LIFE STYLE - TOURISME - CULTURE

AUDOMAR

N°47

WOUAH!

Décembre 2018
Gratuit

LE MAGAZINE À VOIR ET À AVOIR

TRADITIONS & FIN D'ANNÉE

OUVERTURES LES DIMANCHES
2,9,16 ET 23 DÉCEMBRE

SON-IMAGE-MÉNAGER-MULTIMÉDIA-CHAUFFAGE
CONNEXION

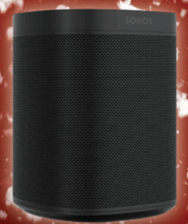
POSSIBILITÉ DE PAYER JUSQUE
10 FOIS SANS FRAIS

ASPIRATEUR ROWENTA
RH8870WO
Aspirateur balai
Puissance 21.2 v
Autonomie 65 mn
~~249 €~~ 139 €
dont éco part

TV PANASONIC - TX55FX623
écran 4k 139 cm, technologie hdr,
TV connecté, prise USB
~~999 €~~ 799 €
OFFRE DE REMBOURSEMENT DE 50€

GOOGLE HOME MINI
Assistant vocal Google, Bluetooth et wifi
Compatible Android et IOS
59 €

COOKEO - CE705100
Cuve 6l, 4 modes de cuissons
50 recettes inclus
~~199 €~~ 149 €
dont éco part



ENCEINTE SONOS ONE
Enceinte amplifiée
intelligente (Alexa)
Fonctionne en multiroom
239 €

DISTRIBUTEUR CANAL+

Zone C^ial face à Auchan 11 Av. des Frais Fonds à Longuenesse
03 21 12 01 20 - connexion.stomer@etsmasse.com - Commerçant Franchisé Indépendant

© Laure Decoster

ÉDITO

Traditions & fin d'année

« L'enfance, c'est de croire qu'avec le sapin de Noël et trois flocons de neige toute la terre est changée. » (André Laurendeau)

… Bon nombre d'entre nous en sont encore à ce stade… Et tant mieux !

De nouveau, la roue du temps s'apprête à finaliser un tour sur elle-même. Les frimas sont de retour, les rues se parent de mille couleurs, les enfants s'impatientent devant le sapin scintillant et tout un chacun savoure cette ambiance si particulière portée par un bonheur contagieux.

Chacun vit différemment cette période synonyme d'agapes fastueuses, de cadeaux, de petites folies, mais aussi de partage et d'entraide. Célébration de la naissance du Christ, fête du solstice d'hiver, inauguration d'un nouveau cycle… Depuis des siècles, voire des millénaires, les croyances religieuses et rites dits « païens » accordent à cette époque de l'année une forte dimension symbolique. Un maître-mot demeure, peu importe la foi, la culture, les us et les coutumes : l'espérance.

Au sein de ce numéro, nous mettrons en exergue les petits plaisirs de Noël et les composantes de cette atmosphère féerique, avant d'entamer un grand voyage à travers le monde pour découvrir les différentes traditions liées aux fêtes de fin d'année. Nous nous rendrons même au pays du père Noël ! Une fois n'est pas coutume, nous vous avons également concocté cette année une petite surprise spéciale : un trombinoscope de notre équipe accompagnant un jeu-concours un poil loufoque… Chut, nous ne vous en dirons pas plus !

Bonne lecture et joyeuses fêtes !

L'équipe Audomarwouah!

87, rue de Dunkerque, 62500 Saint-Omer • Tél. 09.83.62.72.89 • Courriel : contact@audomarwouah.fr • Internet : www.audomarwouah.fr • SAS au capital de 1200 € • RCS 834 340 242 • Fondateur du magazine : Patrick Devos • Édité par SAS A.L.S, directeur de la publication : Armelle Nuns • Service commercial : Armelle Nuns • Rédacteurs : Fabien Cochard, Élise Cocquet-Singer, Claire Devilliers, Pascal Duriez, Jérémie Flandrin, Mam'zelle Adèle, Pauline Percy, Olivier Roussel • Photographes : Laure Decoster, DR • Photo de couverture : DR • Réalisation graphique : SAS A.L.S, 87, rue de Dunkerque, 62500 Saint-Omer • Graphiste : Laure Decoster • Photogravure : SAS A.L.S • Imprimerie : Corelio Printing, Keerstraat 10, 9420 Erpe-Mere, Belgique • Dépôt légal : à parution • ISSN : 2418-0025 • La reproduction totale ou partielle des articles publiés dans ce numéro est interdite sauf autorisation préalable du directeur de la publication. Les articles publiés dans ce numéro n'engagent que la responsabilité de leurs auteurs.

VOTRE DS STORE
SAINT-OMER

OUVERTURE COURANT
DÉCEMBRE 2018

DS AUTOMOBILES

DS STORE SAINT-OMER
Avenue Gustave Courbet 62219 LONGUENESSE - Tél : 03 21 88 79 07

GROUPE sofida
L'AUTOMOBILE PASSIONNEMENT

Sommaire

CONTES de Noël **36**

32 SORTIES DE NOËL à Saint-Omer

38 DÉCOREZ VOTRE SAPIN avec l'équipe

08 MAM'ZELLE Adèle

10 TRADITIONS ET REPAS DE NOËL EN EUROPE

40 ESCAPADE À BRUGES

52 MUSIQUES et films de Noël

58 LES ORIGINES du calendrier

68 LA RUBRIQUE DE GASPARD

60 LES TRADITIONS DE NOUVEL AN DANS LE MONDE

Mais aussi...

03. Édito
06. C'est Noël et Nouvel An !
22. La recette de Justine
24. La Fringalette
26. Loisirs Gourmets
30. Le Spey River
34. Noël traditionnel
42. Traditions obligatoires de Noël
44. L'étoile du Berger
45. Le process de Noël
46. Un Noël solidaire
48. Un Noël à l'hôpital
50. Zoom sur la Laponie
53. Les méchants de Noël
54. Météo de fin d'année
62. Les ados ont la parole
64. Le rendez-vous de l'AMGA
66. La rubrique naturo
67. La réflexologie plantaire
68. La rubrique de Gaspard
69. Agenda de l'OT
70. Wouahscope
71. Agenda de la Maison du Marais
72. Agenda et brèves

Traditions & fin d'année

Ici ou à l'autre bout du monde, ce mois de décembre sera synonyme de repas en famille et/ou entre amis ! Festivités de l'Avent, réveillon et jour de Noël, Saint-Sylvestre… À chacun ses coutumes, ses plats traditionnels, ses sorties et petits « trucs » qui contribuent à la magie ambiante ! Et vous, quels sont les vôtres ?

FC Créateur de Saveurs

Votre traiteur pour des Fêtes réussies

Pour vos repas de Fêtes, FC Créateurs de Saveurs n'a jamais porté aussi bien son nom.
Nous créons pour vous de l'amuse-bouche à votre plat, des mets savoureux qu'ils soient chauds ou froids.
Nous pouvons également vous suggérer vos plateaux de fromages jusqu'aux desserts.
Laissez nous vous surprendre par mille et une saveurs.

Le Cadeau Gourmand
Pour les fêtes pensez à offrir un Bon Cadeau FC Créateur de Saveurs

65, rue d'Arras 62500 Saint-Omer
www.fc-saveurs.com
06 83 94 40 24 - 03 21 38 22 98

Mam'zelle Adèle
soutient la naintivité

Il n'y a pas de petite cause Docteur…

Texte : Mam'zelle Adèle du Sceau du Tremplin - Photo : Stéphane Duhamel

Adèle : Mobilisons-nous ! Appel à la grève générale ! **(Adèle place sous le nez du médecin une pétition)** Voici Docteur l'objet de mon mécontentement et n'ai aucun doute que le grand Monsieur que vous êtes, saura y être sensible.

Le médecin : Les nains ? Pourquoi les nains ?

Adèle : Quand j'ai pris conscience de leurs conditions de travail totalement injustes, voire illégales… Je me suis dit : Adèle, à ton échelle, il est temps de faire quelque chose.

Le médecin : Les conditions de travail des nains ?

Adèle : Tout à fait… L'environnement de travail, sans compter sa pénibilité, me fait froid dans le dos…

Le médecin : Vous voulez dénoncer la surexploitation des nains ?

Adèle : C'est ça ! Vous allez très vite comprendre… Quel est votre dessert lors du repas de Noël ?

Le médecin : Une bûche…

Adèle : Et voilà… Comme des millions d'entre nous… Une bûche… Et qu'est-ce qu'on trouve sur une bûche ?

Le médecin : Des nains.

Adèle : On y vient… Des nains, des millions de nains… Qu'on oublie toute l'année… Et paf ! Qu'on ressort du placard pendant les fêtes de fin d'année. Est-ce que vous avez imaginé un instant ce que pouvaient ressentir tous ces individus assis pendant des heures dans la crème au beurre ? Et encore je suis gentille… Est-ce que vous avez imaginé un instant la souffrance endurée si la bûche est glacée ?

Le médecin : Euh… Effectivement, je n'y ai jamais pensé.

Adèle : Bien sûr que non ! Comme tout le monde, ça vous est passé au-dessus… Les conditions extrêmes dans lesquelles ils œuvrent… Sans compter que, généralement on les colle à côté d'une bougie… Histoire de se donner bonne conscience peut-être… En se disant, tiens comme ça ils auront de quoi se réchauffer. Pensez donc… Ils peuvent prendre feu oui ! Vous ne savez même pas le nombre d'accidents déplorés pendant les fêtes.

Le médecin : Ah oui ?

Adèle : Ah ben oui ! Ils prennent feu les pauvres. Et pour servir quoi ? Et pour servir qui ?

Le médecin : La tradition ?

Adèle : La tradition ? L'exploitation oui… On peut venir nous en servir des valeurs de Noël…. Pensez donc… Elles sont toutes piétinées… Valeurs de partage… Mon œil… Pas pour tous… Pendant que certains se gavent… Les nains bossent, se tuent à la tâche avec OBLIGATION de ne pas se plaindre pour ne pas gâcher les fêtes des autres et sont contraints de garder le sourire… D'ailleurs, leur sourire leur vaut des railleries graveleuses et de mauvais goûts… C'est du harcèlement.

Le médecin : Quelles actions proposez-vous ?

Adèle : Trois actions phares :

1) Un rassemblement populaire suivi d'une grande marche pour les nains.

2) Le Boycott des bûches de Noël… Remplacées par des fruits, de toute façon en fin de repas on n'a plus faim.

3) Renommer les fêtes de la Nativité par Fêtes de la naintivité.

C'est notre devoir et il en va de notre dignité de lutter contre cette tradition esclavagiste. Je lance un appel à la tolérance et à lutter contre la discrimination. Il est temps pour vous de vous positionner. Je vous invite à rejoindre le mouvement et à signer cette pétition « STOP à l'exploitation des nains pendant les fêtes de Noël ».

Le Médecin : Adèle, je reconnais bien là votre grand cœur et c'est tout à votre honneur. Mais ne pensez-vous pas qu'il y ait d'autres causes à défendre que celle-là ?

Adèle : Il n'y a pas de petite cause Docteur… Ne pas y adhérer… c'est se montrer petit.

Dans notre Restaurant ou chez vous,
les fêtes s'annoncent savoureuses !

Le Traiteur

Les 24, 25 et 31décembre
(Réservations souhaitées le 21 décembre pour Noël
et le 27 décembre pour Nouvel An)

Mise en bouche
Pain surprise charcuterie (40 toasts) : 19€
Pain surprise poisson, charcuterie, fromage (40 toasts) : 25€
Mini quiche, toast chaud :1€ pièce
Canapé froid : 0,90€ pièce

Entrées froides
Foie gras maison confiture d'oignons : 8,50€ la part
Saumon fumé et son toast : 7,50€ la part
1/2 ananas au crabe : 6€ pièce
1/2 avocat au thon : 4,50€ pièce
Coquille de saumon : 5€ pièce

Entrées chaudes
Coquille St-Jacques à la Normande : 6€ pièce
Tatin de St-Jacques endives et pommes caramélisées sauce au cidre : 12€ la part
6 escargots de Radinghem : 6,50€
12 escargots de Radinghem : 9€
Tatin de boudin blanc, pommes et sauce miel pain d'épices : 8€ la part
Vol au vent ris de veau, 5,90€ la part

Plats
Pavé de boeuf Rossini : 14,50€
Filet de canette farci : 14€
Jambon de Noël sauce madère : 9,50€
Prix avec garniture, 3 au choix.

Fromage
Assiette 3 fromages régionaux et salade, 4,50€

Bûche maison
Plusieurs parfum : 3,50€ la part

Le Restaurant
Carte complète au restaurant
Ouvert du lundi au dimanche midi
et le vendredi et samedi soir
Ouvert le 1er janvier

Le menu du Nouvel An
43€ par personne

Mise en bouche

Foie gras pommes caramélisées
et spéculoos et sa brioche tiède
ou
Médaillon de lotte à la vanille,
émulsion au lard et sa tuile craquante

Filet de boeuf Rossini et
ses légumes de saison
ou
Médaillon de veau aux langoustines,
purée de butternut

Trilogie de fromages Régionaux et son Mesclun

Assiette gourmande maison

1 café

* boissons comprises, accord des mets hors apéritif.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

La Table Houlloise
Restaurant-Traiteur
41, route nationale 62910 Houlle - Tél. 03 91 92 10 51 - www.latablehoulloise.fr

26 menus européens pour le réveillon !

Si en France les huîtres, le foie gras, la dinde aux marrons et le saumon fumé sont à l'honneur sur la table du réveillon, certains pays de l'Union Européenne préfèrent la carpe, le bœuf, un menu végétarien… En route pour une petite escapade festive et gourmande au travers de 26 menus rivalisant de saveurs ! Texte : Jérémie Flandrin - Photos : DR

Avant que ne soit célébrée la nuit solennelle (Weihnachten), l'Avent constitue en Allemagne une période propice à la dégustation de nombreuses douceurs, tels que les biscuits de la Sainte-Barbe, les Spekulatius de la Saint-Nicolas, les petites maisons «d'Hansel et Gretel» en biscuit… Le réveillon surnommé «la soirée du ventre plein» est résolument synonyme d'abondance pour les Allemands. Autrefois, la viande de porc était incontournable, en souvenir du sanglier sacrifié à Wotan, le dieu germain de la guerre. Aujourd'hui, la tradition s'efface peu à peu au profit de l'oie aux légumes épicés, avant que ne soit servi le traditionnel Christstollen, cake spécial équivalent à notre bûche.

En Autriche, la fête débute le 24 décembre au matin. Pendant que les parents décorent le séjour, les enfants sont persona non grata ! En soirée, la famille partage un repas léger, souvent à base de poisson, avant de déguster une multitude de petits biscuits issus de recettes de famille. Le repas du 25 est souvent plus riche et fait la part belle à la dinde et au chapon.

Chez nos voisins belges, les fêtes mettent à l'honneur la dinde et l'oie ainsi que des biscuits traditionnels variant selon les régions. S'invitent ainsi à la table les spéculoos, les cougnous (coquilles) ou les boukètes, crêpes à la farine de sarrasin et aux raisins secs.

Au cours de la fête bulgare du Budni vetcher, le repas végétarien, ponctué de rituels, se décline en de multiples plats maigres présents sur la table au nombre de sept, neuf ou douze (pour les jours de la semaine, les mois de grossesse ou les mois de l'année). Parmi ces plats, nous pouvons compter notamment les feuilles de chou ou les poivrons farcis, toujours accompagnés du bogova pita, sorte de fougasse au sein de laquelle sont dissimulés des petits messages ainsi qu'une pièce de monnaie qui sera signe de bonheur pour celui qui la trouve.

En Croatie, le réveillon végétarien se compose principalement de morue, tandis que seront servis pour Noël le bœuf cuit au vin, la dinde aux Mlinci (pâtes cuites au four et passées à la graisse) ou les choux farcis. Au dessert, les Croates dégustent des gâteaux aux figues, au miel, aux graines de caroube et des beignets, sans oublier le traditionnel Kuglof (gâteau aux noix et aux graines de pavot).

Lors de la période du Jul, il est coutume au Danemark de partager avec ses proches le vin chaud épicé (GlØgg scandinave). Le 24, parmi les plats traditionnels, nous pouvons notamment compter le rôti de porc, d'oie, de dinde ou de canard ainsi que le « riz à l'amande » au dessert. La soirée se termine avec un dernier service précédant le café, composé de fruits, de friandises et de biscuits. Le lendemain, trôneront sur la table des fêtes les fruits de mer et le poisson ainsi que du chou braisé accompagnant une viande.

le Chais

Élu par Gault & Millau parmi les 70 meilleurs cavistes de France

Le plaisir du palais
(et vice et versa)

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
Dimanches 16 et 23 de 10h à 12h30 et de 14h à 18h et lundis 17, 24 et 31 décembre de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Panier garni ou coffret cadeau
à partir de 9,80 €

Le Chais vous propose des centaines d'étiquettes différentes réunies dans une ancienne ferme de 240 m² reconvertie en cave : vins plaisirs, grands crus, champagnes, whiskies, rhums, thés… Pascal, Bastien et Xavier vous feront partager leur passion ainsi que leur expérience et leur savoir-faire qui se transmettent de génération en génération depuis 1865.
Ils sauront vous dénicher les produits rares, les petits producteurs de vins exceptionnels, les whiskies qui surprendront votre palais, les rhums aux textures douces et gourmandes… et les associer aux produits gastronomiques et régionaux proposés.

DE NOMBREUSES PROMOTIONS AU MAGASIN !

www.lechais.com

37, route des Bruyères - 62219 LONGUENESSE - Tél/Fax : 03 21 38 61 44
lechais-stomer@wanadoo.fr
Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi de 9h30 à 19h.

Le Chais Longuenesse

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

En Espagne, la nochebuena (bonne nuit) du 24 décembre est un dîner où l'on déguste généralement de l'agneau rôti, de la dinde ou un ragoût de chevreau, ainsi que du Turron (nougat) pour le dessert. Pour ce qui est des cadeaux, ils sont apportés par les Rois mages le 6 janvier ! Dans l'attente, les enfants de certaines régions se contentent de friandises obtenues à l'issue d'un rituel singulier, consistant à frapper le Tió de Nadal, petit tronc creux empli de bonbons.

En Estonie, nous retrouvons sur la table des fêtes quelques incontournables, tels que le porc avec de la choucroute et des pommes de terre, du boudin noir ou blanc, de la soupe de betterave ainsi que le pipparkogid (biscuit aux épices), dessert de Noël estonien par excellence.

Le 24 décembre, la journée des Finlandais est rythmée par de nombreuses coutumes, dont le fameux sauna de Noël ! Le dîner traditionnel se compose de porridge de riz, de poissons crus ou marinés, de jambon rôti et de tartelettes. Si la fête bat son plein le soir du réveillon, le jour de Noël est synonyme de repos en famille.

En Grèce, le réveillon clôt une période de jeûne de 40 jours. La soirée frugale se termine tôt afin de pouvoir se rendre à l'église à 4 h du matin ! Au retour, la famille partage du miel, des fruits secs et la brioche de Noël (Christopsomo). Un repas réunit ensuite les convives autour de spécialités telles que la dinde farcie accompagnée de pommes de terre au four, le porcelet rôti et les gâteaux de Noël comme le melomacarona ou les kourabiedes.

