

Mosaïque

Toute la culture à **ENGHIEN-LES-BAINS** | 
Décembre 2021 // N°55 www.enghienlesbains.fr      

- SPÉCIAL -
NOËL
2021



CONTES DU CALENDRIER DE L'AVENT
PROJECTIONS MONUMENTALES
BULLES DE NOËL
MARCHÉ DE NOËL

Mosaïque

Toute la culture à ENGHIEEN-LES-BAINS | 56
Décembre 2021 // N°55 www.enghienlesbains.fr



Mosaïque N°55
Spécial Noël 2021



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

ENGHIEEN-
LES-BAINS

VILLE DES ARTS NUMÉRIQUES
CENTRE VILLE CRÉATIVE
DE L'UNESCO (2017/2018)

MOSAÏQUE

Magazine d'informations culturelles,
supplément du Magazine Reflet,
édité par la Ville d'Enghien-les-Bains.

57 rue du Général-de-Gaulle
95880 Enghien-les-Bains.

Tél. 01 34 28 45 45

Courriel : reflet@enghien95.fr

• **Directeur de la publication** : Philippe
Sueur

• **Directeur de la communication** :
Pascal Martin - pmartin@enghien95.fr

• **Rédaction** : Florence Brissieux -
fbrissieux@enghien95.fr

• **Mise en page** : Floriane Mhoumadi -
fmhoumadi@enghien95.fr

• **Dépôt légal** : Décembre 2021

• **Impression** : Imprimerie RAS
6 Avenue de Tissonvilliers, 95400
Villiers-le-Bel

• **Tirage** : 7500 exemplaires



www.enghienlesbains.fr



Som- -mairie

4

AGENDA

> CALENDRIER DE L'AVENT

p.4

6



ART CULINAIRE

> RÉVEILLON p.6

Recettes de chefs

> AUTOUR DU MENU p.10

> HISTOIRE DOUCE p.12

De la fève à la tablette

14

LITTÉRATURE



> COUPS DE CŒUR p.14

La sélection de nos libraires

16

CINÉMA

> PROGRAMMATION p.16



18

MUSIQUE

> PROJECTEUR p.18

Laurent Cabasso



19

JEUNESSE

> ILLUSTRATION p.19

Bulles d'enfance

> CONTE p.22

Focus sur un duo d'auteurs

> LITTÉRATURE p.24

Les coups de cœur
de Crocolivre

25

JEUX

> COUPS DE CŒUR p.25

La sélection de Totem

> JEUX p.26

édito

À l'approche de décembre, l'impatience grandit chez les petits et aussi les grands enfants que nous sommes. Illuminations, Projections monumentales sur les façades de l'église Saint-Joseph et de l'Hôtel de Ville, Calendrier de l'avent avec des spectacles pour les enfants tous les jours... la Ville se mobilise pour que la magie s'empare de nos rues, à la tombée de la nuit. Nouveauté, six bulles géantes dévoileront un décor de Noël féérique dans nos jardins et sur nos places. Cette année, le Marché de Noël, au cœur de la générosité, sera animé par nos associations lors des deux premiers week-ends de décembre.

Dans les écoles maternelles et élémentaires, des surprises attendent les élèves, ainsi que des spectacles au Centre des arts. Célébration du partage par excellence, le Noël engniennois rassemblera les familles pour une journée conviviale et chaleureuse, et nos aînés le temps d'une après-midi autour du rire et de la gourmandise.

Enfin dans ce numéro spécial, nous avons souhaité donner la part belle à nos restaurateurs et commerces de bouche. Alors que les clients ont changé d'habitude de consommation depuis la crise sanitaire, alors que la pénurie d'approvisionnement complexifie leur travail, ils proposent chaque jour des plats et produits de grande qualité. Pensez à vos commerces de proximité lors de vos achats de Noël !

Je vous souhaite de très belles fêtes en vous assurant de mon affectueux dévouement !

Prenez soin de vous

Philippe Sueur

Maire d'Engnien-les-Bains

1^{er} Vice-président du Conseil départemental du Val-d'Oise

VOTRE CALENDRIER DE L'AVENT

**29 nov.
au 10 janv.**

NOËL EN BULLES

La magie s'empare des rues ! 6 bulles géantes dévoileront un décor de Noël. Déambulez en ville pour découvrir ces vitrines scénographiées autour du Père Noël et des plaisirs de la neige, qui raviront les enfants.

- Jardins de l'Hôtel de Ville,
- Place Mistinguett,
- Place Foch,
- Place Schuman
- Jardin des Roses

**1^{er} au 17
décembre**

CALENDRIER DE L'AVENT

À chaque jour, son spectacle et sa surprise. Tous les soirs, à 17h, lorsque tombe la nuit, les petits Enghiennois sont invités sous le chapiteau de l'Hôtel de Ville. Marionnettes, contes et tours de magie attendent les enfants, ainsi que des bonbons.

Parvis de la salle des mariages de l'Hôtel de Ville, du lundi au vendredi de 17h à 17h30

**1^{er} & 2^e
weekend de
décembre**

UN NOËL AU CŒUR DE LA GÉNÉROSITÉ

Près de 20 associations proposent à la vente des produits artisanaux, des objets de décoration et de la gastronomie. Venez passer un joli moment en famille dans une ambiance festive et chaleureuse, en cœur de ville. Le bénéfice des ventes est reversé à des actions caritatives.

- Vendredi 3 décembre de 16h30 à 21h,
 - Samedi 4 de 11h à 21h
 - Dimanche 5 de 11h à 19h30
 - Samedi 11 décembre de 11h à 21h,
 - Dimanche 12 décembre de 11h à 19h30
- 34-36, rue du Général-de-Gaulle

3 décembre au 2 janvier

PROJECTIONS MONUMENTALES

Chaque soir, des scénographies oniriques illuminent en vidéomapping les façades de l'Hôtel de ville et de l'église Saint-Joseph. Des projections imaginées et mises en scène par le compositeur Damien Fontaine.

Tous les jours à partir de 17h30 à 1h sur les façades de l'Hôtel de Ville et de l'église Saint-Joseph.
Inauguration le 3 décembre à 17h30 sur le parvis de l'Hôtel de ville

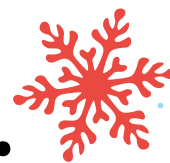
Samedi 4 décembre

TÉLÉTHON

Parcourez les rues en calèche ! Une balade organisée par l'Office de Tourisme en partenariat avec le Lions Club d'Enghien-Montmorency. La totalité des recettes sera reversée au profit du Téléthon.

Départ du Village, rue Robert Schuman, de 15h à 19h
Tarif : 3€ - 2€ (moins de 12 ans)
Gratuit (moins de 3ans)

5 déc.



EN MUSIQUE

Lors d'un concert sous la direction de François Detton, l'Ensemble orchestral d'Enghien interprétera des œuvres de musique de chambre. Les musiciens seront rejoints par Bénédicte Detton-Joly (alto), Benjamin Ducasse (violon), Anne Le Cour et Matthieu Detton (violoncelle). Au programme : sonate pour deux violoncelles (Haendel), concerto pour alto (Telemann), danses roumaines (Bartok) et rondeau d'Abdelazer (Purcell)

Église Saint-Joseph, à 15h

11 déc.

