

MOUGINS COSY

SPÉCIAL FÊTES



P 2 NOËL À MOUGINS

P 4 IDÉES CADEAUX

P 8 IDÉES LOISIRS

P 10 IDÉES RECETTES

P 12 IDÉES DÉCO

P 16 COLORIAGE

Mougins
infos



Noël

Mougins se met
dans l'ambiance

Ça commence à la Saint-Nicolas...

Comme les années précédentes, la Saint-Nicolas ouvre les festivités de Noël à Mougins. C'est l'occasion de s'imprégner complètement de l'ambiance des fêtes avec le **lancement des illuminations de Noël** en direct depuis la **place des Patriotes lundi 6 décembre**.

Rejoignez-nous de 17h à 21h, **venez déposer votre lettre au Père Noël**, écouter les chants des enfants de l'école des Cabrières. Sans oublier de vous régaler d'un bon **chocolat chaud**... ou pour les plus grands d'un **vin chaud**, offert par la Ville de Mougins.

Autre bel événement de cette Saint-Nicolas, l'**ouverture de la crèche** fabriquée par les agents municipaux qui ravit chaque année toute la famille.



Animations
gratuites

Un week-end au Marché de Noël

C'est l'un des temps forts des fêtes à Mougins : le marché de Noël, **samedi 11 et dimanche 12 décembre, de 10h à 18h au village.**

Vous y trouverez une cinquantaine de **stands d'artisans** et de **producteurs de produits locaux** pour vos courses de Noël et autres **idées cadeaux**.

Côté réjouissances gustatives, **les chefs des restaurants du village** vous proposeront un festival de goûts branchés « street food » sur la place du Commandant Lamy.

Ce week-end sera également l'occasion de **découvrir la fameuse crèche réalisée par les agents de la Ville de Mougins.**

Quant aux plus petits, ils n'auront pas le temps de s'ennuyer ce week-end ! Les pitchouns pourront profiter d'animations et poser pour **une photo souvenir avec Papa Noël** (offerte par la Ville de Mougins) qui les attendra impatiemment dans sa maison au village.

Ce week-end sera également ponctué d'animations de rue :

Samedi 11 décembre

11h, 14h30 et 16h15 : Les Échassières féériques

11h30, 13h45 et 15h15 : Le Magicien de Noël

17h : départ de la marche aux lampions, lampions offerts par la Ville de Mougins

Dimanche 12 décembre

10h45, 14h et 15h45 : Les Échassières féériques

11h30, 14h45 et 16h30 : Les Lutins Jongleurs

11h30, 14h45 et 16h45 : Le Magicien de Noël

17h : Chants de la chorale de l'école de musique de Mougins en l'église Saint-Jacques-le-Majeur.

Ça patine à l'Eco'Parc

C'est à l'Eco'Parc que la **traditionnelle patinoire** attendra les enfants pour des séances de glisse.

Les 11, 12 & 15 décembre, du 18 au 23 & du 27 au 30 décembre. De 11h à 17h. Plus d'infos sur mougins.fr.

L'Esprit de Noël dans les quartiers

L'Esprit de Noël revient cette année et fait halte dans tous les quartiers de la commune **les mercredi 15, vendredi 17, samedi 18 et dimanche 19 décembre.**

La 2cv du Père Noël et de ses lutins sillonnera les quartiers commerçants de Mougins à la rencontre des petits... et des grands. **Ambiance musicale festive** avec des groupes de musique en live et **distribution de papillotes pour tous !**

Rendez-vous mercredi 15 décembre, vendredi 17 décembre et samedi 18 décembre de 10h à 13h et de 15h à 18h au cœur des quartiers : Saint-Basile, Mougins-le-Haut, Campelières, Principiano, Centre 409, Actipark, Vaumarre, Campana, Le val, Tournamy, avenue de la Plaine, Maréchal Juin et Font Roubert. **Dimanche 19 décembre**, le Val de Mougins se mettra dans le rythme de Noël avec une animation musicale de 10h à 13h.

Le MACM en mode Noël

Le Musée d'Art Classique de Mougins propose, comme chaque année, **un tarif préférentiel de 5€** pour tous (gratuit pour les moins de 10 ans) à l'occasion du week-end du Marché de Noël (11 et 12 décembre).



DIABOLO MENTHE

La boutique qui fait craquer les enfants et perdre la tête aux parents, offre aux Mouginois, sur présentation de ce magazine, une **réduction de -10%** sur les produits de fête (peluches de Noël, décorations, vaisselle en carton, etc.). Découvrez tous les produits concernés par la réduction (et tous les autres !) en boutique ou sur le site internet, dans la catégorie Noël.

