

VERSION
femina
Région
Nord



En route
pour Noël !



© Maisons du Monde

Les psychologues sont unanimes. Et nous en avons tous déjà fait l'expérience heureuse. Habiller sa maison aux couleurs de Noël rend heureux et réduit le stress de ses occupants, quel que soit leur âge... Et le plus tôt sera le mieux ! Pourquoi donc boudier ce plaisir simple ? Place à l'action ! Que vous résidiez dans un logement étroit ou que vous disposiez d'un jardin luxuriant, vous découvrirez dans ce cahier des pistes pour apporter de la magie aux fenêtres, au plafond (qui se pare d'un sapin suspendu), sur la table, le balcon...

En panne d'idée cadeaux ? La région est riche de talents, d'auteurs, de passionnés, de créatifs, d'explorateurs, qui égayeront vos fêtes et celles de ceux qui vous sont chers ! Nous vous avons déniché des petits bijoux à savourer et à offrir ! Place au dessert tant attendu ! C'est décidé, cette année, c'est vous le/la chef(e) ! Vous aimez le chocolat ? Les cacahuètes ? Le caramel au beurre salé ? Votre entourage également ? Parfait ! Grâce à la pâtissière Aurore, des Délices de Suzanne à Merville, vous réaliserez pas à pas une bûche façon Snickers®.

Nous vous souhaitons de très bonnes fêtes de fin d'année !

Bonne lecture... Et bons préparatifs !



© Sostrène Grene

COMMENT DÉCORER MES PETITS ESPACES ?

J'ai envie de bricoler.
Créez votre « arbre de Noël » suspendu. Pour ce faire, récupérez plusieurs branches de bois, selon l'effet de masse souhaité. Ces dernières doivent être suffisamment robustes mais pas trop lourdes, et de longueurs différentes afin d'obtenir un rendu harmonieux et vivant. Liez-les avec des fils de nylon et suspendez-les au plafond à l'aide de crochets. Agrémentez votre support selon vos envies, avec une guirlande lumineuse, des feuilles d'eucalyptus, de lierre, de houx, des herbes de la pampa, des

pommes de pin, des boules de Noël, des figurines... Habillez quelques portions de branches avec de la neige artificielle que vous créerez avec du blanc de Meudon et de l'eau. Illuminez votre création avec des petits photophores LED que vous fixerez sur les branches avec un pistolet à colle.

Je n'ai pas envie de bricoler.
C'est tout trouvé ! Il suffira d'acquérir plusieurs suspensions format XXL comme des étoiles imposantes et généreuses en 3D, de couleurs différentes, à suspendre sur plusieurs niveaux.

5 mises en scène à réaliser dans un petit espace

Des guirlandes lumineuses sur les rebords de fenêtres entremêlées dans des branchages.
De longues branches de bois dans des dames-jeannes.
Des guirlandes lumineuses sous cloche disposées sur les meubles.
Une corbeille composée de boules et de guirlandes sur les consoles.
Des branches de sapin en guise de centre de table.



© Maisons du Monde



© Christmas Tree Poster - Poster Store, 6,50 euros

J'habille les murs sans les surcharger

- 1 Réaliser un sapin à l'aide d'une guirlande lumineuse, de branches ou de photos en format Polaroid.
- 2 Fixer un petit arbre de Noël lumineux.
- 3 Appliquer un poster ou une affiche murale représentant un sapin, à encadrer, pour mieux la mettre en évidence.
- 4 Positionner une généreuse couronne de Noël qui sera la pièce maîtresse de la déco.



© Jardiland

Je sublime la cheminée

Il faudra créer de la vie en jouant avec les volumes et les formes. À l'instar de cette réalisation signée Jardiland, on créera un espace cosy et chaleureux en misant sur les stars de la déco de fin d'année : des guirlandes lumineuses, des photophores, des branches de sapin, des coussins...

TUTORIEL Je réalise **UNE COURONNE** sur une porte en verre

Une jolie décoration facile d'application !

ÉTAPE 1

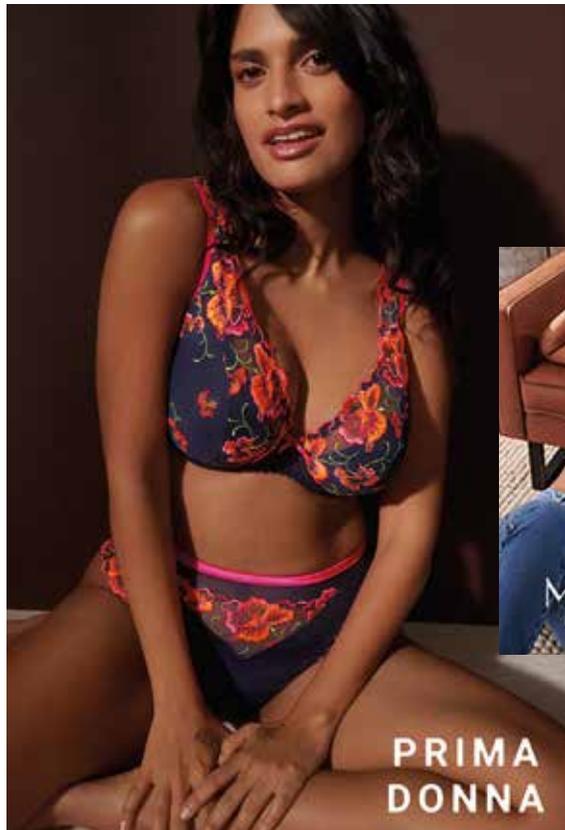
Pour le dessin, vous aurez besoin du marqueur craie liquide Edding 4095 en blanc et du marqueur craie liquide Edding 4085 by Securit de couleur or. Amorcez d'abord les marqueurs de la façon suivante : secouez le marqueur énergiquement, capuchon fermé, avant d'enlever le capuchon et d'appuyer plusieurs fois sur la pointe sur du papier absorbant jusqu'à ce que de l'encre apparaisse à son extrémité. Après avoir utilisé le marqueur, veillez à toujours bien refermer le capuchon. Conservez le marqueur à l'horizontale.

ÉTAPE 2

Avec le marqueur craie liquide blanc, dessinez deux grands cercles sur la vitre pour créer la couronne. Si vous désirez des cercles bien faits, vous pouvez toujours créer un modèle



de cercle à la taille souhaitée et le coller derrière la vitre. Décalquez alors simplement le modèle de cercle avec le marqueur craie. Décorez la couronne en ajoutant deux petites branches délicates en blanc et une maison au centre. En touche finale, vous pouvez ajouter un petit cœur avec le marqueur de couleur or. Si vous faites une erreur ou si vous n'aimez pas votre dessin, vous pourrez facilement effacer la craie liquide, à tout moment, avec un chiffon humide.



Ligne en Soie

Habille toutes les tailles et toutes les silhouettes (du bonnet A au K).

Créer un beau look
pour toutes les tailles, tous les âges
et tous les styles...
c'est notre motivation quotidienne.

« Notre satisfaction, c'est lorsque le client nous réitère sa confiance grâce à nos conseils avisés, à la coupe de la lingerie, aux maillots de bain, aux vêtements de nuit »

300, avenue de Dunkerque
LAMBERSART
03 20 92 21 56 - www.ligne-en-soie.fr



FÉERIE

Décorations EXTÉRIEURES

Si l'intérieur est chouchouté, pensons à sublimer l'extérieur de la maison... Pour vous aider, quelques inspirations pour tous les budgets !

Du bois, de sympathiques figurines, et le tour est joué



© Gamm Vert



© Truffaut

Une entrée douce et chaleureuse signée Truffaut

NOËL À MA PORTE

Il suffit d'un rien pour changer beaucoup... L'entrée extérieure de la maison peut se parer de beaux atours sans que vous ayez à passer par la case travaux et gros œuvre. Commencez par sublimer votre porte avec l'élément décoratif qui arrive en deuxième place après le sapin de Noël : la couronne ! Choisissez un modèle suffisamment robuste et résistant à l'eau et au froid.

Agrémentez l'allée avec quelques guirlandes et des lanternes lumineuses spéciales extérieur, des photophores... Sur des troncs d'arbre, fixez des personnages et des pommes de pin. Du côté des végétaux, rapprochez-vous des jardinerias pour acquérir des compositions qui braveront le froid et égayeront le pas de votre porte tout naturellement.



© LuAm Hunt sur Unsplash

Une simple guirlande apporte une aura certaine à votre extérieur



© Neelgis



© Paulmann

LES DÉCORATIONS LUMINEUSES

Sans conteste, elles sont les fières représentantes de la décoration de Noël et suffisent à illuminer le regard des petits et des grands... Seulement la règle du « point trop n'en faut » s'applique aussi à la déco extérieure. Il est possible d'habiller votre jardin aux couleurs de Noël sans trop l'encombrer et le surcharger visuellement. Le tout repose sur la parcimonie. Rien de plus simple : misez sur un seul ou deux éléments imposants, comme une lampe LED en forme d'étoile à installer sur un balcon, sur une terrasse ou dans le jardin, des décorations et des guirlandes solaires, et évitez le trop-plein de couleurs. Si les étoiles lumineuses sont les stars de la déco de Noël, elles sont détrônées par les animaux, qu'ils soient polaires, ou de la forêt, en relief, qui conféreront à votre extérieur une nouvelle dimension. Une biche, un cerf et leur faon éclairés dans la nuit noire... Poétique et invitant à la contemplation...



© Lights4fun

COULEURS

La passion du ROUGE et du ROSE

Deux couleurs délicieuses et raffinées, enjôleuses et affirmées, qui ont toute leur place dans notre déco de fête.



Des poinsettias, aussi appelés étoiles de Noël, suffisent à enjoliver la table de fête !

© Stars for Europe

Le rouge agit comme une madeleine de Proust en nous renvoyant à nos Noëls d'enfance où c'était la reine des couleurs. Là où le rose, qu'il soit cuivré, vieux, framboise, poudré... adoucit la déco...

UNE DÉCORATION DE TABLE... QUI SE MANGE !

Envie de surprendre vos invités et de pimper votre déco de fête rose ? Éparpillez sur la table quelques guimauves... Mais pas n'importe lesquelles : les guimauves Framboise de Maison Bonheur, créateur de gourmandises 100% naturelles haut de gamme confectionnées dans son atelier de Marcq-en-Baroeul. Ces créations ne comportent ni colorants, ni arômes artificiels et moins de sucre que les guimauves classiques du commerce. Cet été, la guimauve Framboise a remporté la médaille d'Argent du Prix Epicures catégorie confiserie. Sa texture « nuage » et ses composants non chimiques ont fait fondre le jury... Cette petite merveille est composée d'une purée de framboise et comporte quelques petits grains du fruit. Elle est sans gluten, sans lactose et sans œuf ! Parfait pour les sensibilités de chacun ! **La boîte est à 8,90€, maisonbonheurlparmetl.fr**

Je les invite à ma table

© ArtOnLysCreation sur Etsy



La marque lilloise ArtOnLysCreation enchante notre table de fête avec son plateau en béton et ses 2 bougies parfumées à la cire de soja naturelle sans OGM. Combustion : 10 à 12h. Fabrication main. Sur etsy.com

La collection Swirly de Cristal d'Arques au design digne des grands cristalliers éveille nos tables avec ses verres à pied et ses flûtes à champagne. Parfaits sur une table de fête rose et rouge !



