujours un film d'animation à voir en famille).
- On prévoyait un dimanche dans le mois pour "chiller" devant un film de Noël, avec un bon chocolat chaud et des clémentines.



CHRISTMAS NEWS



Retrouvez la technique de pliage ici :
<https://loisir-creatif-fr.buttinette.com>

Comment emballer correctement un cadeau ?

Commencez par fixer le papier avec du ruban adhésif double-face, qui sera caché sous le papier pour un résultat professionnel. Coupez le papier de façon à ce qu'il dépasse d'environ un centimètre autour du cadeau, puis retournez le bord et pliez-le pour cacher la coupe. Passez votre pouce et votre ongle le long du pli pour l'affiner, puis collez-le. Pour une boîte, après l'avoir emballée, pincez les bords avec votre pouce et votre index pour les affiner et obtenir un résultat lisse et soigné.

Pour les cadeaux de formes irrégulières, enroulez le papier autour des côtés pour former un tube, puis plissez les extrémités en repliant le papier vers le centre et en le pliant en forme de triangle. Pour un cadeau de forme irrégulière, l'option la plus simple est de le placer dans une boîte et d'emballer celle-ci.

On emballe les cadeaux !

Outre l'excitation de choisir le cadeau parfait, l'emballage est l'occasion de mettre en valeur toute l'attention portée à chaque présent.

Des emballages de Noël qui surprennent et enchantent

L'une des meilleures façons de rendre vos cadeaux encore plus mémorables est de les emballer de façon originale.

Le plaisir d'offrir ou de recevoir passe aussi par l'expérience du déballage.

Astuce : N'hésitez pas à jouer avec des matériaux comme le papier kraft. Vous pouvez y ajouter une touche personnelle en utilisant des tampons encreurs pour créer des motifs uniques, ou en y accrochant des décorations faites maison comme des pommes de pin ou des branches de sapin.



Nouer un ruban sur un cadeau

- Placez la boîte emballée à l'envers, le côté horizontal parallèle à votre corps.
- Placez le ruban au centre de la boîte et enroulez-le autour du côté horizontal.
- Maintenez le ruban en place avec votre doigt, puis rabattez l'extrémité longue du ruban vers le bas.
- Enroulez cette extrémité verticalement autour de la boîte.
- Glissez le ruban sous le centre, là où il chevauche la bande horizontale, puis tirez-le en diagonale pour le resserrer. Terminez en faisant un nœud, comme pour des lacets de chaussures.



CHRISTMAS NEWS



Pancakes ultra-moelleux

- 2 œufs
- 150 ml de lait demi-écrémé
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- beurre ou huile pour la cuisson

Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, le sucre, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé. Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'œuf avec le lait, puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant. Laissez reposer 15 à 30 minutes.

Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra-moelleux).

Faites cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté

Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake !

Dimanche

Et si on dédiait cette journée au repos .

Un brunch, ça te tente ?

Tenues décontractées, une bonne série familiale (sur le thème de Noël, bien sûr !), on sort les plaids et on prépare le brunch. En gros, tu zappes le dilemme du petit-déj ou du déjeuner. Chacun mange ce qu'il veut. Aujourd'hui, on n'est pas regardant !

Les indispensables du brunch salé

- Les œufs : brouillés, à la coque, sur le plat...
- La charcuterie et ses déclinaisons : le simple jambon blanc, avec du beurre salé, sur une tranche de pain. PS : n'oublie pas les cornichons. Toutes les charcuteries sont les bienvenues.
- Le fromage : Avec ses 1200 variétés françaises, tu n'as que l'embarras du choix.
- Le pain : blanc, aux céréales, de mie, mais aussi crackers, bretzels, bagels... pas de brunch sans pain.
- L'avocado toast très tendance, facile à préparer et délicieux. Faites griller du pain de campagne et déposez-y des lamelles d'avocat fraîchement coupées. Vous pouvez y ajouter du saumon pour une tartine complète.