Diabolo Menthe

138, avenue de Tournamy
Tél. +33 (0)9 87 00 72 04
diabolo-menthe.com



EUROPHOTO

Des objets personnalisés à votre effigie. Mugs, peluches, sacs, coussins, tee-shirts, etc. Europhoto Vidéo Mougins vous propose de décliner vos clichés favoris sur différents objets originaux. Découvrez la gamme complète des produits et services proposés sur europhotomougins.fr

Europhoto Vidéo Mougins

Carrefour Market Tournamy
Tél. 04 93 75 21 75
europhoto.mougins@orange.fr

KOPYCOM

Kopycom, anciennement Kopytou, propose la personnalisation de vos cartes de vœux. N'hésitez pas à les contacter, ils sauront mettre en valeur vos plus belles idées. L'entreprise vous conseillera également pour tous vos projets de communication.



POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, PENSEZ À PERSONNALISER VOS CARTES DE VŒUX !

KOPYCOM

BÉNÉFICIEZ ÉGALEMENT POUR TOUTS VOS PROJETS DE COMMUNICATION

Kopycom

Lundi, mardi et jeudi 9h-12h et 14h-18h. Mercredi et vendredi 9h - 16h
60, Impasse Font Roubert
Tél. 04 92 92 29 55



DES CADEAUX « MOUGINS »

Envie de partager votre amour pour Mougins ? La boutique de l'office de tourisme propose bougies, diffuseurs, vaporisateurs, douceurs de linge, eaux florales, eaux de parfums, rhum, boules de pétanque gravées Mougins Côte d'Azur, livres de cuisine ou sur l'histoire de Mougins... Également disponibles pour votre décoration : des boules de Noël à l'effigie de Mougins. Et pour les enfants, pourquoi ne pas proposer un cadeau original : une chasse au trésor dans le village (20 €/le carnet de route).

Boutique de l'office de tourisme

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 17h30 (fermé le 25/12)
Place des Patriotes - Mougins village
Tél. 04 92 92 14 00



L'ATELIER DU DIAMANT MANIPŪRA

Offrez un diamant. Vivez l'expérience Manipūra et laissez le choix de la monture à l'être aimé. Nombreuses créations disponibles en magasin. À partir de 480€

L'Atelier du diamant - Manipūra

17 Rue Honoré Henry - Mougins village
Tél. 04 92 99 28 94
Contact@manipura.fr



TOUCH & FLOWERS

Corinne Ohresser de Touch & flowers propose une rencontre entre le toucher analytique-thérapeutique et l'écoute émotionnelle par l'accompagnement en florithérapie. **Pour les fêtes, Corinne souhaite prendre soin de vous et de vos proches et vous propose des bons cadeaux à offrir ou s'offrir entre 50 et 70 €** à valoir sur un massage Bio InCoPeau. Ce massage du corps entier avec huiles essentielles bio et élixirs floraux permet une détente corporelle et un apaisement mental. Idéal pour dénouer les tensions, retrouver souplesse et mobilité, calmer son système nerveux et réactiver les sensations corporelles.

Touch & Flowers

95 rue Maréchal Foch
Tél. 06 11 91 82 51
touchflowers@orange.fr - touchflowers.fr



ROZ DÉCORATION

ROZ décoration vous accueille désormais à l'entrée du village, en face du Lavoir et de sa féerique crèche de Noël. L'occasion pendant les fêtes de découvrir sa nouvelle collection élégante et raffinée proposant des objets de décoration, sculptures d'artistes, art de la table, bougies & parfum d'intérieur ainsi que du textile de maison, coussins et petites tenues homewear de créateur. Un univers complet pour offrir ou se faire plaisir tout en sublimant vos intérieurs.



ANNE SOPHIE LANTERI

Naturopathe Réflexologue

Anne-Sophie Lanteri, naturopathe et réflexologue, vous offre **10% sur votre première séance** de réflexologie plantaire. Cette méthode thérapeutique utilise le processus d'autoguérison naturel du corps. Elle soulage le corps par le massage du pied. Offre valable du 1^{er} au 31 décembre 2021.

