



Actu du mois

C'est Noël ! Manège gratuit, spectacles, concert avec Yann-Fañch Kemener, promenades en calèches avec le Père Noël, retrouvez tout le programme dans la Bernache !

Histoire pour les enfants : « Un Petit Père Noël »

Dans la nuit froide, les enfants rêvent, les étoiles veillent, la lune est aux aguets.

Au milieu de la nuit, ivre de bonheur, le petit **Père Noël** descend de son nuage, pour nous apporter de la chaleur.

Le temps presse, il vole de maison en maison comme un voleur en fuite, sautant de cheminée en cheminée pour y distribuer des jouets par milliers. Sa course jamais ne cesse. Il joue à cache cache.



Avec les ombres et les fantômes, il doit être discret et silencieux, il vérifie les lettres que les enfants lui ont envoyées, chaque geste doit être parfait, sinon, il serait marron !

La suie a pris possession de ses habits rouges, il est devenu tout noir. Pauvre petit **Père Noël** il ne se reconnaît plus dans le miroir, il s'est fait une peur bleue !



Le temps presse, la nuit avance et le matin s'approche, les chouettes le surveillent, il doit vider ses hottes et ses poches, remplies de magie et de surprise, c'est un don du ciel !

La neige fait son apparition, elle avait rendez-vous avec le petit **Père Noël**, ils se racontent leurs aventures et se mettent en route, vers un autre village, il y a encore tant à faire.

Les maisons sont recouvertes d'un

tapis blanc, les flocons dansent en rythme, les toits sont glissants, le petit **Père Noël** est vert de trouille. Il tombe comme une nouille, la tête dans les citrouilles, il est tout blanc de la tête au pied !

Cette chute lui a redonné des couleurs, il s'envole de nouveau vers des maisons endormies, déposer des cadeaux éveillés au pied des sapins assoupis, les chaussons réveillés lui font la fête.

Le jour se lève, le **Père Noël** termine sa livraison, il a rempli sa mission, tous les cadeaux sont dans les maisons. La brume du matin le salue, il est l'heure de partir.

Le petit **Père Noël** est heureux, et, fatigué par cette course contre la montre, il est temps d'aller se coucher, la tête dans les nuages, le cœur au chaud, les enfants vont se réveiller.



DECORS DE NOEL

Mardi 13 décembre, 20h, Mairie de Sarzeau, gratuit

Démonstration de décoration de Noël

Afin de vous conseiller, de vous donner des idées et d'aider votre talent à s'exprimer, des professionnels de la fleur et de la décoration "Nature et Compagnie" dévoileront leur secret et leur savoir faire pour que les fêtes de fin d'année soient hautes en couleurs ...! Renseignements à l'Office de Tourisme de Sarzeau.

ANIMATIONS POUR ENFANTS

Du 17 au 26 décembre, Place des Trinitaires

Manège gratuit

Comme chaque année pour Noël, un manège gratuit pour tous les enfants sera à votre disposition de 10h à 19h Place des Trinitaires (devant la Maison des Associations).



Jeudi 22 décembre, 14h30, Cinéma Le Richemont, Sarzeau
Philippe Miko

Spectacle gratuit pour les petits et les grands enfants !

Auteur, compositeur, interprète... Avec à son actif plus de 40 chansons pour enfants dont l'**hirondelle**, le **VTT**, **Hip Hop**, ou encore le **permis de s'amuser...**

En 1992, il lance le duo **RIK n' MIK**. Epaulé d'un batteur, et parfois d'un bassiste, il comptabilise plus de 1000

représentations.

Véritable bête de scène, entraînant petits et grands, parents et enfants, il décide en 2001 de se lancer sous son propre nom, en conservant toutefois un répertoire qui n'a de cesse de s'enrichir.

Le spectacle a été spécialement conçu pour tous ceux qui ont été enfant au



moins une fois dans leur vie !

Jeudi 22 décembre, centre-ville

Balades en calèche avec le Père Noël

Gratuit

Promenade en calèche dans le centre ville de Sarzeau avec le Père-Noël qui distribuera des friandises centre-ville, après le spectacle de Philippe Miko.



JOYEUX NOEL !

NOEL EN BRETAGNE : CHANTS ET CONTES DE NOEL



Lundi 19 décembre, 20h30, Eglise de Brillac à Sarzeau **Yann-Fañch Kemener & Aldo Ripoché**

Il est une invitation à un voyage poétique et musical, proposé par Y.F kemener et A. Ripoché, revisitant des noëls anciens, comme la gwerz de Brigitte, Jezus kroedur (œuvre du poète vannetais Yann-Ber

Kalloc'h), diskennit eus an eñvoù chanté en haute Cornouaille - référence à la rose de Jessé, la cantilène à Notre Dame ou bien encore ces récits d' animaux et comptines pour enfants.

Tarifs :

Adultes : 10 €

Etudiants, demandeurs d'emploi : 5 €

Gratuit pour les moins de 12 ans.

Réservations

à l'Office de Tourisme.

Dimanche 18 décembre, 16h, Eglise abbatiale de Saint-Gildas de Rhuy **Concert de Noël**

Chorales de l'école d'enseignement artistique, direction André Forner.