Les indispensables du brunch sucré

- Les crêpes : pas de brunch sans crêpes ! Elles ne sont qu'un prétexte pour dégainer les accompagnements : pâte à tartiner, miel, sucre, confiture ou encore sirop d'érable...
- Vous pouvez aussi choisir les pancakes, ou les gaufres, c'est tout aussi gourmand.
- Salade de fruits : Rien de plus simple, on prend les fruits qu'on a sous la main, on les coupe, on les mélange dans un saladier avec le jus d'une orange pressée.
- Les viennoiseries : Croissants, chocolatinas, pain aux raisins, brioche, muffins, cookies, brioches...
- Les produits laitiers : yaourt ou fromage blanc. Avec du bon granola, un délice.

On n'oublie pas les boissons

- Froides : Jus de fruits, smoothies, eaux aromatisées...
- Chaudes : Café, thé, chocolat, infusion...



CHRISTMAS NEWS



Le Père Noël

Faire rêver les enfants

Certains diront que mentir aux enfants, ce n'est pas bien. Non, non, non ! On ne doit pas mentir. Oups ! Je suis une vilaine menteuse !

Quoi de plus beau et de plus simple que de croire à la magie de Noël ?

J'aime penser qu'il est important d'aider nos enfants à développer leur imagination, de ne pas briser leurs rêves et de les laisser profiter pleinement de ces personnages merveilleux que sont le Père Noël, le Lapin de Pâques ou la petite souris...

Le psychanalyste Bruno Bettelheim explique même que ces croyances « permettent aux plus petits d'ajouter une ferveur émotionnelle à d'importants concepts qu'ils développeront plus tard ».

Quand dire la vérité sur le Père Noël ?

Seulement voilà, les enfants grandissent et leurs capacités de raisonnement et de logique prennent le pas sur le domaine du rêve et de l'imaginaire.

Maman de deux filles et mamie de deux petits-enfants, je prône haut et fort que Noël, avec ou sans le grand bonhomme en rouge, doit rester MAGIQUE !



C'est vers 6/7 ans que des enfants plus âgés à l'école font des remarques ou annoncent carrément la couleur. Le doute s'installe et vos enfants vous interrogeront forcément.

Ma méthode

Lorsque le moment est venu pour mes filles, j'ai souri d'un air entendu et je leur ai demandé ce en quoi elles voulaient croire, elles ? Qu'est-ce qui les apaisait le plus ? De tous les souvenirs qu'elles avaient, qu'est-ce qui leur semblait le plus merveilleux ? Est-ce que croire ou ne pas croire était vraiment important pour conserver la magie de Noël ?

Avec leurs réponses, nous avons construit une autre vision féérique de Noël et chaque année est un enchantement.

C'est aussi ça la MAGIE de Noël : "Savoir" et toujours "aimer croire".



CHRISTMAS NEWS



Que la magie s'installe !

Un état d'esprit à mettre en place

La semaine prochaine, c'est la semaine de Noël !

Le moment d'entrer dans une "bulle de confort". Pas le confort des grandes choses, non non... Plutôt celui des choses simples, celles qui font du bien. On pose, pendant quelques jours, le fardeau du quotidien pour ouvrir la porte à douceur et à la sérénité.

Si vous avez suivi mes conseils depuis le 1er décembre, vous vous êtes déjà libérés de l'organisation des fêtes.

Voici quelques astuces pour vous détendre et créer une belle atmosphère

- Un feu de cheminée : si vous avez la chance d'avoir un poêle ou une cheminée, c'est le moment d'en profiter, mais si ce n'est pas le cas (comme pour moi), sachez que YouTube ou certaines plateformes comme Netflix proposent des vidéos de feu de cheminée très réalistes. OK, il n'y aura pas de chaleur, mais l'ambiance sera là !
- Il existe des tas de playlists très fournies sur YouTube ou des plateformes de musique tels que Spotify (même en version gratuite).
- Les films de Noël fleurissent sur toutes les chaînes de télévision. Alors oui, c'est un peu fleur bleue, mais le principal n'est-il pas de se détendre ?



- Pensez à installer une corbeille de clémentines et de boules de chocolat praliné : Un régal qui vous plongera à coup sûr dans vos souvenirs d'enfance.

Recette du vin chaud

1 bouteille de vin rouge
125 g de sucre roux
un zeste d'un citron
un zeste d'une orange
un bâton de cannelle
une étoile de badiane
un clou de girofle
un petit morceau de gingembre
une pincée de muscade râpée

Râpez les zestes du citron et de l'orange. Versez le vin dans une casserole et ajoutez-lui les zestes, le sucre et les épices. Portez à ébullition, coupez le feu et couvrez. Laissez infuser 30 minutes puis réchauffez. Filtrez et servez avec une rondelle d'orange.
Bonne dégustation !