Roz Décoration

Ouvert du mar. au sam. de 10h à 13h et de 15h à 19h
Place des patriotes, 20 av. Jean Charles Mallet, Mougins Village

Anne Sophie Lanteri

Naturopathe Réflexologue

775, avenue de la plaine – 1^{er} étage, n°13
Tél. 06 52 66 08 04



EN TÊTE À TÊTE

Pour toute prestation couleur, mèches ou balayage, la clientèle du salon de coiffure « En tête à tête » profitera de l'**offre découverte « métal detox » (soin qui neutralise le métal dans le cheveu et le détoxifie de la couleur) ou de la « Série expert », service incontournable sur mesure pour traiter et sublimer vos cheveux.** C'est le moment de changer de tête ! Offre valable du 1^{er} au 31 décembre 2021.

STAR WELLNESS

Star Wellness, entreprise mouginoise qui gère l'unique spa Margy's des Alpes-Maritimes, à l'hôtel Martinez de Cannes, vous propose de découvrir sa gamme de cosmétiques. Les produits Margy's sont à la frontière de la dermo-cosmétique et la marque, prisée des stars, bouscule l'univers de l'esthétique grâce notamment à la personnalisation très poussée. Marque à découvrir dans la boutique de Mougins ou au spa du Martinez. Et pour les fêtes, Star Wellness propose **15% de remise sur les produits retails entre le 1^{er} et le 17 décembre**, à retirer à Mougins ou au Spa Martinez.

En tête à tête

10, avenue des Juyettes
Tél. 04 92 92 99 54.

Star Wellness

800, chemin de la Tire – Zone commerciale
starwellness.com

Retrouver sur **buymougins.fr** des offres d'autres commerçants mouginois. Si vous êtes commerçants, n'hésitez pas à profiter de cette plateforme de vente, elle est gratuite. Inscrivez-vous !



AU 403 AVENUE

Le bar/brasserie « Au 403 avenue » compose pour les fêtes de **jolis paniers gourmands de spécialités Corse avec vin, miel, charcuterie, terrine...** Des spécialités à déguster c'est toujours une bonne idée cadeau, pensez-y ! La brasserie vous propose aussi ses petits plats maison.



BIO À MOUGINS

Le magasin Bio à Mougins vous offre une gamme complète de produits bio ainsi que la torréfaction artisanale de café. Ce service, permet à la clientèle de bénéficier d'un café sur mesure suivant ses goûts. En effet, en fonction de la cuisson et du type de grains, le café aura des notes fruitées, boisées ou encore chocolatées. Ainsi, vous trouverez chez Bio à Mougins, du café biologique artisanal, moulu ou en grain, léger, doux ou corsé selon vos préférences. **Du 1^{er} au 26 décembre 2021, la boutique vous offre une réduction de -10% sur le café en grain bio torréfié artisanalement.**

Bio à Mougins

118, chemin de Carimaï
Tél. 04 93 94 77 00



TÉLÉALARME

Merci la vie!

Protégez ses proches : le plus beau des cadeaux. Parce qu'être auprès de ses proches le plus longtemps possible c'est le vœu que nous faisons tous pour les fêtes, découvrez la formule sans engagement à 15,90 € de téléassistance de l'entreprise mouginoise « La Téléalarme ». La téléassistance permet de sécuriser le quotidien de personnes âgées ou handicapées et de tranquilliser les proches. Un simple appel sur un bouton et l'alerte est donnée en cas de besoin. Le service fonctionne 24h/24 et 7jours/7.

La Téléalarme

2036, av. du Maréchal Juin
Tél. 04 93 45 93 93
latealarme.fr/

Au 403 avenue

403, avenue de Tournamy
Tél. 04 92 92 07 61



LES PÉPITES DU FROMAGER

Votre fromager, Xavier Geniller, vous propose des **plateaux personnalisés pour vos repas de fêtes**. Il saura vous conseiller selon vos goûts et votre budget parmi les nombreuses variétés de fromages dont il dispose.



Les Pépites du Fromager

1870, route de la Roquette
Tél. 06 20 41 26 17



LA VERRIÈRE

Des assiettes de Noël gourmandes à déguster. Entre fraîcheur, qualité et innovation, la Verrière vous accueille du lundi au samedi. Tous les jours une nouvelle conception du chef est dévoilée en avant-première et en photos sur les réseaux sociaux du restaurant. Pour les assiettes des fêtes, il s'agira de la trilogie de Noël : tartare de saumon d'Écosse au gingembre et poivre vert, magret de canard confit au sel salade pea et fleurs comestibles, médaillon de foie gras de canard mi cuit et focaccia à la truffe. N'hésitez pas à suivre La Verrière sur ses réseaux sociaux pour vous donner l'eau à la bouche et planifier votre venue en fonction du menu !