NOËL ENGHIEENNOIS

Partagez un moment chaleureux entre familles enghiennoises. Au menu, des animations, des chants, un goûter de Noël et d'autres surprises pour les enfants

Villa du Lac de 14h à 20h
(sous réserve des places disponibles
au 01 34 28 67 36)

RÉCITAL

À l'occasion des masterclasses de piano Inetum, le concertiste Laurent Cabasso donnera un récital, interprétant des œuvres de Bach et Schubert.

École de Musique et de Danse, 20h

18 déc. au 2 jan.

VISITES GUIDÉES D'ENGHIEEN-LES-BAINS

- Enghien, ville de patrimoine et d'histoire : samedi 18 décembre à 17h et mardi 28 décembre à 15h
- Sur les pas de Mistinguett : samedi 18 décembre à 15h, dimanche 26 décembre à 17h et jeudi 30 décembre à 15h
- Enghien, ville d'eaux et de jeux : dimanche 19 décembre à 15h et dimanche 2 janvier à 15h
- À la découverte d'Enghien-les-Bains : mercredi 22 décembre à 15h (spéciale Familles), jeudi 23 décembre à 15h

Gratuit sur inscription à l'Office de Tourisme
au 01 34 12 41 15

14 et 16 décembre

OPÉRA BOUFFE

« La vie parisienne », le chef d'œuvre de Jacques Offenbach revisité avec panache.

Théâtre du Casino, 14h30

CONCERT DE NOËL

24 déc.

L'organiste Vincent Crosnier, titulaire de l'orgue Merklin-Maclet de l'église donnera un récital, en interprétant des œuvres de J.-F. Dandrier, J.-S. Bach, C. Franck, D. Milhaud et M. Dupré.

Église Saint-Joseph à 22h

LE GOÛT DE LA FÊTE

*Spécial repas de fêtes : des idées de recette par les chefs enghiennois
Sébastien Chavigny et Romain Clot.*



« La choucroute de la mer est un plat de terroir, convivial et généreux, simple à cuisiner. On peut l'agrémenter de rouget, de homard, de langoustine ou d'une ballotine de saumon. »

Sébastien Chavigny, restaurant Le Baccara



« Le suprême de volaille fermière est une recette chaleureuse dont la préparation est relativement simple et dont la cuisson ne nécessite pas d'être ajustée à chaque invité. On peut utiliser cette recette avec du chapon, de la poularde de Bresse. »

Romain Clot, restaurant le Cardinal

CÔTÉ TERRE

Romain Clot x le Cardinal

Suprême de volaille fermière, farce aux champignons et foie gras, servi avec une mousseline de céleri rave, et au jus corsé au porto



INGRÉDIENTS (4 pers.)

- ✦ 1/2 céleri rave
- ✦ 35cl de crème fleurette
- ✦ 1 blanc d'œuf
- ✦ 1 poignée de champignons
- ✦ 1 poignée de persil plat : poignée
- ✦ 10cl de porto
- ✦ 100cl de fond de veau
- ✦ 2 gros suprêmes
(compter 1/2 suprême par personne)
- ✦ 80g de foie gras
(40g par suprême)
- ✦ 1 bouquet garni
- ✦ 1 échalote ciselée
- ✦ 1/2 oignon
- ✦ 1 blanc de poireau

PRÉPARATION

MOUSSELINE DE CÉLERI RAVE

Éplucher et découper en morceau le céleri rave. Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Cuire le céleri environ 20 min *(il doit être bien tendre)*. Égoutter et mixer avec 20cl de la crème. Saler et poivrer

FARCE AUX CHAMPIGNONS ET AU FOIE GRAS

- ✦ Mixer au robot : 150 gr de suprême de volaille, le blanc d'œuf, 15cl de la crème fleurette, la poignée de champignons et le persil
- ✦ Saler et poivrer et ajouter à la fin

quelques dés de foie gras

JUS CORSÉ AU PORTO

Faire suer une échalote ciselée dans du beurre, flamber au porto rouge et mouiller avec un fond de veau. Laisser réduire

CUISSON DE LA VOLAILLE

Préparer le court-bouillon en plongeant dans l'eau frémissante le bouquet garni, un demi oignon, et un blanc de poireau pendant 20 min environ. Farcir le suprême en faisant une légère incision sur le côté. Envelopper le suprême dans du film

alimentaire en serrant bien. Pocher le suprême dans le court-bouillon. Lorsque le suprême est cuit, le marquer en cuisson pour apporter une belle coloration dans une poêle chaude avec de la matière grasse.

DRESSAGE

- ✦ Étaler avec le dos de la cuillère la mousseline de céleri rave dans l'assiette
- ✦ Découper le suprême en deux et le déposer sur la mousseline. Napper avec le jus corsé de avec de la matière grasse.

Astuce

Vous pouvez utiliser cette technique de cuisson pour vos volailles entières comme un chapon, volaille, dinde... Le fait de pocher votre volaille dans un court-bouillon va permettre à la viande de rester bien moelleuse et donc éviter de trop se dessécher au four ou à la poêle.

CÔTÉ MER

Sébastien Chavigny x le Baccara

La choucroute de la mer



INGRÉDIENTS (6 pers.)

- ✦ 6 pommes de terre vapeur (type Charlotte)
- ✦ 3 oignons blancs émincés
- ✦ 1,5 kg de chou à choucroute cru
- ✦ 10 baies de genièvre
- ✦ 50 g de beurre doux
- ✦ 1 verre de vin blanc sec
- ✦ 600 g de filets de haddock fumé
- ✦ 300 g de saumon frais
- ✦ 6 belles noix de Saint-Jacques
- ✦ 18 pièces de moules d'Espagne
- ✦ 300 g de crevettes (roses) bouquet
- ✦ ½ litre de lait
- ✦ ½ botte de ciboulette ciselée

POUR LE BEURRE BLANC

- ✦ 3 échalotes ciselées
- ✦ 30 cl de vin blanc
- ✦ 500 gr de beurre doux
- ✦ 1 jus de citron jaune

PRÉPARATION

PRÉPARER LA CHOUCROUTE

Faire suer les oignons émincés au beurre puis déglacer avec le vin blanc. Porter à ébullition, ajouter le chou et les baies de genièvre et laisser mijoter à feu doux avec un couvercle pendant 1h30 à 2h en mélangeant régulièrement.

PRÉPARER LA SAUCE AU BEURRE BLANC

Dans une casserole verser le vin blanc et ajouter les échalotes hachées finement, porter à ébullition puis réduire le feu à feu moyen. Laisser réduire afin qu'il ne reste que la valeur d'une bonne cuillère à soupe de

liquide. Réduire ensuite à feu doux. Couper le beurre froid en morceaux et l'ajouter petit à petit dans la casserole en l'incorporant à l'aide d'un fouet (on peut aussi remplacer le beurre par de la crème liquide). Assaisonner et réserver au chaud.

CUIRE LA GARNITURE

✦ Tailler le saumon frais en petits pavés de 70 - 80 g et le cuire à la vapeur environ 5 à 8 min (cela varie en fonction de l'épaisseur des poissons et de la puissance de la vapeur). La cuisson au four sec est possible, avec une température idéalement de 90°C-100°C maximum.