CHRISTMAS NEWS



Lindt vous propose une version onctueuse, épaisse et réconfortante du chocolat chaud.

Le chocolat chaud

Lindt nous offre la recette

Choisir les bons ingrédients pour un chocolat chaud parfait

La réussite d'un chocolat chaud dépend avant tout de la qualité des ingrédients utilisés.

- Pour obtenir un chocolat chaud exceptionnel, privilégiez un chocolat pâtissier avec au moins 70 % de cacao. Le chocolat noir est idéal, car il fond parfaitement dans le lait. De plus, il est peu sucré. Vous obtiendrez donc une boisson à la fois onctueuse et riche.
- Le lait entier est idéal pour une boisson riche et crémeuse. Pour une version plus légère, le lait demi-écrémé offre un bon compromis. Les alternatives végétales, comme le lait d'amande ou d'avoine, sont parfaites. Certains laits, comme celui de noisette, se marient à merveille avec le goût du chocolat.



Pour cette recette, vous aurez besoin de :

- 250 ml de lait
- 45 g de chocolat noir pâtissier à 70 %
- 90 ml de crème liquide
- 1 gousse de vanille

1. Versez le lait dans une casserole.
2. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, grattez les graines et ajoutez-les au lait avec la gousse.
3. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
4. Dans une autre casserole à feu doux, faites fondre le chocolat avec la crème, en remuant constamment. Attention à ne pas le laisser brûler !
5. Incorporez progressivement le lait chaud au mélange chocolaté en remuant bien à chaque fois, jusqu'à ce que tout le lait soit intégré.





CHRISTMAS NEWS



Les treize desserts

Cette tradition provençale, dont l'évocation remonte pour la première fois en 1925, veut que 13 desserts soient servis à la fin du gros souper de Noël. Mais pourquoi pas 12, ou 14 ? Il s'agit d'une référence à la religion très présente en Provence : le Christ ayant pris son dernier repas avec ses 12 apôtres avant d'être crucifié, il y a donc 12 desserts pour ces derniers et 1 pour le Christ.

Comment s'y prendre ?

Ces treize desserts doivent être disposés sur 3 nappes, au milieu de 3 bougies (ou chandeliers), ainsi que de 3 coupelles du blé de la Sainte-Barbe (symbole de la Trinité).

Ils sont dégustés après la messe de minuit et resteront sur la table les 3 jours suivants.

Durant 3 jours, l'atmosphère de Noël sera donc encore totalement présente chez vous.



La tradition sans prise de tête

Pour acheter les 13 desserts, il vous suffit de vous rendre dans une chocolaterie, une confiserie ou une pâtisserie. Certaines ne manquent pas chaque année de faire de magnifiques coffrets à l'occasion des fêtes.



La liste classique des 13 desserts

- Noix ou noisettes (symbolisent les Augustins)
- Figues sèches (symbolisent les Franciscains)
- Raisins secs (symbolisent les Dominicains)
- Amandes (symbolisent les Carmélites)
- La pompe à huile (gâteau de style fougasse à l'huile d'oranger)
- Nougat blanc
- Dattes
- Nougat noir, avec du miel fondu, cuit avec des amandes
- Nougat rouge, à la rose et aux pistaches
- Calissons d'Aix
- Oranges ou clémentines
- Melon d'eau
- Un fruit exotique : kiwi, mangue etc....

Selon les endroits et les ressources locales, on complète par des pruneaux, des noix, des pommes, des poires, des mandarines, de la confiture de pastèques ou de la pâte de coing...



CHRISTMAS NEWS



C'est les vacances !

Quelques jours de repos pour nos enfants, avant que l'excitation de Noël ne les submerge.

C'est le moment pour nous, parents, de réguler leurs émotions.

Autour de la famille...

Prenons le temps de :

- Faire une balade en forêt ou au parc.
- Lire des contes de Noël.
- Regarder des films dédiés aux fêtes.
- Écouter des musiques de Noël.
- Préparer un gâteau.
- Créer ensemble (Coloriage, peinture, dessin...)
- Visiter un marché de Noël.
- Jouer à un jeu de société en famille.
- Organiser un goûter différent...