© Cristal d'Arques

© Koustrup and Co



Koustrup and Co et l'artiste danoise Theresa Jessing ont créé des feuilles d'emballage cadeaux en matériaux recyclés aux motifs minimalistes et aux tons terreux évoquant les paysages nordiques

IRIS PHOTO.ART

**POUR NOËL, OFFREZ
UNE PHOTO D'IRIS
À VOTRE FAMILLE**

Chez IRISOPTIC
Galerie Auchan Leers

+33 3 20 75 08 66
www.irisphoto.art

200169167ad



Pour mettre un peu de pep's, pensons à Q de bouteilles, entreprise familiale touquettoise qui produit des objets déco et des arts de la table à partir de matériaux recyclés.

Couverts dorés, liserés dorés autour des assiettes et des verres... Misez sur de la vaisselle dorée pour un résultat époustouflant. Pensez à la location de vaisselle !



Quelques petites étoiles dorées sur une table pour terminer votre déco !



Détournez des verres Duralex, la célèbre marque de vaisselle incassable, en vase, en support à dessert...



Le doré se marie à merveille avec le vert du sapin...



La brillance est à son comble avec un sapin réalisé sans arbre !

UN NOËL DORÉ ET EN BRILLANCE

Vous souhaitez oublier les couleurs traditionnelles, rouge et vert ? Place à la brillance et au jaune doré qui réveilleront la maison et lui apporteront une ambiance réconfortante.

Il existe plusieurs manières d'apporter une aura dorée et étincelante à la maison. La plus radicale et clinquante consisterait à bomber son sapin avec une peinture adaptée et choisie la moins polluante possible... Effet garanti !

Une piste un peu moins extrême : jouer sur les ornements, de la petite décoration, des boules de Noël, les guirlandes lumineuses de lumière chaude disposées ici et là, à même la table ou contenues sous cloche, des rubans, des plumes... Sans oublier l'étoile posée au sommet de l'arbre de fête, par le plus jeune de la famille si

l'on suit la tradition. Pour que la lumière soit, misez sur des chandeliers dorés, habillez vos rebords de fenêtres avec des guirlandes et des photophores étincelants. Avec le doré, n'ayez crainte de l'accumulation... Ce choix fera des étincelles ! Concernant les alliances, si le doré a la capacité de se marier joliment avec le blanc et le noir, pour un rendu élégant, ou encore avec le vert et le bleu, il est préférable de le tenir à l'écart des tons pastel bien trop tendres avec lesquels les associations deviendraient hasardeuses... En panne d'idée de couleur ? Testez le bleu givré, qui s'assemble très bien au doré !





COLLECTION FESTIVE

RÉCEPTIONS ROYALES - L'ART DE CÉLÉBRER & DÉGUSTER LES FÊTES

39,90 €
la couronne
(+/- 700g)



BIENVENUE AU **ROYAUME**
DES ÉPICURIENS, OÙ
RÈGNENT MAGIE ET AMOUR
DES **BELLES TABLÉES**.

On vous donne rendez-vous dans
nos marchés gourmets ou sur
www.partisansdugout.fr
pour découvrir notre collection festive :



Offre festive disponible jusqu'au 31 décembre 2023.

BOULANGER

BOUCHER

TRAITEUR

POISSONNIER

FROMAGER

PRIMEUR

ÉPICIER

CAVISTE

NOS MARCHÉS GOURMETS PARTISANS DU GOÛT



Zone de l'innovation
187 Rue de Menin
Marquette-lez-Lille

03 28 34 24 12



CC Englos-les-Géants
Boulevard du commerce
Ennetière-en-Weppes

03 20 20 03 51



467 Avenue du Général Leclerc
Faches-Thumesnil

03 67 62 00 09

DÉCORATION

Un NOËL en mode naturel

On mise sur des éléments naturels pour une ambiance délicate et envoiivante.

Des fleurs de coton et une succulente apportent de la douceur à cette table déjà sublimée par les assiettes en verre trempé de la nouvelle gamme Cottage de Luminarc.



© Luminarc



© Cotton Bro Studio sur Pexels

Nul besoin de passer par la case décoration issue de la pétrochimie pour créer une ambiance de Noël à la maison.

Votre couronne de Noël peut être réalisée à partir de branches de sapin à enjoliver selon l'envie avec de l'eucalyptus, des drupes de houx, des oranges séchées...

Même chose pour votre décoration de table et les atours de votre roi à chlorophylle du salon : utilisez des pommes de pin en guise de marque-place et d'éléments décoratifs, des petits rondins de bois en guise de sous-verre, quelques branches de sapin pour habiller l'assiette, des cupules de gland, de la mousse, des étoiles de badiane, des bâtons de cannelle, des oranges séchées, des fleurs séchées de la Fleur Française...

De fins branchages dans une cruche et des étoiles en bois suspendues !
Authentique !



© Houblaine



© Houblaine

Eucalyptus, gypsophile et phalaris garnissent ce trio de bougeoirs signés par la marque régionale de décoration responsable Houblaine.



© Noah Buscher sur Unsplash

AMBIANCE OLFACTIVE

Coupez plusieurs oranges en rondelles de 3 mm d'épaisseur, les disposer sur la grille du four et les faire chauffer à 80° pendant 3 heures environ...

Surveillez régulièrement. La maison est embaumée ! Les laisser refroidir et les percer en leur centre à l'aide d'une aiguille. Ainsi, vous pourrez y passer un fin fil de fer, ajoutez des feuilles de houx... Réalisez enfin un nœud aux extrémités et installez la guirlande sur le sapin, une console, en guise de centre de table...

Vous pourrez réaliser une pomme d'ambre en piquant une orange entière de plusieurs clous de girofle que vous disposerez sur votre table de fête.

Les huiles essentielles (cannelle, orange douce, sapin baumier...) pourront être diffusées après consultation d'un pro de la santé et approbation de vos hôtes.

Tout simplement, créez un parfum 100% naturel en faisant bouillir des bâtons de cannelle dans une casserole. Ajoutez-y des plantes, des épices...



© Valéria sur Pixabay

SHOPPING

3 IDÉES de cadeaux issus du recyclage

Pour tous les budgets.

DES BIJOUX EN OR RECYCLÉ

Le bijoutier français Maty a sorti Opéra, une collection de bracelets éco-responsables conçus à partir de chaînes en or 750 recyclé et de cordons délicats. 6 coloris différents.

En vente sur maty.fr et en boutique.



© crédit Maty

DE LA DÉCO SAINE

La gamme Good is Beautiful de Maisons du Monde propose des produits créés dans des bois responsables, à partir de matières recyclées, sans substance indésirable pour la santé, en coton bio, de fabrication européenne...

En vente sur maisonsdumonde.com et en boutique.



© Maisons du Monde

POUR LES 0-16 ANS

Les P'tites Z'ocaz proposent quelque 10 000 articles de seconde main (vêtements, jeux de plateau, éducatifs, peluches...) pour les enfants de 0 à 16 ans sur leur site Internet. Livraison partout en France et en Europe via Mondial Relay et Colissimo. Carte cadeau disponible.

lesptiteszocaz.com



6€

CHIENS GUIDES D'AVEUGLES
CENTRES PAUL CORTEVILLE

Depuis 70 ans, l'Association Chiens Guides d'Aveugles oeuvre pour **améliorer** et **sécuriser** le déplacement des personnes non ou malvoyantes en leur remettant, **gratuitement**, des **CHIENS GUIDES** ou des **CANNES ÉLECTRONIQUES**.

**UN CHIEN GUIDE,
ÇA CHANGE LA VIE !**

DÉCOUVREZ NOS MISSIONS

WWW.CHIEN-GUIDE.ORG

200142635adit

CONSUMMATION

J'offre de la **SECONDE MAIN**

Par respect pour la planète et pour mon budget, j'opte pour des cadeaux plus responsables.



© Bob Dmyt sur Pixabay

POURQUOI OFFRIR DE LA SECONDE MAIN ?

Pratique encore trop marginale (en France, nous sommes moins de 15% à avoir déjà offert un cadeau de Noël de seconde main), l'achat de présents de ce type comporte des avantages tant pour le donateur que pour le récipiendaire. D'un point de vue économique, l'acheteur prend particulièrement soin de son budget en réalisant de très bonnes affaires. Prenons le cas d'un smartphone. L'appareil reconditionné peut être proposé plus de 70% moins cher qu'un modèle similaire neuf ! Cette alternative offre ainsi un plus grand pouvoir d'achat aux budgets serrés. Si les dépenses sont limitées, l'impact environnemental l'est aussi puisque aucun moyen de production ni matière première ni packaging ne sont employés. Faire le choix de la seconde main, c'est aussi surprendre ceux qui nous sont chers avec des pépites introuvables – ou en qualité nettement inférieure - sur le marché standard actuel, à l'instar de vêtements aux belles matières issus de très anciennes collections, ou d'éléments de décoration vintage qui feront sensation...



© Kristine Tanne sur Unsplash

J'OFFRE DES VÊTEMENTS DE SECONDE MAIN



© Slowmod Style & Seconde main

Slowmod

Des pièces vintage et contemporaines femme pour toutes les tailles et toutes les morphologies au 63, rue Pierre-Mauroy à Lille et sur slowmod.fr Possibilité d'offrir une carte cadeau !

Les Pépites de Madeleine

Des sacs de la marque Liu Jo, des T-shirts signés Burberry, des débardeurs Chanel, des étoles Kenzo sont disponibles à des prix craquants au 28, rue des Treilles à Béthune.

f Les Pépites de Madeleine

J'OFFRE DES VÊTEMENTS PLUS RESPONSABLES



© Domyos

La gamme No Dye de Domyos (Decathlon) propose des tenues sportswear non teintées (joggings, pulls à capuche...) dont l'impact CO₂ a été réduit de plus de 40 % et la consommation d'eau de plus de 70 % sur l'étape de la teinture. Sweat jusqu'au 3XL. En vente sur decathlon.fr et en magasins.

JEUNESSE

De la littérature, **SANS ÉCRAN** !

Saviez-vous que le temps d'écran des enfants excède les recommandations sanitaires ? Les 3-10 ans passent quasiment 2h20 par jour en moyenne devant les écrans. Offrons-leur du répit oculaire autour de Noël.