Pour les Hongrois, Noël est une période de prophétie pleine de superstitions. Le plat principal du réveillon, le poisson, constitue un bon exemple.
S'il est pris vivant, celui-ci est choisi pour sa vivacité, signe de bonne progression de la famille pour l'année à venir. Dans le cas contraire, les écailles symbolisent la prospérité. Au dessert, les Hongrois ne manquent pas de servir le Beigli au pavot et aux noix.

Le soir du réveillon irlandais, le bœuf épicé constitue un classique, tout comme le punch au whiskey chaud agrémenté de citron, de clous de girofle et de sucre brun.
Un remontant hivernal à siroter (avec modération !) devant la cheminée.

Boucherie FAGOO

Le "Bien-être Animal"

Création d'un engagement bien-être animal

Les plus belles races à viandes élevées dans le respect !

Dès janvier, la boucherie Fagoo sera créatrice d'un engagement animal avec les éleveurs locaux des fermes de l'Audomarois, sur lequel ils s'engagent à respecter la charte « de bonnes pratiques d'élevage ».

Ainsi, les consommateurs mangeront du local et feront vivre les producteurs locaux.

En venant à la boucherie Fagoo, les clients s'assurent que les animaux ont été bien respectés !

Une qualité unique dans la région !

Passez directement à l'achat de produits de qualité à la boucherie Fagoo aux meilleurs prix !

Rejoignez-nous sur Facebook !

HORAIRES PENDANT LES FÊTES :
les samedis 22 et 29 décembre de 7h30 à 16h non-stop et les lundis 19 et 26 décembre de 7h30 à 16h non-stop.

4, rue Saint-Adrien - 62500 Saint-Omer - Tél. 03 21 98 22 10 - contact@boucheriefagoo.fr - www.boucheriefagoo.fr

Le goût des fêtes

Jeff de Bruges
vous accueille dans
sa nouvelle boutique

Jeff de Bruges
NATURELLEMENT CHOCOLAT

Centre commercial Auchan à Longuenesse
Tél. 03 21 39 23 27

Durant la période des fêtes en Italie, on régale ses proches et voisins de gâteaux à l'effigie du père Noël (Babbo Natale) ou du « Gésu Bambino ».
Le réveillon végétarien n'a rien de commun avec une quelconque forme de carême ! Il se compose en effet de nombreux plats de poissons, de fruits de mer et de légumes et se conclue par le Panettone de Milan, le Pandoro de Vérone ou le Panforte de Sienne…

Parmi les plats traditionnels lettons, nous retrouvons généralement sur la table du réveillon des pois gris au lard, la tête de porc, le boudin noir accompagné d'une bouillie d'orge perlé ou la carpe, pêchée le jour même et dont les écailles constituent un porte-bonheur. Ces plats sont souvent accompagnés d'un verre de… lait caillé !

En Lituanie, la soirée du « Kucios », animée par de multiples jeux de bonne aventure, débute lorsque la première étoile apparaît dans le ciel. Sur la table sont disposés des hosties et du pain ainsi que douze plats végétariens. Il s'agit traditionnellement de poissons, de purée, de choucroute, de potage de betterave… En dessert, les Lituaniens dégustent généralement la Kissel (soupe de fruits) et des biscuits.

Sur la table des fêtes luxembourgeoises, il est fréquent de retrouver du civet de lièvre, de la dinde, du boudin aux pommes… Avant que ne vienne le moment du dessert où sont appréciés les stollen (biscuits aux fruits secs) et la bûche traditionnelle. Tout au long du mois de décembre, vin chaud, lait de poule (Egg Nogg), et Gromperekichelcher (galette de pommes de terre), sont des spécialités très prisées.

Le Saint-Trop

Réveillon

du 31 décembre 2018
avec Animation Yves Leynaert, musicien

★
Menu
★
Apéritif et ses toasts
★
Foie gras et son Chutney de figues
Dos de cabillaud sur fondue de poireaux
★
Coupe de champagne
★
Filet mignon au vin jaune,
gratin dauphinois, poêlée champêtre
★
Sorbet
★
Assiette de fromages
★
Douceur de l'an neuf
★
Soupe à l'oignons

80€ par pers.

Boissons : (2 verres de vin blanc,
1 bouteille de vin rouge pour 2 pers.)

Réservation obligatoire
au 03 21 39 31 07
lesainttrop@orange.fr

Le Saint-Trop
Aux Rendez-vous des Artistes
5, place de la Mairie à Inghem

Thé dansant chaque dimanche avec animation de 14h30 à 19h30

Pendant toute la période de l'Avent, les Maltais se régalent de gâteaux spéciaux divers, tels que les gimblettes au miel ou au sésame ou les biscuits au citron et aux épices.
La cuisine maltaise étant le fruit d'influences méditerranéennes, mais également anglaises, le réveillon se célèbre ainsi avec la dinde rôtie et le Christmas cake.

La magie des fêtes s'installe aux Pays-Bas dès la mi-novembre, avec l'arrivée de Saint Nicolas en bateau sur les côtes hollandaises. Noël est également une fête incontournable, synonyme de cadeaux et de repas familiaux, où l'on se retrouve devant une dinde, une oie ou un lièvre.

En Pologne, lors du réveillon (Wieczerza Wigilijna), la famille débute les festivités en partageant le pain azyme et en échangeant les vœux, avant de savourer un repas végétarien et sans alcool, mais toutefois copieux. Il se compose en effet de 12 plats associant produits des champs, des vergers, des forêts et des eaux, le tout arrosé de kompot, jus de douze fruits en l'honneur des Apôtres.

La Consoada s'apparente au Portugal à un repas composé de plats savoureux empreints de traditions, mais néanmoins simples, comme la morue aux légumes. Les desserts, occupant une table entière, sont souvent au nombre de 13 en hommage à la Cène. Le lendemain, on opte généralement pour la dinde ou le chevreau rôti servi avec des pousses de navets.

Le 24 décembre en République tchèque, on se prête volontiers à quelques jeux divinatoires à l'occasion d'une soirée où l'on mange maigre pour préparer l'estomac à affronter le copieux repas du 25. Le dîner se compose souvent de soupe de poisson, de salade de pommes de terre et de la carpe spécialement pêchée pour Noël par les enfants.

En Roumanie, le réveillon est pour le moins gourmand ! L'apéritif est composé de fromage, de charcuteries, de salade d'aubergine, de poulet… La soupe de Noël peut également précéder le plat principal, faisant la part belle au porc, au poulet et au sarmale (feuilles de chou farcies). Pour le dessert, tout le monde se régale avec le Cozonac, brioche de Noël.

« Plus que jamais à Licques,
le bon goût s'explique »

Représentantes officielles des fêtes de fin d'année

Licques VOLAILLES

Label Rouge

777 rue de l'Abbé Pruvost - 62850 Licques - 03 21 35 80 03 - www.licques-volailles.fr

Pour la fin d'année, offrez-vous un moment de douceur avec les gaufres Bourdon !

DÉGUSTATION OFFERTE SUR PLACE

Bourdon
Biscuiterie Artisanale
Depuis 1942

Biscuiterie Bourdon

ZA de la Fontaine Colette - 62570 Helfaut

Tél. 03.21.38.24.71 - www.gaufresbourdon.fr

Magasin d'usine

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30

Saveurs Nord de France

Contrairement à bien des pays européens, le réveillon de Noël n'est pas forcément un jour de fête au Royaume-Uni, mais plutôt une journée où l'on peaufine le grand repas du lendemain midi.
À cette occasion, on se régale des plats traditionnels (de la dinde, de l'oie, ou du bœuf rôti) avant d'attaquer les desserts traditionnels anglais comme le Christmas pudding. À 17 h, personne ne manque le discours de la reine retransmis à la télévision.

En Slovaquie, le réveillon débute avec les oplatky, sortes de gaufres sur lesquelles sont représentées des scènes saintes. Le repas se poursuit avec une soupe aux choux et aux champignons, puis un poisson. Les desserts sont constitués de petits gâteaux ou de biscuits aux graines de pavot.

La coutume slovène veut que l'on prépare pour les fêtes des pains et des pâtisseries avec trois farines (blé, seigle et sarrasin) pour les « trois Noëls » : le 25 décembre, le Nouvel An et les Rois. Le festin se compose également de saucisses et de boudins accompagnés de pommes de terre (pražen krompir).

À Noël est organisé chez les suédois un buffet scandinave nommé le Julbord. Sont disposés sur la table en libre-service un cortège de mets, tels que du bouillon, des harengs marinés, du pâté, des saucisses, du gratin d'anchois (Janssons frestelse) et le Lutefisk, plat de poisson découlant d'une tradition viking. Du pain, du beurre et du fromage sont toujours présents sur la table. En dessert, on sert de la « bouillie de riz » au lait et à la cannelle.

Boulangers & pâtissiers passionnés

Impossible de fêter Noël sans

Delecrois

Depuis 4 générations la famille Delecroix vous propose des pains, pâtisseries et viennoiseries en vous garantissant le meilleur.

40 Pl. du M[al] Foch
à Saint-Omer
03.21.38.04.10

Justine, coach en nutrition et également gourmande passionnée vous propose une recette épatante.
Bon appétit !!

Sapin fruité
pour épater vos invités !

Ingrédients

(cela dépend de la taille des fruits et de votre cône).

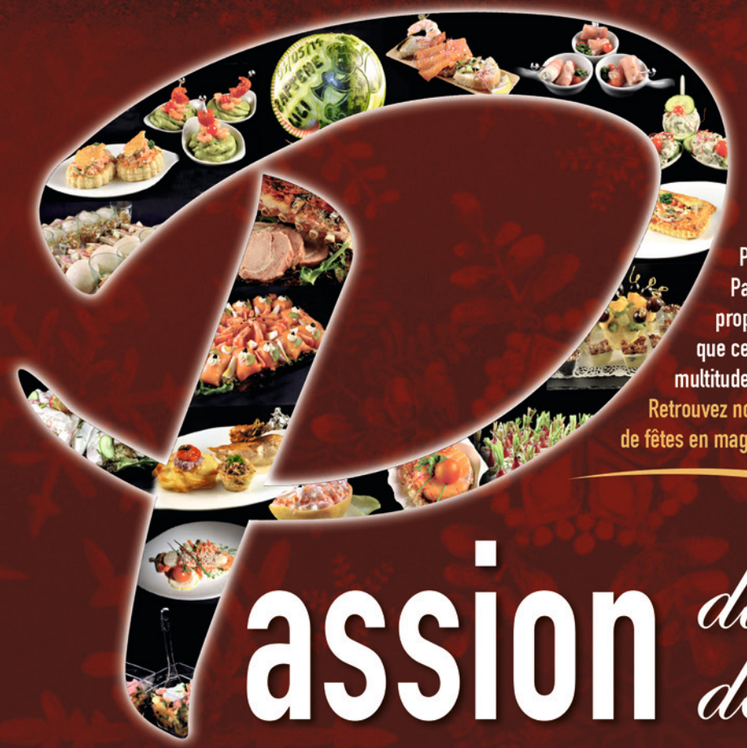
- Fruits frais à volonté, selon vos envies.
- Ici : raisins blancs et noirs, fraises, kiwi
- Cône en polystyrène.

Déroulement

- Préparez vos fruits : coupez-les et gardez-les à disposition.
- À l'aide de cure-dents, disposez-les sur votre cône en polystyrène.

Effet garanti !

Retrouvez les conseils & recettes de Justine sur : http://newtribook.com



Pour vos repas de fin d'année,
Papill'andises se met en quatre pour vous proposer les meilleurs produits
que ce soit en boucherie ou tout une multitude de produits traiteurs faits maison !
Retrouvez nos propositions sur la nouvelle brochure de fêtes en magasin ou sur notre site internet.

Passion *du goût et de la fête*

MAÎTRE ARTISAN · FAIT MAISON · STARS & MÉTIERS GRANDS PRIX DE L'ARTISANAT · Artisan en OR

Papill'andises

1 Résidence la Mairie – 62500 Tatinghem
www.papillandises.fr
papillandises@orange.fr
03 21 88 84 22

LA FRINGALETTE

Bien plus qu'une bonne table

Il est des adresses où l'on sait d'avance que l'on passera un agréable moment. Ces bonnes tables, rivalisant de surprises gustatives, se distinguent également par la convivialité qui y règne. La Fringalette est l'une des leurs. Un paradis d'épicurisme au cœur de la vieille ville de Saint-Omer pour celles et ceux qui savent apprécier les bonnes choses.

Texte : Jérémie Flandrin - Photos : Laure Decoster

La Fringalette fête cette année ses 20 ans ! C'est en effet en 1998 que Xavier Michel reprit le petit salon de thé de la rue de Dunkerque afin de le développer. Suite à deux phases d'agrandissement, le restaurant présente aujourd'hui une capacité d'accueil de 80 couverts. Une évolution logique : un client comblé revient toujours, invite ses proches… À terme, certains murs doivent se pousser ! Demeurant toutefois à taille humaine, la Fringalette sait préserver les atouts qui ont taillé sa réputation : une cuisine savoureuse et une ambiance conviviale.

Place aux produits frais !

Aux fourneaux, c'est le chef Gauthier qui est aux commandes. Il est assisté en cuisine et en salle par une équipe de 12 salariés, œuvrant de concert pour apporter au client une expérience unique. Celle-ci repose notamment sur l'ambiance chaleureuse et familiale, ainsi que sur les produits frais rigoureusement sélectionnés avant d'être sublimés par le chef : viandes en provenance de Fruges, poissons et fruits de mer de Monsieur Damonez, en provenance journalière de Boulogne-sur-Mer…

Les incontournables et les mets de choix

Le menu de la Fringalette fait toujours la part belle aux incontournables contribuant à sa renommée : galettes bretonnes et pizzas, salades composées, spécialités de pâtes… Des plats à la fois simples, savoureux et pleins d'authenticité, contentant tous les appétits et toutes les bourses. La Maison propose également des plats susceptibles de combler les palais les plus fins : selon les arrivages, poissons nobles et viandes d'exception se côtoient sur l'ardoise. « Nos clients savent bien qu'ici, il est possible de se régaler d'une cuisine familiale en semaine et de revenir le week-end pour découvrir de nouvelles saveurs et des menus raffinés », confie Xavier Michel, avant de poursuivre « Il nous arrive même de nous évader à l'autre bout du monde avec nos spécialités thaïlandaises, comme le wok de Gambas aux légumes et curry rouge ».

Tea time

Située dans le haut de la rue de Dunkerque, à quelques encablures de la Grand-place et du parking des Carmes, la Fringalette ouvre les portes de son salon de thé tous les jours de la semaine. Rien de tel qu'un après-midi de shopping dans les rues commerçantes de la ville, agrémenté d'une pause gourmande. Un art de vivre à l'audomaroise ! La Fringalette propose à ses hôtes une ribambelle de boissons chaudes et de douceurs : crêpes sucrées, gaufres et glaces pour tous les goûts.

LA FRINGALETTE

33 Rue de Dunkerque, Saint-Omer.
Réservations : 03.21.98.56.32.
Facebook : LaFringalette
Restaurant du lundi au samedi midi et le vendredi et samedi soir.
Salon de Thé 7j/7 l'après-midi.

Partenaire de l'USSO.

À emporter

Pour déjeuner sur le pouce chez soi ou au bureau, pâtes, salades, pizzas et sandwichs peuvent être emportés. En cette période de fêtes, il en est de même pour le saumon fumé et le foie gras maison… Ce sont nos convives qui seront comblés !

Tradition et qualité : le Club Loisirs Gourmets

Pour vos repas de famille, repas d'affaires, vos séjours dans le Pays de Saint-Omer,
pensez à Loisirs Gourmets !
Nos 15 hôteliers-restaurateurs, tous engagés dans une démarche qualité,
vous recevront aux petits oignons ! Texte : Élise Cocquet-Singer - Photos : DR

LE GROET DE MARIE

Au pied de l'Hôtel de ville d'Arques, Angélique et Sébastien vous accueillent dans une ambiance conviviale mêlée des parfums et saveurs régionales… Ouvert tous les midis sauf le lundi ainsi que tous les vendredis et samedis soir, ouverture supplémentaire le jeudi soir pendant les vacances scolaires. Il est conseillé de réserver !

9, place Roger Salengro - Arques.
Tél. 03.21.11.13.47 - www.legroetdemarie.eatbu.com

LE SAINT CHARLES

Situé entre la place Victor Hugo et la place Pierre Bonhomme, à deux pas de la Cathédrale et au cœur du centre-ville de Saint-Omer, Christine vous accueille tous les jours sauf le mercredi et le dimanche soir et propose une cuisine traditionnelle et innovante.
Il est judicieux de réserver.

6 rue du Minck - 62500 Saint Omer.
Tél. 03.21.88.57.38 - www.lesaintcharles.fr

Sébastien Boulinguez, chef cuisinier et propriétaire du restaurant Marie Groët à Arques, président depuis trois ans de l'association, rappelle tout l'intérêt de cette collaboration. « *Nous sommes aujourd'hui 15 membres à partager un même concept : promouvoir la force locale touristique en proposant une cuisine raffinée, travaillée à base de produits locaux où fraicheur, originalité et qualité sont garanties. Nous sommes fiers de mettre en avant tout ce capital régional. Le plaisir est intact, à la fois en amont, en concevant les plats, mais surtout en constatant la réelle satisfaction de notre clientèle parfois rassurée de retrouver une qualité traditionnelle* ».
Du restaurateur gastronomique à l'estaminet, chaque établissement membre reste soucieux, sans cesse, de l'accueil réservé à sa clientèle, de son bien-être et de la qualité de ce moment choisi.

CLAIRE'MARAIS

Claire et Grégory vous proposent une carte et un menu différents chaque semaine à partir de producteurs locaux. Bar et terrasse pouvant vous accueillir autour d'un verre ou d'un cocktail. Plaisir gourmet, convivialité, raffinement. Ouvert tous les jours sauf lundi soir, mercredi soir et dimanche soir.

8 Place Victor Hugo, Saint-Omer.
Tél. 03.21.93.15.15.

LES 3 CAVES

Cuisine du terroir. Anne Duranel et François Laurent Blaise font confiance aux producteurs locaux et régionaux, et proposent à leurs clients des plats emblématiques et une cuisine du terroir. Tables en bois, jeux flamands, et tenues traditionnelles… Restaurant fermé le lundi toute la journée.

18, place Foch - Saint-Omer.
Tél. 03.21.39.72.52 - www.restaurantles3caves.fr

HOTEL IBIS SAINT-OMER

L'hôtel Ibis Saint-Omer Centre et son restaurant sont idéalement situés, au cœur de la cité, à 100 mètres de la cathédrale. Un hôtel, un restaurant et un bar sont à disposition. Le temps d'un repas, découvrez les étapes gustatives de notre restaurant Ibis. Ouvert tous les soirs de 19h à 22h30, et le midi, du lundi au vendredi de 12h à 14h.