Les idées ne manquent pas pour se retrouver en famille, dans un esprit cocooning.



Liste de films à voir en famille ...

- Le Pôle Express
- Le drôle de Noël de Scrooge
- L'étrange Noël de Monsieur Jack
- Le Grinch
- Niko, le petit renne
- Super Noël (notre préféré)
- Les Chroniques de Noël
- Santa & Cie
- Charlie et la Chocolaterie
- La Belle et la Bête 2 - Le Noël enchanté
- Le Monde de Narnia
- Rudolph, le petit renne au nez rouge

Si vous vous promenez dans les bois...

Prenez un panier : C'est le moment de récupérer de la mousse, de jolies branches, du houx et du gui, des petites baies, des pommes de pin...

Les éléments de la forêt font TOUJOURS de belles décorations pour votre intérieur ou votre table de réveillon. Vous pouvez également créer votre couronne pour l'entrée de votre maison.

Créez l'ambiance qui vous correspond et profitez de ces moments uniques de partage et d'amour.





CHRISTMAS NEWS



Gâteau à la crème de marrons

Ingrédients :

3 œufs
80 g de sucre
120 g de farine
100 g de beurre
1 sachet de levure
300 g de crème de marrons
2 cuil à soupe de rhum ou quelques gouttes d'extrait de vanille (facultatif)
du sucre glace (pour la déco)

Préparation :

Mélanger le sucre et les œufs. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter la crème de marron et mélanger à nouveau. Faire fondre le beurre puis l'ajouter au mélange. Ajouter la farine et la levure tamisées.

Beurrer un moule de 20 cm de diamètre et verser la pâte. Cuire environ 45 min à 150°C. Le gâteau doit ressortir légèrement doré.

Laisser tiédir légèrement le gâteau puis le démouler et le laisser complètement refroidir sur une grille avant de le saupoudrer de sucre glace.

En mode douceur ... (Partie 1)

Chez nous, il y a des douceurs qu'on ne cuisine QUE pour la période des fêtes de fin d'année.

Des petits délices qui se dégustent au petit déjeuner ou pour les goûters.

Cake de Noël à l'orange et à la cannelle

Ingrédients :

3 œufs
160 g de sucre
160 g de farine
150 g de beurre
½ cuil. café de levure chimique
225 g de jus d'orange (env. 2 oranges juteuses)
cannelle et zestes d'oranges selon le goût

Préparation :

Zester finement les écorces d'orange et presser le jus. Faire fondre le beurre. Préchauffer le four à 150° C.

Fouettez les oeufs, le sucre et la cannelle.

Ajoutez la farine et la levure tamisées.

Incorporer le beurre fondu, le jus d'orange et les zestes.

Beurrer un moule à cake et verser la préparation. Cuire pendant 45 minutes.





CHRISTMAS NEWS



En mode douceur ! (Partie 2)

Quelques idées de desserts à préparer à l'avance, qui raviront petits et grands !

Panna cotta au coulis de framboises

Ingrédients :

500 g de mascarpone
¼ l de lait
100 g de sucre
3 feuilles de gélatine
1 sachet de sucre vanillé
400 g de framboises (fraîches ou surgelées)
50 g de sucre
(si vous manquez de temps, il existe du coulis de framboises prêt à l'emploi.)

Préparation :

Mettre la gélatine dans l'eau froide pour la ramollir. Faire chauffer le lait doucement dans une casserole. Ajouter le mascarpone et bien mélanger pour le faire fondre. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Continuer de laisser chauffer et arrêter avant ébullition. Ajouter la gélatine et mélanger. Laisser infuser 5 minutes avant de verser la préparation dans des verrines. Laisser prendre au réfrigérateur. Avant de servir, mixer les framboises avec 50 g de sucre. Verser le coulis au moment de servir.



Roses des sables au chocolat

Ingrédients :

250 g de chocolat pâtissier
250 g de végétaline
200 g de sucre glace
500 g de pétales de maïs soufflés (corn flakes)

Préparation :

Faire fondre le chocolat et la végétaline. Incorporer hors du feu le sucre glace. Verser le tout dans un grand saladier et ajouter les pétales de maïs. Mélanger le tout (ajouter des pétales de maïs s'il y a encore trop de chocolat au fond du saladier). Disposer des petits tas de la préparation sur une feuille de papier aluminium et place au frigo (ou dans un endroit frais), au moins une demi-heure.