LE ENFANT EST LE HÉROS DU LIVRE

En renseignant le prénom de l'enfant ainsi que ses caractéristiques physiques (couleur de peau, de cheveux, coiffure...), la marque roubaisienne Eponi conçoit un livre unique, qui lui ressemble, et dont il est le personnage principal.

Destinés aux enfants âgés de 3 à 8 ans, les livres personnalisés d'Eponi abordent des sujets importants de l'enfance (protection de la nature et des animaux, perte des premières dents de lait) ainsi que des classiques de la littérature jeunesse.

Tarif unique : 19,90 €, eponi.fr



LE GRAND GRIMOIRE DES FÉES ET DES LUTINS

Voici un ouvrage pratique, signé Kévin Piranio, magnétiseur et hypnothérapeute dans la région, qui permettra à l'enfant de se connecter aux esprits de la nature, de connaître ses secrets et de révéler la magie qui sommeille en lui. Il trouvera les clés dont il a besoin pour s'épanouir à travers des méditations et des outils...

Dédicace de l'auteur samedi 9 décembre 14h30 à 16h30 à Cultura Neuville-en-Ferrain et samedi 16 décembre de 14h30 à 16h30 au Cultura de Hénin-Beaumont.

29,90 €, 356 pages, éditions Contre-Dires. En librairies, editions-tredaniel.com...

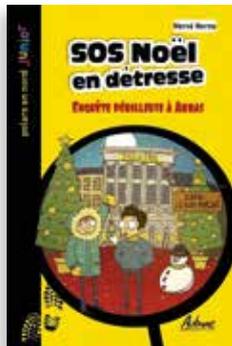


SOS NOËL EN DÉTRESSE. ENQUÊTE PÉRILLEUSE À ARRAS

À Arras, les lumières de Noël émerveillent les passants, dont Léo, sa cousine Axelle et son copain Badou.

Une nuit, des commerces sont cambriolés et leurs propriétaires bouleversés. Qui a commis un tel acte ? Selon l'antiquaire, il s'agit de réfugiés qui s'abritent dans un garage insalubre du centre-ville. Léo et sa bande ne sont pas de cet avis. Aidés d'une mamie casse-cou, ils font la lumière sur cette étrange affaire et révèlent des trésors d'humanité.

Par Hervé Hernu, 7,90 €, aux éditions Aubane, 96 pages, collection Polars en Nord Junior, en librairies, magasins, sur aubane-editions.fr



LES CH'TITES HISTOIRES

La Voix du Nord a lancé sa série de podcasts pour les enfants de 5 à 12 ans. Découvrez les contes et légendes fascinants du Nord Pas-de-Calais,

racontés pour vos enfants en 5 minutes environ. Direction la forêt de Mormal, près de Maubeuge dans « Les amours fantômes d'un grand loup gris », ou encore à Samer, siège d'un cheval bien particulier...

Sur Deezer, Spotify, lavoixdunord.fr

MARCQ-EN-BARCEUL UN ART DE VIVRE

38^e Salon des Antiquaires et Galeries d'Art

HIPPODROME
DU VENDREDI 8
AU LUNDI 11 DÉCEMBRE
2023

De 10h à 20h et
vendredi de 10h à 22h

EXPOSITION-VENTE
PLUS DE 7000 OBJETS D'ART
AUTHENTIQUES ET CERTIFIÉS
PRÉSENCE D'EXPERTS

marcq-en-baroeul.org
f @ x in

20016827180act

CULTURE

J'offre un livre écrit par un(e) **NORDISTE**

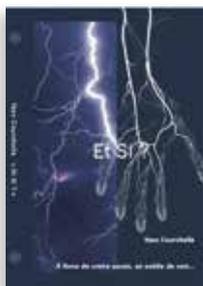
Du sport, de l'humour, de la bière, de l'aventure...

ET SI ?

Un guide hybride pratique à la croisée des chemins entre les sciences, l'accomplissement de soi et l'ouverture aux questions fondamentales de notre place à nous tous dans ce décor.

Destiné à tous ceux qui veulent s'en sortir, ou entreprendre leur vrai désir...

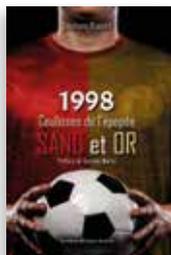
Par Yann Courchelle, 18€, 153 pages, Furet du Nord de Lille, et achat et livraison à domicile sur thebookedition.com



1998, COULISSES DE L'ÉPOPÉE SANG ET OR

Stéphane Bigeard dévoile les coulisses de la technique de management qu'il a mise en place lorsqu'il a aidé le regretté coach Daniel Leclercq à mener le RC Lens au titre de champion de France de football en 1998.

Préface de Gervais Martel, 19,99 €, éditions Les auteurs des livres, 514 pages, stephane-bigeard.com, Fnac...



RANDOS BIÈRE HAUTS-DE-FRANCE

Un concentré de 40 itinéraires de 8 à 12 km (niveau facile à difficile) à la découverte de notre région brassicole, de ses secrets, et de 50 brasseries...

Par Damien Courcoux, édition Helvetiq, 22€, librairies, Fnac, Furet du Nord, Nature et Découverte, Cultura...



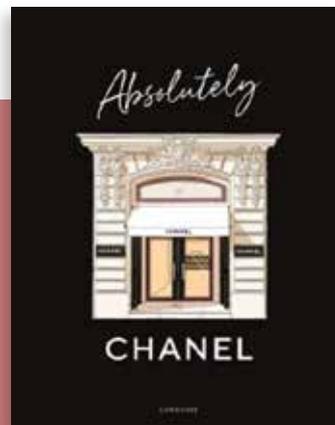
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



BRUNE BOUTIQUE & ATELIER

Ancienne cheffe pâtissière dans la restauration étoilée, Flore vous propose sa spécialité, une exquise petite pâtisserie : la pavlova mais également des Masterclass & Ateliers pour maîtriser toutes les bases de la pâtisserie en un coup de fouet. Sublime idée cadeau pour Noël.

49 rue de l'Égalité
59700 Marcq-en-Barœul
flore.spanneut@gmail.com
www.florespanneut.com



EN DEHORS DE LA RÉGION

De Mademoiselle à Karl Lagerfeld jusqu'à Virginie Viard, « Absolutely Chanel » de l'historienne de la mode Catherine Örmén met en lumière l'histoire de l'une des marques de luxe les plus connues au monde et de la naissance de l'élégance féminine à la française portée par la fascinante Gabrielle.

À offrir avec le mythique N°5 disponible au Printemps de Lille, dans les parfumeries Nocibé, Sephora, Marionnaud, Beauty Success...

Larousse, 128 pages, 50€, librairies, sur Internet...

FAIS-LE TOI-MÊME

3 CALENDRIERS de L'AVENT faciles à réaliser

Pour patienter sagement avant Noël.



© Bianca Ackermann sur Unsplash

AVEC DES ENVELOPPES

Dans une boîte ou un carton, déposez quelques enveloppes de formats, de couleurs et de textures différents numérotées.

AVEC UNE BRANCHE

Suspendez vos cadeaux cachés à une branche accrochée au mur.

AVEC UNE ÉCHELLE

Détournez l'échelle de son utilité première en suspendant 24 petits contenants (boîtes, pochettes...) au bout d'une ficelle.

QUE METTRE DANS LE CALENDRIER DES ENFANTS ?

Des bons (un après-midi à la patinoire, pour un câlin, réaliser des sablés de Noël, regarder en famille le film de Noël de son choix...). Une décoration de Noël pour le sapin. Un porte clé. Une séance de cinéma. Des crayons à l'encre non toxique. Un timbre et des stickers de Noël pour préparer sa lettre au père Noël. Un petit billet pour la tirelire. Une photo souvenir d'un moment fort de l'année passée. Un compliment. Un message de gratitude. Une petite peluche. Une petite crème pour les mains de la marque lilloise Avril. Un chocolat de la Manufacture Encuentro. Une petite confiture locale. Un choucou Le Colonel Moutarde. Un petit savon bio de la Savonnerie des Flandres.

Le Zéphyr Hem

Saison culturelle 2023-2024

Spectacle

20h
Miss Hem Val de Marque
Sam. 09 décembre 2023

Classique

20h
Orchestre National de Lille - Casse Noisette
Jeu. 14 décembre 2023

Spectacle Enfant

17h
Aladin
Sam. 16 décembre 2023

Concert

20h
Pianistologie Simon Fache
Ven. 22 décembre 2023

Théâtre

20h
Sélectionné avec Amir
Sam. 03 février 2024

Concert

20h
Keziah Jones
Jeu. 15 février 2024

Et aussi en 2024 : **Jarry, Les pigeons avec Francis Huster & Michel Leeb, Maxime Le Forestier, Smile, Les Jumeaux, Celtics Legends, Thomas Leleu...**

Programme complet & réservation sur :

Rue du Tilleul - HEM
à 10 mn de Lille (parking gratuit)
03 20 66 58 09
www.zephyrhem.fr

Licence | R. 2021.014201

GOURMANDISES

En attendant NOËL...

Oui aux calendriers de l'Avent sans chocolat !



© Le Vent des Thés



© Farzad Mohamadi sur Unsplash

CHAQUE JOUR UN NOUVEAU THÉ

On ne veut pas vous gâcher la surprise mais on peut d'ores et déjà vous dire que vous allez voyager grâce aux thés parfumés à base d'arômes naturels de la marque Compagnie&Co. Au programme de votre évasion gustative : des thés verts à la menthe, aux quatre fruits rouges, Chai aux épices... Sans oublier... Le thé de Noël ! 29€. En vente dans les boutiques Au Vent des Thés d'Arras et de Dunkerque.

DES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

Les petites boîtes individuelles contiennent des fromages affinés dans les caves boulonnaises par la famille de Philippe Olivier, affineur depuis 1907. Des portions généreuses pour les gourmands et les gourmets qui permettent de découvrir des délices de nos terroirs et d'Europe. Retrait en 2 fois en boutique, ou colis envoyés en 2 fois par Chronofresh, partout en France. Paiement en deux fois (2x45€) possible. 03 21 31 94 74. Livraison de plateaux et d'ardoises de fromages décorés à thème (« Autour de la truffe », « Saveurs de la Côte d'Opale »...) pour vos repas de fêtes, à composer ou non ! philippeolivier.fr



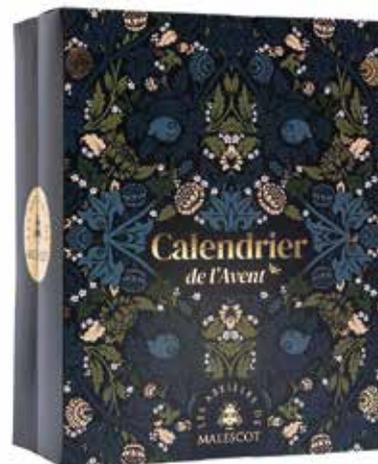
© Fromages Philippe Olivier



© Les Abeilles de Malescot

DES PRODUITS DE LA RUCHE

Les Abeilles de Malescot ont créé un Calendrier de l'Avent de la Ruche, composé de 24 produits 100% français. Chaque jour révèle une gourmandise issue des trésors des ruches du Lot-et-Garonne de l'entreprise familiale apicole bio récemment installée à Lille : des miels de terroir bio (30g), des nougats et des bonbons au miel bio, des thés et des infusions bios... 59€. En vente en boutique au 33, rue Lepelletier à Lille et sur domainedemalescot.fr



© Les Abeilles de Malescot

PAUSE

Le calendrier de L'APRÈS

Après les excès de la fin d'année, place à la sobriété de janvier.