2, rue Henri Dupuis - Saint-Omer.
Tél. 03.21.93.11.11 - www.ibishotel.com

LE CYGNE

Dans un cadre feutré et élégant, le restaurant vous propose un bel espace lumineux et confortable. Les tons chauds de la décoration, l'art de la table vous plongeront dans une ambiance propice à la découverte culinaire et aux échanges. Dès les beaux jours, une terrasse est dressée pour vous faire profiter du soleil et du bruit de l'eau qui coule.

8 rue Caventou Saint-Omer.
Tél. 03.21.98.20.52. www.restaurantlecygne.fr

WWW.LOISIRS-GOURMETS.COM

En majeure partie labellisé « Qualité Tourisme », il n'y a pas de place pour l'imprévu. Cette démarche qualitative pousse chacun à la remise en question. « *Nous travaillons ensemble, dans une même direction : nos merveilleux produits locaux nous permettent de proposer une cuisine de tradition, la rigueur de nos labels entretient notre volonté. Nous sommes fidèles à nos valeurs : un service à l'écoute, une assiette raffinée, un soin de chacun* ».
À noter que certains membres sont titulaires également du label « Maître Restaurateur » au cahier des charges précis, encore une fois gage d'exigence en matière de cuisine fait-maison.
Cette association reste une garantie. En professionnel de la restauration, de l'hôtellerie, c'est être acteur et vitrine de compétences qualitatives. D'ailleurs, rejoindre l'association se mérite ! En client, elle offre tous les plaisirs, ceux d'être reçu pour un délicieux tête-à-tête ou pour célébrer une grande occasion, visiter l'Audomarois au coin d'une nappe blanche et d'un délicieux mets, quoi de mieux ?

LA BAGUERNETTE

Escale gourmande au cœur du marais, un Estaminet-Randonnée à deux pas de Saint-Omer. Cuisine typiquement flamande. Ouverture : de mi-octobre à mars : ouvert le midi du jeudi au dimanche et le soir du jeudi au samedi. D'avril à mi-octobre : ouvert tous les midis et du jeudi au samedi soir.

Halte fluviale - 3, rue du Marais - Clairmarais.
Tél. 03.21.39.33.92 - www.labaguernette.fr

L'INDUSTRIE

Virginie et Jérémy vous accueillent dans leur établissement situé dans la « Rue gourmande », au cœur de la ville de Saint-Omer. Une cuisine raffinée avec des produits locaux et de saison… Et le pain fabriqué sur place !

22 rue Louis Martel - Saint-Omer.
Tel : 03.21.11.51.35 - www.lindustrie-hotelrestaurant.com

L'HISTOIRE DE…

À proximité de la cathédrale de Saint Omer vous trouverez le restaurant L'Histoire de... Par la cuisine et son accueil Mr et Mme Bogé-Mokrzycki mettent en valeur le patrimoine de la région audomaroise par un accueil à la fois touristique et gustatif des produits locaux et régionaux. Ouvert du lundi au dimanche midi. Fermé le lundi soir, mercredi et dimanche soir.

1, rue Henri Dupuis - Saint-Omer. Tél. 03.21.98.14.38.
http://l-histoire-de-restaurant.fr

HÔTEL DU GOLF LE LODGE & LE RISTANDEL

Situé au bord des greens de l'Aa Saint-Omer Golf Club, cet établissement au cœur de l'Audomarois offre une vue panoramique exceptionnelle sur la vallée de l'Aa. Deux styles de restauration s'offrent à vous : une brasserie raffinée « LE RISTANDEL » dans le club house et le restaurant de l'Hôtel « LE LODGE », qui ravira gourmands et gourmets. Deux terrasses à la vue exceptionnelle.

Chemin des Bois - Acquin Westbecourt - Lumbres.
Tél. 03.21.11.42.42 - www.golf.najeti.fr

Découvrir ou redécouvrir le chicon, le genièvre, le chou, à travers une cuisine délicate et imaginative, c'est être sûr d'un précieux moment. Vous l'aurez compris, l'association Loisirs Gourmets vous ouvre les portes de sensations mémorables ! Comment le savoir ? C'est simple, une plaque à l'entrée des établissements membres de l'association vous rappelle leur affiliation. Alors, non seulement dans l'assiette, mais aussi dans l'hébergement vous pourrez compter sur une qualité de réception assurée. Visitez le site internet loisirs-gourmets.com et salivez devant les plats mijotés et les caves élaborées…
Ou peut-être aurez-vous la chance de découvrir l'association au coin d'une animation au marché de Saint-Omer, ou dans la démonstration exceptionnelle de cuisine médiévale au détour d'un événement de l'époque. Dans tous les cas, lorsque vous penserez à votre prochain petit dîner ou fête au restaurant, il serait dommage de ne pas profiter du savoir-faire de l'association Loisirs Gourmets, Pays de Saint-Omer ! Noël approche, ses menus de fête aussi !

AU RALLYE D'ARTOIS

Situé à Houlle à 10 minutes de St-Omer. Elisabeth et Gérard Gfeller vous recevront, dans leur restaurant pour déguster une cuisine traditionnelle à base de spécialités régionales.
Le Rallye d'Artois vous accueille tous les midis sauf le mercredi - sauf groupes sur réservation - ainsi que tous les vendredis et samedis soirs.

31, route de Watten - Houlle.
Tél. 03.21.93.12.82 - www.rallyedartois.com

LA SAPINIERE

Notre équipe vous accueillera avec chaleur dans une ambiance familiale et humaine. En Terrasse et dans notre Véranda Victorienne avec vue panoramique sur Saint-Omer et le Mont Cassel, vous pourrez déguster les plats et les mélanges sucré-salé de notre Chef, une gastronomie traditionnelle raffinée à base de produits du terroir qui vous surprendra agréablement. Le restaurant est ouvert midi et soir tous les jours (sauf le dimanche soir et lundi midi).

12, route de Setques - Wisques. Tél. 03.21.38.94.00 - www.sapiniere.net

LE SAINT SEBASTIEN

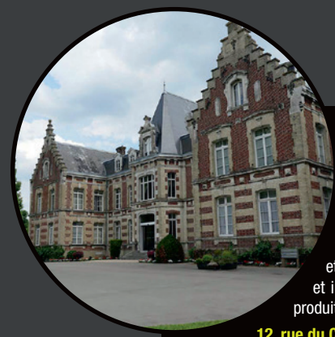
Situé à proximité de La Coupole d'Helfaut, d'Arc International et de Saint-Omer, le Saint-Sébastien propose une cuisine raffinée composée de produits frais dans une ambiance chaleureuse. Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le dimanche soir.

2, place de La Libération - Blendecques
Tél. 03.21.38.13.05 - www.le-saint-sebastien.fr

A LA FERME LOISEL

Corinne et Philippe Loisel vous accueillent dans leur restaurant, établi dans le cadre rustique et champêtre d'une ancienne fermette rénovée. Le chef élabore une cuisine nouvelle sur des accords subtils et harmonieux d'épices, de sucré-salé qui émoustilleront vos papilles.

11, rue Hellebroucq - Houlle.
Tél. 03.21.95.35.24 - www.fermeloisel.com



HOTEL CHATEAU TILQUES / RESTAURANT LE VERT MESNIL

À 6 km de Saint-Omer. Un enchantement gastronomique. Vous pourrez prendre l'apéritif dans un salon élégant, en saison hivernale devant une cheminée crépitante, ou par beau temps sur la terrasse avec vue sur le parc et l'étang. Le restaurant de l'établissement, « Le Vert Mesnil » se situe dans les anciennes écuries et s'ouvre sur une vaste terrasse. Il vous sera proposé une cuisine traditionnelle et inventive. A la carte, les produits frais du marché ont la primeur, tout comme les produits du terroir.

12, rue du Château - Tilques. Tél. : 03 21 88 99 99 - www.tilques.najeti.fr

Le Spey River se réinvente

Qui ne connait pas le **Spey River** ? Cette institution audomaroise présente, depuis cet été, une nouvelle équipe à sa barre ! Une aventure entrepreneuriale supplémentaire pour la famille Dubois, déjà aux commandes du Vertigo, bar-restaurant arrageois réputé. Les quatre associés ne manquent ni d'idées, ni d'ambition pour révolutionner ce lieu connu de tous. Bref, ça va bouger ! Texte : Jérémie Flandrin - Photos : Laure Decoster

De nouvelles bières à découvrir

Si le « **Spey** » évoque l'Écosse pour les globe-trotteurs, il rappelle également aux connaisseurs les singles malts des Highlands… Est-ce pour sa carte étoffée de whiskies que ce lieu emblématique de l'Audomarois a acquis une telle réputation ? Cela aurait pu… Toutefois, la Maison est davantage célèbre pour son choix de bières à la pression, le plus important du secteur avec ses 17 pompes ! Soucieux de régaler plus encore les amateurs, de nouvelles spécialités rejoignent la carte, à l'instar de la Judas, de la Ciney et de l'IPA. Autant de saveurs diverses qui accompagnent à merveille les planches apéro garnies de fromage, de charcuterie et de tapas. Chaque serveur profitera par ailleurs d'une formation en « biérologie » afin de prodiguer les meilleurs conseils aux clients.

Bar à cocktails

Autre nouveauté : les cocktails ! Mojitos classiques ou spéciaux et autres blue lagoons n'ont plus de secret pour le personnel initié à cet art… Celui de maîtriser les couleurs et des saveurs en mariant des ingrédients de qualité, tels les fruits pressés, les sirops Monin ou la menthe fraîche.

À table !

Quand vient l'heure de se sustenter, l'intérieur boisé et chaleureux du **Spey** prend des airs d'estaminet. Dorénavant, la brasserie comblera les papilles des gourmets tous les midis et le soir du mercredi au dimanche. La carte comportera toujours des spécialités régionales telles que le welsh, le potjevleesch et le pain perdu au spéculoos, mais également des burgers maison assortis de frites fraiches ainsi que d'autres plats composés selon l'inspiration du chef avec les produits locaux du jour.

Les soirées audomaroises

Depuis des décennies, le **Spey**, sa terrasse et son ambiance participent allègrement à l'attractivité de la Grand-place de Saint-Omer. À toute heure du jour, l'établissement se présente comme un lieu de rencontre incontournable où se mêlent en toute convivialité Audomarois et touristes. Le week-end, l'adresse est également plébiscitée par les fêtards. À cet effet, sont désormais organisées tous les samedis soirs des soirées thématiques. Un DJ aux platines, du bon son… tous les ingrédients sont là pour passer de bons moments !

De nouvelles animations insolites

Le mardi soir, le second étage se transforme désormais en piste de danse pour salseros et salseras ! De 21h30 à 23h30, le Spey organise des soirées dansantes précédées de cours de salsa accessibles aux danseurs débutants comme confirmés. L'entrée est gratuite, seule une boisson de courtoisie est souhaitée. Le même principe est appliqué aux soirées fléchettes, organisées le mercredi.

Vaste programme, et ce n'est que le début ! Assurément, nous n'avons pas fini d'entendre parler du Spey River !

LE SPEY RIVER
43 Place du Maréchal Foch, Saint-Omer.
Réservations : 03.21.88.18.28.
Tous les événements sont sur Facebook (@speyrivercafe).

Saint-Omer s'anime pour les fêtes

Préparer les festivités de cette fin d'année, choisir le plus beau des cadeaux pour ses proches sont autant d'occasions de sortir en ville et de la découvrir sous ses plus belles illuminations. En cette période de l'Avent, avant Noël et le Nouvel An, Audomarwouah, très attaché à la vie du centre-ville et ses commerçants de proximité, vous propose de parcourir le programme des festivités qui vous sont offertes à Saint-Omer. Texte : Fabien Cochard - Photo : DR

• **Vendredi 7 et samedi 8 décembre de 9 h à 17 h :** Vente de Noël à la Croix-Rouge (ouverte à tous), rue Allent.
• **Samedi 8 décembre à 16 h :** Parade de Noël.
• **Dimanche 9 décembre** à 15 h : Parade des mascottes.
• **Vendredi 14 décembre de 14 h à 19 h, samedi 15 et dimanche 16 décembre de 10 h à 19 h :** Marché de Noël associatif, place Victor Hugo. Idées cadeaux et déco réalisées par les adhérents du Centre Social Culturel et les associations partenaires. Petite restauration sur place.
À partir de 19 h : Pas-de-Calais Urban Trail. (Les inscriptions sont closes mais vous pouvez participer à cette opération solidaire en offrant un cadeau ou en profitant des animations sur le parcours.
• **Samedi 15 décembre de 10 h à 17 h :** Opération Un jouet pour Noël, place Foch. Delta FM propose à ses auditeurs de déposer des jouets neufs ou en bon état pendant ses émissions en direct.
À 15 h 30 : Concert de Noël du conservatoire devant la Grande roue, place Foch.
À 17 h : Visite merveilleuse, le marais en feu. Partez dans le marais à la tombée de la nuit… Réservation auprès de l'Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Saint-Omer.
À 18 h : Concert de l'Orchestre d'Harmonie de Saint-Omer, au Centre Culturel Balavoine à Arques. En présence de deux solistes : Claude et Rémi Delangle.
• **Dimanche 16 décembre à 16 h :** Parade des Robots Transformers.
À 15 h 30 : Rendez-vous de la Comtesse : Tout ce qui brille ! Visite pour les familles, gratuit sur réservation, au musée Sandelin.

À savoir :
En décembre, le parking est gratuit à Saint-Omer à partir de 16 h 30 (les places Park&Shop gratuites sont limitées à 45 min).
Le nouveau parking de la cathédrale est ouvert depuis le 24 novembre (au pied des remparts).

• **Samedi 22 décembre** à 15 h 30 : Un certain Casse-noisette. La conteuse Christine Charpentier vous offrira sa version du petit bonhomme en bois et fera revivre les jouets et personnages du conte. À la BAPSO.
• **Dimanche 23 décembre à 15 h 30 :** Visite contée : Histoires de Noël - visite pour les familles, gratuit sur réservation, au musée Sandelin.
À 18 h : Concert des Baladins, cathédrale de Saint-Omer. Entrée gratuite.
• **Jeudi 27 décembre à 14 h :** Une table de fête comme au XVIII[e] siècle. Pour les 6-12 ans. Sur réservation, musée Sandelin.
À 14 h : Contes d'hiver à la Motte Castrale, place Sithieu. Pour les 6-12 ans. Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Saint-Omer.
• **Vendredi 28 décembre à 14 h :** Jeux pour les familles : venez vous défier ! Sur réservation au musée Sandelin.
• **Samedi 29 décembre à 17 h :** Visite merveilleuse, balade musicale dans le marais. Suivez un musicien pour une balade mélodieuse… Réservation auprès de l'Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Saint-Omer.
• **Dimanche 30 décembre à 15 h 30 :** Visite Retour vers les XX[e] et XXI[e] siècles. Gratuit sur réservation au musée Sandelin.
• **Jeudi 3 janvier à 14 h :** Contes d'hiver à la Motte Castrale, place Sithieu. Pour les 6-12 ans. Réservation obligatoire auprès de l'Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Saint-Omer.
• **Samedi 5 janvier à 16 h 45 :** P'tites oreilles. Du pop-up au livre animé, en passant par l'album sonore et le livre richement illustré, cette séance d'histoires fera découvrir aux enfants les plus beaux albums de l'année écoulée. Pour les 2-5 ans, à la BAPSO.

Pratique pour se déplacer et découvrir la ville autrement : le petit train navette est disponible jusqu'au 24 décembre les mercredis, vendredis, samedis et dimanches de 14 h à 19 h. Gratuit, toutes les 20 minutes sur un nouveau parcours pour cette année et 4 arrêts : parking cathédrale, entrée du Jardin public, place Foch (bureau Mouveo) et Jardin public (arrêt Mouveo).

Pour enchanter encore plus Noël, découvrez **la Maison du père Noël,** les mercredis, samedis et dimanches de 14 h à 19 h, jusqu'au 24 décembre.

Contacts et réservations :
• Bibliothèque d'agglomération du Pays de Saint-Omer (BAPSO), 40 rue Gambetta. Tél. 03.74.18.21.00.
• Musée de l'hôtel Sandelin, 14 rue Carnot. Tél. 03.21.38.00.94.
• Office de Tourisme et des Congrès du Pays de Saint-Omer, 7 place Victor Hugo. Tél. 03.21.98.08.51.

Noël traditionn(o)el
pour petits et grands enfants

Un Noël « traditionnel », c'est magique. Quitte à passer pour quelqu'un de nostalgique voire de passéiste, voici un récit sentant bon le pain d'épices et le feu de cheminée. Lecture pour petits et grands. Texte : Pauline Percy - Photos : DR

Ce 25 décembre, Paul se leva encore plus tôt que lorsqu'il devait partir à l'école. Dormir un matin de Noël, même pas en rêve ! Cela faisait un mois qu'il décomptait les jours, via son calendrier de l'Avent, et la dernière friandise avait enfin été englout… savourée. Il enfila son polaire bien doux par-dessus son pyjama et sortit de sa chambre en vitesse. Il réveilla sa petite sœur Anne dont le sommeil avait gagné sur l'excitation de l'évènement qu'ils s'apprêtaient à vivre. Leurs parents les attendaient déjà en bas de l'escalier, « Petit Papa Noël » en guise d'accueil musical.

Les vestiges de la veille se trouvaient encore sur la grande table, qu'ils longèrent sur la pointe des pieds. Assiettes en porcelaine de grand-mère Henriette, flûtes de Champagne et décorations festives réalisées par les enfants eux-mêmes, la famille avait réveillonné comme il se devait ! Paul et Anne y songeaient depuis des semaines avec impatience. Leur mère avait opté pour une dinde aux marrons revisitée, farcie au pain d'épices. Leur père, lui, avait sorti sa terrine maison mise en conserve à l'automne, agrémentée de légumes du jardin. La bûche de Noël fut une œuvre collective puisque chacun y avait apporté sa patte. Même Anne avait eu le droit de participer en posant des petits personnages achetés début décembre au marché de Noël local, sur le glaçage au chocolat praliné.

Tino Rossi ayant fini de chanter, les enfants ouvrirent en silence la porte du salon qui grinça. Le moment tant attendu était imminent. Dans la pénombre, le sapin clignotait de mille feux, arborant cette année une dominante de rouge. Leur père avait allumé guirlandes lumineuses et bougies quelques minutes auparavant. Des objets non identifiés, de tailles et formes diverses, se devinaient vaguement, impressionnant presque les enfants ébahis. Ils s'y attendaient, ils avaient été sages. Mais tout de même. Paul jeta un œil furtif vers la cheminée, pour vérifier que le verre de lait était vide. Évidemment qu'il l'était, puisqu'il y avait des cadeaux. Ses parents avaient heureusement pensé à éteindre les braises issues du feu chaleureux qui leur avait tenu compagnie toute la soirée.

Leur mère appuya sur l'interrupteur et la scène prit enfin des airs plus réels. Le sourire jusqu'aux oreilles, l'ouverture des paquets pouvait officiellement débuter. Chaque cadeau avait été choisi avec attention, afin qu'il corresponde à la liste bien sûr, mais aussi aux valeurs de la famille. Des livres, des jeux de société, un vélo, une poupée…

À midi, les grands-parents Henriette et René arrivèrent avec une glace à la pistache, des truffes au chocolat et quelques flocons sur leurs manteaux d'hiver. Ils se régalèrent des restes de mets du réveillon, avant d'aller faire une promenade vivifiante. Le sol devenait tout blanc, il était temps d'envisager la réalisation d'un bonhomme de neige. Plus que 364 jours avant Noël prochain !