La Verrière

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h non-stop et le samedi de 9h à 13h.
700, avenue de Tournamy - Tél. 04 92 92 04 04
Instagram : @restaurant_la_verriere - Facebook : La Verrière





DE L'ART ET DU DESIGN À LA BOUTIQUE DU CENTRE DE LA PHOTOGRAPHIE

Ce nouvel espace dédié à l'image contemporaine a fait le choix de présenter dans sa boutique des produits qui se différencient de l'offre classique des boutiques souvenirs de musées. Avec la volonté de soutenir la création artistique et de ne pas jouer la carte de la surconsommation en évitant l'écueil du gadget, en privilégiant l'angle design, l'ambition est aussi de s'adresser à des publics divers, aussi bien en termes générationnels que sociaux, avec un large éventail de prix. Profitez de votre venue à la boutique du Centre de la photographie pour découvrir l'exposition en cours « L'amour toujours : Jenny Rova + Natasha Caruana » jusqu'au 30 janvier. Entrée libre tous les premiers dimanches du mois !

Centre de la Photographie

43 rue de l'église - Tel. 04 22 21 52 12 - cpmougins.com
Facebook et instagram : @centrephotographiemougins
Boutique ouverte du mercredi au dimanche, de 13h à 18h



LES COUPS DE CŒUR

de la boutique pour les fêtes



Une attention particulière
Les Brumes de MarieJeanne, 45 €



**Le cadeau design,
nomade et autonome**
Lampe PC portable du designer
Pierre Charpin, 85 €



La pratique photographique à portée de tous
Kit cartes Cyanotype par Emma Tarea, 18 €



Une allégorie du temps
La bougie Candle Clock de la
designer Nathalie Dewez, 11 €



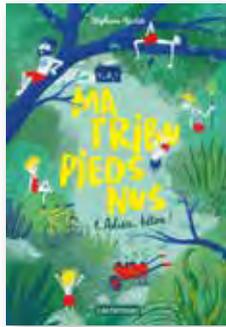
Les Brumes de MarieJeanne. S'impliquant dans toutes les étapes de fabrication, de l'origine des matières premières naturelles au parfum final, les senteurs de MarieJeanne sont soigneusement sélectionnées et créées à Grasse. Leur créateur, Georges Maubert, fait partie de la cinquième génération de la société Robertet, leader mondial des matières premières naturelles. Depuis 1850, sa famille travaille dans l'industrie du parfum, agriculteurs, chimistes, parfumeurs, sourceurs. L'artisanat y est aussi valorisé en confiant à des souffleurs de verre français la réalisation de la verrerie. **Kit cartes Cyanotype par Emma Tarea.** Le cyanotype est un procédé photographique ancien inventé en 1842 donnant une teinte bleue aux images. Accessible aux enfants dès 5 ans et entièrement fabriqué à la main par la créatrice Emma Tarea dans son atelier à Nice, le kit contient 7 feuilles prêtes à l'emploi ainsi qu'une notice explicative. **La bougie Candle Clock de la designer Nathalie Dewez.** Une bougie dont le temps de combustion gradué graphiquement sur la bougie elle-même sert d'horloge. Commandée initialement par le BOZAR Shop de Bruxelles en 2007, cette bougie a été produite en quantité limitée. Nathalie Dewez vit et travaille à Marseille. **Lampe PC portable du designer Pierre Charpin.** Petite lampe élégante sans fil avec trois intensités lumineuses s'utilisant aussi bien en intérieur qu'en extérieur grâce à un système d'alimentation par batterie. Si le concepteur est français, sa philosophie est très scandinave : simplicité, précision et modestie, fonctionnalité et occultation visuelle des composants techniques.

Pour vous mettre dans l'ambiance des fêtes et patienter agréablement en attendant le Père Noël, la rédaction a sélectionné pour vous quelques films et livres à découvrir ou redécouvrir en famille. Il y en a pour tout âge et pour tous les goûts...

LIVRES

MA TRIBU PIEDS NUS TOME 1

De Stéphane Nicolet



Déménager dans un coin de campagne, certains en rêvent, askip. Moi, Sélééné, quasi douze ans, j'ai pas eu trop le choix : Papa a mis le feu à notre appartement en faisant des crêpes flambées. Résultat, adieu béton...

bonjour papillons ! Entre mon grand frère Hélios qui risque de mourir sans wifi, mon petit frère Apollon qui parle aux chevreuils, mes parents tout excités d'habiter au milieu de nulle part, et Pépé qui prépare la révolution avec des aubergines... ça promet, ce déménagement. Un changement de vie radicalement vert, pour toute la famille !