POURQUOI S'OFFRIR UN CALENDRIER DE L'APRÈS ?

Comme son nom l'indique, le calendrier de l'Après permet de prolonger la magie de Noël... après le 25 décembre, et jusqu'au 31 décembre, soit durant tout le mois de janvier... Un excellent prétexte pour apporter un nouveau souffle au mois de janvier, considéré comme le mois le plus déprimant de l'année ! Manque de luminosité influençant naturellement la production de sérotonine, baisse de moral liée à la retombée de l'effervescence de l'après-fêtes et à « l'échec » de nos premières résolutions... Le mois de janvier a d'ailleurs son jour le plus déprimant de l'année, baptisée le « Blue Monday », généralement le 3^e lundi de janvier.

Mais c'est à nous de puiser dans nos ressources couplées à de nouvelles douceurs et des surprises : un calendrier de l'Après, les soldes d'hiver, des huiles essentielles, les échanges de vœux, de la musique...

LE DRY JANUARY À LA SAUCE NORDISTE

Ne pas boire d'alcool du 1^{er} au 31 janvier, telle est la mission de millions de personnes à travers le monde qui suivent chaque année le mouvement Dry January ou « janvier sobre », en français (dryjanuary.fr).

Pour nous aider à mettre en pause notre consommation d'alcool avec fun et légèreté, amusons-nous à découvrir chaque jour l'une des 24 bières craft (artisanales) sans alcool (<0.5%) du calendrier confectionné par la cave Sanzalc d'Orchies.

Ces bières issues de 6 pays ont la particularité d'être absentes du commerce. Ainsi, chaque jour, vous découvrirez une nouveauté. Prix négocié au plus bas (moyenne du marché Craft entre 89€ et 99€) : 75€ soit 3,12€ la bière sans alcool.

Commande à la cave (13b, rue François-Herbo à Orchies), sur sanzalc.com avec expédition France et BeNeLux ou au 07 60 44 67 00.



Sanzalc, plus petite cave sans alcool du monde à Orchies, propose à longueur d'année des effervescents, des spiritueux, des vins, des bières, des cocktails, des softs...



© Getty Images et Unsplash

MEUBLES Mobistyle

MEUBLES - SALONS - LITERIE & FAUTEUILS RELAX

IDÉE CADEAUX

FAUTEUIL DE RELAXATION
A PARTIR DE
490€
(ou 790€ en motorisé)

LIVRAISON ASSURÉE

22, Grand-Place - WATTRELOS
03 20 75 75 91

meubles mobistyle

POUR TOUS LES GOÛTS

Mon assiette de Noël sera **VÉGÉTALE** !

Par conviction éthique ou écologique ou les deux, voici quelques mets végétaux.

Le simple fait de penser aux conditions de fabrication du foie gras vous donne des hauts-le-cœur et une profonde indignation ? Vous n'êtes pas seul(e). Heureusement, les mentalités évoluent vers une voie plus respectueuse de chaque vie sur Terre et les produits du quotidien et d'exception ont désormais leurs versions végétales, comme le Veg'gras de Senfas, à la noix de cajou, élu meilleur produit bio 2020.

Chez nous, à Vitry-en-Artois, la marque Accro confectionne des alternatives végétales sans soja et sans OGM à partir de matières premières (blé, protéines de pois...) provenant de France. Escalopes panées, merguez, nuggets, hachés signés Accro s'invitent à notre table de fête d'où la viande est bannie. accro.fr

Direction la côte ! Ohlala propose une nouvelle génération de produits de la mer... Sans poissons ni crustacés ! Au menu ? Tranches fumées de la mer (algues, konjac, protéines de pois...) et émiettes de la mer (protéines de pois...) et Salmonderful, pour préparer de bons makis de Noël et des gravlax ! olalafoods.fr

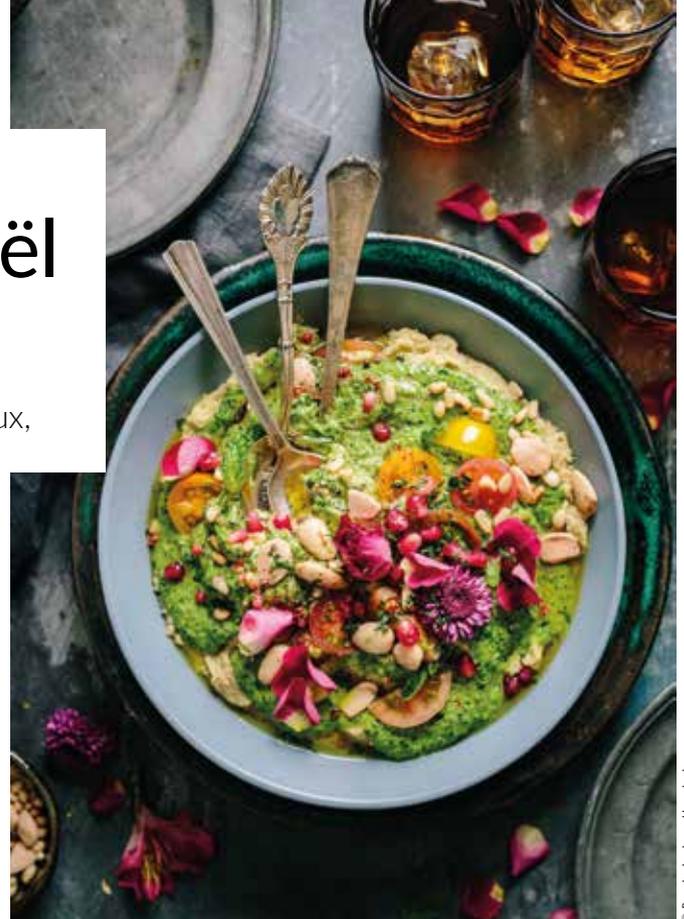
INTOLÉRANT AU LACTOSE ?

Le skyr, spécialité laitière islandaise pauvre en matières grasses et riche en protéines, a son pendant végétal, à base de fèves de soja sans OGM ou au lait d'amande ou de riz, tout aussi riche en nutriments et naturellement sans lactose.

DES CHEESE NAANS SANS GLUTEN ET SANS LACTOSE

Pour la soirée, je réalise des cheese naans sans gluten au skyr que j'accompagne avec une salade verte. Ingrédients (pour 8 naans) 440 g de farines sans gluten (mélange pour pâtes levées, pains, pizzas...), 220 g de skyr, 135 ml d'eau tiède, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, du fromage vegan, 2 cuillères à café de levure chimique, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à café d'ail en poudre, de la farine supplémentaire pour fariner le plan de travail.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sel, l'ail semoule, et la levure chimique. Ajoutez le skyr, l'huile et l'eau tiède, puis mélangez le tout et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Formez une grosse boule avec cette pâte qui doit être élastique et ne pas coller aux doigts. Si la pâte est trop collante, ajoutez de la farine. À l'inverse, si elle



© Brooke Lark sur Unsplash

est trop friable, ajoutez de l'eau. Sur un plan de travail fariné, coupez la pâte en quatre parts égales. Pour chaque part, aplatissez la pâte avec un rouleau, déposez le fromage au centre et refermez la pâte et aplatissez selon vos envies. Faites ensuite cuire vos naans dans une poêle à feu moyen, pas plus de 5 minutes de chaque côté. Appliquez de l'huile d'olive sur vos créations et quelques herbes... Servir chaud afin que le fromage reste coulant.

UN MENU DE FÊTE SANS GLUTEN, possible ?

Tout est possible, tout est réalisable ! Les traditionnels biscuits apéritifs, toasts et blinis sont remplacés par des chips de pois chiches, par exemple, sur lesquels déposer les garnitures (œufs de lompe, tartinables...) ou des crackers à la farine de maïs sans OGM, des légumes à croquer. Si vous ne souhaitez pas mettre la main à la pâte, rapprochez-vous de Boulangerie Og à Villeneuve d'Ascq, spécialisée dans le sans gluten, le bio et l'absence de lactose ! Des viennoiseries, des pains, des brioches et des desserts... à tomber ! og-boulangerie.fr, 09 88 30 01 34. Valorisez les produits bruts, de saison, les légumes servis en veloutés, en écrasés, en gratins... Veillez à lire la liste des ingrédients, le gluten est utilisé comme liant dans bon nombre de produits de l'industrie agro-alimentaire (crèmes...).

Le premier centre de santé et de bien-être dédié à la Femme,
sur la métropole Lilloise !

Située à Roubaix, à 20 minutes de Lille, la Villa Rosa vous ouvre ses portes pour prendre soin de vous. Que vous soyez adolescente, jeune femme, mère ou grand-mère, ou que vous soyez sujette ou non à des pathologies, notre personnel de santé et de bien-être est là pour vous accompagner à chaque étape de votre vie de femme.

Villa Rosa, un centre "pas comme les autres"

Issue d'une histoire personnelle, la Villa est un lieu où notre équipe de professionnelles 100% féminine prend soin de vous. Nos kinésithérapeutes, ostéopathes, diététiciennes, sophrologues, psychologues sont à votre écoute pour vos maux physiques et psychiques.

Villa Rosa vous propose une ambiance féminine, chaleureuse, « comme à la maison », qui vous apporte du réconfort. C'est un véritable lieu de vie ouvert à toutes !

Maintenez-vous en forme, en participant à nos cours de pilates ou de yoga, animés par nos professionnelles. Laissez-vous également surprendre par nos ateliers de sophrologie et nos ateliers inédits de cuisine, que vous pouvez partager entre femmes, entre copines, entre sœurs, ou encore entre collègues.

Besoin d'un moment rien que pour vous ? Pourquoi ne pas vous offrir, ou vous faire offrir, un moment de relaxation avec une séance de massage ? Détente absolue garantie !

Villa Rosa est là pour vous accompagner pendant les fêtes



L'offre de Noël

-10%
sur les massages
et les ateliers¹

Restez en forme !