Il était une fois **Noël !**

Livre d'images sans images
(Éd.1859)

Dans la catégorie récits à vocation pédagogique, nous avons les comptines enfantines, les fables moralisatrices, mais aussi et surtout les contes merveilleux ou philosophiques, à visée plus sociologique. Racontons.

Texte : Pauline Percy - Photos : DR

Les contes convoquent des personnages improbables, plus extraordinaires les uns que les autres, évoluant dans un univers mêlant réalité et fantastique. Lutins, ogres, animaux qui parlent ou simples voyageurs méditant sur l'existence, le but est de comprendre la nature humaine et ses inquiétudes tout en s'émerveillant.

Noël, période festive et féérique est évidemment propice à la rédaction de contes plongeant les protagonistes dans des histoires intenses, et permettant aux enfants d'hier comme d'aujourd'hui d'être liés par un trait d'union littéraire commun.

D'origine chrétienne, la fête de Noël reste certainement la plus universelle qu'il soit. Elle est ainsi transposable dans un récit intemporel et non figé géographiquement.

Le conte, de forme simple, voire naïve, a l'avantage de pouvoir être compris partout et n'importe quand.

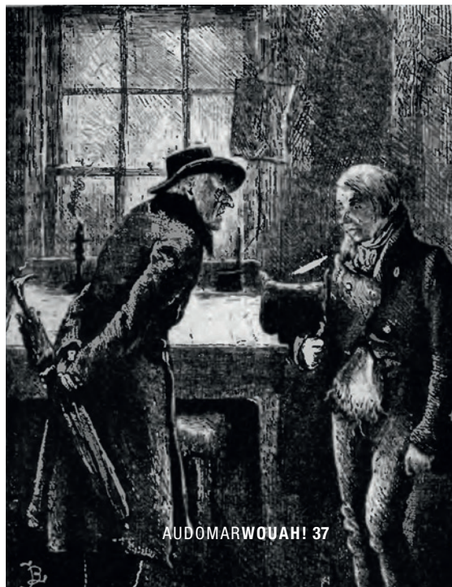
Certains contes populaires ont marqué l'Histoire, créant des contextes imaginaires certes invraisemblables, mais si familiers qu'ils se confondent parfois avec la réalité. De génération en génération, ces textes sont déclinés en divers formats : séries TV, bandes dessinées, dessins animés… Visages et couleurs donnent vie aux « livres d'images sans images », titre donné par Hans Christian Anderson à ses Contes de fées en 1859. *La Reine des neiges* par exemple, vous connaissez ? C'est de lui !

Nous possédons presque tous dans notre bibliothèque un recueil des contes d'Anderson, célèbre écrivain danois spécialiste du genre. Parmi ses 150 œuvres, zoomons sur *La petite fille aux allumettes*. L'ambiance y est un peu spéciale en ce milieu du XIX[e] siècle où la pauvreté et le froid sévissent. On imagine aisément le décor : un vent glacial, des ruelles sombres et enneigées, la pollution de la ville et cette enfant chétive mendiant quelques piécettes pour pouvoir manger. Frigorifiée et affamée, elle se décourage et craquera une à une ses dernières allumettes invendues. Grâce à chaque flamme, elle aperçoit par bribes les festivités de la Saint-Sylvestre que certaines familles riches s'apprêtent à vivre. L'émerveillement la submerge quand elle a la vision de sa grand-mère chérie décédée. Elle mourra de froid, mais apaisée de partir au ciel la rejoindre, plutôt que de vivre misérable dans ce monde.

Autre incontournable en la matière, l'ami anglais d'Anderson, Charles Dickens. Son *Chant de Noël* est devenu un classique que l'on adapte à l'infini, le rendant ainsi indémodable. Nostalgique des traditions de Noël et indigné par la misère que certains enfants subissent, Dickens utilise son art pour faire passer un message politique puissant. Véritable pamphlet détourné prônant la solidarité et l'humanité envers les pauvres, l'œuvre est conçue en couplets relatant la nuit fantomatique du vieil avare *Scrooge*.

Happy end ou non, fantastique ou plus terre à terre, le conte est le récit de l'oralité par excellence. Alors, quoi de plus savoureux, hormis la dinde aux marrons, qu'un conte de Noël séculaire lu au coin du feu en famille* ? Juste avant d'ouvrir les cadeaux par milliers.

*qui vécut heureuse et eut beaucoup d'enfants, bien entendu !



Découpez l'équipe AUDOMARWOUAH… et décorez votre sapin !!

Allez, on s'amuse un peu avec notre équipe. Nous vous proposons de découper nos têtes (juste sur le magazine, merci) et de décorer votre sapin avec !! Si, si ! Et comme nous sommes d'humeur joueuse et joviale en ce mois de décembre, le plus beau sapin ou plus original, ornementé de nos têtes (et autres) gagnera une bouteille de champagne. Une façon originale également, pour nous, de vous présenter notre équipe qui s'affaire tous les mois, pour vous concocter votre magazine :-)

Photos : Laure Decoster

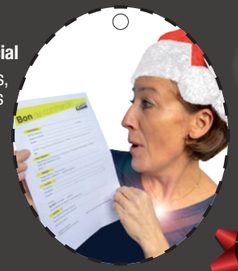
A VOS MARQUES, PRÊTS, DÉCOREZ, ENVOYEZ !

- Découpez nos portraits et décorez votre sapin avec (vous avez le droit de mettre d'autres décorations bien sûr).
- Postez votre photo de sapin sur notre mur Facebook.
- A la fin du mois, le plus beau ou plus original sapin se verra offrir une bouteille de champagne (enfin le décorateur du sapin, pas le sapin… hahaha).
- Le gagnant sera prévenu via Facebook.
- La bouteille de champagne sera à retirer dans nos locaux.

Facebook : www.facebook.com/audomarwouah

Un peu Wouah !

Armelle - Service commercial



Dans le monde du commerce et de la communication depuis 22 ans, Armelle connaît sur le bout des doigts le métier. Commerciale depuis 1996, elle rejoint l'équipe Audomarwouah en 2015. Chargée de la commercialisation des espaces publicitaires, elle est en charge des ventes. Associée à Laure depuis janvier 2018, elle reprend le titre et le gère avec elle.

Un peu folle…

Laure - Graphiste & Photographe

Passionnée par le monde de l'image.
Elle commence sa vie active dans le monde de la communication en 1998, en tant que graphiste. Elle se lance dans la photo en 2007. Elle a travaillé pendant 14 ans pour le magazine *Pays du Nord*, et jongle entre un ordinateur et un appareil photo. En 2014, elle rejoint l'équipe fondatrice d'Audomarwouah. Associée à Armelle depuis janvier 2018, elle reprend le titre et le gère avec elle.

Passionné…

Patrick - Commercial indépendant

Fondateur du magazine, Patrick est dans le monde du commerce, de l'événementiel et de la communication depuis bientôt 30 ans. Après avoir tenu une discothèque mythique de la région, et ouvert plusieurs magasins de sports extrêmes, il part au Sénégal en 2000 où il crée plusieurs magazines. Il revient en 2014 avec le concept des magazines Wouah! Il a laissé la main fin 2017 à Laure et Armelle, tout en restant dans l'équipe, il s'occupe désormais de la commercialisation des espaces publicitaires.

Jérémie - Rédacteur

Diplômé en management et en droit, rien ne prédisposait Jérémie à compter sur sa plume pour en faire l'un de ses métiers, si ce n'est son addiction aux livres en tout genre ! Il intégra l'équipe en 2015 afin de s'essayer à l'écriture et surtout, pour trouver un alibi susceptible d'excuser le désordre régnant dans sa maison. Il parait que celle-ci ressemble davantage à un bureau géant ou à une bibliothèque…

Aime le marais !

Fabien - Rédacteur

Diplômé en Histoire puis en Sciences de l'Information et de la Documentation, Fabien se passionne pour la création graphique et multimédia. Micro-entrepreneur, infographiste ou rédacteur, plus bavard à l'écrit qu'à l'oral, il commet des articles dans les pages du magazine depuis maintenant plusieurs mois sans que personne n'ait pensé à lui demander d'arrêter.

Aime les frites ;-)

Fred - Créatif

Avec 30 ans d'expérience, Fred ne cesse de séduire par la qualité de ses créations. Il rejoint l'équipe fondatrice d'Audomarwouah en 2014. En binôme avec Laure, il s'occupe de la maquette et des photos. Il travaille maintenant principalement sur les créations publicitaires du magazine et fait jouer sa créativité. Il propose des compositions personnalisées, à l'image des clients.

Un peu illuminé… :-)

Aime les belles histoires !

Claire - Rédactrice

Claire a toujours aimé raconter des histoires, et surtout celles des autres. Journaliste depuis 15 ans, elle a fait de sa curiosité pour le lieu où elle vit un métier. Elle a sillonné pendant 10 ans les routes des Hauts-de-France lorsqu'elle était rédactrice en chef du magazine *Pays du Nord*. Ses mots, Laure les mettait en images, et en pages ! De cette complicité professionnelle est née une belle amitié et elle est heureuse, aujourd'hui free-lance, de collaborer à l'aventure Audomarwouah depuis plus de deux ans.

Un peu crayonnée ?

Pauline - Rédactrice

Ses diplômes de sociologie, droit public et développement durable en poche, Pauline travaille plusieurs années dans le secteur médico-social. Férue de lecture et d'écriture, elle se lance ensuite dans des missions en lien avec sa passion. Professeur de français au lycée Sainte Marie d'Aire-sur-la-Lys, elle crée également une micro entreprise intitulée Red-Action pour suivre des projets professionnels dont celui de rédactrice pour Audomarwouah !

Élise - Rédactrice

On peut depuis les bancs de la fac d'Histoire de l'Art, se confirmer au théâtre grâce au Conservatoire, apprendre la physiopathologie à travers la visite médicale, et finir par reprendre la réflexologie plantaire, exercée quelques années auparavant ! Oui, mais… sans jamais quitter son stylo ! Élise vit ses passions et, entre autres, écrit pour le magazine depuis plus d'un an maintenant !

Aime le chocolat

Un peu nouveau

Pascal - Rédacteur

Pascal a œuvré pendant 34 ans pour la presse régionale. Amoureux du territoire, il a lancé et participé à plusieurs cahiers sur le terroir, l'artisanat et le patrimoine sans oublier l'immobilier. Rédacteur, conférencier, photographe… le développement de contenus et le marketing éditorial sont ses domaines d'expertise. Après quelques années comme responsable du Pôle Publishing d'une régie publicitaire, il a choisi de quitter le monde des médias pour celui de la formation tout en gardant une activité de free-lance comme rédacteur et biographe. À 54 ans, il est content d'être le petit nouveau de l'équipe !

Elisabeth alias Mlle Adèle

Élisabeth aime les casquettes : metteur en scène, professeur de théâtre ou directrice artistique depuis 8 ans du Sceau du Tremplin, compagnie de l'Audomarois et du festival décalé et azimuté des arts de rue : Sous les Pavés… l'Art ! depuis 2016. C'est sous les traits de Mam'zelle Adèle, son clown, qu'elle aime vous faire part depuis 2 ans de sa vision de la vie, de ses questions, de ses doutes et de ses émois… Non sans une pointe de folie et une bonne dose de décalage.

Un peu givrée…

Olivier alias Gaspard

Des maux de Gaspard aux mots de Wouah, il n'y a qu'un pas… auquel un rédacteur ne pouvait résister ! Mais l'aventure ne s'arrête pas là et l'écriture appelle souvent Olivier sur des sujets bien moins grincheux que notre vieil ami. Immobilier, le voilà ! Avec l'équipe depuis longtemps maintenant, Olivier nous ravit de ses articles, grincheux ou non et aussi sur notre magazine Wouahimmo !

Un peu râleur…

Claire - Rubrique naturo

Naturopathe et journaliste, Claire partage son activité entre l'accompagnement individuel en cabinet à Lille et Béthune, l'animation d'ateliers naturopathiques et de cours de cuisine, et la rédaction d'articles divers. Elle vous fait part de ses astuces bien-être et nous propose aussi des focus sur des aliments ou plantes depuis quelques mois.

Aime la nature !

Justine - Rubrique recette

Sportive et gourmande dans l'âme, Justine a toujours recherché des solutions pour manger «bon» et «sain» et surtout sans frustration ! Et elle y est parvenue !!! Et comme elle est sympa, elle partage tout ça avec vous sur Audomarwouah et aussi à travers ses livres de recettes que vous pouvez télécharger par ici : newtribook.com !

Aime cuisiner :-)

Une petite flânerie de Noël **à Bruges**

Bruges est incontestablement une destination incontournable de Belgique en raison de la beauté qu'elle arbore en toute saison. Au sein de cette cité majestueuse, chaque pierre témoigne de son histoire séculaire et nous conte l'époque médiévale où elle constituait le cœur de l'économie mondiale. Bruges en impose toujours aujourd'hui avec son riche patrimoine et ses hautes demeures à l'architecture typiquement flamande. Quand vient le temps des frimas, la « petite Venise du Nord », comme on aime à la surnommer, revêt sa plus belle parure et chacun de ses recoins est un décor de carte de Noël. Texte : Jérémie Flandrin - Photos : Laure Decoster

Chaque année en période des fêtes, la belle nous réserve une atmosphère toute particulière avec ses multiples marchés de Noël, dont celui de la place Simon Stevin et bien sûr, celui de la place du Markt. Cette dernière, agrémentée pour l'occasion d'une grande patinoire, fait figure d'épicentre des festivités.

Dans ce village de Noël que subliment les décorations et les illuminations scintillantes, les plus jeunes y trouvent un véritable paradis enchanteur, tandis que les adultes retombent en enfance. Même les plus grincheux se surprennent à sourire ! Au grès des chalets, des rues et des ruelles médiévales, des délices gastronomiques dégagent des effluves titillant nos narines. Ici et là, un orgue de barbarie ou une formation musicale régale nos oreilles… Nos papilles en ont également pour leur compte : vin chaud, bière belge, gaufres flamandes, marrons grillés, nougat, chocolat de Bruges et autres spécialités participent à la magie des fêtes.

Une sortie de Noël à Bruges est aussi synonyme de shopping ! Les multiples stands et les innombrables petites boutiques fourmillent d'idées de cadeaux originaux, de repas savoureux, de tenues chics et de décorations artisanales promettant à tout un chacun un Noël féerique.

Une fois les emplettes réalisées et après quelques causeries autour d'une boisson chaude, une kyrielle de petits plaisirs attendent encore les visiteurs de la belle des Flandres. Les connaisseurs ne manqueront pas de déguster dans un estaminet un Hutsepot (pot-au-feu local) ou le filet de porc à la brugeoise, avant de faire un brin de tourisme pour mieux appréhender cette ville enchanteresse et romantique. Ils iront tout d'abord se promener sur le quai du Rosaire, très apprécié des photographes, avant de visiter une brasserie artisanale ou d'embarquer dans un bateau pour découvrir autrement le patrimoine. Les plus sportifs n'hésiteront pas à escalader les 366 marches menant au sommet du beffroi, qui, du haut de ses 83 mètres, offre une vue imprenable sur la vieille ville qu'il surplombe. Cette dernière regorge également de monuments à visiter ou de musées insolites, comme celui dédié au chocolat, à la frite ou à la torture !

Enfin, non loin du village de Noël, une curiosité attire les foules : un festival dédié à la sculpture sur glace ! Cette année, une quarantaine d'artistes proposent une exposition temporaire au cours de laquelle la musique, les faisceaux de lumière, les projections 3D et le cristal de quelque 3000 blocs de glace s'unissent pour révéler un spectacle à la fois irréel et enchanteur.

Noël, le bonheur obligatoire…

Sapin, cadeaux, réveillon en famille, tradition… Ce qui fait le bonheur des uns provoque une aversion chez d'autres. Pour vous, Noël est une épreuve à passer le plus sereinement possible ! Texte : Pascal Durieux - Photos : DR

Et voilà, nous y sommes, Noël et ses traditions… Alors, le beau sapin, la crèche, les décorations urbaines, les chants et les films "feel good" c'est bien, mais franchement, Noël et ses obligations ne gavent pas que les oies. Morceaux choisis…

Le sapin : comme toujours vous l'avez pris trop grand et en plus impossible de le rentrer dans votre voiture. Au bout de huit jours, il perd ses épines et le chien s'est occupé de vos boules préférées. En une semaine, il ne ressemble plus à rien votre roi des forêts.

Le «marché de Noël» : là, entre les chalets, on retrouve une armée d'enfants et d'adolescents bruyants, de parents stressés et de personnes âgées désorientées. Évidemment vous vous laissez faire, vous achetez un bonnet péruvien et une fois chez vous, vous vous rendez compte qu'il arrive tout droit de Chine !

La liste de cadeaux : pour bien faire, la semaine précédente vous étiez en convention commerciale. Donc, vous n'avez eu que deux jours pour tout acheter. Ah oui, la convention avec les collègues, parlons-en ! Cette année pour faire *hype*, le service communication avait concocté une soirée «pull moche». Vous avez failli dire à votre collègue qu'elle ne change rien, mais bon c'est Noël, il faut être bienveillant. Résultat des courses : plus de «Barbie machin» et un château fort plutôt qu'un garage Playmobil pour le neveu. En gros, avant de partir dans la sacro-sainte famille vous êtes déjà proche du malaise… sans oublier Internet où vos pantoufles en peau de renne qui devaient être livrées en 48 h sont bloquées au port d'Anvers et n'arriveront qu'en janvier et que votre foie gras du Périgord pour grand grand-papa est en rupture de stock. Vous vous jetez sur les cartes cadeaux en pensant à votre découvert.

Le D day : vous dînez avec toute la famille et vous retrouvez la petite cousine que vous avez toujours détestée, l'oncle et ses blagues aussi vieilles que le père Noël et votre tante qui trouve que tout était mieux avant et que votre robe vous boudine un peu ! Pendant le repas, votre cousine, l'autre, celle qui déteste son travail, vous explique qu'elle est devenue végan depuis 15 jours et vous parle du génocide des dindes et des chapons émasculés avant d'être tués pour Noël : vous n'avez plus faim… Arrive la bûche crème au beurre et moka et ses champignons rouges à points blancs comme dans Blanche Neige… Vous vous sentez mal et vous avalez la scie en plastique du lutin !

Le temps des cadeaux : votre mère vous offre un pull vert que vous ne mettrez jamais, vous offrez un livre à votre sœur, qu'elle a déjà lu et détesté, et vous vous êtes trompé dans les emballages cadeaux : votre neveu pleure devant «Barbie machin» parce qu'il voulait un garage !

La messe de Noël : tant que tout le monde soit prêt à partir, il ne reste que les derniers rangs en arrivant dans la petite église. Adieu la crèche vivante et l'âne gris. Reste juste votre oncle qui hurle le minuit chrétien et votre sœur qui croit chanter comme Céline Dion… vous sortez avec un tympan de moins et votre veste hors de prix fichue par la cire chaude du cierge du voisin qui a coulé pendant la distribution de vin chaud.