LE BONHEUR AU PIED DU SAPIN

De Holly Jacobs



« Je ne peux pas sauver le monde, mais je peux essayer ». Telle est la devise de Maeve. Alors forcément, lorsqu'une terrible tempête de neige amène à Valley Ridge une famille en détresse, elle n'hésite pas à lui offrir

l'hospitalité. Déjà, elle n'a plus qu'une idée en tête : aider les Myers à se loger dans une jolie maison remplie d'amour, avant Noël ! Hélas, si tout le monde dans la petite ville lui propose de l'aide, Maeve se heurte vite à Aaron Holder, son nouveau voisin qui, non content de compromettre ses plans, ne semble absolument pas prêt à se laisser gagner par l'esprit de Noël...

LA VÉRITABLE HISTOIRE DE NOËL

De Marko Leino

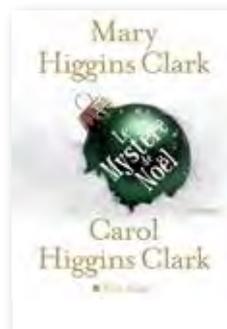


Au cœur de la Laponie, pays des neiges éternelles, le jeune orphelin Nicolas est recueilli par les habitants de son village. Mais ils sont tous trop pauvres pour pouvoir l'adopter. Le Conseil des Anciens

prend alors une décision inédite : chaque année, le garçon sera pris en charge par une famille différente, et il en changera le jour de Noël. Avec une étincelle d'espoir et de joie de vivre, Nicolas décide de se consacrer à sa passion : fabriquer des jouets. Le garçon va ainsi raviver l'émerveillement au cœur de cette région glacée. Et pourrait bien être à l'origine d'une des plus belles légendes.

LE MYSTÈRE DE NOËL

De Mary Higgins Clark



160 millions de dollars ! Un cadeau de Noël inespéré pour les employés du supermarché de Branscombe qui ont décroché le billet gagnant. De quoi bouleverser la vie de la petite ville et exciter la convoitise

d'escrocs prêts à tout pour détrouser les gens trop crédules... Heureusement, en vacances dans ce coin pittoresque du New Hampshire, Alvirah Meehan et le détective Regan Reilly, vont prendre l'affaire en main. Disparitions mystérieuses, suspense, humour... une délicieuse fantaisie pour passer les Fêtes avec le sourire.

Et aussi :

Papa longues jambes de Jean Webster, **La princesse des glaces** de Camilla Läckberg, **Famille parfaite** de Lisa Gardner, **Juste avant le bonheur** de Agnès Ledig, **La Maison du Guet** de Mary Higgins Clark, **Matilda** de Roald Dahl...

FILMS ET DESSINS ANIMÉS DE NOËL

NIKO, LE PETIT RENNE

Niko vit avec sa maman et toute la tribu de rennes dans une paisible vallée. En secret, il ne rêve que d'une chose : rencontrer son père, membre de la légendaire Brigade du Père Noël. Pour cela, il s'entraîne sans cesse à voler afin de rejoindre le village du Père Noël, mais en vain. Accompagné par son ami Julius, petit écureuil volant, il décide alors de partir à sa recherche...

Pour les + de 3 ans

Genre : Animation, Famille, Aventure

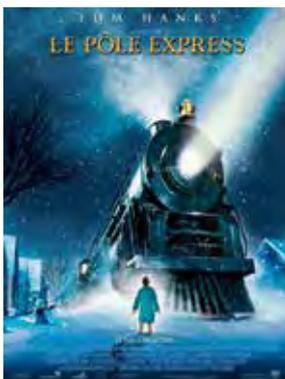


LES CINQ LÉGENDES

L'aventure d'un groupe de héros, tous doués de pouvoirs extraordinaires. Emmenées par Jack Frost, un adolescent rebelle et ingénieux, ces cinq légendes vont devoir, pour la première fois, unir leurs forces pour protéger les espoirs, les rêves et l'imaginaire de tous les enfants.

Pour les + de 6 ans

Genre : Animation, Famille, Aventure



LE PÔLE EXPRESS

Un jeune garçon qui se met à douter de l'existence du père Noël monte dans un train mystérieux en partance pour le pôle Nord. A mesure que le Pôle Express s'enfonce dans des contrées enchantées, l'aventure est au rendez-vous et les jeunes passagers prennent conscience de l'étendue de leurs dons.