Avec notre **carte 5 séances** de cours de sport :

- pilates,
- cardio,
- renforcement musculaire,
- yoga ou yoga-danse,
- et profitez d'une offre exclusive !

Carte 5 séances : 70€²
au lieu de 75€ minimum.



pour le cadeau parfait !

L'occasion idéale pour offrir un moment de détente absolu, avec un massage, un rituel ou un drainage lymphatique à la personne de votre choix.



La Villa reste ouverte pendant les fêtes : venez découvrir notre magnifique décoration de Noël et nos offres spéciales pour cette fin d'année !



Viande d'autruche de la Ferme des Autruches de Zutkerque, sauce à l'échalote par La Ch'tite Cuisine d'Angèle, traiteur à Recques-sur-Hem.



ORIGINALITÉ

Vous n'en croirez pas VOS PAPILLES !

Faites une surprise à vos invités !

Refroidis par le rôti ? Peu emballés par la dinde ? Laissez-vous tenter par la viande d'autruche. Séverine Delcroix et son mari Nicolas en élèvent dans leur ferme de Zutkerque depuis les années 90.

De longues pattes élancées, des plumes blanches et noires courues, un cou qui n'en finit pas... En voilà un curieux animal qui évolue dans la campagne proche d'Audruicq dans le Pas-de-Calais.

Le couple élève le plus rapide des oiseaux terrestres dont il vend la viande qu'il transforme dans son atelier depuis les années 2000.

Si les éleveurs en proposent à longueur d'année, c'est surtout au mois de

décembre que les commandes abondent.

UNE VIANDE À FAIRE ROUGIR LE BŒUF !

Choisir la viande d'autruche pour les fêtes, c'est choisir l'originalité et la tendreté remarquable d'une viande peu calorique, aussi maigre que le poisson et aussi riche en protéines que le bœuf dont elle se rapproche au niveau du prix ! Finies donc les idées reçues sur la viande d'autruche hors de prix...

N'hésitez plus, vous ne serez pas déçus, d'autant que cette viande, qui, contrairement aux idées reçues n'est pas un gibier, se révèle douce en bouche, si bien que vos convives, y compris les plus jeunes, n'en croiront pas leurs papilles...

COMMENT CUISINER L'AUTRUCHE ?

La viande d'autruche se cuisine facilement, un peu à la manière du bœuf, qu'elle peut facilement remplacer dans la carbonnade flamande.

La ferme propose cette viande sous différentes formes : en pavés, en rillettes (à tartiner sur vos toasts des fêtes), en spécialités comme des délices de foie à la chicorée (cultivée à la ferme), en galantine, en plats préparés en bocaux, en saucissons fumés, en boudins blancs, en terrines...

Cette viande est en outre facile à accommoder avec des légumes, un gratin dauphinois, du chou-fleur, des brocolis, mais aussi des fruits... Séverine vous recommande l'alliance d'une demi-pomme au four avec de la gelée de mûre...

Pour votre décoration de fête, la ferme vous propose ses crêches confectionnées main dans les œufs d'autruche à la dimension épatante !



CONTACT

03 21 35 30 28 et sur autruche.notredame@hotmail.fr

 Ferme des Autruches Ouvert tous les jours du 15 au 31 décembre

Binter

La compagnie aérienne
des Canaries

UN SEUL VOYAGE,
PLUSIEURS ÎLES



Vol direct
LILLE
ÎLES CANARIES



COLLATION GOURMET
À BORD



BAGAGE CABINE
ET SAC À DOS



PLUS D'ESPACE ENTRE
LES SIÈGES



DIVERTISSEMENT
À BORD

Avec le **NOUVEL AIRPASS EXPLORER**,
visitez différentes îles pendant votre séjour.

ACCOMPAGNEMENTS

Des alliances DE FÊTE !

Quelques pistes pour mieux apprécier nos mets.

JE RÉALISE DES ROSES DE POMMES DE TERRE

Pour 12 personnes. 1,2 kilo de pommes de terre à chair ferme, de l'huile d'olive, de la fleur de sel, du poivre, du thym. Un moule à muffin.

Facile.

30 minutes de préparation.

25 minutes de cuisson.

Bon marché.

Pelez les pommes de terre, lavez-les et faites-les sécher. Coupez-les en très fines tranches à l'aide d'une mandoline. Ne les rincez pas.

Sur une feuille de papier cuisson, faites se chevaucher de 8 à 15 tranches de pommes de terre, selon la taille du moule à muffin dans lequel vous déposerez les roses. Badigeonnez d'huile d'olive et de thym à l'aide d'un pinceau la bande de pomme de terre et roulez-la. Poursuivez en contenant bien l'ensemble entre vos doigts. Déposez la première fleur dans le moule à muffin. Prenez une tranche de pomme de terre plus petite que les autres, roulez-la sur elle-même et déposez-la au cœur de la fleur.

Faites de même avec une seconde tranche pour terminer le dressage. Reproduisez la manœuvre pour créer d'autres fleurs, que vous badigeonnerez également d'huile d'olive. Faites préchauffer le four à 180° thermostat 6 en chaleur tournante. Faites cuire pendant 25 minutes tout en veillant à la cuisson. Testez la cuisson en plongeant délicatement un couteau dans une fleur. La pointe doit s'enfoncer sans résistance.

Servez après avoir saupoudré de fleur de sel et d'un peu de poivre.

AVEC QUOI DÉGUSTER*...

Le caviar ? Avec de la vodka, qui fera ressortir ses notes iodées, ou un champagne.

Les huîtres ? Un champagne ou un vin blanc sec de Bordeaux ou d'Alsace.

Le saumon fumé ? Sur un toast de pain de seigle grillé, avec un peu de beurre ou un filet de citron et de l'aneth ou de la ciboulette. Avec un vin blanc sec vif avec peu d'acidité.

Le foie gras ? Quand il est bon, nul besoin de fioriture ! Mais on ne refusera pas un peu de gelée de cidre et une coupe de champagne !

Le chapon ? Un vin blanc (Chablis...)

Le rôti de bœuf ? Un vin rouge puissant aux tanins plutôt prononcés (Saint-Emilion...)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



© Patrycja Jodach sur Unsplash

MIJOTÉ DE CREVETTES, potiron et lait de coco.

8 personnes. 1h de préparation, 45 min de cuisson. Crevettes roses cuites, 800 g de potiron, 20 pommes de terre grenaille, 600 g de feuilles d'épinards, 6 citrons verts, oignon, piment, gingembre frais, brins de coriandre, 80 cl de crème de coco, 4 cubes de bouillon de volaille, 4 cuillères à soupe d'huile de coco, sucre complet, sel, poivre.

Nettoyez le potiron et détaillez en gros cubes. Lavez les pommes de terre, coupez les plus imposantes en 2, nettoyez les feuilles d'épinards. Pelez l'oignon, le gingembre, hachez-les et faites-les blondir dans un faitout avec de l'huile. Versez la crème de coco, 150 cl d'eau, émiettez les cubes de bouillon. Portez à ébullition, ajoutez le potiron et les pommes de terre, cuisez 15 min. Ajoutez les épinards et les crevettes. Faites cuire 5 min. Versez les jus des citrons et le sucre. Assaisonnez à votre convenance et servez avec un quartier de citron et un vin blanc.

FINESSE

Mes plats relevés avec des **HERBES LOCALES ET BIOS !**



Grâce à Vanessa des Fleurs des 4 Saisons à Aubers.

Rehausser ses mets de fêtes avec des herbes aromatiques, c'est bien... Sublimer ses plats avec des herbes locales produites avec amour en bio, dans le respect des saisons, c'est encore mieux, pour la santé, et pour l'environnement ! Depuis peu, dans les Weppes, entre Béthune et Lille, Vanessa Durieux cultive sur près de 2 hectares des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales (PPAM) tout en bio, qu'elle récolte précautionneusement à la main et présente dans des sels aromatisés, des infusions aux vertus diverses, et des fioles.

DES SELS AROMATIQUES POUR LES FÊTES

L'amoureuse de la nature propose deux sels pour réveiller nos plats. Le premier, composé de sel, de thym, de romarin,

d'origan et de basilic, se marie parfaitement avec les viandes, là où le second, contenant du sel, du thym citronné et des graines d'aneth, accompagnera à merveille les poissons. Pendant le repas, faites deviner à la tablée les herbes qui se cachent dans les assiettes !

DES FIOLES DE PLANTES SÉCHÉES

Le pouvoir des plantes n'est plus à démontrer ! Pour bénéficier de leurs bienfaits à portée de main, Vanessa propose des fioles contenant des petits trésors de la nature issus de sa culture : graines d'aneth, origan, coriandre, sarriette des montagnes, estragon du Mexique, romarin, thym citron, basilic, stévia...

📍 fleursdes4saisons 06 75 28 66 15 - Point de vente Aubers'So des Légumes (1, rue du Bas Pommereau à Aubers).

50 INVITATIONS

CADEAUX

COTILLONS

REPAS

DÉCORATION

TABLE

Votre entourage sait reconnaître vos talents d'organisation pour un Noël au TOP ?

NOUS AUSSI !

Cofidis

Découvrez nos opportunités de métiers en gestion de projet sur

cofidis-recrute.fr

2001710656ad

RECETTE

Bûche façon SNICKERS®

Pour notre plus grand plaisir, Aurore, pâtissière, (Les Délices de Suzanne à Merville) nous livre une recette de bûche craquante et fondante...

CONSEILS DE PRÉPARATION

Cette bûche peut être réalisée en avance et conservée au congélateur avant de la glacer la veille ou le matin même. Elle doit, dans tous les cas, être au moins réalisée sur 3 jours. Personnellement, à J-3, je prépare l'insert, le praliné cacahuète, le caramel et la ganache, à J-2 je prépare le brownie, je monte la ganache et la bûche, et à J-1 je la glâce pour la déguster le lendemain midi. Si elle est prévue pour le soir, vous pouvez la glacer le matin même

Pour réaliser cette bûche, j'ai utilisé le coffret ustensiles bûche de Noël que vous pouvez trouver chez Alice Délice.

