



## Conte en vrac pour fêter Noël



Quand Blanche-Neige part en vrac, ça fait rire les enfants et ils ont bien raison... A l'Espace Léo Lagrange, la fête de Noël aura lieu le **samedi 19 décembre**. Comme à l'accoutumée, le programme sera riche et varié : ateliers manuels et maquillages de fête avec l'association Perles d'Ailleurs, concours de déguisements, goûter sans oublier la visite du Père Noël toujours très attendue. Mais le point d'orgue de cet après-midi ludique sera vraisemblablement le "Conte en vrac" proposé par la compagnie Globe Trottoirs. Une version loufoque de la sage Blanche-Neige dans laquelle les comédiens perdent le fil de l'histoire et n'ont d'autre solution que de faire appel au public pour retrouver la trame et mener à bien leur spectacle. Mais tout est bien qui finit



bien car tous les enfants connaissent Blanche-Neige et il y a fort à parier que les jeunes Nocéens qui assisteront à ce spectacle voleront au secours de ces comédiens confus et en panne de mémoire... Dans les rires et la bonne humeur.

Tout public à partir de 3 ans. Entrée libre.

Boulevard Ferdinand Buisson. Tél. 01 43 09 01 22.

## Les autres rendez-vous

**Le 12 décembre à 16h**

à l'église Saint-Baudile  
**CONCERT DE NOËL**

organisé par le conservatoire de musique autour de Mendelssohn à l'occasion du bicentenaire de la naissance du compositeur. Avec la participation des chorales enfants et adultes et des élèves du conservatoire. Entrée libre.

**A 18h**, salle Pujol au conservatoire de musique,  
**Audition de la classe de piano de Fatima Imzilem**  
Entrée libre

**Le 13 décembre de 10h30 à 12h30**

à la patinoire  
**NOËL SUR GLACE AVEC ANIMATION**

**Les 19 et 23 décembre**  
au marché de la Patinoire  
**ANIMATIONS**

avec des centaines de lots et des bons d'achats à gagner

**Le 31 décembre**  
**à la Maison du Temps Libre**  
**réveillon proposé**  
**par le Martin Pêcheur**  
**et la guinguette de l'écluse**

Au menu :

*Cocktail pétillant et ses amuse-bouches*  
*Duo de foie gras poêlé et mi-cuit*  
*accompagné de ses fruits*  
*et toasts et d'un verre de Gewurzstraminer*  
*Turbot sauce hollandaise*  
*accompagné de son muscadet*  
*Entre-deux alsacien*  
*Gigue de chevreuil Grand Veneur aux trois purées*  
*accompagné d'un pinot noir de Bourgogne*  
*Duo de fromages sur lit de verdure*  
*accompagné d'une Côte de Blaye*  
*Surprise du Nouvel An*  
*et sa coupe de champagne*  
*Café*  
*110 €.*  
*Bal seul avec une coupe*  
*de champagne et dessert 40 €*  
*Menu enfant 40 €*



Réservations au 01 43 08 13 69