✦ Éplucher et cuire les pommes de terre dans une eau salée (vous pouvez ajouter quelques pistils de safran dans l'eau de cuisson pour plus de saveur).
 ✦ Tailler le filet de haddock en petits pavés 70 à 80 gr et le poché 5 min dans du lait.
 ✦ Cuire les noix de Saint-Jacques à la vapeur, 1 à 2 min seulement, et assaisonner. Cuisson juste pour les saisir à l'extérieur et garder un aspect nacré à l'intérieur. En profiter aussi pour réchauffer les crevettes bouquets.
 ✦ Passer également les moules à la vapeur 2 min environ juste pour les ouvrir (vous pouvez aussi les cuire en

marinière avec vin blanc et échalotes).

DRESSER LA CHOUCROUTE DE LA MER

✦ Assaisonner et égoutter la choucroute puis la disposer dans un plat.
 ✦ Réchauffer et couper les pommes de terre en tranches épaisses et les disposer sur la choucroute.
 ✦ Déposer joliment sur le chou les poissons, les moules et les noix de Saint-Jacques, puis les crevettes.
 ✦ Napper de sauce au beurre blanc et parsemer avec la ciboulette ciselée.

Servir et déguster !

IL Capriccio

C'est un plat que l'on sert aux menus de Noël en Italie. Le chef du restaurant Il Capriccio nous livre sa recette des conchiglioni farcis façon bolognaise dressés avec une purée de basilic.



CONCHIGLIONI FARCIS FAÇON BOLOGNAISE (4 pers.)

INGRÉDIENTS

✦ 20 à 24 Conchiglioni (pâtes en forme de coquillage) ✦ 500g de boeuf haché 5% de MG ✦ 1 boîte de pulpe de tomates 400g ✦ 1 brique de coulis de tomates 200g ✦ 100g de fromage râpé ✦ 1 oignon ✦ 1 gousse d'ail ✦ 1 cuillère à café de piment d'Espelette ✦ 1 cuillère à café d'Origan ✦ Huile d'olive ✦ Sel

PRÉPARATION

1 Précuire les pâtes à l'eau bouillante selon les indications de l'emballage (environ 15 min). Les égoutter et les rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson. Peler et émincer l'oignon et l'ail. Les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 2 min à feu vif. Ajouter la viande hachée

et poursuivre 3 min à feu vif en remuant pour bien amalgamer la viande. Verser le coulis de tomates, saler, saupoudrer 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette et 1/2 cuillère à café d'origan. Mélanger, couvrir et cuire 5 min à feu moyen. Réserver la préparation à la viande hachée dans un saladier. **2** Dans la poêle,

verser la pulpe de tomates, saler et saupoudrer 1/2 cuillère à café de piment d'Espelette et 1/2 cuillère à café d'origan. Couvrir et cuire 2 min à feu moyen. **3** Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante. Verser la moitié de la pulpe de tomates dans un plat à four. Farcir les pâtes avec la préparation à la

viande hachée à l'aide d'une petite cuillère et les déposer dans le plat.

4 Verser le reste de la sauce tomate puis parsemer de fromage râpé. Enfournier pendant 15 min et finir par 2 ou 3 min en grill pour faire gratiner le fromage.

AUTOUR DU MENU

Pour vos repas de fêtes, pensez à vos commerçants de bouche 100% enghiennois !

Pains spéciaux de Noël

ADRIEN SAVARINO

8, rue du Général-de-Gaulle
01 39 64 72 78

LE MOULIN DU LAC

44, rue du Général-de-Gaulle
01 34 12 61 81

LE FOURNIL DE LOUISA

36, rue du Départ
01 39 59 64 84



LE FOURNIL D'ENGHEN

21, rue du Général-de-Gaulle
01 34 17 11 22

AU MANOIR

3, rue de la Barre
01 34 12 17 69

DÉLICIES ET COMPAGNIE

2, place du Maréchal Foch
01 34 05 44 40

Chocolats

LE CACAOTIER

14, rue de Mora
01 39 89 29 31



SCARABÉE D'OR

6, boulevard d'Ormesson
01 39 64 80 23

JEFF DE BRUGES

28, rue du Général-de-Gaulle
09 67 28 01 45

Épicerie fine

Biscuits, doigts de dames, pâtes de fruits et miels

L'ÉPICERIE

79, rue du Général-de-Gaulle
01 39 83 80 15

BOUTIQUE DE L'OFFICE DE TOURISME

Miel d'Enghien, eaux de fruits
81, rue du Général-de-Gaulle
01 34 12 41 15

Bûches et pâtisseries de Noël

PAYSANT-LEDUC

65, rue du Général-de-Gaulle
01 34 12 61 25

ATELIER BY MANU

4, rue Robert Schuman
01 39 83 78 58

INFINIMENT GOURMAND

4, boulevard d'Ormesson
01 39 89 69 56

Fromages

Sélection de Noël des Folies Fermières

LE CUPIDON

Si le Cupidon désigne le dieu de l'amour dans la mythologie romaine, on dira que pour les amateurs de fromages, ce petit vacherin de brebis saura sublimer votre table de Noël par sa texture crémeuse ainsi que sa saveur boisée aux arômes d'une grande subtilité



LE BRIE TRUFFÉ

Sous sa croûte fine, fleurie et légèrement crayeuse, se dévoile une pâte onctueuse au cœur crémeux enrichi par de généreuses brisures de truffes, l'irrésistible Brie de Meaux fermier à la truffe du Périgord illuminera les papilles de vos convives.



LES FOLIES FERMIERES

11bis, rue de Malleville
01 39 89 77 81

Marché de Noël

VEN. SAM. ET DIM.

3, 4 & 5

DÉCEMBRE 2021

AU CŒUR DE LA GÉNÉROSITÉ

SAM. ET DIM.

11 & 12

DÉCEMBRE 2021

DÈS 16H30 LE VENDREDI
À PARTIR DE 11H LE SAM. & DIM.

DÈS 11H





L'ENGIENNOISE NADINE ABONDO, FONDATRICE DE LA CHOCOLATERIE ARTISANALE LE FÉVIER D'OR, IMPLANTÉE DANS LE VAL-D'OISE.



AU COMMENCEMENT ÉTAIT LA FÈVE

C'est une chocolaterie décidément pas comme les autres. Fabriquant un chocolat haut de gamme, à partir des fèves de cacao de ses propres plantations, Le Févier d'Or emploie en majorité des personnes en situation de handicap.

À sa tête, une Enghiennoise, Nadine Abondo, au parcours étonnant.

Ses chocolats ont une saveur intense. Celle du cacao pur, explosant en bouche, et celle d'une belle histoire. Avec un savoir-faire artisanal, cette chocolaterie solidaire figure parmi l'une des trente chocolateries françaises à produire du chocolat « Bean to bar » : de la fève à la tablette. De la fermentation des fèves sélectionnées au broyage, du conchage à l'enrobage, le Févier d'Or fabrique de A à Z un chocolat vertueux, visant à protéger les producteurs, et naturel, sans autre ajout autre que du sucre de canne. C'est aussi une entreprise valdoisienne de l'économie sociale et solidaire, dont 80% des employés sont en situation de handicap, travaillant aux côtés des artisans-chocolatiers.