POUR UNE BÛCHE DE 12 BONNES PARTS (30 CM), IL VOUS FAUT :

POUR LE PRALINÉ CACAHUÈTE :

- ☞ 225 g de cacahuètes
- ☞ 150 g de sucre
- ☞ 75 g d'eau
- ☞ Une pincée de fleur de sel

POUR L'INSERT CRÉMEUX :

- ☞ 200 g de lait
- ☞ 2 jaunes d'œuf (40 g)
- ☞ 40 g de sucre
- ☞ 120 g de chocolat noir

POUR LE CARAMEL BEURRE SALÉ AUX CACAHUÈTES :

- ☞ 80 g de sucre
- ☞ 60 g de glucose
- ☞ 45 g de beurre demi-sel
- ☞ 90 g de crème liquide entière
- ☞ 100 g de cacahuètes

POUR LA GANACHE MONTÉE AUX CACAHUÈTES :

- ☞ 150 g de lait
- ☞ 80 g de praliné cacahuète
- ☞ 215 g de crème liquide entière
- ☞ 50 g de chocolat blanc
- ☞ 1,5 feuille de gélatine

POUR LE BROWNIE :

- ☞ 64 g de de chocolat noir
- ☞ 53 g de beurre doux
- ☞ 1 œuf
- ☞ 21 g de sucre
- ☞ 11 g de farine

POUR LE GLAÇAGE :

- ☞ 200 g de chocolat noir



© Les Délices de Suzanne

- ☞ 200 g de chocolat au lait
- ☞ 60 g d'huile de pépins de raisin

À J-3 OU QUELQUES JOURS AVANT, PRÉPAREZ LE PRALINÉ CACAHUÈTE :

- ☞ Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faites torréfier les cacahuètes pendant 15 minutes à 160°C.
- ☞ Dans une casserole, faites un sirop de sucre avec le sucre et l'eau.
- ☞ Quand le sirop atteint 118°C (il prend une texture un petit peu plus épaisse), ajoutez les cacahuètes, et mélangez bien à feu moyen. Le sucre va d'abord cristalliser autour des arachides, puis il va caraméliser.
- ☞ Quand le caramel a bien enveloppé les cacahuètes, retirez du feu et étalez le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson. Une fois refroidie, vous obtiendrez une plaque de cacahuètes caramélisées.
- ☞ Une fois la plaque totalement refroidie, cassez-la en petits morceaux et mettez-les dans un mixeur ou un blender avec la fleur de sel.
- ☞ Mixez jusqu'à obtenir une pâte assez liquide pour être étalée. Le mélange va chauffer, c'est tout à fait normal
- ☞ Versez le praliné dans un pot hermétique et placez-le au réfrigérateur. Il vous en restera, c'est tout à fait normal.

À J-3 :

PRÉPAREZ L'INSERT CRÉMEUX :

- ☞ Blanchissez les jaunes d'œuf avec le sucre.

- ☞ Dans une casserole, portez le lait à ébullition.
- ☞ Versez la moitié du lait sur le mélange jaunes d'œuf-sucré, et fouettez doucement.
- ☞ Versez ce mélange dans la casserole, puis laissez cuire à feu moyen en remuant avec une Maryse jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.
- ☞ Ajoutez cette crème au chocolat en la chinoisant.
- ☞ Mélangez bien au fouet, puis mixez légèrement pour être sûr que le mélange soit bien homogène.
- ☞ Versez le mélange dans le moule à insert, filmez, puis placez au congélateur.

PRÉPAREZ LE CARAMEL À LA CACAHUÈTE :

- ☞ Dans une casserole, faites un caramel à sec avec le glucose et le sucre.
- ☞ Quand il a une jolie couleur blond foncé, hors du feu, ajoutez la crème liquide en faisant attention aux projections. Le mélange va mousser un peu, c'est tout à fait normal. Mélangez bien.
- ☞ Ajoutez le beurre, puis mélangez. Vous pouvez remettre la casserole sur le feu s'il vous reste des morceaux de caramel.
- ☞ Hors du feu, ajoutez les cacahuètes, puis mélangez.
- ☞ Versez le mélange dans le moule prévu pour le biscuit, filmez puis placez le tout au congélateur.
- ☞ S'il vous reste du caramel, vous pouvez l'étaler sur l'insert crémeux au chocolat et le replacer au congélateur.

PRÉPAREZ LA GANACHE :

- ☞ Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
- ☞ Dans une casserole, faites chauffer ensemble le lait et le praliné cacahuète.
- ☞ Quand le mélange arrive à ébullition, retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée et mélangez bien.
- ☞ Versez le mélange en 3 fois sur le chocolat blanc en mélangeant bien entre chaque ajout.
- ☞ Ajoutez la crème liquide froide au mélange, fouettez, et mixez pour avoir un mélange bien homogène.
- ☞ Filmez au contact et réservez une nuit au réfrigérateur.

À J-2 :

PRÉPAREZ LE BROWNIE :

- ☞ Préchauffez le four à 160 °C.
- ☞ Faites fondre ensemble le beurre et le chocolat.
- ☞ Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
- ☞ Ajoutez le beurre et le chocolat à ce mélange. Et fouettez bien.
- ☞ Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien.
- ☞ Démoulez le fond de caramel salé pour récupérer le moule à biscuit, filmez-le et replacez-le au congélateur.

- ☞ Coulez le brownie dans le moule à biscuit que vous venez de récupérer et de nettoyer.
- ☞ Enfournez pour 12 minutes, et laissez complètement refroidir.

QUAND LE BROWNIE EST FROID, MONTEZ LA BÛCHE :

- ☞ Sortez la ganache cacahuète du réfrigérateur, puis montez-la comme une chantilly.
- ☞ Chemisez votre moule à bûche de Rhodoïd (ou à défaut de papier cuisson ou de film étirable) afin de faciliter le démoulage.
- ☞ Versez une bonne moitié de la ganache montée dans le moule, puis déposez-y l'insert crémeux au chocolat congelé.
- ☞ Versez le reste de la ganache en lissant bien le dessus, puis déposez-y le caramel cacahuète et le brownie. Appuyez bien pour faire sortir les bulles d'air.
- ☞ Filmez, puis placez au congélateur une nuit.

LA VEILLE (OU LE MATIN MÊME SI C'EST POUR LE SOIR), PRÉPAREZ LE GLAÇAGE :

- ☞ Faites fondre ensemble les deux chocolats au bain-marie.
- ☞ Quand le chocolat est fondu, ajoutez l'huile de pépins de raisin, puis mélangez bien et mixez pour que le mélange soit homogène.
- ☞ Laissez refroidir, et quand le mélange atteint une température comprise entre 35 et 40 °C, sortez la bûche du congélateur, démoulez-la et placez-la sur une grille.
- ☞ Versez doucement le glaçage sur la bûche afin de bien la recouvrir. Ne vous arrêtez pas de verser, sinon vous risqueriez d'avoir un glaçage irrégulier car il fige instantanément au contact de la bûche.
- ☞ Placez votre bûche sur le plat de service, décorez-la selon vos goûts (vous pouvez coller certaines décorations en récupérant un peu de glaçage qui a coulé sous la bûche), puis placez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (4h minimum).

C'EST PRÊT !

- ☞ Vous pouvez maintenant déguster votre bûche au bon goût de snickers ! Régalez-vous bien !

INFOS PRATIQUES

Aurore pâtisse sur commande pour tous types d'événements. Commandes via Facebook, Instagram (Les délices de Suzanne) ou par mail contact@lesdelicesdesuzanne.fr
Pour Noël : sélectionnez votre dessert de Noël dans la carte de Noël ou décrivez le dessert de vos rêves, qu'Aurore confectionnera, et vous invite à retirer le 23 ou le 24 décembre à Merville.

MIAM

Aurore propose aussi des bûches de Nouvel An et des cupcakes Fête de fin d'année à la crème de marron et au cassis !



© Gwendoline Piée

MARCHÉS DE NOËL

En FRANCE et en BELGIQUE

Il n'y a pas de mois de décembre sans, au moins, une visite d'un marché ou d'un village de Noël. Zoom sur les plus originaux de la région et chez nos amis belges.

1. Le plus grand marché du nord de la France

Artisans locaux, créateurs de décoration, producteurs de mets gastronomiques raffinés sont présents dans une centaine de chalets répartis le long d'une promenade de 2 km au cœur d'Amiens. L'occasion d'y rencontrer le père Noël, de s'amuser sur la patinoire, de s'émerveiller devant les parades déambulatoires, et de profiter d'une vue imprenable sur la ville depuis la grande roue. La cathédrale Notre-Dame, la plus grande cathédrale gothique du monde, inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco, se pare de mille feux grâce à « Chroma », un spectacle coloré mettant en lumière les saints, les apôtres et les figures de la majestueuse façade. Ouvert le lundi (14h-19h30), du mardi au dimanche (10h30-19h30), Nocturne le samedi jusqu'à 21h. Fermé le 25, et les 24 et 30 à 17h. fr.marchedenoel.fr

2. Un son et lumière chaque jour

Direction Bruxelles pour un marché de Noël entre tradition et modernité dévoilé sur plusieurs de ses places. Au total, 200 chalets sont répartis, en majorité Place Sainte-Catherine où vous trouverez des idées de cadeaux originaux, la Grande Roue, un manège.

La Place de la Bourse met à l'honneur les 11 nations autochtones du Québec, la Place de la Monnaie vibre au rythme de la montagne et la Place de Brouckère accueille une patinoire, des pistes de curling, des chalets de restauration et leurs terrasses couvertes.

Un son et lumière de 8 minutes est joué sur la Grand Place jusqu'au 7 janvier, toutes les heures du lundi au jeudi de 17h à 22h, toutes les 30 minutes du vendredi au dimanche, de 17h à 22h. plaisirsdhiver.be




Lumiland
Luminaire & Décoration

Du 02 au 17 décembre 2023, pendant

LES LUMIDAYS, ILLUMINEZ VOS FÊTES !

-20€

dès 100€ d'achat*

sur présentation de ce coupon

-50€

dès 250€ d'achat*

sur présentation de ce coupon

-100€

dès 500€ d'achat*

sur présentation de ce coupon

Lumiland **ARRAS** : C.Cial LECLERC Dainville
62000 DAINVILLE • Tél. 03 21 51 21 99

Lumiland **LENS** : C.Cial Vendin2
62880 VENDIN-LE-VIEIL • Tél. 03 21 43 27 13

Lumiland **ENGLÓS** : C.Cial ENGLÓS les Géants
59320 SEQUEDIN • Tél. 03 20 92 50 59



Scannez-moi!



WWW.LUMILAND.FR



3. Près de 120 chalets à Arras

Jusqu'au 30 décembre, vous découvrirez une centaine de chalets répartis sur la Grand'Place (où se trouveront la grande roue, 83 chalets, le Palais des Glaces, la patinoire...), sur la place des Héros (30 chalets et le carrousel), la place du Théâtre (marché d'artisans les samedis et dimanches sous les arcades du Théâtre), et la place d'Ipswich, où est installée la maison du père Noël. Cette centaine de chalets sera occupée pour moitié par des artisans locaux vendant des gourmandises, de la déco, des accessoires, des cosmétiques et des jeux pour petits et grands. Les très attendues spécialités canadiennes et polonaises seront à l'honneur, des ateliers, des concerts et des spectacles sont au programme. noelarras.com

De la glace et du feu !