Une fois qu'elles sont prises, installer les roses des sables sur un joli plat de service. Saupoudrez de sucre glace.





CHRISTMAS NEWS



Tic - Tac...

On y est... C'est le rush !

Bon, je l'avoue : ce n'est pas le jour le plus reposant pour la maitresse de maison. Mais, tout de même, trouvons le temps de prendre un peu soin de nous et surtout de notre charge mentale.

- Prendre un vrai petit déjeuner.
- Trouver un moment pour prendre soin de soi et se détendre.
- Déléguer si possible pour les emplettes de dernière minute.
- Cuisiner en famille : c'est agréable de faire participer petits et grands.
- Préparez certains plats en
- Penser à mettre une musique de fond : vous vous sentirez plus apaisé(e).
- Dégustez une boisson chaude et quelques biscuits pour une pause bien méritée.



Mémo de dernière minute

Temps de cuisson des volailles

Poulet fermier

- 20 à 25 minutes/500 g de viande

Chapon

- 30 minutes/500 g de viande

Dinde

- Nature = 20 minutes/500 g de viande
- Farcie = 25 minutes/500 g de viande

Oie

- Nature = 20 minutes/500 g de viande
- Farcie = 25 minutes/500 g de viande

Pintade

- Nature = 30 minutes/kilo
- Farcie = 40 minutes/kilo

Facile, rapide et délicieux

La soupe de champagne

Ingrédients :

- 1 bouteille de mousseux (Café de Paris)
- 1 louche de pulco citron vert
- 1 louche de Cointreau
- 1 louche de sucre de canne

Préparation :

Le matin, mélanger dans un bac le citron vert, le Cointreau et le sucre de canne. Mélanger de temps en temps jusqu'au moment de servir. Mettre la bouteille de mousseux au frais.

Au moment de servir, verser la préparation dans un joli saladier de service et ajouter doucement la bouteille de mousseux. Mélanger délicatement pour ne pas altérer les bulles. Servir aussitôt.



CHRISTMAS NEWS



C'est le jour du réveillon !

Une belle journée se profile à l'horizon parce que si vous avez suivi tous mes conseils depuis le 1er décembre, tout est prêt ou en bonne voie.

Comment passer une belle journée, sans être au bout du rouleau ?

Aujourd'hui, pas de réveil ! On se lève lorsqu'on est prêt(e). Après le petit-déjeuner, on ne change pas notre petite routine du matin et on se prépare à sortir.

Et oui ! il y a certainement des petites choses à acheter ou des commandes à récupérer sans oublier le pain (c'est toujours le truc que j'ai tendance à oublier.)

Je garde toujours une petite somme d'argent pour profiter des dernières promos pour les fêtes.



On met les petits plats dans les grands !

Normalement, tous les plats qui pouvaient être préparés à l'avance ont été cuisinés hier et les plats qui étaient commandés ont été rapportés à la maison.

Il ne reste plus qu'à vous mettre en cuisine pour les derniers préparatifs.

N'oubliez pas !

Le réveillon de Noël est toujours un moment de bonheur, d'amour et de bienveillance. Les petits oublis, les petites choses qui "dépassent" n'ont jamais une grande importance.

Un seul mot : "Profiter"



Mon conseil

Avant de vous mettre en cuisine, prenez le temps de dresser votre table de réveillon. Ainsi, vous n'aurez plus à y penser et, quelle que soit l'heure à laquelle vos invités arriveront, tout sera prêt pour les accueillir de la meilleure façon.



Nous vous souhaitons de passer un merveilleux réveillon.

Jeudi 25 décembre 2025

En direct du Pôle Nord



CHRISTMAS NEWS



**Joyeux
Noël**



“Nous vous souhaitons autant de bonheur que de flocons dans le ciel, autant d’amour qu’il y a d’étincelles dans le feu de la cheminée, autant d’amour qu’il y a d’épines sur le sapin et autant de joie qu’il y a de cadeaux dans la hotte du Père Noël. »



Joyeuses fêtes de fin d’année.