« C'est à l'entreprise de s'adapter à ses collaborateurs et non l'inverse », explique sa fondatrice Nadine Abondo, qui a fait du chocolat le trait d'union entre les causes qui lui tiennent à cœur et sa propre histoire.

Car depuis 25 ans, celle, qui referme tous les soirs les portes de l'église Saint-Joseph avec son époux, milite pour la cause des personnes atteintes de maladies rares et de handicap. C'est en dirigeant des ESAT (établissement et service d'aide par le travail) et des foyers d'hébergement qu'elle a constaté les limites de l'autonomie des personnes en situation de handicap. En parallèle de son association Almoha, luttant contre les maladies orphelines et le handicap en Afrique, cette mère de famille décide de créer en 2018 une chocolaterie pour leur offrir un travail et surtout une feuille de paie, indispensable à l'autonomie sociale. « *Je suis partie d'un point commun à tous, le goût pour le chocolat. À travers ce produit, je socialise des personnes en situation de handicap et je sensibilise nos clients à la notion du handicap* », souligne la chef d'entreprise, fille et petite-fille de cultivateur de cacao au Cameroun.

Désireuse de valoriser cette filière et de maîtriser la qualité et la traçabilité de son chocolat, elle y fonde une coopérative regroupant 150 petites productions familiales. Sur place, l'équipe sélectionne les meilleures fèves et les fait fermenter. Elles arrivent ensuite à l'atelier de Saint-Ouen-l'Aumône pour être torréfiées et transformées par des machines à la meule de pierre, qui extraient la liqueur de la fève. Cette matière première est ensuite longuement pressée en pâte et beurre de cacao, puis malaxée, mélangée et fondue dans les tempéreuses avant d'être moulée. Un processus long et minutieux pour régaler les papilles !

Févier d'or



Boutique.fevierdor.com

01 30 36 50 89

Les coups de cœur de nos LIBRAIRES

Plaisirs de lire. La librairie Antipodes vous livre sa sélection des bonnes pages de 2021. Satisfaction garantie.

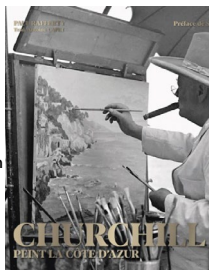
Churchill peint la Côte d'azur

PAUL RAFFERTY

Éd. Albin Michel



Il fumait le cigare, fut prix Nobel de littérature et reste à ce jour le britannique le plus célèbre! Ce que l'on connaît moins: sa passion pour la peinture qu'il pratiqua des années 1920



jusqu'à sa disparition,

avec un talent certain, principalement inspiré par la lumière et les couleurs de la Riviera. Ce bel ouvrage en témoigne à travers des photos rares, des archives inédites, des citations, des anecdotes et de magnifiques reproductions de ses plus belles toiles.

Ardinghera

RÉGIS MESSAC

Éd. La Grange Batelière



Gare Saint-Lazare. Dans la cohue, un homme se hisse dans un wagon bondé à l'instant-même du départ et s'affaisse aussitôt, mort. Un commissaire de gare et un jeune étudiant curieux mènent l'enquête qui les conduit Gare du Nord,



direction Soisy, changement à Enghien! Ce délicieux roman paru en feuilleton dans la presse en 1931 ravira même les lecteurs les plus exigeants par sa langue alerte et sa construction implacable, agrémentées de cartes postales anciennes

Brassens me disait...

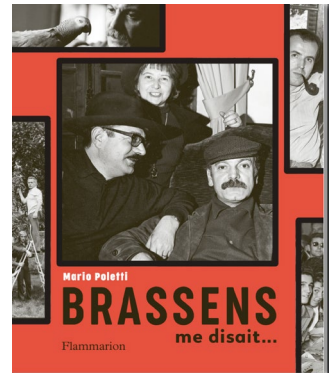
MARIO POLETTI

Éd. Flammarion



Georges aurait cent ans!

Chose incongrue, pard! Mario POLETTI, gentilhomme qui connût bien sa pipe pour avoir été son secrétaire et ami durant deux décennies nous offre un beau florilège de photos et anecdotes pas piqué des hannetons de Georges Brassens, ce fin mélodiste amoureux des mots (toujours devant, et nous derrière...). Nul besoin de Panthéon, la Camarde n'a pas toujours la dernière note! Dédié aux amis, un régal.



Les étoiles les plus filantes

ESTELLE-SARAH BULLE

Éd. Liana Levi



Avez-vous vu le film *Orfeu negro*? Si oui, vous aurez le plaisir de découvrir les coulisses de son tournage, joliment narrées par Estelle-Sarah Bulle. Si non, le plaisir de lire ce récit d'une aventure de cinéma improbable en 1958 sur qui personne ne voulait parier mais qui au final obtint une palme d'or et un Oscar, avec cette bande originale qu'on connaît tous sans la resituer! Enthousiasmant!



Un rhinocéros à Versailles

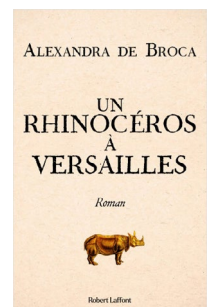
ALEXANDRA DE BROCA

Éd. Robert Laffont



Claire naît à la Ménagerie de Versailles où son père est soigneur.

Sa passion pour les animaux lui donne l'énergie de se battre pour faire entendre à la cour que ses protégés éprouvent des sentiments, méritent de vivre dignement, et lorsque la Révolution gronde, la force de lutter pour la survie de ses pensionnaires. Ce beau roman historiquement rigoureux fait revivre ce bestiaire et accompagne magnifiquement l'exposition « Les animaux du roi » au château de Versailles.



Antipodes ♥

8, rue Robert-Schuman

01 34 12 05 00

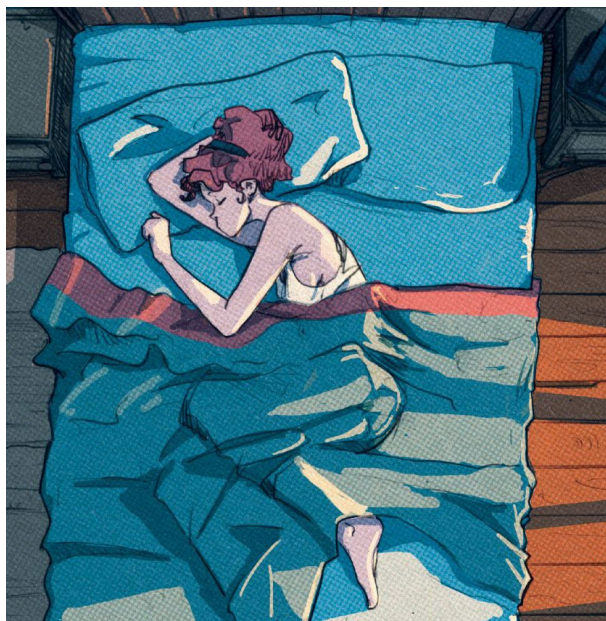
Les bonnes bulles sont aussi littéraires. Découvrez le millésime 2021 sélectionné par les libraires d'Impressions.