À trois heures du matin, vous rentrez, vous couchez les enfants et vous vous endormez sereinement. Ça y est, c'est fini !

ARTHUR . MISE AU GREEN . DARIO . GRAN SASSO . JEZEQUEL . SAINT-JAMES . SEIDENSTICKER . HOM . SAINT HILAIRE

CHEMISE . POLO . PULL . JEAN'S . PANTALON . PYJAMA . SOUS VÊTEMENTS . ROBES DE CHAMBRE

Toute la mode pour l'Homme

ESPACE MASCULIN - 6 rue des Clouterie 62500 Saint-Omer 03 21 38 34 65

www.espace-masculin.fr

Du mardi au samedi 10h/12h - 14h/19h

Vénus, l'étoile du Berger

Comme les Rois Mages, en Galilée, suivaient des yeux l'étoile du Berger, ils observaient, en réalité… une planète. Troisième astre le plus brillant dans notre ciel, après le Soleil et la Lune, la planète Vénus apparaît en premier au coucher du soleil et reste plus longtemps visible que les étoiles au matin. Apparemment similaire à la Terre, les scientifiques ont longtemps espéré que l'épaisse atmosphère cachait une planète hébergeant la Vie. Depuis 1962 et les premières explorations russes (Venera) et américaines (Mariner), c'est une planète bien inhospitalière qui s'est (pudiquement) dévoilée. Texte : Fabien Cochard - Photos : DR

Visible à l'œil nu, Vénus, qui tire son nom de la déesse romaine de l'amour et de la beauté, est connue depuis toujours. Deuxième planète du système solaire, la plus proche voisine de la Terre ne possède pas de satellite. Avec une orbite quasi circulaire, sa distance au Soleil est constante.

Une jumelle pas si ressemblante

De loin, Vénus semblerait être la jumelle de la Terre. Son diamètre de 12 104 km représente 95 % de celui de notre planète, sa masse est légèrement inférieure, sa composition est semblable et elle possède une atmosphère. Mais à y regarder de plus près, notre voisine est bien différente.
Faisant sa révolution (elle tourne autour du Soleil) en 224,7 jours, Vénus tourne sur elle-même dans le sens rétrograde (le Soleil s'y lève à l'ouest) en 243 jours terrestres.

Son axe de rotation est faiblement incliné, ses deux pôles sont ainsi ensoleillés toute l'année et Vénus ne connaît quasiment pas de saisons. Si son épaisse atmosphère laissait espérer qu'elle pouvait abriter une forme de vie, la pression à la surface de Vénus - pas moins de 90 bars, la pression subie par un corps à un kilomètre sous la mer, sur Terre - écraserait tout individu avant même qu'il touche le sol. Ajoutez à cela une chaleur à faire fondre le plomb (470°C !), la destination attire peu les touristes.

Un puissant effet de serre

À sa formation, Vénus avait, comme la Terre, des océans. Mais la température augmenta, les océans s'évaporèrent, la présence de vapeur d'eau dans l'atmosphère provoqua un emballement de l'effet de serre et aujourd'hui, la planète est la plus chaude du système solaire.

L'atmosphère vénusienne est composée à 96 % de gaz carboniques, 3,5 % d'azote, de traces de dioxyde de soufre et d'eau. Il pleut de l'acide sulfurique et l'effet de serre local vaut dix fois celui de notre planète.
Malgré tout, Vénus a attiré les missions d'exploration (une vingtaine depuis 1962), dont la mission Magellan, qui au début des années 1990, cartographia intégralement de vastes plaines et des milliers de volcans de tailles et formes variées. La sonde européenne Venus Express étudia la planète entre 2006 et 2014 et découvrit une super rotation de l'atmosphère entre 30 et 68 km d'altitude (50 fois plus vite que la planète), avec des vents à 350 km/h quand le vent est faible au sol. Il reste encore à découvrir sur notre voisine. Un projet d'exploration prévoirait même de le faire à bord de ballons habités, à 50km d'altitude, où les conditions sont plus favorables (pression équivalente à celle de la Terre et température de 75°C, seulement !).

La lettre au père Noël

illustration : pictalink

Comme chaque année, La Poste coordonne le secrétariat du père Noël. L'an dernier, ce sont plus d'un million de courriers qui ont été reçus. Les enfants ont jusqu'au 17 décembre pour faire parvenir leurs plus belles lettres au père Noël en adressant leur courrier personnellement à celui-ci (n'oubliez pas d'indiquer vos coordonnées pour recevoir une réponse).

Et si vous passiez un **Noël solidaire ?**

Noël rime avec magie, féérie, famille, amis… c'est aussi une période difficile pour les personnes seules et notamment les plus âgées. Beaucoup d'associations mettent en place des Noël solidaires. Et vous, vous faites quoi à Noël ? Texte : Pascal Durieux - Photos : DR

Nous sommes à quelques semaines et les délais vont être tenus, Michèle 76 ans membre d'une association de mamies tricoteuses compte ses mailles. C'est le dixième bonnet qu'elle tricote pour la vente au profit des enfants de l'hôpital qui aura lieu fin novembre. Cette année, elle fêtera Noël avec son fils « *mais tout le monde ne peut pas en dire autant* » souligne-t-elle d'un clin d'œil et de reprendre : « *chaque année, j'ai pas mal d'amies seules qui se retrouvent au sein de l'association. C'est sympa, il y a beaucoup de bénévoles qui s'occupent de tout. Moi j'y vais au réveillon de Nouvel An et pour la galette des Rois* ». Marie, 26 ans participera encore cette année au repas des aînés : « *j'aime bien ces moments. Mettre un peu de soleil dans toute cette grisaille quotidienne, c'est sympa de voir toutes les mamies avec des étoiles dans les yeux.* »

Associations et Noël solidaires

En France, une personne âgée sur quatre souffre de solitude, selon le rapport de la Fondation de France. Réjouissons-nous tout de même, car selon une étude, les habitants des Hauts-de-France seraient plus attentifs à leurs aînés. En effet, dans la région, le taux de résidents en maison de retraite (ou en EHPAD) qui restent seuls à Noël est le plus faible de France.

De plus en plus d'associations et de fédérations organisent des Noël solidaires. La fondation de France (www.fondationdefrance.org/fr) soutient l'organisation de 150 à 200 « Réveillons de la Solidarité ». Proposés autour de Noël et de la Saint-Sylvestre, ces réveillons offrent un moment de partage chaleureux et festif à des personnes qui en sont le plus souvent privées. Très active également, l'association les *Petits Frères des Pauvres* organise des réveillons et des déjeuners festifs dans beaucoup de régions. *Le Rotary* et *Le Lions Clubs* se mobilisent aussi beaucoup dans la région.

Devenir bénévole pour une soirée

Après tout, solidarité, altruisme et respect des autres sont des valeurs humanistes qui n'ont heureusement pas encore disparu, et quoi de mieux que de les partager en cette fin d'année ? Enfin, vous avez encore une autre option : monter votre propre opération de solidarité. Pas simple ? Mais si, sur le principe de la fête des voisins, une appli le Noël des Voisins vous livre un kit (www.voisinssolidaires.fr). A l'intérieur, des affiches et tracts, des idées pour créer du lien autour de soi : échanger des recettes de cuisine, organiser un concours de décor de bûches de Noël, prendre contact avec un voisin seul… Pas obligé de faire un repas, un apéro suffit ! Alors, Noël solidaire cette année ?

899€*
dont 13€ d'ecotaxe
moins 30€ différé
de remboursement par
LG sur la barre de son.

Prix de l'ensemble
téléviseur UHD 4K LG réf. : 55UK 6400
+ barre de son LG réf. : SJ2

Avec caisson
de basse sans fil

*Dans la limite des stocks disponibles

Un Noël
riche en son et lumière !

Et en plus d'être branché
sur les nouvelles technologies,
WINTREBERT
est spécialiste des produits
rétro et vintage.

Le plus grand
choix de vinyles
d'occasion
de l'audomarois

Finis les préjugés !
Vous ne payez pas plus cher
chez votre artisan
commerçant !

ARNAUD
WINTREBERT

Ouvert du mardi
au samedi
de 14h à 19h

96, rue de Dunkerque à Saint-Omer - 03 21 98 14 12
arnaud.wintrebert@wanadoo.fr - www.electro-vintage.fr

Noël en milieu hospitalier

Pas simple de se retrouver seul pour passer Noël, que ce soit à l'hôpital ou à la maison de retraite… Pourtant, certains s'en souviennent comme d'un moment de convivialité. Texte : Pascal Durieux - Photos : DR

Pour Laure, ce fut le cas : « *quand j'ai eu mon accident d'équitation, je ne pouvais plus marcher, ni être debout. Pensionnaire forcée du CHR puis du Centre Espoir près de Lille pendant de longues semaines, j'avais l'obligation de rester allongée. Je ne pouvais donc pas fêter Noël en famille. Du coup, ils ont décidé de venir, accompagnés d'amis, et c'est dans ma chambre entourée de mon petit monde que j'ai fait le réveillon. Je me souviens de ce moment comme d'une parenthèse de bonheur. J'ai encore beaucoup d'émotion en y pensant. Je m'en suis sortie sans séquelles et c'est sans doute pour cela que je peux dire que c'est un de mes meilleurs Noël* ».

LES BLOUSES ROSES

À noter que les blouses roses sont en attente de signature pour deux projets dans les services pédiatriques de l'hôpital d'Helfaut et de Beuvry la forêt. Tél. 06.21.29.18.39 ou 03.21.39.71.89. lesblousesroses.saintomer@gmail.com

Alexandra quant à elle, fête ses débuts de soirée de Noël avec sa mamie. Comme elle le dit si bien. « *Je suis puéricultrice, ça me change. Depuis 5 ans, je passe le début de soirée avec ma grand-mère et ses copines. La maison de retraite organise un petit repas et on se prend souvent une mini coupe de Champagne ensemble. Après, les soignants passent de la musique : ce sont souvent de vieilles chansons. Ça ne me parle pas forcément, mais je suis ravie qu'elles permettent aux personnes âgées de replonger dans leurs souvenirs d'enfance. Je passe toujours un super moment et les mamies oublient la solitude l'espace d'une soirée. Et ma grand-mère est ravie.* »

Les blouses roses : plus de 5000 bénévoles

Dans beaucoup d'établissements, les familles sont autorisées à passer les réveillons avec leurs enfants. Certains n'ont pas cette chance et c'est là qu'entrent en jeu des associations comme les blouses roses qui se dévouent chaque année pour rendre ces moments heureux ! Association nationale de plus de 5000 bénévoles, « les Blouses roses », créée il y a 72 ans est présente dans les EHPAD et les services pédiatriques de la région. De son côté, Pascal Lemettre, responsable du Comité de l'Audomarois est en pleins préparatifs pour que toutes les personnes âgées de « ses EHPAD » soient comblées : « *nous sommes 55 bénévoles sur 17 établissements (hôpitaux et maisons de retraite). Nous avons prévu 17 animations musicales où chacun retrouvera les musiques de sa jeunesse. Donc, pendant tout un après-midi, on chante et on danse avec eux ! Et puis nous avons commandé 1600 jacinthes pour fleurir les chambres et nous comptons acheter 1200 bouteilles d'eau de Cologne. Sans oublier le calendrier pour tout le monde.* »

Les soignants aussi passent Noël à l'hôpital

Il y a les patients, mais il y a aussi les soignants qui passent leur réveillon à l'hôpital. Même s'ils vous disent que c'est une soirée comme les autres, beaucoup prévoient un petit truc en plus. Pour Salomé, infirmière de nuit : « *moi, je prends toujours Noël, je n'ai pas d'enfant et l'ambiance est bonne. Nous essayons de faire un petit repas que l'on avale très vite en général, mais c'est convivial. J'essaye de m'attarder avec les patients : beaucoup ont envie de discuter un peu plus ce soir-là…* » Pour Michel, médecin urgentiste : « *le soir de Noël, on est plus joyeux, on se fait un repas amélioré. Les urgences de Noël sont assez calmes. On a beaucoup de bobologie, des accidents domestiques du style couteau à huitres planté dans la main… Oui, une soirée comme les autres quoi !* »

CITROËN SAINT-OMER
LES CHEVRONS SOFIDA

CITROËN

PLUS DE CONFORT, PLUS DE POSSIBILITÉS

SUV COMPACT
CITROËN C3 AIRCROSS

12 aides à la conduite*
Volume de coffre jusqu'à 520 L*
Toit ouvrant vitré panoramique*
Grip Control avec Hill Assist Descent*
Banquette arrière coulissante en 2 parties*

À PARTIR DE
159€ (1) /MOIS
APRÈS UN 1ER LOYER DE 2 300 €
SANS CONDITION
LLD 36 MOIS/30 000 KM
3 ANS : ENTRETIEN, GARANTIE
ÉLIGIBLE À LA PRIME À LA CONVERSION GOUVERNEMENTALE.

NOUVEAUX MOTEURS EURO 6.2

INSPIRED BY YOU

Modèle présenté : SUV Compact Citroën C3 Aircross PureTech 110 S&S BVM6 Shine avec options peinture Natural White, Toit Ink Black et Pack Color Black (248 €/mois après un 1er loyer de 2 300 € selon les conditions de l'offre détaillée ci-après). (1) Exemple pour la Location Longue Durée sur 36 mois et 30 000 km d'un Citroën C3 Aircross PureTech 82 BVM Live neuf, hors option ; soit un 1er loyer de 2 300 € puis 35 loyers de 159 € incluant l'assistance, l'extension de garantie et l'entretien au prix de 21 €/mois pour 36 mois et 30 000 km (au 1er des deux termes échu). Montants exprimés TTC et hors prestations facultatives. Offre non cumulable, valable jusqu'au 02/01/19, réservée aux particuliers, dans le réseau Citroën participant et sous réserve d'acceptation du dossier par CREDIPAR/PSA Finance France, locataire gérant de CLV, SA au capital de 138 517 008 €, RCS Nanterre n° 317425981, 9 rue Henri Barbusse CS 20061 92623 Gennevilliers Cedex. Citroën C3 Aircross est éligible à la prime à la conversion gouvernementale (conditions sur www.service-public.fr). * Selon version. ♦ Détails sur citroen.fr.

CONSOMMATIONS MIXTES ET ÉMISSIONS DE CO_2 DE CITROËN C3 AIRCROSS : DE 4,0 À 5,7 L/100 KM ET DE 105 À 131 G/KM.

CITROËN SAINT-OMER LES CHEVRONS SOFIDA
Route de Calais - SAINT-MARTIN-LEZ-TATINGHEM - Tél : 03 21 88 67 67

GROUPE sofida L'AUTOMOBILE PASSIONNEMENT

La Laponie, le père Noël en pays sami

Loin des villes et de la frénésie d'un réveillon qui le voit parcourir le monde entier à la vitesse d'un traîneau magique, le père Noël a trouvé refuge au milieu des vastes étendues de nature préservée de la Laponie. À quelques kilomètres de Rovaniemi, la capitale de la Laponie finlandaise, le village de Napapiiri se targue d'héberger un des hôtes les plus prestigieux, le personnage le plus illustre et aimé des enfants au mois de décembre. Là, le père Noël peut recharger ses batteries et préparer la future distribution de cadeaux à la lueur de magnifiques aurores boréales. Texte : Fabien Cochard - Photos : DR

S'étendant sur quatre pays, de la Norvège à la péninsule du Kola, en Russie, en passant par la Suède et la Finlande, la Laponie est en grande partie comprise dans le Cercle arctique. Cette vaste région du nord de l'Europe est composée de vastes espaces sauvages, une nature préservée omniprésente. En allant vers le nord, le paysage évolue, les bocages et les collines boisées laissent place à des forêts de bouleaux et de pins, puis à la toundra. Le panorama est diversifié : des montagnes, de grandes étendues de forêts, des lacs et des fleuves.

Si la Laponie évoque un manteau blanc recouvrant un paysage hivernal, la région offre des saisons différentes et une grande variété de couleurs. De par l'influence du Gulf Stream, l'été est chaud, le ciel se colore du rouge sombre au rose pâle, les forêts verdissent. Lors d'un court automne (deux à trois semaines), la nature flamboie : rouge, orange, jaune, roux, cuivre…

Alors viennent la neige et la lumière bleue de l'hiver. De la fin novembre à la mi-janvier, on ne voit presque pas le soleil. Durant la nuit polaire, il ne fait pas nuit noire, le soleil, s'il reste invisible, affleure à l'horizon et donne une teinte bleutée au ciel. De nombreux touristes profitent ainsi des joies de l'hiver en pleine nature : ski de fond, balades en raquettes, traîneau tiré par des chiens ou par des rennes… ou simple contemplation des aurores boréales, quand des particules solaires entrent dans l'atmosphère terrestre pour offrir un spectacle lumineux.

Le père Noël vit donc là, sur les terres qui accueillent le peuple Same, ou Sami (évitez le terme «Lapon», jugé blessant). Les Sames ont une culture spécifique (des légendes, la musique : le yaik…), un savoir-faire artisanal reconnu. Au détour d'une balade, le père Noël peut croiser aussi bien un ours, qu'un renard, un renne ou un glouton. Animal redouté, fort, féroce, malicieux, ce mammifère de 40 cm de haut et 1 m de long, a une faim insatiable et s'attaque même aux rennes. Ce dernier est à la base d'un plat local typique : le ragoût de renne, accompagné d'une purée de pommes de terre. Espérons que le père Noël n'en soit pas trop friand, le traîneau ne va pas avancer tout seul…

VOTRE BOUTIQUE CHIC & SPORT À SAINT-OMER
Prêt-à-Porter Féminin
OUVERTURES EXCEPTIONNELLES LES DIMANCHES 9, 16 & 23 DÉCEMBRE
LIU·JO
ESSENTIEL
38, Rue des Clouteries / S[T]Omer / 03 21 38 29 90

Des images et du son
pour entrer dans l'Avent

Alors que l'été peinait à céder place à l'automne, l'Avent télévisuel débutait déjà. Cette année, une chaîne de la TNT avait même repoussé les limites du raisonnable en programmant le 16 septembre une journée spéciale « J-100 avant Noël » ! L'esprit des fêtes pénètre également de plus en plus tôt les salles obscures, tout en inspirant les spots publicitaires radiophoniques dès novembre. S'il est d'usage de ronchonner pour la forme en affirmant que l'overdose est imminente, avouons-le à demi-mot : ces avant-goûts de fête ont plutôt tendance à souffler sur notre moral un vent de gaieté ! Texte : Jérémie Flandrin - Photos : DR

Les jours sont courts, la froidure est de retour… Bien que les indicateurs ne soient pas a priori au beau fixe, ces derniers participent à l'ambiance des fêtes, tout comme les illuminations embellissant rues et demeures. À peine sortis du boulot, nous voici mis illico en condition ! De retour au logis, vient le temps de se reposer après avoir alimenté la cheminée. Qu'y a-t-il à la télévision ? Quelques dessins animés dont les héros ont jadis peuplé notre jeunesse, un « grand bêtisier inédit »… Rien de transcendant à première vue. Pourtant, guidé par la nostalgie et certaines habitudes solidement arrimées à nos premiers âges, notre inconscient a déjà fait son choix. La soirée face au petit écran sera agrémentée d'un plateau TV et d'un bon chocolat chaud… Le plaid est déjà étalé sur le canapé alors que l'âtre crépite à souhait. Ces petits plaisirs auront tendance à se multiplier durant toute la période des fêtes : se succéderont en effet à l'écran des dizaines de téléfilms pleins de paillettes, de flocons de neige et de sapins illuminés. Le PAF, résolument à l'heure d'hiver, cèdera également une place de choix aux blockbusters : les dangereux Gremlins, le méchant Grinch, l'étrange Noël de Monsieur Jack et celui non moins drôle de Scrooge, le féerique Pôle Express… Sans parler des sempiternelles comédies du Splendid, des épisodes de Benny Hill et de Mister Bean, ou de la saga Harry Potter, véritables « doudous cathodiques » de fin d'année… Yippee-Ki-Yay !