Calais

Après avoir façonné un bloc de glace pendant des heures, un sculpteur vous propose une finale magique, entre glace et feu. Samedi 9 décembre, Place d'Armes à Calais, gratuit, dès 14h. Mise en feu à 18h. Feu d'artifice de Noël le 10 décembre, à 18h, Place Crèvecoeur.

Bruay-la-Buissière

Le père Noël descendra du beffroi le 23 décembre à 18h. S'ensuivra un spectacle pyrotechnique.

Lens

Samedi 23 décembre à 18h : embrasement de l'église et descente du père Noël.

4. Un marché de Noël durable et zéro déchet

Jusqu'au 24 décembre, pour la 8^e année consécutive, le parvis du musée de la Piscine de Roubaix présente un marché placé sous le signe de l'économie responsable. Cosmétiques solides, fleurs séchées, accessoires, vêtements de seconde main, décoration, chalets gourmands (chocolat vegan, liqueurs régionales...)... Vous découvrirez un concentré de produits originaux, délicieux et pensés en bonne intelligence, et des stands de sensibilisation au tri des déchets et aux déplacements doux. Soixante exposants vous attendent pendant 4 week-ends consécutifs (du vendredi au dimanche et le jeudi 21 décembre). Samedi 9 décembre : 12h - 23h (Nocturne spéciale Nuit des Arts). Dimanche 24 décembre : 12h - 16h. roubaixshopping.com

5. La plus grande piste de patin à roulettes de Belgique

Direction Gand, en Belgique, qui ouvre les 150 chalets de son marché de Noël du 7 au 30 décembre. Au programme : piste de patin à roulettes, palais hivernal enchanté au Château des Comtes du 9 décembre au 7 janvier... Embarquez dans une boule de Noël géante du « Sapin Magique » ou dans un traîneau volant sur le carrousel devant la cathédrale de Saint Bavon. Le 31 décembre, le pittoresque Portus Ganda offre un cadre idéal au feu d'artifice de minuit.



© Amélie Dubus

6. L'un des plus beaux marchés de la Côte d'Opale

Du 9 au 30 décembre, la ville de Gravelines nous présente une 29^e édition riche d'une centaine de chalets installés Place Albert-Denvers occupés par des artisans et des producteurs français. Au programme : une vingtaine de spectacles, des déambulations, des récitations de contes, des ateliers créatifs, des manèges, des promenades en calèche... Descente du père Noël du beffroi le 23 à 17h30 et feu d'artifice de clôture le 30 décembre. ville-gravelines.fr

DÉTENTE

Ambiance COCOONING à Noël

Direction... le canapé, haut lieu de vie de famille, du partage de moments inoubliables et de parenthèses culturelles...

Le plaisir d'hiver
ultra réconfortant :
le chocolat chaud !



© Lisa Fotios sur Pexels



© Tima Miroshchenko sur Pexels

PLUSIEURS HEURES DEVANT SOI. UN PLAID. UN CANAPÉ. UNE INFUSION. ET... UN FILM DE NOËL. LA BASE.

Inspirations

« *The Holiday* » (2006), comédie de Nancy Meyers, avec Cameron Diaz, Kate Winslet, Jude Law (Netflix).
« *A Very Murray Christmas* » (2015), de Sofia Coppola, avec Bill Murray (Netflix).
« *Klaus* » (2019), film d'animation de Sergio Pablos (Netflix).
« *Superpapa* » (2023), comédie familiale de Sophie Boudre, avec Jenifer, Michaël Youn (TF1).
« *Joyeux Noël* » (2005), historique de Christian Carion, avec l'Armentériois Dany Boon (Prime Vidéo).
« *Noelle* » (2020), comédie de Marc Lawrence (II), avec Anna Kendrick, Bill Hader (Disney+).
« *Joyeux Noël* », film de Noël tourné à Rouen, sorti fin octobre 2023 sur Hallmark Channel, avec Jaicy Elliott, connue pour son rôle de Helm dans *Grey's Anatomy*.
« *Un jour sans fin* », (1993), comédie de Harold Ramis, avec Bill Murray, Andie MacDowell (Netflix).

Rien de tel qu'une soirée
films de Noël en famille !



© Dagny Walter sur de Pixabay

Un fauteuil confortable,
un poêle, un bon livre ou un film...
Il en faut peu pour être heureux !



© Getty Images et Unsplash

JE RÉALISE MA COQUILLE DE NOËL (OU COUGNOU)

**Temps de préparation : 30 minutes,
temps de cuisson : 30 minutes,
temps de repos : 45 minutes.**

Pour 8 brioches :

1 kg de farine, 30 g de levure fraîche de boulanger, 360 g de lait, 200 g de beurre, 4 œufs, 160 g de sucre (ou moins selon vos goûts), 1 cc de sel, 2 jaunes d'œuf mélangés à un peu d'eau.

Préparation

Dans un saladier, déposez la farine, la levure fraîche émiettée. Mélangez et ajoutez le sucre. Dans un bol, déposez le lait et le beurre en dés et faites doucement chauffer. Le beurre ne doit pas être totalement fondu. Faites en sorte que le liquide refroidisse, ce dernier ne devant être ni trop chaud ni trop froid. Couplez la farine et le liquide et ajoutez les œufs. Pétrissez et ajoutez le sel. Le pétrissage est estimé à max 15 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique. Couvrez le résultat avec un linge...

La pâte doublera de volume. Préchauffez le four à 160°. Divisez en 8 votre pâte sur un plan de travail fariné, et pour chacun en 3 : 1 grosse boule (qui formera le cœur de la brioche) et 2 petites boules (les extrémités). Assemblez votre brioche. Laissez reposer ¼ d'heure, puis appliquez du jaune d'œuf au pinceau et recouvrez au choix (sucre perlé, raisins de Corinthe, chocolat...) Faites cuire environ 30 minutes à 160°. Régalez-vous !

**AUJOURD'HUI,
TOUS LES
EMBALLAGES
ET LES PAPIERS
SE TRIENT.**

Cet encart d'information est mis à disposition gratuitement
au titre de l'article L. 541-10-18 du code de l'environnement.

Cet encart est élaboré par CITEO.

SPORT

Quels comportements ADOPTER avant les fêtes ?

Chouchouter son corps permettra de mieux apprécier la période de fastes et de joie.

NE PAS PLACER LA BARRE TROP HAUT

Pendant les fêtes, notre corps trinque à cause de nos excès alimentaires et d'une alimentation moins réfléchie, plus riche en mauvais gras, en boissons alcoolisées, en sucre rapide, non utilisé par le corps et se transformant alors en gras... Si vous êtes déjà sportif, vous ressentirez probablement les effets de ces écarts lors de vos séances... Si vous ne l'êtes pas spécialement mais avez envie de booster votre métabolisme de base durant cette période de faste, bravo ! Voici quelques recommandations pour vous aider à atteindre vos objectifs en toute sécurité... La première : octroyez-vous une séance de sport doux pour vos articulations. Privilégiez la natation, qui activera tous les muscles du corps, tout en douceur, ou le VTT et la marche qui vous offriront tous deux un bon bol d'air tout en sollicitant vos muscles.

FAIRE UNE PAUSE PENDANT LE REPAS

Profitons des retrouvailles de Noël pour nous mettre à faire de l'exercice avec le cercle familial... Nous sommes en effet plus stimulés à faire de l'exercice dans un contexte présentant une dimension sociale. Faire du sport en groupe boosterait nos performances et le plaisir lié au partage ! On fonce ! Ainsi, mieux vaut 15 minutes d'activité physique par jour qu'une heure de VTT tous les trimestres...

Choisissez des endroits naturels, loin de l'agitation urbaine, comme le bord de mer et la forêt, deux spots aussi apaisants que stimulants.

ATTÉNUER LES MÉFAITS DE L'ALCOOL*

Entre chaque verre d'alcool, buvez deux verres d'eau. Il est conseillé de boire de l'eau entre les repas plutôt que pendant... En effet, ingurgiter trop d'eau lors d'un repas perturbe la digestion en diluant les sucs gastriques...



© Getty Images et Unsplash



© Benoît Deschasaux sur Unsplash

UNE SEMAINE DÉTOX AVANT NOËL

Envie de résister avec facilité à la tentation de ces belles mignardises et d'une poignée de chips à la moutarde ? Tentez de dompter vos envies ! Tout d'abord, respectez un équilibre alimentaire quotidien, en vous autorisant un repas gourmand par semaine,

et lancez-vous dans une semaine détox (ni alcool, ni sucre, ni aliments riches en mauvais gras, charcuteries...) avant les repas de fêtes. Cela freinera vos pulsions salées et sucrées (on le rappelle, le sucre est le seul aliment pouvant être totalement banni de l'alimentation sans risque de carence, sauf cas particuliers...).

Cendrillon

Chaussures homme femme - Prêt à porter du 36 au 60

IDÉES CADEAUX 20€
à partir de
(prêt à porter, accessoires...)

Durant la quinzaine commerciale du **9 au 23 décembre**, de **NOMBREUX LOTS À GAGNER**

97, rue du Brun-Pain **03.20.37.41.41**
TOURCOING www.cendrillon.shop
Du mardi au samedi : 9h30/12h - 14h /19h - [@ChaussuresCendrillon59](https://www.facebook.com/ChaussuresCendrillon59)

200170321.tad

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

L'ART DE DONNER

Noël 2023

La tendance est à offrir des expériences !

Offrir des places de spectacles vivants et d'expériences artistiques est bien plus qu'un simple cadeau matériel.

C'est un moyen de célébrer l'amour, la créativité et la beauté de l'art en vivant des moments mémorables. Ces cadeaux stimulent l'excitation, la joie et le plaisir à chaque étape, depuis la sélection du spectacle jusqu'au partage des souvenirs.

En offrant des expériences artistiques à ceux que nous aimons, nous créons des liens indestructibles et des souvenirs inoubliables.

Des souvenirs durables.

Contrairement aux cadeaux matériels qui peuvent s'user, se démoder ou être oubliés, une expérience de spectacle vivant crée des souvenirs qui durent toute une vie. Les moments partagés pendant le spectacle, les émotions ressenties et les discussions qui en découlent laissent une empreinte indélébile dans la mémoire de la personne à qui le cadeau est destiné. Ces souvenirs précieux sont souvent plus mémorables et significatifs que les objets matériels.

Enrichissement culturel et intellectuel.

Les expériences artistiques, telles qu'une pièce de théâtre, un ballet ou un concert, offrent une opportunité d'explorer de nouveaux horizons artistiques, d'enrichir sa culture et de stimuler la réflexion. Cela peut favoriser la croissance personnelle et l'ouverture d'esprit.

Encourager la créativité et l'expression artistique.