Ballade pour Sophie

FILIPE MELO
ET JUAN CAVIA
Éd. Paquet



Le parcours de Julien Dubois, devenu Eric Bonjour. Entre la rue et les paillettes, le fossé est grand, mais Julien Dubois a mené une carrière... celle qui ne lui correspondait pas. Une ode à la musique, aux tourments de la vie, aux événements qui nous forgent, au hasard des rencontres... Cette lecture ne laisse pas indifférent face aux affres de la célébrité et des sacrifices qu'elle engendre. Une belle émotion.



Impressions



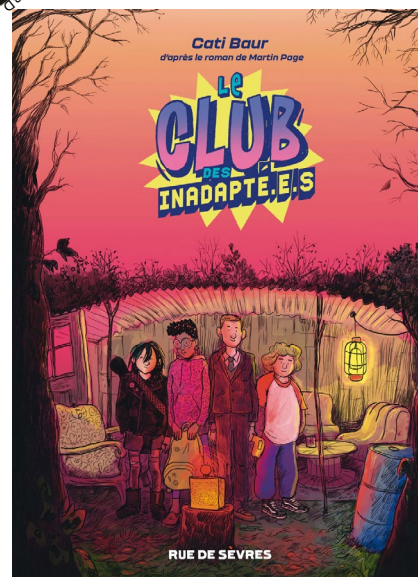
10, rue Jean Monnet
01 34 12 32 06

Le club des inadapté.e.s

À PARTIR DE 12 ANS
CATI BAUR
Éd. Rue de Sèvres



Adaptée d'un roman de Martin Page, cette BD nous raconte l'histoire de quatre ados qui se démarquent un peu des autres. Comme ils ne rentrent pas dans le moule, ils ont souvent des problèmes à l'école. Mais pour eux, ce n'est pas grave, ils ont l'habitude. Jusqu'au jour où ça va trop loin, où Erwan se fait tabasser. Qu'ont-ils fait pour mériter ça, eux qui ont déjà assez de problèmes sur le dos ? Pourquoi les problèmes n'arrivent-ils pas aux autres pour une fois ? Une belle histoire touchante sur le harcèlement scolaire, qui, sans donner de solution miracle, rappelle l'horreur que ça peut être mais aussi que le temps peut arranger les choses et qu'il faut profiter de ses amis et des bons moments que l'on vit.

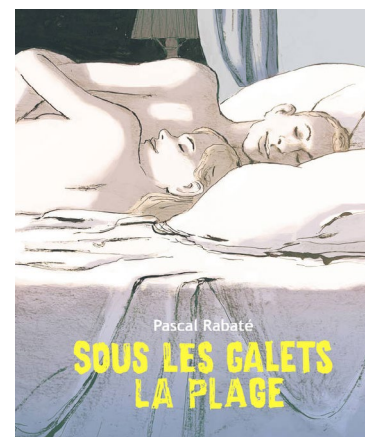


Sous les galets, la plage

PASCAL RABATE
Éd. Rue de Sèvres



Loctudy, septembre 1963, des jeunes gens issus de familles bourgeoises sous l'influence d'une jeune femme envoûtante vont être amenés à cambrioler des résidences secondaires inoccupées. Un titre indispensable pour les amateurs de l'œuvre de Rabaté, à découvrir absolument pour ceux qui ne connaissent pas encore cet artiste au style inimitable.



On se fait une toile ?

Découvrez la programmation du Centre des arts en décembre.



CRY MACHO

De Wes Anderson, avec Benicio Del Toro, Frances McDormand, Mathieu Almaric

🎟 Mer 8 déc : 18h

🎟 Dim 12 déc : 15h

🎟 Sam 11 déc : 18h

🎟 Mer 15 déc : 18h



THE FRENCH DISPATCH

De Wes Anderson, avec Benicio Del Toro, Frances McDormand, Mathieu Almaric

🎟 Sam 4 déc : 18h15

🎟 Dim 5 déc : 15h

JEUNE PUBLIC



EN ATTENDANT LA NEIGE

Dès 3 ans

🎟 Mer 8 déc : 10h (avec conte), 16h

🎟 Mer 15 déc : 10h (avec conte), 16h



**LE QUATUOR À CORNES :
LÀ-HAUT SUR LA MONTAGNE**

Dès 4 ans

🎟 Mer 1^{er} décembre : 10h+16h



**MÊME LES SOURIS VONT
AU PARADIS**

Dès 5 ans

🎟 Mer 8 déc : 14h

🎟 Mer 15 déc : 14h

🎟 Sam 11 déc : 14h



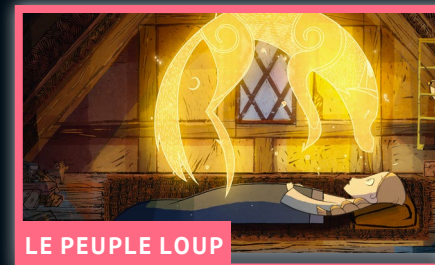
**L'ÉTRANGE NOËL DE
MONSIEUR JACK**

Dès 7 ans

🎟 Mer 8 déc : 20h

(soirée ciné-club avec le CCFV)

🎟 Sam 11 déc : 16h



LE PEUPLE LOUP

Dès 8 ans

🎟 Mer 1^{er} déc : 14h

🎟 Sam 4 déc : 14h



**CYCLE EFFETS SPECIAUX AVEC
PASCAL PINTEAU**

RENCONTRES DU TROISIÈME TYPE

De Steven Spielberg, avec Richard Dreyfuss

🎟 Sam 4 déc : 15h45

Calendrier de l'advent

ENGHIEN-LES-BAINS

UNE SUPRISE TOUS LES SOIRS À 17H

LES PETITS ENGHIENNOIS SONT INVITÉS SOUS LE CHAPITEAU DE L'HÔTEL DE VILLE



DU **1^{er}** AU **17** DÉCEMBRE 2021

PARVIS DE LA SALLE DES MARIAGES DE L'HÔTEL DE VILLE,
DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 17H30



La belle étoile de Laurent Cabasso

Son jeu naturel et léger, dynamisant les grandes œuvres classiques, est régulièrement salué par la presse musicale. Le pianiste Laurent Cabasso donnera un récital samedi 11 décembre à l'École de Musique et de Danse. À ne pas manquer !

Lauréat de grands concours internationaux, le pianiste, passionné de musique de chambre, a débuté sa carrière sous les meilleurs auspices. Professeur au Conservatoire National Supérieur de Musique de Paris et Lyon, Laurent Cabasso se produit auprès des grands orchestres dont l'Orchestre National de France, et donne de nombreux concerts dans les salles

prestigieuses de Paris, Zurich, Amsterdam ou lors des festivals. Le weekend du 11 et 12 décembre, il animera une masterclass de piano INETUM à l'École de Musique et de Danse. Ces masterclasses permettent chaque année à 21 jeunes pianistes issus de conservatoires de région de bénéficier gratuitement d'un enseignement de haut niveau, dispensé par des concertistes internationalement reconnus. À cette occasion, les Enghiennois pourront savourer son jeu lors du concert donné le samedi soir. La masterclass est également ouverte au public, désireux de l'écouter animer les ateliers, le samedi de 14h à 18h et le dimanche de 9h30 à 13h30.