A travers les siècles, au delà des frontières, chants de Noël interprétés par les chorales de Sarzeau.

Entrée gratuite.

ESPACE CULTUREL : 10 JOURS CONSACRES AU LOUP !

Du 5 au 17 décembre

Expo : Loup y es-tu ? Histoires de loup

A travers les dessins originaux de 3 illustrateurs, nous irons à la découverte de 3 loups. Un parcours ludique composé de photographies, d'images anciennes et de textes explicatifs... pour que le loup n'ait plus de secret pour vous !

Mercredi 7 décembre, 10h30

Contes en musique : Le Loup... pas peur !

Spectacle jeune public à partir de 6 ans

Trois contes traditionnels « le loup et l'agneau », « le petit chaperon rouge », et « la chèvre de Monsieur Seguin » accompagnés de l'accordéon, du violoncelle et de chants traditionnels normands et bretons permettront aux enfants de redécouvrir un patrimoine qui a accompagné l'enfance de leurs parents et grands-parents. **Billetterie à l'Espace Culturel L'Hermine.**

Et aussi... sur le loup

Concert gratuit : « Pierre et le loup » de Serge Prokofiev le vendredi 9 décembre à 19h, adaptation d'extraits interprétés par les élèves de l'Ecole de Musique et Danse et l'atelier Théâtre.

Film d'animation pour les enfants à partir de 2 ans « Loulou et autres loup », le 10 décembre à 16h30,

entrée libre.

Théâtre, la chaise de Monsieur S :

Le Théâtre d'Objets Manipulés revisite le fameux conte d'Alphonse Daudet ; 7 chaises vont évoquer les défentes chèvres de Monsieur Seguin.

Billetterie à l'Espace Culturel.



ET AUSSI

Samedi 10 décembre, 19h, Salle des Banquets de l'Espace Culturel, Sarzeau **Repas et concert malgache avec Bezizo**

Les 5 membres du groupe Bezizo jouent de la musique traditionnelle malgache.

Menu :

- apéritif avec punch
- samoussas avec mâche
- Roumasaf (bœuf, riz, brèdes) : préparation malgache
- Dessert : salade de fruit, rochers coco
- Café malgache.

100% des bénéfices seront reversés à l'Ecole de l'Espoir de Tsiadana.

Tarifs : -15 euros (plein tarif),
- 8 euros pour les moins de 12 ans, gratuit pour les - de 5 ans.

Réservations à l'Office de Tourisme de Sarzeau.

Organisation :
Rhuys Espoir Madagascar.



Informations au 06 22 80 51 08

Dimanche 11 décembre, Sarzeau **19è corrida de Rhuys**

Courses des Jeunes 13h, Courses des As 15h, (10 km Homologués)
Depart / Arrivée Centre Culturel de Rhuys

Recette : Bûche de Noël au chocolat et aux framboises



INGREDIENTS

Pour le biscuit:

- 4 œufs
- 100g de farine
- 150g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique

Pour la crème aux framboise:

- 150g de beurre
- 1 pot de confiture de framboises
- 1/2 barquette de framboises
- 15cl de crème liquide
- 1 c.à s. de sucre glace

Pour le sirop:

- 10cl de sirop de framboises

-5cl d'alcool de framboises

Pour le glaçage:

- 200g de chocolat pâtissier
- 2 brins de menthe, 1c.à s. de sucre glace

RECETTE

1-Préchauffez le four à 180°(th.5)

2-Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Dans une terrine, blanchir les jaunes avec le sucre. Mettre la farine, la levure, le sel et le cacao. Incorporez délicatement les blancs montés en neige à la préparation.

3-Tapiser une plaque de 22 par 30(ou le lèche-frite) d'une feuille de papier sulfurisé. Versez la pâte en lissant. Fournez à mi-hauteur pendant 20 minutes.

4-Dans un saladier, travaillez le beurre mou en pommade, incorporez la confiture de framboises et les framboises coupées en deux. Fouettez la crème de chantilly avec le sucre glace délicatement à la préparation et réservez au frigo.

5-Délayez le sirop de framboises et de l'alcool dans un bol.

6-Dès que le biscuit est cuit sortez-le du four, laissez-le tiédir en le recouvrant d'un torchon humide, puis décollez la feuille de papier sulfurisé.

Coupez le biscuit en quatre dans le sens de la largeur et recoupez chaque morceau en deux dans l'épaisseur. Aspergez les huit plaques avec le sirop. Etalez la crème sur six d'entre elles. Superposez-les trois par trois; recouvrez avec les deux plaques réservées et mettez ces deux plaques bout à bout dans le sens de la longueur sur un plat, de manière à avoir une bûche carré de 40 cm, environ, de long.

7-Faire fondre au bain-marie le chocolat avec l'huile, tout en mélangeant. Une fois fondu, versez sur la bûche et lissez ou faire des fantaisies selon votre humeur avec une spatule, en masquant les cotés.

8-Décorez de framboises et des brins de menthe. Laissez durcir au frigo et au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.

Bon appétit !