Pour les + de 6 ans

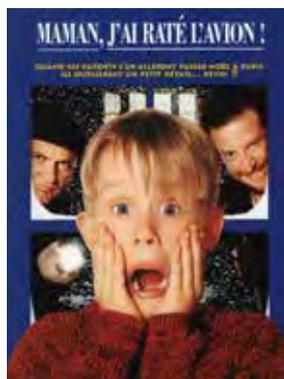
Genre : Animation, Famille, Aventure

MAMAN, J'AI RATÉ L'AVION

La famille McCallister a décidé de passer les fêtes de Noël à Paris. Seulement Kate et Peter McCallister s'aperçoivent dans l'avion qu'il leur manque le plus jeune de leurs enfants, Kevin, âgé de 9 ans. D'abord désespéré, Kevin reprend vite les choses en main et s'organise pour vivre le mieux possible. Quand deux cambrioleurs choisissent sa maison pour commettre leurs méfaits.

Pour les + de 6 ans

Genre : Comédie, Aventure



GREMLINS

Rand Peltzer offre à son fils Billy un étrange animal : un mogwai. Son ancien propriétaire l'a bien mis en garde : il ne faut pas l'exposer à la lumière, lui éviter tout contact avec l'eau, et surtout, surtout ne jamais le nourrir après minuit... Sinon...

Pour les + de 10 ans

Genre : Fantastique, Comédie

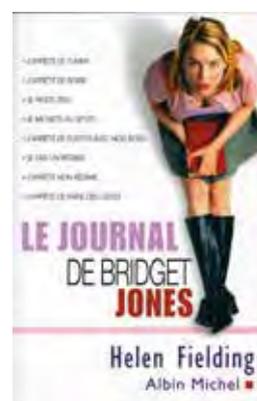


LES GOONIES

Astoria est une modeste et paisible cité portuaire de la Côte Ouest. Trop paisible au gré de ses jeunes habitants... «Il ne se passe jamais rien ici», soupira un jour l'un d'eux, mélancolique. Mickey Walsh, treize ans, venait de prononcer une de ces phrases fatidiques qui annoncent parfois les aventures les plus étranges, les plus folles et les plus amusantes.

Pour les + de 10 ans

Genre : Aventure, Comédie



LE JOURNAL DE BRIDGET JONES

A l'aube de sa trente-deuxième année, Bridget Jones, employée dans une agence publicitaire à Londres, décide de reprendre sa vie en main. Pour ce faire, elle dresse une liste de bonnes résolutions : tenir un journal intime, trouver un petit ami, perdre du poids et arrêter de fumer.

Pour les + de 12 ans

Genre : Romance, Comédie

Et aussi :

Klaus, Le Grinch, L'étrange Noël de Monsieur Jack, La Reine des Neiges, La course aux jouets, The Holiday, Love Actually, L'Histoire sans fin, Le Monde de Narnia...





La recette de Noël **DU CHEF MATTHIEU LESTRADE**

Le Chef Matthieu Lestrade, passé par la case Top Chef en 2011, formé par les plus grands (Alain Parodi, Sébastien Broda, Les frères Troigros, Francis Chauveau ou encore Stéphanie Lequellec), propose dans son restaurant Le Clos Saint-Basile, une cuisine méditerranéenne, moderne, élégante et raffinée. Son épouse Elien, sommelière, complète l'offre par sa carte des vins, saluée par le guide Michelin.



NOIX DE SAINT-JACQUES SUR UN ÉCRASÉ DE PANAIS ET CÉLERI AU BEURRE NOISETTE ÉCUME DE LARD PAYSAN

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 noix de Saint-Jacques bien fraîches et décortiquées par le poissonnier
- 1/2 céleri boule
- 2 pièces de panais
- 100g de beurre
- 1 litres lait
- 8 tranches fines de poitrine fumée

- 1 – Éplucher le céleri et les panais, les couper en gros morceaux. Les cuire dans 1/2 l de lait à couvert, à feu doux.
- 2 – En parallèle, réaliser un beurre noisette.
- 3 – Quand les légumes sont cuits, les écraser, puis ajouter le beurre noisette et un peu de lait. La texture doit être onctueuse. Réserver.
- 4 – Réaliser les chips de lard en mettant 4 tranches de poitrine fumée entre deux plaques de four à 180° pendant 20 min. Égoutter sur un papier et réserver.
- 5 – Couper en bâtonnets les 4 autres tranches, puis faire rissoler jusqu'à obtention d'une belle coloration. Ajouter 1/2 l de lait et laisser infuser 15 min à feu très doux. Passer au chinois pour ne garder que le lait et réserver.
- 6 – Colorer les noix sur une poêle des deux côtés à feu vif.
- 7 – Dresser (comme sur la photo). A la fin, mixer l'émulsion de lard et en mettre une cuillère dans l'assiette.