PROGRAMME DU RÉCITAL

- Quatre impromptus de Schubert, op.90
- Trois partitas de Bach : BWV914, BWV 911 et BWV 913

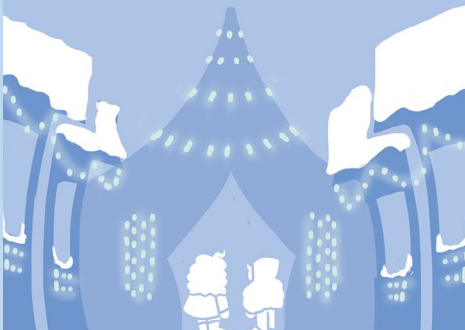
**Samedi 11 décembre, 20h
École de Musique et de Danse
Gratuit sur réservation**

Bulles D'ENFANCE

Le crissement des pas sur la neige, la boule de Noël accrochée au sapin, la douceur du chocolat chaud, ces sensations et rituels font parfois resurgir des souvenirs de l'enfance telle la madeleine de Proust. Pour ce Mosaïque spécial Noël, Tania, une jeune Enghiennoise étudiante en design graphique, a imaginé une série de strips ou planches, tirés de ses propres souvenirs d'Enghien-les-Bains en hiver.



Au marché de Noël, les petits peuvent se glisser sous une tente montée rien que pour eux.



Une année j'ai fabriqué une étoile bleue toute moche pleine de paillettes



Malgré sa laideur, mes parents veillent à l'accrocher chaque année sur notre sapin



En hiver, Il fait juste assez froid pour que la surface du lac gèle.



Mais elle reste trop fine pour pouvoir marcher dessus



alors chaque année, le nombre de baigneurs involontaires augmente



J'ai toujours aimé les batailles de boules de neige



Mais après chaque bataille...



Mes gants sont trempés et mes mains gelées.



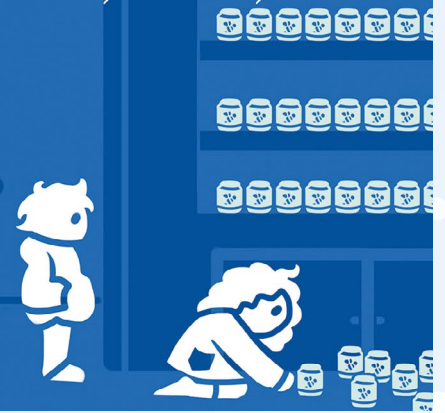
Chaque année le marché de Noël arrive en ville



On y trouve des chapeaux, des sculptures, des figurines, du pain d'épice...



Mais nous, notre truc, c'est le miel!



En hiver, il fait juste assez froid pour que la surface du lac gèle.



Mais elle reste trop fine pour pouvoir marcher dessus



alors chaque année, le nombre de baigneurs involontaires augmente



Quand les nuits sont froides, recouvrant ainsi les voitures de gel.



Je m'amuse à dessiner sur les carrosseries



Je laisse aux automobilistes de jolies surprises



Le dernier des loups

La Médiathèque George-Sand vous invite à découvrir un très bel album, une fable écologique à l'univers féérique, porté par les mots de Sébastien Perez et les illustrations de Justine Brax.

Après « Fils de Dragons » et « Le Pirate de cœur » parus aux éditions Albin Michel, Sébastien Perez et Justine Brax conjuguent à nouveau leurs talents afin de nous délivrer un album plein de finesse, de poésie et de vérité.



Milo est apprenti archer. Une partie de son village a été décimée pendant la Grande Guerre contre les loups. Les hommes ne sont pas revenus, les loups se sont tus.

Un jour, on entend au village un hurlement, c'est un loup. Milo se désigne pour aller le chasser et protéger les siens. Se donnant pour mission d'éradiquer ce danger, il part seul, dans le froid polaire. En chemin il rencontre une femme, un homme, un enfant, tous terrorisés par le loup qui s'approche.

Après avoir marché loin très loin, Milo croise enfin sa proie. Il la blesse, la traque et ... la trouve... Que va-t-il faire ? Ira-t-il au bout de sa mission ? Cette grande traque sera-t-elle pour

lui l'occasion de réfléchir et de voir les choses différemment ?

Le Dernier des loups est un livre que l'on prend le temps d'observer, de toucher, tant les illustrations sont somptueuses. Au bleu du dessin vient s'ajouter un gris argenté dans un jeu de lumières, depuis les écrans de bleus argentés, jusqu'aux teintes de rouges apparaissant au fil de l'histoire. Les doubles pages, magistrales, mettent en relief de magnifiques paysages. La nature prend vie pour mieux nous rappeler sa richesse.

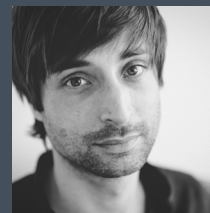
Un livre très grand format, envoûtant, dont le texte recèle une force certaine, et l'histoire très actuelle, pleine de poésie, invite le lecteur à une véritable réflexion. Bien loin du cliché du grand méchant loup, sont abordés ici des thèmes tels que la compassion, la peur de l'autre et de soi, le partage, le désir de paix, la tolérance, le respect de la nature. Une délicieuse lecture pour une parfaite soirée d'hiver !



Sébastien Perez

À L'ÉCRITURE

Sébastien Perez se découvre très tôt une passion pour l'écriture.

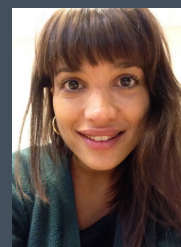


Lorsque l'opportunité d'inventer des histoires se présente à lui, il se jette sans hésitation dans l'aventure. Naissent alors des contes mêlant le fantastique, le cynisme et l'humour mais l'auteur n'oublie pas pour autant de glisser dans ses textes les thèmes forts qui lui tiennent à cœur tels que la mémoire et la tolérance.

Justine Brax

À L'ILLUSTRATION

Diplômée de l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, Justine



Brax est illustratrice et enseignante en communication visuelle. Son travail s'articule principalement autour de la peinture, du collage et de la retouche numérique. Elle aime travailler sur la lumière et les effets de matières afin d'apporter une deuxième lecture du texte dans les albums.

Médiathèque George-Sand

7, rue de Mora
01 34 28 42 28



Crocolivre

La librairie enghiennoise vous présente sa sélection Coups de cœur



QUI SE CACHE LÀ ?

Édition Auzou

Premier âge, bébé / En tissu

Un livre en tissu à manipuler, avec quatre adorables petits personnages à retrouver au fil des pages. Le cadeau idéal pour les bébés !

LA PRÉ-HISTOIRE DE BOUCLE D'OR

Édition Casterman

À partir de 2 ans / Cartonné
DE PAULE BATAULT ET
ILLUSTRÉ PAR GERALDINE
COSNEAU

C'est l'incroyable histoire de Boucle d'or AVANT qu'elle ne rencontre les trois ours ! Elle s'aventure seule dans la forêt et cherche une maison rien que pour elle. Elle visite celles du Petit Poucet, de Hansel et Gretel ou encore de la reine des neiges mais aucune ne lui plaît. Comment faire ?