La playlist de Noël

Pour faire monter crescendo l'esprit des fêtes, n'oublions pas la musique. Quoi de mieux qu'une playlist de Noël qui accompagnera nos activités familiales durant la période de l'Avent ? Les tout-petits adoreront reprendre en chœur les comptines populaires ou les cantiques traditionnels, toujours dans le top 10 du réveillon. À cette sélection enfantine, nous pouvons ajouter une myriade de tubes qui feront planer l'esprit de Noël à la maison : le best of de Bing Crosby (*Deck the Halls, Silent night, White Christmas…*), *Let it Snow* interprété par Franck Sinatra, les douces mélodies de Simon & Garfunkel ou des airs plus pêchus, comme le célébrissime *Jingle Bell Rock* de Bobby Helms ou *Run Rodolphe Run* de Chuck Berry, qui reprend la légende du « renne au nez rouge » du père Noël à l'occasion d'un rock'n roll endiablé !

Méchants à Noël, pas de cadeaux !

Le matin du 25 décembre, les enfants qui ont été sages durant l'année écoulée découvrent au pied du sapin les cadeaux que leur a apportés le père Noël. Pour certains que nous vous présentons ici, le sapin de Noël risque d'être bien dégarni, mais ils l'auront bien cherché. Audomarwouah vous explique pourquoi…

Texte : Fabien Cochard - Photos : DR

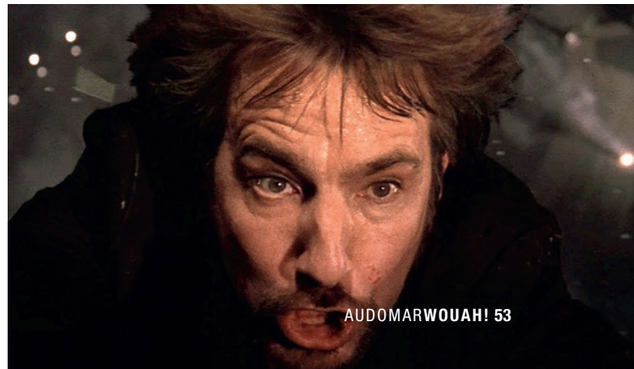
Le Grinch (Le Grinch, Ron Howard, 2000 et Le Grinch, Yarrow Cheney et Scott Mosier, 2018). Misanthrope vivant dans une grotte, en compagnie de son seul chien, sur le mont Crumpit, le Grinch déteste Noël. Il décide de gâcher le Noël des villageois : il prend la place du père Noël, non pas pour apporter les cadeaux, mais pour les voler !

Les Gremlins (Gremlins et Gremlins 2, La nouvelle génération, Joe Dante, 1984 et 1990). Billy Peltzer reçoit en avance son cadeau de Noël : un étrange animal de compagnie, le Mogwai. Avec le sympathique Gizmo, viennent des responsabilités et trois interdits : ne pas l'exposer à la lumière vive (ça le tuerait), ne pas l'exposer à l'eau et surtout ne pas lui donner à manger après minuit. Évidemment, les interdits seront franchis, et les créatures qui en découlent (les Gremlins) se feront une joie de saccager Noël.

Jack Skellington (L'étrange Noël de M. Jack, Henry Selick, 1994). Jack Skelington s'ennuie dans la ville d'Halloween, où il est roi des citrouilles. Pour changer, il décide de remplacer le père Noël, qu'il fait kidnapper, et de préparer lui-même (avec l'aide des habitants d'Halloween) les cadeaux, forcément horribles et terrifiants. C'est le geste qui compte, mais…

Harry Lime et Marv Merchants (Maman j'ai raté l'avion, Chris Columbus, 1990). Partis fêter Noël à Paris, les McCallister se rendent comptent, une fois dans l'avion, qu'ils ont oublié le petit dernier de la famille : Kevin, 9 ans (aurait-on du mettre les parents dans la liste des méchants ?). Kevin, malin, saura se débrouiller tout seul, même face à deux cambrioleurs (Lime et Merchants) à qui il fera regretter d'avoir voulu lui gâcher Noël.

Hans Gruber (Piège de cristal, John McTiernan, 1988). John McClane, policier new-yorkais, vient à Los Angeles retrouver sa femme (dont il est séparé) pour Noël. Lors d'une soirée organisée par l'employeur de celle-ci, des terroristes, menés par Hans Gruber, décident de s'inviter à la fête, sans se douter qu'ils vont asticoter le mauvais type. Ça sent le sapin (version planches), les feux d'artifice et l'indigestion de pruneaux.



Y aura-t-il **de la neige** à Noël ?

C'est le soir de Noël, la neige recouvre de son doux manteau blanc les maisons audomaroises alors qu'un traîneau s'approche et dépose le père Noël près de la cheminée dans laquelle il s'engouffrera pour livrer de nombreux cadeaux pour les petits (et les grands) enfants… Texte : Fabien Cochard - Photos : DR

Ainsi pourrait débuter un conte de Noël audomarois. Mais, plusieurs questions se posent. Comment fait le père Noël pour livrer plus de colis - sans se tromper d'adresse - en une nuit qu'un facteur en un an ? Comment fait-il pour passer par la cheminée sans se salir alors que l'on peut suivre le ramoneur à la trace après son passage ? Comment fait-il pour passer dans un conduit aussi étroit ? Ne se brûle-t-il jamais une fois dans l'âtre ? Et, plus important, y aura-t-il de la neige à Noël ?

La température à la surface de la Terre s'est réchauffée de 0,85 °C entre 1885 et 2012. Après une période de chaleur exceptionnelle qui a débuté au mois d'avril, et peut-être convaincu les sceptiques de l'effectivité d'un réchauffement climatique, les températures ont semblé retrouver des valeurs plus proches de la normale en début novembre. Cela permettra-t-il de voir de la neige à Noël ?

Comment la neige tombe-t-elle ?

En plaine, la neige tombe généralement quand la température sous abri est comprise en -5°C et +1°C. Des cristaux de glace s'agglomèrent en flocons, des précipitations solides atteignent le sol sous forme de neige sèche (légère et poudreuse), de neige humide ou collante (lourde et pâteuse) ou de neige mouillée (par température positive). La neige est le fruit d'une perturbation, un air froid entrant en conflit avec une masse d'air doux et humide. Pour prévoir la neige, *Météo France* doit donc évaluer le développement d'une perturbation, la température de l'air et du sol, la couche de neige déjà déposée, entre autres paramètres permettant d'établir des modèles de prédiction. Pour autant, allier observations et simulations informatiques ne rend pas la prévision facile.

De difficiles prévisions saisonnières

Les prévisions sur les prochains jours permettent de connaître de manière assez efficace l'évolution du temps. Définir une tendance sur les prochains mois est un exercice peu aisé pour les météorologues pour l'Europe de l'Ouest. *Météo France* ne donne ainsi que des orientations générales, prévoyant la fin de la période de chaleur, des conditions anticycloniques, une température plus froide sur l'Europe de l'Est et des conditions humides sur la façade maritime.

Si l'on ne peut connaître en novembre - les articles sont écrits avant l'impression du magazine, vous l'aviez deviné - la météo exacte du mois de décembre et de Noël en particulier, un air froid et sec sur l'Europe continentale devrait faire face à des conditions douces et humides en Méditerranée et sur l'Atlantique. Les températures devraient fortement varier et, même si l'on parle de réchauffement (ou changement) climatique, cela n'empêche pas des épisodes de froid. Alors les conditions pourraient être réunies et peut-être y aura-t-il de la neige à Noël.

GRAND DESTOCKAGE DE NOËL
du 3 au 15 décembre 2018

Listes complètes et détails en concessions

+ de 100 véhicules neufs ou de démonstration*
Des remises énormes en essence, diesel et hybride !

Premier arrivé, premier servi…
Véhicules disponibles immédiatement.

* Liste et offres affichées en concession sur plus de 100 véhicules neufs ou de démonstration disponibles et livrables à particuliers en 2018

LEMOINE | CONCESSIONNAIRE AUTOMOBILE

OPEL / SEAT / KIA ... ZI FORT MAILLEBOIS **LONGUENESSE** 03 21 38 67 77
NISSAN ... 104 ROUTE DE CALAIS **ST-MARTIN-LEZ-TATINGHEM** 03 59 79 95 00
WWW.LEMOINESAS.FR

Le calendrier, une histoire de notre temps

Le calendrier qui trace notre quotidien est le fruit d'une histoire dont le fil nous emmène assez loin, dans l'espace et dans le temps. De l'Antiquité (Mésopotamie, Égypte, Rome), nous avons hérité d'un temps divisé en jours, mois, années. Des premiers calendriers lunaires à notre calendrier grégorien, les différentes sociétés humaines ont dû apprendre, observer la nature et les astres afin de découper le temps et pouvoir s'organiser.

Texte : Fabien Cochard - Photos : DR

Que ce soient les Mayas, les Grecs, les Gaulois ou d'autres, toutes les sociétés ont cherché à ordonner le temps.

Des adaptations permanentes

Les premiers calendriers étaient lunaires. Élaborer un calendrier demande une bonne connaissance des astres et observer les cycles de la Lune est aisé. La Mésopotamie, l'Égypte, la Grèce, Rome… vivaient au rythme d'une année de 12 mois, composés alternativement de 29 et 30 jours. Mais, si ce type de calendrier convient à une population nomade ou vivant de la pêche, le décalage, grandissant au fil des ans, avec une année solaire et le rythme naturel des saisons posait problème aux cultivateurs. Aussi, on devait faire des ajustements à l'aide de mois intercalaires (à Babylone, quand l'écart était trop important, le souverain promulguait un mois supplémentaire).

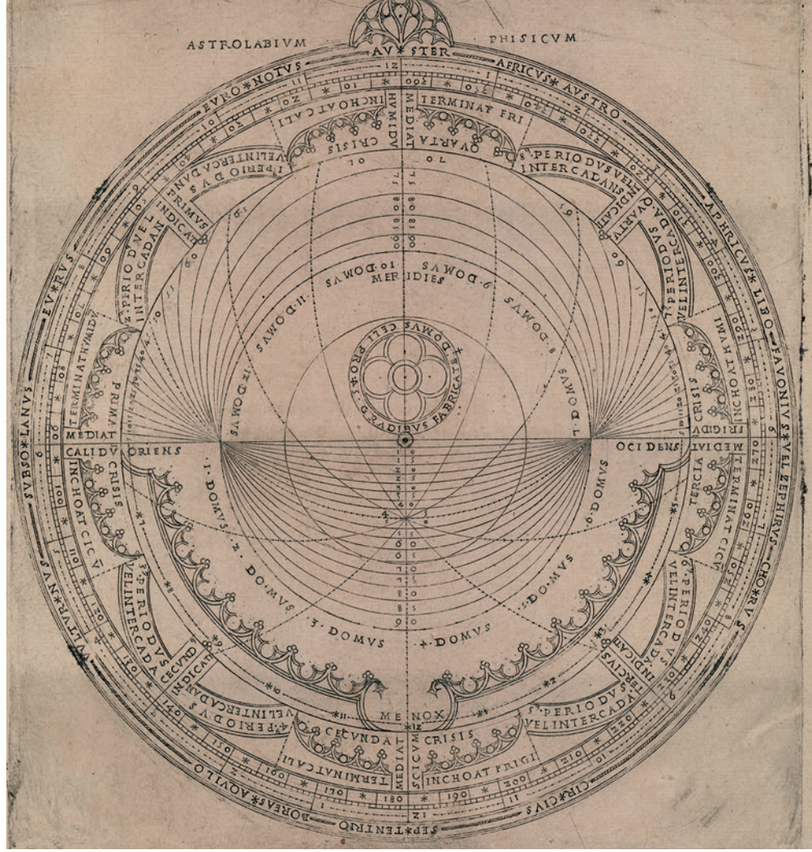
Le calendrier solaire, de 365 jours, ne suit pas les lunaisons, mais les saisons, ce qui correspond mieux à une société agricole et ses besoins (prévoir le semis, les récoltes, les fortes chaleurs, l'hiver…). On utilisa donc, en Égypte, les premiers calendriers solaires. On repérait un cycle autour du Soleil à l'aide de quatre repères : deux équinoxes, de printemps et d'automne (où le jour égale la nuit), et deux solstices (d'été pour le jour le plus long de l'année et d'hiver pour le plus court). Chacun de ces repères coïncidant quasiment avec un début de saison.

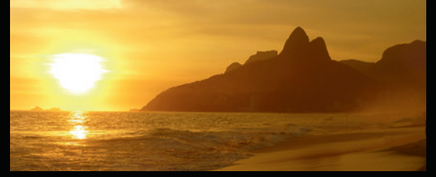
À Rome, les années de 355 jours amenaient les pontifes (un collège de prêtres) à ajouter un mois intercalaire régulièrement pour accorder année lunaire et année solaire. Mais en 46 avant notre ère, César, constatant un décalage de trois mois avec les saisons, décida de réformer le temps. Suivant les recommandations des scientifiques, il instaura un calendrier solaire de 365 jours ¼, par cycles de quatre ans : 3 années de 365 jours et une quatrième de 366. Le jour supplémentaire était amené en doublant le 24 février, le sixième jour des calendes de mars, appelé donc bis sextus.

Les dix jours qui n'ont pas existé

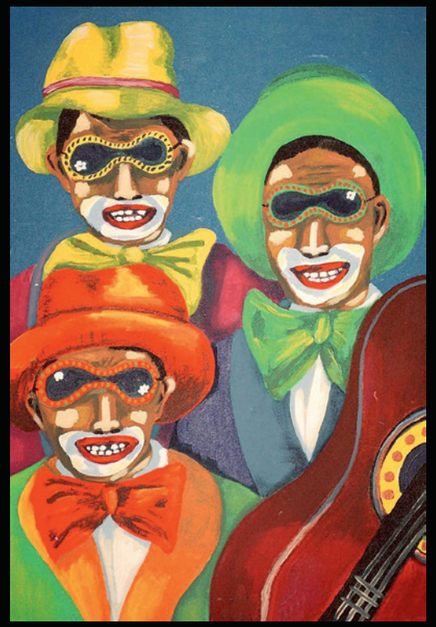
Le calendrier julien était stable, mais imprécis : les années étaient trop longues de 11 minutes et 14 secondes. Le décalage s'accumulait et l'équinoxe de printemps, qui sert de base au calcul de la date de Pâques, se déplaçait vers l'hiver. Au XVI[e] siècle, la différence était déjà de 10 jours. C'est donc le pape Grégoire XIII qui lança la modification en 1575.

En 1582, un nouveau calendrier plus précis voyait le jour : on supprimait l'année bissextile pour les années séculaires sauf celles divisibles par 400 (on en enlevait donc 3 sur 4, éliminant le décalage), le 1[er] janvier devenait le premier jour de l'année pour toute la chrétienté et, pour remédier au décalage accumulé, on passa directement du jeudi 4 octobre au vendredi 15 octobre. Dix jours passèrent aux oubliettes. La France appliqua cette réforme dès 1582 (on passa du dimanche 9 décembre au lundi 20 décembre), comme les pays catholiques en quelques années. Les pays protestants choisirent de conserver le calendrier julien jusqu'au XVIII[e] siècle, l'Angleterre attendit 1752 et supprima du coup 11 jours. L'Église orthodoxe ne procéda au changement qu'au cours du XX[e] siècle (Russie en 1918, Grèce en 1924…). Souhaitant rompre avec l'Ancien Régime, la Révolution française créa de toutes pièces, en 1793, un calendrier (des jours de 10 heures, 12 mois de 30 jours divisés en décades plus 5 jours « sans-culottides » et un jour supplémentaire tous les 4 ans). Rejeté par la population, disparaissant par étapes, il fut totalement aboli par Napoléon en 1805. On revint naturellement au calendrier grégorien que nous utilisons encore aujourd'hui.

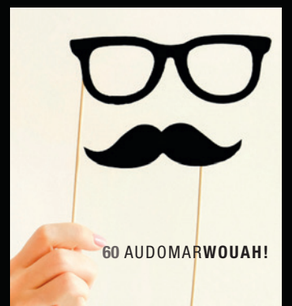




Les coutumes les plus étranges
du réveillon de la Saint-Sylvestre dans le monde



Le temps d'un tour sur lui-même, notre monde connaîtra bientôt 24 passages vers la nouvelle année et la plupart des pays qui le composent célèbreront dignement cet événement en faisant honneur aux traditions qui leur sont propres. Autant de rituels empreints de superstitions nous démontrant que toute civilisation, ou presque, attache une importance éminente au franchissement de ce pont temporel tout en plaçant de nombreux espoirs dans le cycle à venir. Certaines de ces coutumes sont pour le moins… insolites ! Texte : Jérémie Flandrin - Photos : DR



La Nouvelle-Zélande sera l'un des premiers pays à embrasser 2019 et il y règnera une ambiance rappelant le carnaval casselois. En effet, les Néo-Zélandais ont pour pratique de sortir dans les rues pour créer un **boucan d'enfer en tapant sur des casseroles**. À l'autre bout du monde, au Québec, nos carnavaleux ne seraient pas non plus dépaysés : lors du repas du réveillon, **on inverse les rôles !** Les femmes s'habillent en homme et vice versa. Nos joyeux drilles adoreraient également le « second Nouvel An » organisé le 2 janvier en Afrique du Sud, en hommage aux esclaves noirs privés jadis des festivités réservées aux blancs. Lors de cette fête appelée « **Coon Carnival** », chacun se maquille et se déguise pour faire la fête dans la rue !

Enfin, les « masquelours », adeptes du traditionnel bain des givrés à Malo-les-bains, apprécieraient sans conteste les baignades revigorantes du Nouvel An, couramment pratiquées dans certaines régions du Canada et des Pays-Bas. À Rio de Janeiro, on se rend aussi à la plage ce soir-là, non pas pour piquer une tête, mais pour **déposer des offrandes à Lemanjá,** la déesse de la mer !

Changeons d'ambiance. Le 31 décembre au Danemark, **les assiettes volent dans les rues !** Pas de panique, les rapports de voisinage demeurent cordiaux, contrairement au Pérou où il est coutume de régler les différends à l'occasion de **matchs de boxe** pour redémarrer la nouvelle année d'un bon pied. En réalité, il est d'usage pour les Danois de casser leur vaisselle ébréchée devant la maison de leurs amis. Le jour de l'an, chacun constate l'étendue des dégâts devant sa porte et mesure ainsi sa cote de popularité !

