



La Mothe Saint-Héray

9 & 10 décembre 2023 - Place Clémenceau

La Magie de Noël ^{24^e}



Noël de rêve

Marché de Noël, marché aux fromages et marché aux truffes

Marché de Noël - 85 exposants - et animations de rue

Samedi 9 décembre
Marché de Noël de 15h à 21h

Dimanche 10 décembre
Marché de Noël de 9h à 18h

Balade de Noël contée. Au départ du Moulin l'Abbé à 16h. Gratuit. Réservation conseillée*.

PopHorn, octuor de cuivres à 16h, 17h15 et 20h.

Chorales mothaises: dans l'église à 17h30.
Durée 1h. Participation libre.



Les recycleurs de rêve à 11h et 14h.

Trois colporteurs tout droit sortis d'une autre époque nous livrent leurs secrets d'antan. Depuis huit générations ces saltimbanques à haute utilité sillonnent les rues avec leur machine à rêves pour collecter les rêves et leur redonner vie.

Balade à poney, photo avec les animaux de la crèche 10h-17h.

Petit spectacle chorégraphié Danse et plaisir à 16h.

Les anges et le ramoneur à 17h.

Les anges Angèle, fantasque et inventive, et Séraphin, curieux et câlin, rencontrent Hippolyte. Ce ramoneur vit dans les conduits noirs de suie avec Emir, son oiseau de cheminée. Sans plus un foyer à ramoner, le petit artisan se laisse entraîner avec douceur par les deux êtres célestes.



Entrée gratuite sauf ateliers fromage et balade à poney. L'organisateur se réserve le droit d'apporter des modifications au programme et remercie les communes et les associations pour le prêt de matériel. Illustration de couverture : Tatiana Camacho Martinez Sir. Photos : D. Darrigrand, Jean Masurel, mairie. * Infos et réservations balade et ateliers : mairie. Tel : 05 49 05 01 41. communication@lamothe79800.fr

Autour du fromage

Samedi 9 décembre

Marché aux fromages

Vente de fromage de chèvre, de vache et de brebis dans les Halles et sur la place.

Ateliers fromages

avec La Route des fromages de chèvre.

Fabriquez votre fromage de chèvre.

Repartez avec le fromage que vous aurez fabriqué et dégustez différents affinages.

Atelier tout public à 15h30 et à 16h30 dans les Halles. Durée 30 min. Participation 2€. Paiement sur place, réservation conseillée*.

Les accords entre le vin et le Mothais sur feuille

avec Frantz JENOT, président du club oenologique l'Ampélographe.
3 ateliers de 10 min. 19h : sur un fromage jeune. 19h20 : affinage moyen. 19h40 : affinage avancé. Participation : 5 € / atelier.
Paiement sur place, réservation conseillée*.



Autour de la truffe

Dimanche 10 décembre

Marché aux truffes. Ouverture à la cloche à 9h30.

Dégustations de bouchées à la truffe à la suite du marché.

Démonstration truffe chocolat

à la truffe et réalisation d'une oeuvre en chocolat vers 13h.

Concours de cuisine à la truffe

À 14h30 sous vos yeux, dans les Halles.

Concours ouverts aux amateurs et aux apprentis, en binômes.
Proclamation des résultats à 17h45.

Marché organisé par l'association des trufficulteurs des Deux-Sèvres.
Dégustations et concours organisés par l'Amicale des cuisiniers des Deux-Sèvres.

Règlement du concours et inscription - gratuit : fresson.patrick@orange.fr



Samedi et dimanche

*Prends une photo avec le Père Noël
et remets-lui ta lettre !*

Il te répondra.

Samedi de 16h à 20h
Dimanche de 10h30 à 12h30 et de 15h à 17h30



*Cherche le
mouton à 5 pattes !*
parmi les stands.

Reçois une récompense gourmande par
tirage au sort au stand de Moth'Arts à 17h30

Expo de photos sur le thème des animaux par le Déclic du 3^e oeil dans l'église,
Tombola au stand des Doigts piqués, *Pêche aux canards*, bar à huîtres,
restauration et d'autres animations spécifiques à chaque journée : voir à l'intérieur.

Ravioles de foie gras, truffe noire et bouillon mousseux



Pour la pâte à raviole :

5 g de beurre
200 g de farine
2 oeufs entiers
12 g de sel
ou une pâte achetée au
rayon produits exotiques

Pour la farce :

50 g de beurre
100 g de foie gras cuit
5 g de persil, 5 g de cerfeuil
30 g d'échalotes
20 g de truffe
2 g d'ail
sel, poivre

Pour le bouillon :

25 de foie gras cru
50 dL de crème liquide
10 cL de lait
5 cL de Porto
1 cL de cognac
sel, poivre

**pour
4 p.**

Confectionner la pâte à ravioles. Ciseler finement les échalotes et les confire dans 40g de beurre et réaliser un beurre noisette avec le reste. Hacher finement la truffe, le persil, le cerfeuil et l'ail. Les mélanger aux échalotes cuites puis les lier au beurre noisette. Rectifier l'assaisonnement. Séparer en 12 tas et couper le foie gras en 12 morceaux de 8 g. Déposer un peu de farce et un morceau de foie gras dans la pâte à ravioles, la replier en collant avec de l'eau. Réaliser le bouillon au blender en versant le lait et la crème bouillante sur les autres ingrédients. Pocher les ravioles dans une eau bouillante quelques minutes. Dans une assiette creuse, verser un peu de bouillon, déposer les ravioles, verser du bouillon dessus et ajouter des lamelles de truffe.

Produits proposés sur le marché de Noël :

Pour la hotte :

Livres, jeux de société, céramique, sacs, accessoires pour la maison et accessoires de mode, encadrement, cartonnage, lampes, tableaux, bijoux, dentelle, patchworks, broderie, ours en peluche, bougies, minéraux, objets personnalisables, vêtements femme et enfants, tricots, déco bois, verrerie, savons, produits de soin et beauté

Pour les papilles :

Fromages variés, truffe (dim.), safran, chocolats, miel, confitures, pains, viennoiseries, fouace mothaise, biscuiterie alsacienne, pâtes fraîches, spiruline, confiseries, plantes aromatiques, infusions, condiments, viande fraîche et en conserves.

Pour faire couler :

Champagne, vin IGP du Pays charentais, vin d'Anjou, bières artisanales, spiritueux, gin à la truffe, apéritifs

À déguster sur place, assis ou accoudé :

Crêpes, galettes, breffade (plat au fromage de brebis), plats chauds, flammekueche, vin chaud, chichis, gaufres et barbes à papa, les huîtres et le verre de Muscadet.