LE BIBLIOBUS

Édition École des Loisirs,
collection Pastel

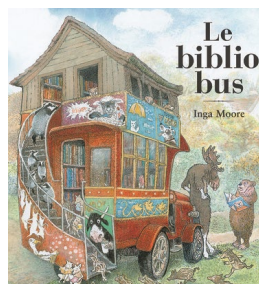
Pour les 4-6 ans

Album coup de cœur

DE INGA MOORE

Élan est un grand conteur.

Il aime raconter des histoires le soir à sa famille, confortablement installé près de la cheminée. Mais voilà qu'un jour, il n'a plus d'idées et ni lui ni ses voisins n'ont de livres !! Rien de tel qu'une sortie à la bibliothèque pour faire le point ! Les lectures peuvent reprendre et rencontrent un franc succès. Le salon d'Élan est vite plein à craquer ! C'est à ce moment-là que lui vient l'idée de construire un magnifique bibliobus pour partager avec tous ses amis le plaisir de la lecture...



LA FABULEUSE HISTOIRE DE PETER PAN

Édition Auzou

À partir de 5 ans / Livre projecteur

ILLUSTRE PAR NAN LAWSON

Un soir, Peter Pan fait irruption dans la vie tranquille de Wendy, Jean et Michel. Grâce à lui, les trois enfants s'envolent vers le Pays imaginaire à la rencontre de la fée Clochette et du terrible capitaine Crochet. Redécouvrez ce texte classique avec une lampe intégrée pour lire dans le noir et un projecteur permettant de visionner neuf images sur le mur ou le plafond.

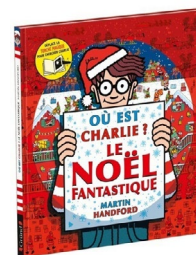
OÙ EST CHARLIE ? LE NOËL FANTASTIQUE

Édition Gründ

À partir de 7 ans / Livre-jeu

DE MARTIN HANDFORD

Un nouvel inédit de la série : cette fois c'est la belle nuit de Noël ! Ho-ho-ho ! Trouvez-le et repérez ses amis, ainsi que des centaines de joyeux Pères Noël, pour une fête pleine de surprises ! Tous s'activent comme des fous, mais il fait tellement noir ! Heureusement ils sont équipés d'une lampe magique. Arrivez-vous à les trouver ?



3 ANIMATIONS AUTOUR DE NOËL CHEZ CROCOLIVRE

SUR RESERVATION

FABRICATION DE BOULE À NEIGE

• 1^{er} décembre, de 15h à 16h et de 17h à 18h

À partir de 5 ans / Sur réservation

ATELIER ORIGAMI DE NOËL

Mercredi 8 décembre de 15h à 16h et de 17h à 18h

À partir de 5 ans / Sur réservation

LECTURES D'HISTOIRES, SUIVI D'UN GOUTER ENCHANTÉ

Mercredi 15 décembre à 16h

À partir de 3 ans

Crocolivre ❤️

28, rue du Général-de-Gaulle • 01 39 64 08 98

TOTEM

La sélection !



Totem

3, rue Robert Shuman
01 39 28 53 29

Le magasin de jeux et jouets Totem vous propose une sélection de cadeaux pour des soirées familiales animées.

Dragomino

DE BRUNO CATHALA, WILFRIED
ET MARIE FORT ET ILLUSTRÉ PAR
MAËVA DA SILVA

ÉDITIONS BLUE ORANGE

À partir de 5 ans, 2 à 4 joueurs, 15 min.

Le jeu se compose de 28 dominos représentant des environnements et le but est de retrouver des œufs de dragons et des petits dragons. Le principe : connecter des dominos représentant différents terrains (forêts, plaines, déserts...). À chaque connexion, un jeton œuf apparaît, vide ou avec un bébé dragon (c'est la surprise !). C'est le début des choix tactiques pour les enfants, qui seront très vite autonomes dans leurs décisions. Dragomino a remporté l'As d'or de l'année enfants 2021.

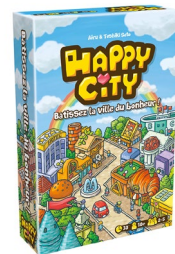


Happy City

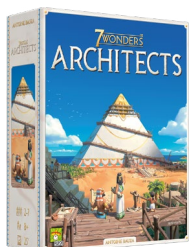
DE TOSHIKI SATO ET AIRU SATO, IL-
LUSTRE PAR MAKOTO TAKAMI
ÉDITIONS COCKTAIL GAMES

À partir de 8-10 ans, 2 à 5 joueurs, 10 à 30 min

Le coup de cœur absolu de Totem ! Le but : construire la ville du bonheur. À chaque tour, vous choisissez une carte parmi trois, vous déposez éventuellement une carte de bâtiment spécial (un ranch à licornes ou une piscine olympiques à boules ...) et en 10 cartes, vous terminez votre ville. Chaque carte est donc essentielle. 10 à 30 minutes de jeu, des règles très simples, deux niveaux de difficulté : un jeu hyper addictif, pour les joueurs débutants ou confirmés, un vrai bonheur !



7 Wonders : Architects



D'ANTOINE BAUZA, ILLUSTRÉ
PAR ETIENNE HEBINGER
ÉDITIONS REPOS PRODUCTION
À partir de 8 ans, 2 à 7 joueurs, 30 min.

Les joueurs reçoivent l'une des 7 merveilles du monde antique, non construite. En s'affrontant, ils devront la construire en collectant les ressources nécessaires, développer leur puissance militaire pour gérer les conflits, rechercher des améliorations scientifiques et collecter des points de victoire. Le jeu 7 Wonders a été revisité par son auteur pour en faire un jeu très familial, très accessible.

Nouvelles contrées

DE WINZENSCHTARK, ILLUSTRÉ PAR JEANNE LANDART
ÉDITIONS OLIBRIUS

À partir de 10 ans, 2 à 6 joueurs, 60 min



Un jeu coopératif, où texte et images se mêlent. Prenez n'importe quel livre, ouvrez le hasard, insérez un marque page (le camp de base) où vous voulez. Le but : atteindre le marque-page de la Cité perdue, 50 pages plus loin. Le narrateur lit un court extrait, et l'associe secrètement à l'un des quatre marques-pages très joliment illustrés posés au centre de la table. Les autres joueurs essaieront de désigner le bon marque-page en même temps qu'ils devront se concentrer sur la forme du texte : a-t-on dénombré au moins 4 mots de 1 à 3 lettres, au moins 3 majuscules ? Un jeu de communication onirique et étonnant.

