

# Que faire pendant les vacances de Noël ?

## Chambost-Longessaigne

- *Crèche de Noël de toujours*

Jusqu'au 31 décembre, ouvert tous les jours de 10h à 17h et jusqu'à 22h le jour du marché de Noël nocturne le 11 décembre.



La crèche qui se trouve dans l'Eglise Saint Maurice à Chambost-Longessaigne est née de la passion de plusieurs villageois qui depuis l'année 2000 fabriquent maisons, palmiers... Elle s'agrandit au fil des années depuis l'Orient jusqu'à l'Occident. Elle était autrefois réalisée par les religieuses de l'école. Aujourd'hui les petites maisons s'éclairent et l'eau coule dans le Jourdain. Certains personnages sont en cire. Les plus abîmés ont été restaurés par les carmélites d'Avignon, d'autres sont en argile. La crèche exprime un thème universel : la famille source de la vie avec l'enfant ; l'activité des pasteurs avec leurs troupeaux et, dans

le cas des Mages, l'image des rois détenteurs du pouvoir et du savoir.

**Entrée Gratuite**

- *Visite de la ferme des Lamas et alpagas de Lafayette*

**Mercredi 22 et Mercredi 29 décembre à 15h**

Visite commentée d'une heure pour partir à la découverte du lama et de l'alpaga, activités autour de la laine de lama.

**Réservation au 04 74 70 63 51 ou 06 32 45 89 69**

**Tarifs : 6€ adulte, 5€ enfant**

## Longessaigne

- *Foire biologique « Tous l'Monts d'bio »*

**Dimanche 19 décembre de 9h à 18h.**

Vous trouverez divers produits : alimentation, boisson, artisanat solidaire... Diaporama sur le futur fournil de Longessaigne. Ateliers de jeux coopératifs gratuits organisés par la « Ruche de l'Ecologie ».

11h : conférence d'Isabelle Bonin « Des plantes pour soigner nos animaux ».

15h : conférence de Lionel Astruc « Aux sources de l'alimentation durable ».

**Entrée gratuite**

## Montrottier

- *La Pierre Bleue Réveillonne*

**Vendredi 31 décembre à 20h.**

L'association la Pierre Bleue vous convie au réveillon de soutien à son festival. Au programme banquet, bal folk déterritorialisé et nouvelle année... Au menu, un repas préparé avec des produits issus de l'agriculture paysanne locale avec :

Foie gras de l'Ain, quenelle saisonnière au cumin  
Filets fumés de truite des étangs de la Bresse en salade  
Pintade des Monts du Lyonnais aux morilles et son velouté de butternut au sirop de sauge, gratin dauphinois  
Plateau de fromages de notre région  
Crumble de poires drômoises à façon et son coulis de chocolat  
\*apéro, trou normand, coupes de clairette et café

Un menu végétarien est également prévu.

**Réservation avant le 20 décembre au 04 74 26 58 08**

**Tarifs : Adulte de 35€ à 55 €, enfant 15 €**

## **Saint-Clément-les-Places**

- *Portes ouvertes à l'atelier du potier Bernard Radix*

**Du dimanche 19 au samedi 24 décembre de 10h à 19h.**

Le potier Bernard Radix vous ouvre les portes de son atelier, pour vos cadeaux de fin d'année.

**Renseignements : 04 74 26 33 86**

## **Sainte-Foy-l'Argentière**

- *Marché bio*

**Vendredi 24 et vendredi 31 décembre de 8h à 12h (à la place du samedi en raison des fêtes).**

Devenez consom'acteurs en achetant autrement. Ce petit marché propose tous les produits de base : légumes, épicerie, fruits, pains, fromages, oeufs, volailles, viande de porc... Tous les producteurs et transformateurs sont titulaires de la certification AB.

**Renseignement au 04 74 26 12 84**

## **Saint-Genis-l'Argentière**

- *Réveillon festif et magique*

**Vendredi 31 décembre à 19h45.**

L'Ilo Café vous propose un réveillon, avec un repas spectacle et soirée dansante, placé sous le signe de la magie.

On débute la soirée avec un menu de fête et durant le repas, le magicien Frédéric Da Silva vous fera rêver sur scène avec certaines illusions jamais vu à l'Ilo. Avant minuit on danse et pour les 12 coups, préparez vos joues, elles vont rougir. Après minuit, la suite du repas puis nous userons nos semelles sur la piste jusqu'à l'arrivée de la soupe à l'oignon.

Le menu adulte :

Cocktail de bienvenue et ses mignardises salées

Dôme scandinave aux écrevisses

Panier de chapon aux morilles et foie gras

Iceberg de l'Ilo

Estouffade de biche à la sauce mystère et sa garniture d'hiver

l'Ilo fromage

Délice de l'an 11 et sa coupe de champagne

Café et soupe à l'oignon

1 bouteille de blanc et de rouge pour 4 pers

### Le menu enfant :

Cocktail de bienvenue

Mli mélo de jambon

Sorbet

Aiguillettes de volailles et sa garniture

Fromage blanc

Délice de l'an 11 et sa coupe de champomy

En bonus : 1er petit cadeau de l'année 2011

Suivant le nombre, les enfants seront tous ensemble dans une salle avec jeux, écran géant...

**Sur réservation avant le 10 décembre au 04 74 72 26 12.**

**Tarifs : Adulte 85 €, enfant 30 €**

## Saint-Laurent-de-Chamousset

### • *Marché aux veaux et Forain*



#### **Lundi 20 et lundi 27 décembre**

Rencontre hebdomadaire entre éleveurs et négociants dans la halle ou la mezzanine offre un beau point de vue sur les transactions. **A 10h** la cloche retentit et les négociants courent pour avoir les meilleurs veaux ! **Marché forain et fermier dans le village de 7h à 13h.**

**Attention ! le lundi 27, pas de marché aux veaux, uniquement le marché forain.**