Le Clos Saint-Basile
351 avenue Saint-Basile
04 92 92 93 03
info@clossaintbasile.fr / www.clossaintbasile.fr

Bon appétit !



La bûche de Noël VERSION LA MOUGINOISE DES PAINS

Très courante au Moyen Age et d'origine païenne, la bûche fait aujourd'hui partie intégrante des vieilles coutumes culinaires de la fête de la Nativité. Christophe Boutes à la tête de la Mouginoise des Pains, boulangerie référencée au Gault et Millau, vous propose la recette de sa bûche traditionnelle, réalisée au fameux beurre de Bordier. Une bûche tout en douceur conçue à Mougins avec les meilleurs ingrédients tous issus de notre région et de France.



Pour 6 personnes

1- BISCUIT GÉNOISE

- 7 oeufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine de blé

- 1 – Battre les oeufs et le sucre en poudre puis incorporer la farine en pluie.
- 2 – Etaler sur plaque beurrée et farinée.
- 3 – Cuisson à 190°C au four, sortir assez souple.

2 - SIROP

Verser dans une casserole **200 g d'eau** et **200 g de sucre**. Porter à ébullition, laisser refroidir, puis imbiber la génoise encore chaude.

3- CRÈME AU BEURRE DE BORDIER

- 2 oeufs
- 175 g de sucre
- 65 g d'eau
- 325 g de beurre **Bordier*** (*en vente dans les épicerie fines)

- 1 – Dans un batteur mélanger les oeufs.
- 2 – Faire chauffer l'eau et le sucre à 121°C.
- 3 – Verser le tout dans le batteur avec les oeufs en laissant tourner doucement, puis accélérer la vitesse pour refroidir la préparation.
- 4 – Ajouter le beurre par petits morceaux et laisser monter la crème jusqu'à l'obtention de la densité souhaitée, tout en rajoutant le parfum et la quantité de votre choix.

MONTAGE

- 1 – Etaler la crème au beurre sur la génoise, rouler le tout puis réserver au froid.
- 2 – Recouvrir de crème au beurre le dessus de la bûche, rayer à la fourchette.
- 3 – Saupoudrer au sucre glace, décorer puis déguster !

La Mouginoise des pains
4 Chemin St Barthélémy
04 93 75 81 83



3 idées
à faire soi-même
en attendant
Noël



I. Un cadeau fait maison pour la maîtresse ou le maître

CRÉEZ VOTRE PROPRE PÂTE À TARTINER MAISON OU VOTRE CAMEL AU BEURRE SALÉ AVEC VOTRE ENFANT. PLACEZ VOTRE CRÉATION DANS UN JOLI POT EN VERRE ET VOTRE ENFANT AURA UN CADEAU GOURMAND ET TRÈS PERSONNALISÉ À OFFRIR SON ENSEIGNANT(E) !

Astuce :
décorez le pot avec une jolie étiquette personnalisée, un ruban, un grelot, une branche de houx...

Recette de la pâte à tartiner maison

Ingrédients 200 g de chocolat noir à dessert / 125 g de noisettes en poudre / 170 g de lait concentré sucré (petite boîte) / 3 cuillères à soupe de sucre glace / 10 cl de lait / 75 g de beurre demi-sel

PRÉPARATION

Dans une casserole à feu doux, faire fondre le chocolat noir avec le lait concentré sucré tout en remuant. Important : ne jamais cesser de remuer pour que ça n'accroche pas au fond.

Une fois fondu, ajouter le lait, le beurre, le sucre glace. Toujours en remuant, laisser les ingrédients fondre et se lier. Puis, baisser le feu à très doux ou retirer du feu le temps de mixer avec un mixeur plongeant la poudre de noisette de façon à obtenir une sorte de pâte de noisette.

Remettre sur le feu doux 2 min en y incorporant cette pâte de noisette obtenue. Puis retirer du feu afin d'obtenir une pâte à tartiner bien lisse. Remettre si besoin, un coup de mixeur directement dans la casserole.

Verser la préparation dans des petits pots et laisser refroidir.