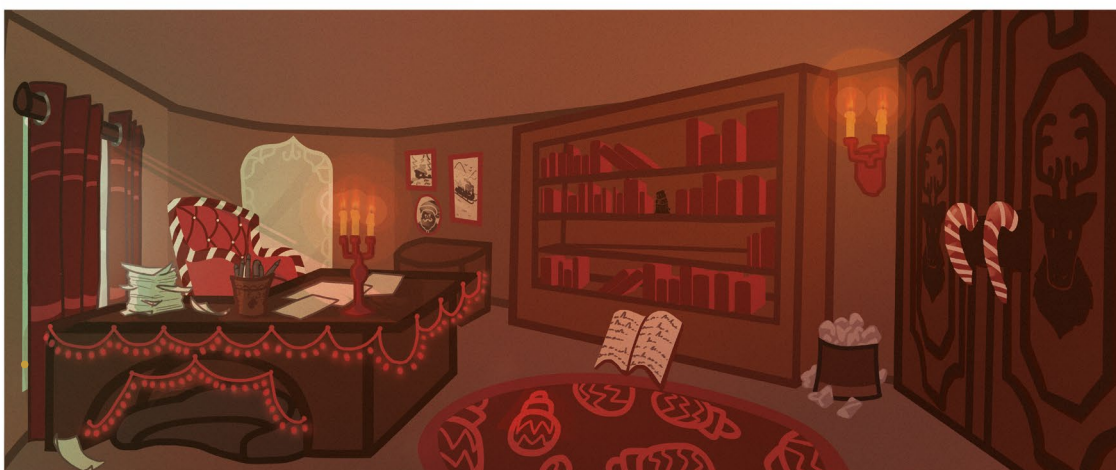
Les lutins du Père Noël se sont cachés près des écuries. Retrouve les 5 petits farceurs.





Les lutins du Père Noël ont profité de son absence pour lui jouer un tour, en remplaçant certains de ses meubles par d'autres.

Sauras-tu trouver les 7 différences ?



Solution : Les rideaux • Le jouet posé sur la 2ème étagère de la bibliothèque (en partant du haut) • Le livre au milieu de la pièce • La photo dans le cadre rond • Le chien en dessous du bureau • Le motif du tapis • Le motif sur la porte



3 jeux pour connaître ta ville

ENGHIEN-LES-BAINS, LE JEU

Un jeu de tactique et d'observation à l'effigie de la ville (en vente à l'Office de Tourisme)



CIRCINO

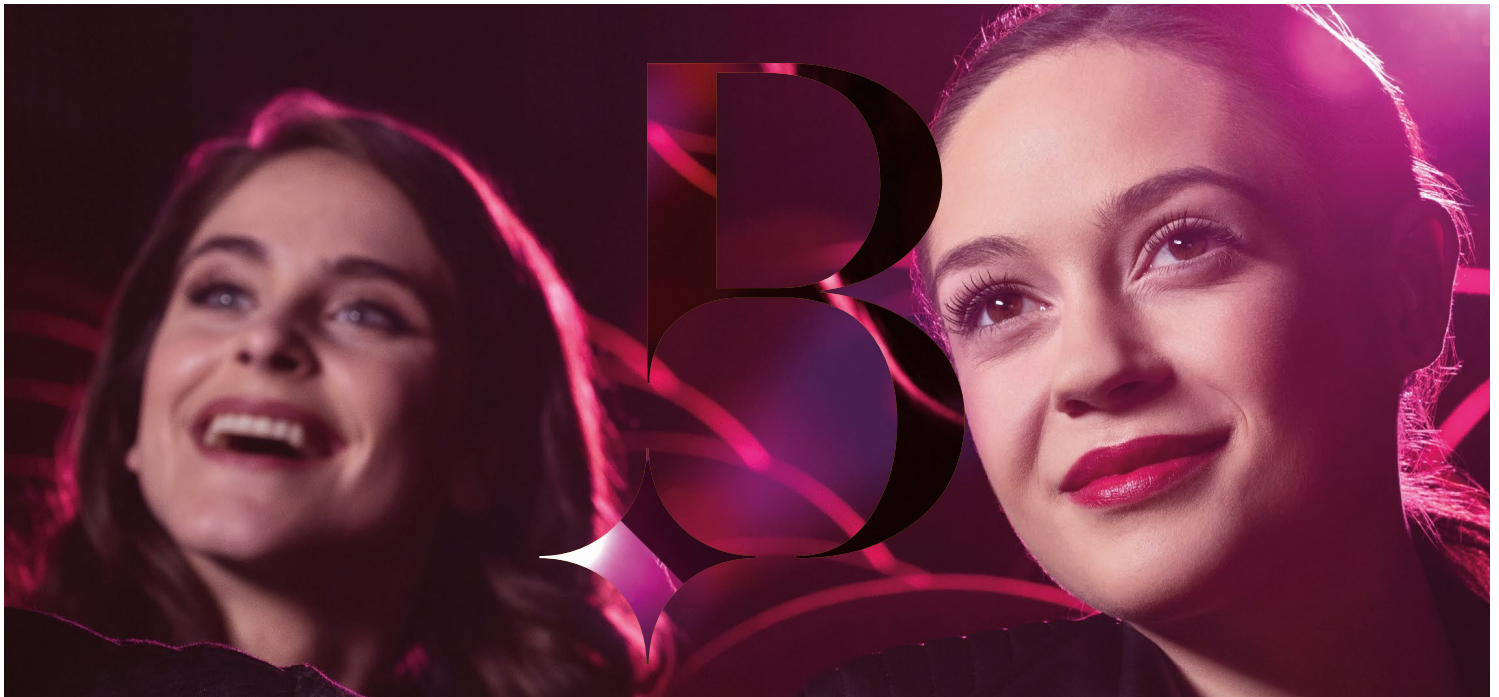
Une chasse au trésor pour redécouvrir en famille les pépites d'Enguien-les-Bains (en vente à l'Office de Tourisme)



JEU DE PISTE – PARIS REGION AVENTURES

Grâce à une application ludique, relevez des défis, en tenant compte des indices répartis sur votre chemin et de la rencontre de personnages. Paris Region Aventure vous propose une mission d'1h30 sur Enguien-les-Bains ! (disponible sur App Store et Google Play)





Saison artistique 2022.

Réservez vos billets sur casino-enghien.fr ou dans votre casino.

Imany



SAMEDI 14 JANVIER / 20H30

CONCERT à partir de 22€

Comme des sœurs



DIMANCHE 30 JANVIER / 16H00

THÉÂTRE à partir de 22€

Jean-Luc Lemoine



VENDREDI 11 MARS / 20H30

HUMOUR à partir de 22€

Les ballets Trockadero de Monte Carlo



DIMANCHE 17 MARS / 20H30

DANSE à partir de 22€

Daniel Auteuil



VENDREDI 1^{ER} AVRIL / 20H30

CONCERT à partir de 22€

Hélène Ségara



DIMANCHE 22 MAI / 18H00

CONCERT à partir de 22€

Gala d'étoiles



DANSEURS ÉTOILES & SOUSTES DE L'OPÉRA DE PARIS

DIMANCHE 26 JUIN / 16H00

DANSE à partir de 22€

Retrouvez tous nos spectacles




À 14 KM DES CHAMPS-ÉLYSÉES - OUVERT 7/7 DE 10H00 À 04H00 ET JUSQU'À 05H00 LES WEEK-ENDS

18+ | JOUER COMPORTE DES RISQUES : DÉPENDANCE, ISOLEMENT... APPELEZ LE 09 74 75 13 13 (APPEL NON SURTAXÉ)

© 2021 Groupe Lucien Barrière - RCS Paris 220 020 829 - SAS au capital de 1 251 141,68€ - Siège social 35 bd des Capucines - 75002 Paris
N° de licence spectacle : 1-117653 / 2-117650 / 3-117654