En offrant une expérience en communion avec des danseurs, comédiens, humoristes ou chanteurs, vous encouragez la créativité et l'expression artistique chez la personne à qui le cadeau est destiné. Elle peut être inspirée par le spectacle à explorer ses propres talents, à s'intéresser davantage à l'art ou à s'engager dans des activités culturelles. Cela peut ouvrir de nouvelles opportunités et passions dans la vie de cette personne.

Des moments de qualité.

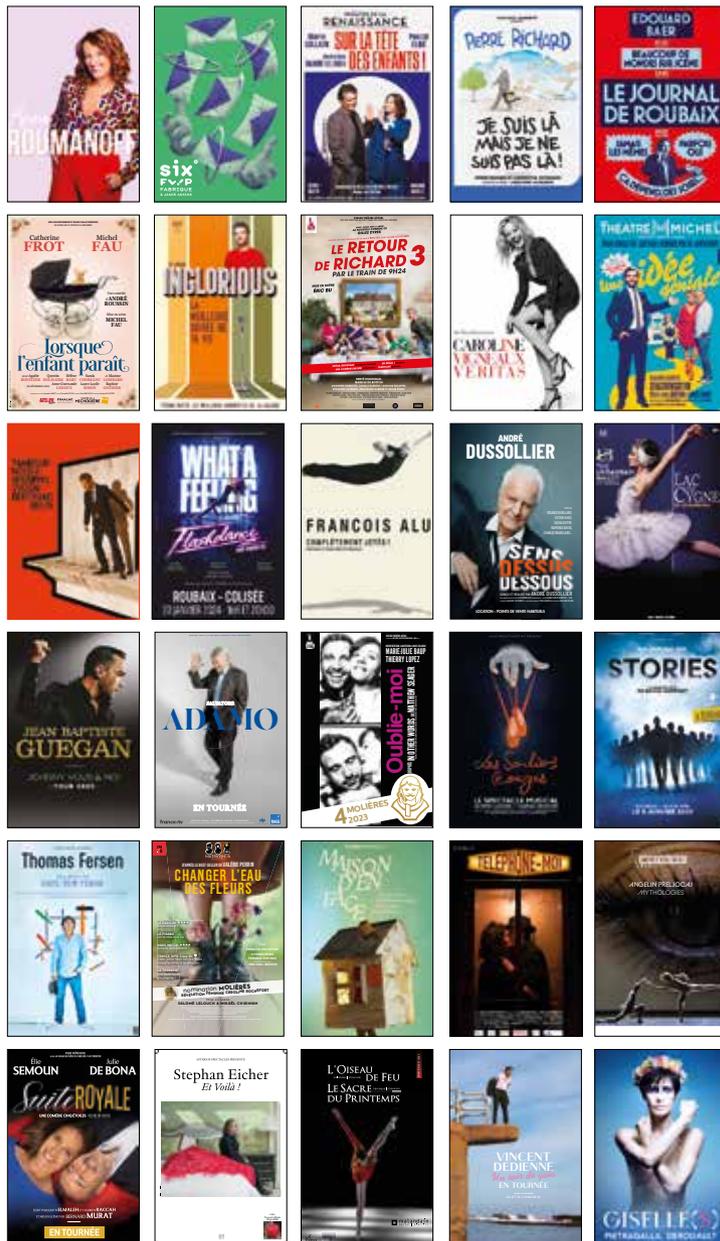
C'est l'occasion de se détendre, de s'évader du quotidien et de se connecter avec les émotions et les récits présentés sur scène. C'est l'occasion de passer du temps de qualité ensemble, de créer des souvenirs partagés et de renforcer les relations, que ce soit en couple, en famille ou entre amis.

Alors, la prochaine fois que vous cherchez un cadeau spécial, pensez aux spectacles vivants et surprenez vos proches avec une expérience artistique qui restera gravée dans les mémoires.

LE COLISÉE THÉÂTRE DE ROUBAIX

En résumé, offrir des places de spectacles vivants est une tendance en accord avec les évolutions de la société moderne, axée sur l'expérience, la durabilité et la recherche de moments significatifs.

C'est une manière d'exprimer son amour, de partager l'art et de créer des souvenirs durables. C'est un geste qui transcende la matérialité pour célébrer l'émotion, la créativité et la culture. **Le Colisée de Roubaix, c'est une soixantaine de spectacles par an avec une large scène et plus de 1 700 places : à vous le plaisir d'offrir !**



Envie de revoir le **Boléro** interprété par le **Béjart Ballet Lausanne** ? C'est l'année ou jamais : la danse est à l'honneur cette saison au Colisée !



@EBL - Kiyonori Hasegawa

La programmation élaborée avec soin et ingéniosité au Colisée, révèle la richesse et la diversité de la danse contemporaine : **Béjart Ballet Lausanne, Le Lac des cygnes, Malandain, RB Dance Company, M-C. Pietragalla, Angelin Preljocaj, Michel Kelemenis** et **Léo Walk**. Les comédies musicales s'affichent aussi avec des noms incontournables : **Flashdance, Le Soldat rose, Les Souliers rouges**... Cette saison s'annonce tout simplement exceptionnelle, avec des rendez-vous à ne pas manquer où la danse transcende l'ordinaire, portée par une énergie communicative et une passion partagée. + d'info sur coliseeroubaix.com

Scannez-moi pour découvrir toute la programmation



Colisée
Un soir ensemble

Conseils pour être sur son 31

Rose, sequins, paillettes...
Zoom sur la tenue de fêtes

Marre du sempiternel noir ? Goûtons au rose. Le blockbuster de Greta Gerwig sorti cet été a inspiré une tendance mode : le barbiecore, qui place la couleur rose en reine ! Osez dégainer la couleur fétiche de Margot Robbie, en jetant votre dévolu sur un total-look rose, une combinaison rose vif ou une robe patineuse fuchsia... Le total look vous freine, mais l'envie vous chatouille ? Mettez sur des petites touches : un vernis à ongles rose fluo qui cassera le côté austère de votre ensemble noir, ou un rose à lèvres gourmand comme le baume KissKiss Bee Glow fuchsia glow-pop teinté infusé au miel de chez Guerlain, à 98% d'origine naturelle. Demandez conseil en boutique, le choix d'un rouge à lèvres dépend de la carnation de celle ou de celui qui l'arbore, au risque de provoquer l'effet inverse et de donner cette impression de mauvaise mine. Si la couleur de votre tenue est sombre ou à l'inverse claire, elle trouvera un nouvel éclat plus pétillant grâce au rose d'un blazer à sequins.

TOUT CE QUI BRILLE

Si d'ordinaire vous ne portez pas des vêtements « trop voyants », il est plus que de temps de sortir les paillettes, sequins et diamants, qui reviennent sur le devant de la scène. Tentez le total look métallique, ou mettez sur des pièces fortes comme une brassière à sequins colorés, une jupe à sequins, une paire d'escarpins à paillettes, une paire de boucles d'oreilles argentées XXL... Si vous préférez adopter une tenue plutôt sobre (combinaison en dentelle noire, robe noire classique...) il faudra alors miser sur une pièce de caractère comme une paire de chaussures qui termine le look avec panache, à l'instar d'une paire de boots western colorées ou encore un blazer pailleté.

LA FAMEUSE PAIRE DE COLLANTS

L'indispensable de notre garde-robe d'hiver peut se montrer sous un jour plus festif et comporter des motifs ou de la couleur.

Vous envisagez une paire de collants noirs ? Orientez-vous plutôt vers la couleur marron, qui, contrairement aux collants noirs ne terni pas la couleur de la peau avec de vilains reflets bleutés.



© Getty Images et Unsplash

EN PANNE d'inspiration ?

Un pantalon long couleur champagne à sequins et un caraco à fines bretelles en satin écru.

Un tailleur noir et une paire d'escarpins brillants dorés ou gris.

Une robe porte-feuille à sequins vert forêt et des escarpins noirs.

Un pantalon en velours large et fluide bleu profond, un caraco bleu marine et des boots argentées à bout carré.

Une longue robe pailletée fendue et une paire de sandales noires.

Une robe à volants noire et or et des boots à talon.

QUE FAIRE À Nouvel An ?



© Le Clarence Hôtel - Restaurant

JE VEUX UN ÉTOILÉ

Caviar, Saint-Jacques, truffe melanosporum, poisson noble (turbot ou saint-pierre), volaille de la Cour d'Armoise, pré-dessert, dessert et mignardises sont au menu du réveillon du 31 décembre au Clarence, Maison membre de Relais & Châteaux à Lille. Un menu à 250 € par pers. (hors boissons) élaboré par le chef Alexandre Miquel et le chef sommelier Arnaud Devulder. Possibilité de prolonger le plaisir en choisissant l'Accord Mets & Vins en supplément (150€).

clarancehotel.com



© Kyrano sur Pheabay

JE VEUX UN SAUT DANS LE TEMPS EN MODE ANNÉES FOLLES

Plongeon dans les années 20 pour la Saint-Sylvestre à l'Hôtel Mercure de Lille-Lesquin. Soirée Dance dès 19h. 119€ par pers. (repas, animations). Prix Spécial Réveillon : chambre à 67€ la nuit (max.4 personnes), petit-déjeuner 12 € par pers. Infos et résa : h1098@accor.com ou 03 20 87 46 46



© Radisson Blu Grand Hotel & Spa, Malo-les-Bains

JE VEUX DE LA DÉTENTE AU BORD DE MER

Du 31 décembre au 2 janvier, profitez d'un séjour spécial pour 2 personnes au Radisson Blu Grand Hôtel et Spa de Malo-les-Bains (2 nuits en chambre supérieure Vue Mer, 2 accès au spa d'1h30, dîners du 31 décembre et du 1^{er} janvier...) Ambiance festive et animation musicale.

Réservez uniquement par email : info.malolesbains@radissonblu.com

Le 27 janvier
Découvrez notre dossier
**Prêt(e) pour
la sortie de l'hiver**

EN ATTENDANT LE PROCHAIN NUMÉRO...



© Diane Vo Ngoc

JE VEUX DU SHOW

Le 31 décembre, la revue « Fantastic » du Cabaret de Licques accueille la magicienne-illusionniste Caroline Marx. Offre Réveillon (boissons et spectacle) : 219 € par pers.

cabaretdelicques.com



© Kateryna Hantskova sur Urushash

JE VEUX DANSER

Le Manoir de Bailleul organise une soirée au son du meilleur de la musique des 51 dernières années. Gourmandises, champagne, soupe à l'oignon maison, petit déjeuner, spectacle pyrotechnique... 21h-6h. 39 €,

03 28 50 90 28, [f](https://www.facebook.com/LeManoir) Le Manoir



© Restaurant L'Inédit

JE VEUX RESTER À LA MAISON

Offrez-vous un repas de fête pour Noël et Nouvel An en commandant un menu concocté par le restaurant bistrannique traiteur L'Inédit de Bruay-la-Buissière. Menu à 40€.

restaurant-linedit.fr