Autre pratique peu commune et bruyante : à Hillbrow, quartier de Johannesburg, sont **jetés par les fenêtres les appareils électroménagers usagés !** Mieux vaut donc éviter le secteur… Il en est de même à Cuba, les fêtards **déversant sur la chaussée des dizaines de litres d'eau** pour évacuer symboliquement les tourments de l'année passée.

En Espagne, les dernières secondes de l'année sont cruciales pour l'avenir : afin qu'ils puissent s'assurer bonheur et prospérité, la tradition invite les Espagnols à **gober les douze grains de raisin** « de la chance », au rythme des douze coups de minuit. Ce rituel initié en 1909 par les producteurs de raisin aurait grand-peine à trouver des adeptes au Japon, où le passage de la nouvelle année est annoncé au temple bouddhiste par **108 coups de gong !**

Concluons en musique. Les romantiques et les champions du dancefloor opteront assurément pour la coutume autrichienne, consistant à **valser** sur l'air envoutant du Beau Danube Bleu…

RÉDACTEURS EN HERBE !

Les Secondes « Cézanne » et « Gauguin » du lycée Sainte-Marie d'Aire-sur-la-Lys ont rédigé quelques lignes afin de vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année. À leurs manières… Texte : Pauline Percy - Photo : DR

Notre Noël parfait…

Une famille, un sapin, un bon repas, voilà de quoi passer un merveilleux Noël. Alors que la fraîcheur de l'hiver refroidit nos corps, l'ambiance particulière et chaleureuse réchauffe nos cœurs. La magie de Noël qui reflète dans les yeux des enfants reflète dans ceux des parents des souvenirs de leur tendre enfance.

La recette du Noël parfait !

Les plus grands chefs du lycée Sainte-Marie vous l'ont concocté :

- Pour commencer, une bonne dose de déco.
- Ensuite, ajoutez un bon repas composé de saumon, foie gras, dinde, et d'une bûche.
- Puis, insérez les cadeaux sous le sapin, le tout bien emballé !
- Continuez en incorporant la famille, avec une poignée de convivialité et un soupçon d'amusement.
- Pour finir, afin que la magie opère, saupoudrez le tout de flocons de neige !

Votre Noël parfait est prêt !

Les textos de Noël !

Pierre : Eh Noé ! Tu fais quelque chose pour Noël ?
Noé : Bah, pour le réveillon, on se retrouve chez mes grands-parents, puis vers minuit nous nous rendons à la messe.
Pierre : Nous, on ne fête pas Noël…
Noé : Bah pourquoi ?
Pierre : Dans ma famille, il y a des conflits, nous ne pouvons pas nous retrouver. Pour moi, c'est une journée comme les autres.
Noé : Sérieux ! Comment tu fais ? Moi, j'attends ça toute l'année ! Entre la décoration, le repas, les cadeaux et j'en passe. Si tu veux, demande à tes parents si tu peux passer après ton repas, on profitera ensemble de ma nouvelle PS 4 !

2019 EN FÊTE !

Chers lecteurs d'Audomarwouah!

Notre classe de Seconde vous souhaite de vous retrouver entre amis autour d'un repas festif, accompagné de musique et d'alcool (avec modération). C'est l'occasion aussi pour vous de partager des moments en jouant aux jeux de société ou à des jeux interactifs tels un karaoké ou un Just Dance. On espère que vous fêterez ça comme il se doit, au chaud devant la cheminée avec votre famille. Peut-être, comme le veut la tradition, mangerez-vous une savoureuse soupe à l'oignon, sans vous préoccuper de rien.
Pour une ambiance pimentée, nous vous conseillons d'écouter une musique festive ou encore de regarder les acrobaties des artistes présents chez Patrick Sébastien!
Mais le plus important est de s'amuser le plus possible en renforçant les liens même avec les personnes dans le besoin. Par exemple, n'hésitez pas à aider ceux qui n'auront pas la chaleur d'un foyer.
Sans oublier non plus les fameuses bonnes résolutions!

Bonne année à tous!

DÉJÀ 1 AN
que votre agence
THOMAS COOK - M VOYAGES
a déménagé
au 42 rue de Dunkerque
à Saint-Omer

Pour ce 1er anniversaire,
des cadeaux, des surprises,
des dernières minutes
et des premières minutes
vous attendent
en agence

De très grosses réductions
en avant-première
SUR L'ÉTÉ 2019

M Voyages - 42, rue de Dunkerque
à Saint-Omer - Tél. 03.21.88.40.40

M. Voyages

m.voyages@orange.fr
www.mndvoyages.fr

FTI VOYAGES · BRAVO CLUB · FRANÇAISE des CIRCUITS · Jet tours · VOYAGES RIVE GAUCHE · top of travel · TUI

Bougez avec l'AMGA !

Vous souhaitez vous éclater sur des rythmes endiablés ou perfectionner votre résistance à l'effort ? Venez découvrir le 15 décembre, à l'AMGA, des sports venus de loin qui ne manqueront pas de vous surprendre !

Texte : Élise Cocquet-Singer - Photos : DR

Enfilez vos tenues, ça va chauffer ! À commencer par le **Crossfit**, ou comment alterner des exercices à la fois de gymnastique, d'haltérophilie, de renforcement musculaire. Jérôme Bosquet, coach à l'AMGA nous éclaire : « *Il s'agit d'un enchaînement très cardio, où l'on utilise à défaut des machines son propre corps* ». C'est intense, on vous avait prévenu : l'équilibre et le poids du corps sont travaillés, parfois on pratique des montées de corde. « *L'enchaînement est très ludique, ce qui fait son succès, les cours ne se ressemblent jamais, l'adhérent cherche à se dépasser, à aller toujours plus loin. Mais nous adaptons bien sûr le travail selon les capacités de chacun.* » Trente minutes suffisent, chaque séance apporte ses bienfaits : « *le bien-être est au rendez-vous, cette activité peut être un soutien pour les muscles de posture, les combinaisons de renforcement sont un atout pour les sportifs de haut niveau. Cette séquence a l'avantage de proposer un cours ludique, varié sur un court temps* ». Ce cours venu tout droit de Nouvelle-Zélande vous est dispensé chaque mercredi sous le nom très évocateur « Power training ». Y'a plus qu'à !

Ce 15 décembre est l'occasion de découvrir aussi le **LIA** ou **Low Impact Aerobic**. Cette démonstration, réalisée elle aussi par des coachs venus de l'extérieur rien que pour vous, vous place au centre d'une chorégraphie animée, où la plateforme Step elle, reste au placard, mais pas les mouvements qui d'habitude l'accompagnent. C'est parti pour danser, construire les pas et surtout se concentrer sur chaque attitude. Pas si facile, mais l'effort de concentration pour le juste placement dans l'espace apporte des bénéfices inattendus. On transpire, on s'amuse, on se surprend, et on se muscle. Une séance d'essai et c'est plié !

Quant au **Bodyjam**, plus dynamique encore, de la cardio sur fond de chorégraphies contemporaines avec renforcement aussi du haut du corps, à tenter sans faute ! Ces sports venus des USA, s'il vous plaît, méritent d'avoir votre attention et… votre participation. Alors, dès aujourd'hui, réservez votre place au secrétariat de l'AMGA et vivez ces deux heures intensément ce 15 décembre (de 14 h à 16 h). Puis retrouvez le **Power Training** chaque mercredi et vendredi et le **LIA** chaque mercredi à l'AMGA.

Décidément l'AMGA a de quoi surprendre. Au cours des années, on peut compter sur sa vivacité et… sa curiosité. Depuis des décennies, l'Association s'adapte et reste soucieuse de proposer à ces adhérents toujours plus de disciplines du plus jeune au plus ancien. L'axe sport santé est réellement une priorité. L'AMGA sait écouter et prendre soin aussi des adhérents qui ont connu un accident de la vie tel qu'un AVC, une cardiopathie, un cancer, etc. Ainsi, des activités adaptées sont proposées à l'AMGA pour aider ces personnes à se reconstruire par le sport afin de reprendre leur vie en main !

AMGA, Complexe Gymnique
78, avenue Pierre Mendès France,
62 510 Arques. Tél. 03.21.39.01.82.
www.arques-gym.fr

NE MANQUEZ PAS CE RENDEZ-VOUS DÉCOUVERTE !

Le gingembre, l'épice qui réchauffe les cœurs

On lui prête des vertus aphrodisiaques… Oui, c'est un puissant stimulant de l'organisme, mais ce serait dommage de s'en tenir à cela. Cette petite racine d'origine indienne qui ne paye pas de mine recèle en réalité bien d'autres secrets. Texte : Claire Devilliers - Photo : DR

Cachée derrière une écorce discrète, sa jolie chair d'un jaune lumineux confirme sa réputation d'épice tonifiante et réchauffante. Aux premiers signes de refroidissement, certains en mâchent tout simplement un morceau - accrochez-vous tout de même, cela pique un peu ! - pour booster les défenses immunitaires et moduler la fièvre. Au-delà de ses propriétés anti-infectieuses, le gingembre est la plante amie de la digestion. Il protège le foie, stimule le système digestif et se révèle étonnamment efficace contre les nausées, qu'elles soient dues au mal des transports, à une grossesse ou à un traitement médicamenteux. Et ce n'est pas tout ! Anti-inflammatoire naturel comme son cousin le curcuma, le gingembre trouvera aussi toute sa place dans l'accompagnement des pathologies rhumatismales et autres douleurs articulaires.

A toutes les sauces

On comprend dès lors pourquoi ce précieux gingembre est utilisé depuis des millénaires en médecine ayurvédique, et ce quotidiennement. Avec sa délicieuse note asiatique, il relèvera vos recettes de cuisine, fraichement râpé sur une salade ou ajouté en poudre dans un plat mijoté. Pensez-y également dans vos jus de fruits et légumes frais. Le jus carotte orange pomme gingembre réalisé à l'extracteur est une recette dont je ne me lasse pas. Et bien sûr, rien de plus simple que de le consommer en tisane ou en décoction : émincez-le finement et laissez-le infuser plus ou moins longuement selon votre goût pour sa saveur piquante. Avec la cannelle et le romarin, il tient le haut du podium de mes tisanes hivernales favorites !

Plus d'informations sur :
www.clairedevilliers-naturopathe.fr

Claire Devilliers, naturopathe
www.clairedevilliers-naturopathe.fr

ASTUCE EN CUISINE !

Racine très fibreuse, le gingembre frais n'est pas toujours facile à râper pour l'ajouter en cuisine. Mon astuce ? Une fois acheté, épluchez-le (un peu de patience, ses formes tortueuses rendent l'opération un peu fastidieuse) et gardez-le au congélateur. Vous le râperez ainsi beaucoup plus facilement et le conserverez par ailleurs plus longtemps.

Découvrez la **réflexologie plantaire…**

… Et venez à ma rencontre ! Utilisée depuis plusieurs millénaires, la réflexologie plantaire est une méthode de médecine douce. Les médecines naturelles se basent sur le fait que le corps reste une entité dynamique, douée d'intelligence et capable d'autorégulation.

Texte : Élise Cocquet-Singer - Photos : Laure Decoster

La réflexologie est une thérapie manuelle qui intègre le terrain tout entier de la personne sur lequel se sont parfois développés certains symptômes et permet de soulager de nombreux maux quotidiens.
La réflexologie plantaire considère donc que les pieds reflètent la représentation miniaturisée du corps humain. Chaque zone plantaire, que l'on appelle zone réflexe, correspond à une partie de l'organisme. Ainsi la voûte plantaire et le dessus du pied, grâce à leur cartographie, sont le terrain de manipulations. Ces manipulations peuvent mettre à jour des zones douloureuses, auxquelles le patient réagit. Elles indiquent un dysfonctionnement plus ou moins profond et servent à détecter, mais aussi à traiter. **La pression tonique exercée sur ces zones mobilise les déchets et améliore la circulation sanguine et nerveuse, rééquilibre les énergies, et engendre une relaxation profonde et revitalisante.** Tous les systèmes physiologiques sont touchés à travers ces zones.
En vraie passionnée, je me suis formée pour être certifiée en 2011. Depuis mon cabinet, je n'ai cessé de continuer à apprendre à travers la lecture des pieds que l'on me confiait. Après une mise en veille de mon activité pour des raisons personnelles, je travaille de nouveau d'arrache-pied ! J'ai entretenu des rapports privilégiés avec une clientèle adorable et fidèle tout en développant ma pratique à l'extérieur.

Comment se déroule une séance ?

Une séance dure une heure. Une heure pendant laquelle vous êtes confortablement lové dans un fauteuil. Après un léger repérage de certaines zones à blocages, la décrispation (par séries de pétrissages) de tous les éléments du pied, vient l'instant thérapeutique, où, j'exerce avec mes pouces et un stylet en bois quelques pressions judicieusement dosées sur les zones réflexes puis quelques gestes précis sur toutes les zones de conflits. Mon travail est soutenu par l'aromathérapie, l'univers bio. Je vous reçois dans un cabinet réconfortant, chaleureux, dans une campagne apaisante. **Dès la sortie de cette première séance, vos pieds et jambes sont légers. Vous êtes détendus, profondément, durablement.**

La réflexologie s'adresse à tout le monde

Le bébé, le «petit» parfois déjà trop grand, dans sa manière d'appréhender ses soucis, le fragile adolescent, l'adulte bien entendu, la personne âgée. Par sa prise en charge globale, elle apporte un soutien indéniable sur l'anxiété et le stress. Ainsi, entre autres, les désordres digestifs, vertébraux, les insomnies, les troubles menstruels, les douleurs articulaires, la sphère ORL, tout symptôme fonctionnel s'améliore grâce à une pratique régulière : la réflexologie stimule la capacité du corps à s'autoguérir.
Choisir la réflexologie plantaire, c'est choisir d'écouter votre corps, c'est préférer une méthode naturelle, douce où chaque déséquilibre trouve sa solution. À chaque séance, nous faisons le point, nous avançons, vous serez surpris par l'immédiateté de votre confort. C'est à vous ! Je vous attends à Houlle, à quelques minutes de Saint-Omer. Noël est aussi l'occasion d'offrir ce soin hors-norme, profitez des bons découverte.
Joyeuses fêtes, toutes douces…

HOULLE

ÉLISE COCQUET-SINGER
27, Hameau les Marnières, 62910 Houlle.
Sur RDV du lundi au samedi.
Tél. 06.67.78.61.70.
Facebook : Réflexologie plantaire Élise Cocquet-Singer
Instagram : reflexologie elise cocquet
Une heure au cabinet : 40 euros.

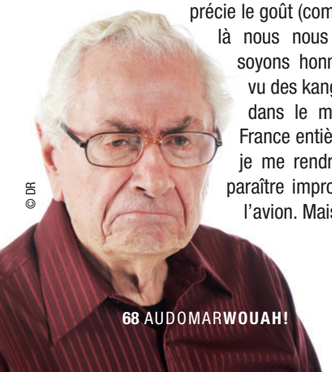
We wish you… je ne sais pas quoi !

Et voilà, pour une fois, l'exercice est assez connu, car il se renouvèle d'année en année (quoiqu'à ce niveau-là, on puisse parler de décennies, voire de siècles entiers)… Oui, faisons feu de tout bois et affrontons dignement ce qui confine pour moi à une horreur absolue, mais pas innommable (bah oui, on connait son nom) : les fêtes de fin d'année !!!! Texte : Olivier Roussel - Photos : DR

Et c'est parti pour une nouvelle ronde…

Je passe allégrement sur le fait que, comme une sempiternelle ritournelle, je suis absolument contre l'intégralité de cette foire à la consommation rimant pour moi avec une surenchère de recherche du mets le plus original. Eh oui, figurez-vous que même si j'aime véritablement la viande, je suis plutôt traditionaliste en ce domaine. Que du sanglier aux airelles trône sur ladite table dressée pour l'occasion, c'est tout à fait normal (et je ne veux pas entendre ici de polémiques sur la pratique cynégétique), de la biche bon ça peut paraître cruel, mais j'apprécie le goût (comme le faisan, mais là nous nous égarons)… mais soyons honnête a-t-on jamais vu des kangourous ou des émeus en pleine liberté dans le marais audomarois ou même dans la France entière. Si je souhaite en manger… et bien je me rendrais en Australie, quoique cela puisse paraître improbable, vu mon aversion pour prendre l'avion. Mais là, avouez que cela ne rime à rien !

Du moment que la table du réveillon soit remplie de choses que j'aime…



© DR

Bon d'accord…

… il est sûr que si je suis ce raisonnement, je ne vais pas aller très loin, car du fait du manque de chance qui me caractérise, le meilleur saumon que je puisse manger vient d'Écosse. Donc cela me pose un sérieux problème éthique, mais bon de temps en temps, on a le droit d'être un peu Européen, non ? Et puis rappelons-le (et j'ai vu un documentaire sur le sujet), nous avons eu une reine en commun à une époque donc grâce à Marie Stuart, j'ai le droit de manger ce saumon sauvage qui remonte fièrement les fleuves écossais. Et puis, il est vrai que si mes escargots sont originaires de Bourgogne à la base, du moment qu'ils soient bien garnis avec le beurre à l'ail et bien moi ça me va parfaitement (sauf quand j'en renverse un sur la table, maudite fourchette soit disant étudiée pour, mais qui n'est pas du tout pratique). De toute façon, du moment que la table du réveillon soit remplie de choses que j'aime… et bien je ferai contre mauvaise fortune bon cœur.

Gaspard Qui s'apprête à aller chercher une pavlova pour sa tendre et chère, car la meringue la fait craquer et puis ça change de la traditionnelle bûche…

Pays de Saint-Omer
Office de Tourisme et des Congrès

L'Office a sélectionné pour vous…

TOUS LES ÉVÉNEMENTS SUR www.tourisme-saintomer.com
@Pays de Saint-Omer

POUR TOUTES LES ANIMATIONS, RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS À L'OFFICE DE TOURISME ET DES CONGRÈS DU PAYS DE SAINT-OMER.

• ÉVÉNEMENTS

Les visites merveilleuses reviennent dans le Pays de Saint-Omer et le Pays de Lumbres **à partir du 1er** décembre ! Découvrez ou redécouvrez le territoire pendant tout l'hiver à travers des visites merveilleuses, originales et surprenantes.

NOUVEAU : Réservez directement vos places en ligne, sur www.tourisme-saintomer.com.
Le samedi 1er décembre, vivez un conte de Noël sur la place Victor Hugo, à Saint-Omer. À partir de 17 h, gratuit.
Le vendredi 7 décembre, apprenez à associer genièvres et mets. À 18 h 30, 5 €.
Le samedi 8 décembre, partez découvrir le Pays de Lumbres en bus, à travers des surprises tout au long du parcours. À 17 h, gratuit.
Le vendredi 14 décembre, suivez les pas de Douglas Bader et percez les mystères de ce héros britannique de la Seconde Guerre mondiale. À 18 h 30, 5 €.
Le samedi 15 décembre, partez dans le marais à la tombée de la nuit, des surprises vous attendent ! À 17 h, 5 €.
Les vendredi 21 et samedi 22 décembre profitez d'un spectacle lumineux sur le marché de Noël d'Aire sur la Lys. En soirée, gratuit.
Le vendredi 28 décembre, assistez à une projection exceptionnelle au planétarium de la Coupole autour du Petit Prince. À 18 h et 19 h, 5 €.
Le samedi 29 décembre, profitez d'une balade musicale dans le marais. À 17 h, 5 €.