Recette du caramel au beurre salé

Ingrédients 160 g de sucre / 80 g de beurre demi sel / 20 cl de crème liquide

PRÉPARATION

Mettre dans une casserole le sucre et faire chauffer sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide puis se transformer en un liquide ambré (ça prend à peu près 3 ou 4 minutes). Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire chauffer la crème liquide et la réserver.

Dès que le sucre est transformé en caramel, retirer la casserole du feu et ajouter délicatement une petite partie de la crème. Attention aux projections. Remuer vivement et incorporer le reste petit à petit. Quand il n'y a plus de bouillons, ajouter le beurre et remuer à nouveau jusqu'à consistance d'une crème moyennement liquide. Si la crème ne semble pas assez épaisse, remettre la casserole à feu doux et remuer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Versez dans les pots en verre, couvrir et réserver au frais.

2. Une jolie couronne minimaliste pour la porte d'entrée

VOUS AIMEZ NOËL MAIS PAS LES DÉCORATIONS CHARGÉES, COLORÉES ET SCINTILLANTES TRADITIONNELLES ? OPEZ CETTE ANNÉE POUR UNE COURONNE MINIMALISTE ET MONOCHROME.

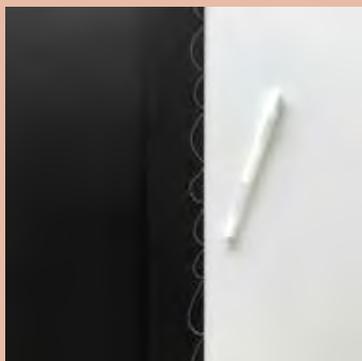
POUR VOUS INSPIRER, VOICI UNE COURONNE À RÉALISER AVEC LES PRINCIPALES ÉTAPES DE SA FABRICATION. PRÉSENTATION COMPLÈTE DE CE BRICOLAGE AVEC ÉTAPES INTERMÉDIAIRES ET DETAIL DU MATÉRIEL NÉCESSAIRE SUR lanvertdudécor.com



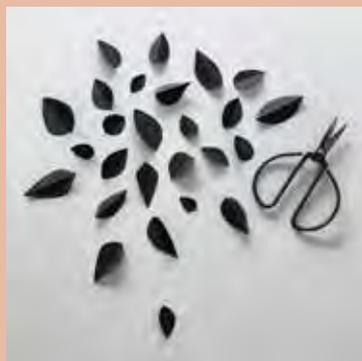
le matériel



étape 1



étape 2



étape 3



étape 4



Sur lanvertdudécor.com, vous trouverez aussi d'autres photos inspirantes de couronnes plus traditionnelles ainsi que des idées pour réaliser une jolie décoration de table, des cartes de Noël, de jolis emballages cadeaux, etc.

3. Une couronne de sablés à grignoter

A POSER SUR LA TABLE OU À SUSPENDRE, MAIS SURTOUT, À GRIGNOTER AVEC UN CHOCOLAT CHAUD EN ATTENDANT LE PÈRE NOËL...

ASTUCE : réalisez des sablés en forme d'étoiles de plusieurs tailles en vous aidant d'emporte-pièces. Assemblez-les, avant cuisson, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les faisant se chevaucher de façon harmonieuse afin de former une couronne. A la cuisson, les sablés vont se coller ce qui vous permettra d'obtenir une jolie couronne facile à suspendre. Selon vos goûts, ajoutez quelques bonbons perles pour la décoration, à coller avec des points de glaçage et un joli ruban si vous souhaitez suspendre votre couronne.

RECETTE DES SABLÉS SI BESOIN

Ingrédients 250 g de farine / 100 g de sucre / 120 g de beurre / 1 oeuf / 1 sachet de sucre vanillé / 1 cuillerée à soupe de sucre

PRÉPARATION

Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'à obtenir une texture pommade. Ajouter l'oeuf. Mélanger puis ajouter la farine. Pétrir rapidement, sans trop travailler la pâte qui, à la fin, doit être compacte et homogène. Filmer la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 h environ. Préchauffer le four à 180°C. Étaler la pâte et former la couronne comme indiqué plus haut. Enfourner pour 18 minutes.

Retrouvez cette recette et bien d'autres sur paprikas.fr



NOËL ZÉRO DÉCHET

POUR UN NOËL ZÉRO DÉCHET :
RETROUVER DES TUTORIELS POUR
FABRIQUER VOS DÉCORATIONS DE
NOËL, CALENDRIER DE L'AVENT,
EMBALLAGES CADEAUX, ETC ... EN
SCANNANT CE QR CODE !