• VISITES GUIDÉES

Des visites guidées sont organisées tout au long de l'année avec le Pays d'Art et d'Histoire.
Le vendredi 7 décembre, vous aurez l'occasion d'admirer l'église de Wardrecques avec un guide-conférencier, puis d'assister à un concert de Noël donné par la chorale «Wardrecques en chœur». À 18 h, gratuit.

• ESCAPE GAME

L'escape game de Saint-Omer change de nom et fait sa révolution ! Découvrez désormais «Les énigmes de Vissery», avec un personnage incroyable qui vous accueille dès le seuil de la porte pour vous plonger dans son univers très particulier… Vous aussi, tentez l'aventure et essayez d'en sortir en moins de 60 minutes !

Wouahscope

par Sandrine, Le St Graal, 03.21.88.28.17.

Amour, santé et travail : que prévoit notre astrologue pour ce mois de décembre ?

BÉLIER
Du 21/03 au 20/04

♥ Couple, les circonstances astrales joueront en votre faveur, vous pourrez compter sur le soutien des planètes ! Célibataire, l'aspect physique de la relation ne vous suffira pas, seules les rêveries prédomineront ! 👁 Vous vous sentirez physiquement et moralement d'attaque ! 🚚 Les contacts seront favorables, ils vous offriront de réelles opportunités.

TAUREAU
Du 21/04 au 21/05

♥ Couple, cette période de fin d'année sera plus douce et complice par rapport aux mois passés… Célibataire, rien de tel qu'un dîner aux chandelles ou une soirée en amoureux pour lui avouer vos sentiments ! 👁 Vous ne saurez plus où donner de la tête, pensez aux vitamines et minéraux pour tenir le coup ! 🚚 Inondé par les tâches et obligations, vous allez devoir vous réorganiser pour avancer !

GÉMEAUX
Du 22/05 au 21/06

♥ Couple, profitez de cette ambiance de fête propice aux amours et paisible en famille ! Célibataire, les circonstances et les contacts captiveront votre réceptivité. 👁 Une attention particulière sera à observer vis-à-vis de la circulation des jambes, pensez aux minéraux. 🚚 Vous serez amené à remplacer ou à prendre en charge le travail de l'un de vos collègues.

CANCER
Du 22/06 au 22/07

♥ Couple, les astres vous permettront d'avoir la force de déplacer des montagnes ! Célibataire, vous aurez toutes vos chances, alors n'hésitez pas à vous lancer dans un tourbillon de sorties ! 👁 N'oubliez pas que le corps et l'esprit ont leurs limites… 🚚 Les échanges avec vos collaborateurs s'enrichiront, pour laisser place à la confiance.

LION
Du 23/07 au 23/08

♥ Couple, cette fois-ci ce sera à vous de vous adoucir pour maintenir l'harmonie au sein de votre couple. Célibataire, les aventures seront encore à l'ordre jour pour nombreux d'entre-vous ! 👁 Mettre votre estomac au repos vous évitera bien des désagréments… 🚚 Les efforts que vous ferez ne donneront pas tout de suite le résultat escompté.

VIERGE
Du 24/08 au 23/09

♥ Couple, vous savourerez de paisibles et bons moments en compagnie de votre moitié… Célibataire, sortez de la mélancolie, fêtez la fin de l'année et mettez le cap sur la sociabilité ! 👁 Vous allez pouvoir profiter des jours de fête et prendre soin de vous… 🚚 La fin de l'année sera chargée, voir compliquée, mais vous restez le chouchou des astres, alors pas d'inquiétude !

BALANCE
Du 24/09 au 23/10

♥ Couple, vous exigerez beaucoup de votre partenaire, peut-être même un peu trop… Célibataire, vous ferez des rencontres intéressantes en cette période de fin d'année… 👁 Vous profiterez d'une bonne énergie vitale, profitez-en ! 🚚 Très belle avancée : vous aurez la capacité de mieux saisir les opportunités et d'être sur le devant de la scène.

SCORPION
Du 24/10 au 22/11

♥ Couple, ne prenez pas au pied de la lettre les petites réflexions que l'on vous fera et profitez des bons moments ! Célibataire, période féerique, certains d'entre vous prendront la décision de s'engager réellement ! 👁 Chouchoutez votre capital sommeil, pensez aux lampes de sel pour vous aider. 🚚 Votre enthousiasme et votre chance s'uniront pour vous garantir des résultats très concluants !

SAGITTAIRE
Du 23/11 au 21/12

♥ Couple, vous passerez ces dernières semaines avec brio, le charme sera irrésistible pour nombre d'entre-vous ! Célibataire, redoublez d'efforts et gardez foi en vous pour trouver l'âme sœur ! Profitez de la magie de Noël pour faire un vœu ! 👁 Essayez de garder du temps rien que pour vous ! 🚚 Vous irez droit à l'essentiel et votre principal objectif sera de vous dépasser !

CAPRICORNE
Du 22/12 au 20/01

♥ Couple, si vos rapports étaient tendus, les astres vous proposent de rattraper le temps perdu, vous passerez de jolies fêtes de fin d'année ! Célibataire, votre objectivité et votre humour seront vos meilleurs alliés ! 👁 Vous allez enfin pouvoir souffler pour reprendre des forces ! 🚚 La période restera chargée, et le seul moyen de vous en sortir sera de faire une chose à la fois !

VERSEAU
Du 21/01 au 18/02

♥ Couple, la complicité, la positivité et l'humour seront le trio gagnant pour vivre pleinement et réussir cette fin de période ! Célibataire, période riche en événements, alors sortez de votre cocon, amusez-vous ! 👁 Attention à la pression que l'on vous fera subir, pensez d'abord à vous ! 🚚 Gardez les pieds sur terre, vous avancerez plus vite pour cette fin d'année…

POISSON
Du 19/02 au 20/03

♥ Couple, votre ciel vous permettra d'avancer paisiblement à deux, vous passerez de beaux moments en famille ! Célibataire, sous serez incapable d'entreprendre autre chose avant d'avoir fait le deuil de votre passé ! 👁 Vous aurez une vue suffisamment large pour savoir vous prévenir de tout risque. 🚚 Vous sortirez de l'ombre, vous aurez de nouvelles chances de progresser.

MAISON DU MARAIS Saint-Omer

L'agenda de décembre

Pour plus de renseignements et explications complémentaires : **www.maison-du-marais.fr** et **03.21.11.96.10**

 # LES INCONTOURNABLES

EXPÉDITION EN BATEAU DANS LE MARAIS

Émerveillement et plaisir : en toute saison, une balade enrichissante en compagnie de nos guides-bateliers. Ils vous feront découvrir la richesse de ce marais.

⊙ 1 h. Tous les jours, 9,90 € adulte et 7,50 € enfant.

VISITEZ L'ESPACE D'INTERPRÉTATION

⊙ Tous les jours, de 14 h à 18 h, 5,90 € ad, 4,50 € enf.

LE MARAIS RACONTÉ !

Petits et grands explorateurs, venez découvrir notre espace d'interprétation. Maquettes, vidéos, témoignages et aquariums vous attendent pour une expérience inoubliable.

Pour les enfants, un livret jeu pour découvrir en s'amusant avec Gréby sera distribué à l'accueil.

MARAIS D'ICI ET MARAIS D'AILLEURS // NOUVELLE EXPOSITION

Entrez dans un nouveau monde, oserez-vous suivre Lord Greenmarsh, Grand Explorateur du Marais, dans ses nouvelles expéditions… ?

PAUSE « MARAIS » // ESPACE SALON DE THÉ

Profitez de notre espace salon de thé à l'intérieur.

⊙ Tous les après-midi de 14 h à 18 h.

ATELIERS LOISIRS ET ANNIVERSAIRES // JEUNE PUBLIC

À la Maison du Marais, réunis tes copains et tes copines et viens t'amuser à travers des ateliers ludiques, accompagnés d'un médiateur. À la fin de l'activité, vous prendrez le goûter pour vous remettre de vos émotions.

⊙ Tous les mercredis de 14h à 16h. Valable à partir de 8 enfants, 9 € par enfant. Demandez-nous la liste des ateliers.

FERMETURE ANNUELLE LES 24, 25 ET 31 DÉCEMBRE 2018 AINSI QUE LE 1ER JANVIER 2019.

AVIVA

Agent Général d'assurance

Sébastien HEDIN

Toutes assurances et placements
pour Particuliers & Professionnels

Point Conseil afer

| Assurance | Protection | Epargne |

39, rue de Calais, 62500 Saint-Omer - Tél. 03.21.88.90.00
hedin-sebastien@aviva-assurances.com
Ouvert du lundi matin au samedi midi
Orias N° 14 00 49 32

L'agenda de décembre

Vendredi 7 décembre

• **CONFÉRENCE ♦ Eden62 : « Eliott et les loups » à la Grange nature.** Eliott, petit garçon français de 3 ans 1/2 qui vient s'installer avec ses parents dans un pays étranger au milieu de la faune sauvage des montages et surtout au milieu des ours et des loups. À 18h30. Sur réservation au 03.21.38.52.95. Rdv à la Grange nature à Clairmarais.

• **VISITE ♦ Pays d'art et d'histoire : Visite guidée de l'église de Wardrecques.** À l'issue de la visite, vous aurez l'occasion d'assister au concert de Noël donné par la chorale « Wardrecques en choeur ». À 18h. Le concert de Noël est proposé à 19h30. Réservation au 03.21.98.08.51. Rdv devant l'église de Wardrecques, sur la place du village.

Dimanche 9 décembre

• **EXPOSITION ♦ Musée de l'hôtel Sandelin : Visite guidée « Lumières minérales ».** À 15h30. Sur réservation au 03.21.38.00.94. Musée de l'hôtel Sandelin, Saint-Omer.

Dimanche 9 et 16 décembre

• **LOISIRS ♦ Chemin de Fer de la Vallée de l'Aa.** Voyagez à bord du Train du Père Noël, organisé entre Arques et Lumbres. Départ à 14h et à 16h de la gare d'Arques. Départ à 15h de la gare de Lumbres. Le Père Noël en personne sera présent dans l'autorail du train touristique, et distribuera des friandises aux enfants sages.

Mercredi 12 décembre

• **ATELIER ♦ Musée de l'hôtel Sandelin : Exposition « Sculptures d'ailleurs » Rdv des Bouts de chou de 18 mois-5 ans.** L'atelier aura lieu à la médiathèque d'Arques. « Sculptures d'ailleurs » est présentée HORS LES MURS par le Musée de l'hôtel Sandelin de Saint-Omer, en partenariat avec la Médiathèque d'Arques. À 16h45. Renseignements et réservation au 03.21.38.00.94. Rdv à la Médiathèque d'Arques.

Jeudi 13 décembre

• **SPECTACLE ♦ Pays de Lumbres : Théâtre patoisant « Les tribulations d'Eugène et Alphonsine ».** Spectacle tout public. À 16h. Renseignements et réservation au 03.21.93.45.46. Salle des Fêtes de Dohem.

Samedi 15 décembre

• **CONCERT ♦ La Barcarolle : Claude et Rémi Delange & l'Orchestre d'Harmonie de Saint-Omer.** À 18h. Sur réservation au 03.21.88.94.80. Centre Culturel Balavoine à Arques.

Dimanche 16 décembre

• **VISITE ♦ Musée de l'hôtel Sandelin : « Tout ce qui brille ! » Rdv de la Comtesse, pour les familles.** À 15h30. Sur réservation au 03.21.38.00.94. Musée de l'hôtel Sandelin à Saint-Omer

LIFE STYLE - TOURISME - CULTURE

AUDOMAR

WOUAH!

LE MAGAZINE À VOIR ET À AVOIR

« Il y a des tas de manières de surprendre, le tout c'est que ça vous ressemble. »

ANNONCE PRESSE - PUBLICITÉ - PUBLI-REPORTAGE
FLYER - AFFICHE - CARTE DE VISTE

Communiquez dans nos pages et créez un effet

WOUAH !

POUR TOUTE VOTRE COMMUNICATION, PASSEZ PAR ICI ET PAR WOUAH!

Armelle Nuns au 06.10.50.10.66
contact@audomarwouah.fr
87, rue de Dunkerque - 62500 Saint Omer
www.audomarwouah.fr

Festivités de Noël

Noël avant l'heure à Arques !

Les téléfilms de Noël sont sur tous nos écrans, les catalogues de jouets ont déjà inspiré plus d'un enfant, les guirlandes illuminent nos villes : c'est sûr les fêtes de fin d'année sont proches ! Pour que l'atmosphère féérique de cette période soit encore plus forte, la ville d'Arques transforme la grand'place en véritable **village du Père Noël les 14, 15 et 16 décembre.**

Un programme bien rempli attend les familles durant ce week-end. L'incontournable **marché de Noël** sera ouvert les 3 jours : vendredi de 16h à 19h, samedi et dimanche de 14h à 19h, ainsi qu'un **manège** pour donner quelques sensations aux tout-petits. Après l'inauguration à 17h30 le vendredi, les élèves de l'école de musique donneront le ton avec les **traditionnels chants de Noël.**

Le reste du week-end, de 14h à 18h, les enfants pourront partir pour une **balade en poney** le samedi ou **en calèche** le dimanche (dès 15h), s'essayer aux **loisirs créatifs** avec l'aide du Centre Social Jean Ferrat ou, et pas des moindres, entrer dans la **yourte du père Noël** et **prendre une photo avec lui** (1 €) pour immortaliser ce moment si précieux. En fin d'après-midi, quand la nuit sera tombée, ils pourront participer à cette ambiance magique en **allumant le petit lampion** distribué pour l'occasion.

Joli week-end en perspective pourrions-nous déjà dire… Mais ce n'est pas fini !

Le samedi 15, une animation spéciale ravira les amoureux de Noël, de l'hiver et de toute la magie qu'il y a autour. Au fil de l'après-midi se succéderont la **Reine des glaces et ses deux loups tchèques, Georges le yéti accompagné de Matriochka ainsi que Mr Brigolo et deux échassiers blancs** représentant le renne et le loup blanc.

Le dimanche, les enfants auront l'occasion de rencontrer leurs héros préférés : **les Pat' Patrouilles !** Ils se promèneront, feront des câlins et des photos de 14h30 à 18h30. **L'Orchestre d'Harmonie de la ville d'Arques** revisitera, quant à lui, les plus beaux **classiques de Noël** lors de son **concert déambulatoire** de 15h à 16h.

Un week-end féérique, magique, festif pour célébrer les fêtes de fin d'année un peu en avance attend les petits et grands enfants à Arques les **14, 15 et 16 décembre !** À ne pas rater !

Gratuit (sauf stand photos : 1 €)
Infos sur ville-arques.fr ou au 03.21.12.62.30

L'agenda de décembre

Samedi 22 décembre

• **EXPOSITION ♦ Club des collectionneurs : Bourse aux collections à Thérouanne.** En journée, 03.21.95.86.72 / le soir au 03.21.93.57.21. De 14h à 16h30. Salle polyvalente (près de la poste, Grand'Rue) à Thérouanne.

Dimanche 23 décembre

• **VISITE ♦ Musée Sandelin : Visite contée « Histoires de Noël ».** À 15h30. Sur réservation au 03.21.38.00.94. Musée de l'hôtel Sandelin à Saint-Omer.

Jeudi 27 décembre

• **ATELIER ♦ Pays d'art et d'histoire : Atelier ARCHIPAT « Contes d'hiver à la motte castrale » pour les 6-12 ans.** À 14h. Réservation au 03.21.98.08.51. Rdv à la Motte castrale, à Saint-Omer.

• **ATELIER ♦ Musée Sandelin : Atelier déco « Une table de fête comme au 18e siècle ! » pour les 6-12 ans.** À 14h. Renseignements et réservation au 03.21.38.00.94. Musée de l'hôtel Sandelin à Saint-Omer.

• **ATELIER ♦ « Vivre dans l'espace ».** Après un décollage virtuel, les enfants découvriront le quotidien d'un astronaute : respirer, manger, boire, travailler, s'amuser, etc. Avec cet atelier interactif et ludique, ils découvriront aussi quels ont été les premiers êtres et les premiers hommes à partir vers l'espace. À 14h. De 8 à 12 ans, 15 places maximum. Réservation au 03.21.12.27.27. La Coupole, à Wizernes.

Vendredi 28 décembre

• **LOISIRS ♦ Musée Sandelin : Activité jeux pour les familles.** À 14h. Renseignements et réservation au 03.21.38.00.94. Musée de l'hôtel Sandelin à Saint-Omer.

Dimanche 30 décembre

• **VISITE ♦ Musée de l'hôtel Sandelin : Visite musée « Retour vers les 20e et 21e siècles ».** À 15h30. Réservation au 03.21.38.00.94. Musée de l'hôtel Sandelin à Saint-Omer.

Jeudi 3 janvier

• **ATELIER ♦ Pays d'art et d'histoire : Atelier ARCHIPAT « Contes d'hiver à la motte castrale » pour les 6-12 ans.** À 14h. Réservation au 03.21.98.08.51. Rdv à la Motte castrale, à Saint-Omer.

• **ATELIER ♦ « Loisirs et jeux d'antan ».** Les enfants pourront découvrir en s'amusant, les loisirs et jeux des enfants des années 1940. Certains d'entre eux leurs seront peut-être inconnus et d'autres familiers... Les enfants repartiront avec une surprise. À 14h. De 8 à 12 ans, 15 places maximum. Réservation au 03.21.12.27.27. La Coupole, à Wizernes.

GRANDEUR NATURE
VÉRANDA | HABITAT
DIRECTVERANDA
GRANDEUR NATURE | LES EXPERTS DE VOTRE HABITAT

13 VÉRANDAS & EXTENSIONS AMÉNAGÉES

Consultez-nous également pour vos projets de menuiseries alu et pvc, store, portail, porte de garage...

100% fabrication française
59189 STEENBECQUE . 03 28 44 25 25 – www.direct-veranda.fr –
Rue Bock (axe Hazebrouck Béthune). Magasin ouvert du lundi au samedi.

Visitez notre showroom & usine de fabrication

Etude 3D et devis gratuits

VERANDAS
PERGOLAS
EXTENSIONS
MENUISERIES
RGE QUALIBAT

Harde de Saveurs

Le restaurant Harde de Saveurs est un restaurant semi-gastronomique avec comme ligne de conduite la transformation de produits régionaux.

Les viandes, poissons et légumes proviennent tous de la région Nord Pas-de-Calais.

Le nouveau Restaurant Semi-Gastronomique

Les menus varient en fonction de la saisonnalité et notre cuisine change chaque semaine.

Notre équipe se mettra à votre disposition pour vous faire passer un agréable moment.

L'établissement vous accueille le lundi midi et tout les autres jours de la semaine excepté le dimanche.

7 rue Saint-Sépulcre à Saint-Omer - 06 59 88 57 66