

Joyeux Noël

Montélimar

montelimar.fr



**PROGRAMME,
DES FESTIVITÉS**

**03 DÉC >
03 JAN 2022**
—

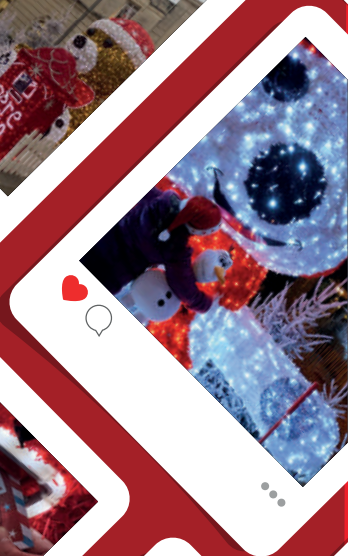
UN NOËL À MONTÉLIMAR !

Participez au concours photo

PRÊT ? PHOTOGRAPHIEZ !

Envoyez-nous vos plus belles photos de la ville illuminée
par mail à service.communication@montelimar.fr
ou en message privé sur Facebook.

Partagez-les sur  Instagram avec le **#montelimar**
ou en identifiant notre page **@villedeMontelimar**



Joyeuses Fêtes



Une année qui s'achève, ce sont de très beaux moments qui s'esquissent. Vous les découvrirez en feuilletant les pages qui suivent.

J'ai souhaité que les festivités de Noël retrouvent leur allant, leur enthousiasme, leur douceur et nous fassent remonter, à tous, des souvenirs d'enfance. Quoi de plus bucolique qu'un tour de grande roue au-dessus de la Ville. De là-haut, vous pourrez sans doute voir scintiller Montélimar, emplie d'une cohorte d'illuminations.

Sous vos yeux, se déploiera aussi le marché de Noël que nous avons voulu authentique et local. De nombreux producteurs de l'agglomération de Montélimar viendront y démontrer leur savoir-faire gastronomique ou artisanal. Nous tenons aujourd'hui à ce que ces acteurs du territoire deviennent prophètes en leur pays, que soient mis en avant ces

circuits courts qui ont tant de sens économique et écologique.

A ce titre, je salue les commerçants montiliens qui ont pris part à ces festivités, en symbiose avec notre équipe municipale et nos services. Une preuve de plus que le cœur de notre ville bat à nouveau. Chaque semaine des projets s'y développent, de nouveaux commerces y ouvrent. Soyons fiers de ce renouveau qui n'en est qu'à ses prémices.

Que notre territoire pétille pour les Fêtes... et pour le reste de l'année !



Julien Cornillet

Votre maire et président
de Montélimar-Agglomération

LA MAGIE DES FÊTES S'EMPARE DU COEUR DE VILLE

Le mois de décembre est ponctué de rendez-vous enchanteurs à ne pas manquer en cette période festive.

04

Programme des festivités



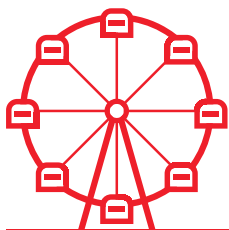
LA GRANDE ROUE

03 DEC >
02 JAN
2022

Place de l'Hôtel de Ville



Avec ces 33 mètres de hauteur et ses lumières fascinantes, la grande roue offrira un point de vue inoubliable au-delà des toitures montiliennes illuminées aux couleurs de Noël. Écologique avec ses 200.000 Leds basse consommation, confortable et sécurisée avec ses cabines fermées (dont une avec accès PMR), la grande roue émerveillera petits et grands. Profitez en famille d'un moment magique suspendu dans les airs.



33
mètres
de haut !

*Pour Noël, prenez de la hauteur !
La grande roue est LA nouveauté des festivités 2021*

CHALETS GOURMANDS

03 DEC >
02 JAN
2022

Place de l'Hôtel de Ville



Plein les papilles !

Gaufres, crêpes, pommes d'amour, confiseries, spécialités alsaciennes, tartes flambées, chocolat, thés, vin chaud, marrons grillés... Trois espaces gourmands vous proposeront une gamme de produits salés ou sucrés accompagnés de boissons chaudes pour vous réchauffer au cœur de l'hiver.

05

Du made in France dans vos assiettes !

8 jours placés sous le signe de la gastronomie et de l'artisanat local sur la place de l'Hôtel de Ville. Une vingtaine de chalets vous proposeront des produits de fêtes et des idées cadeaux.



LE MARCHÉ DE NOËL

17 >
24 DEC
2021

Centre-ville



UNE PLONGÉE EN LAPONIE

10 DEC >
24 DEC
2021

À l'Hôtel de Ville
(Salle d'honneur)

Comme si on y était !

Cet univers magique plongera petits et grands dans l'univers du Père Noël. Sapins géants, traîneaux et ses rennes, personnages animés, igloo, pingouins, ours polaires...

Une immersion en Laponie pour un voyage enchanté à immortaliser en photo avec le Père Noël.





HORAIRES

Ven 10 : 16h30 - 18h30

Sam 11 : 14h - 19h

Dim 12 : 14h - 18h30

Lun 13 - Mar 14 : 16h30 - 18h30

Mer 15 : 14h - 18h30

Jeu 16 : 16h30 - 18h30

Ven 17 : 16h30 à 19h

Sam 18 : 14h - 19h

Dim 19 : 14h - 18h30

Lun 20 : 14h - 18h30

Mar 21 / Mer 22 / Jeu 23 : 14h - 18h30

Ven 24 : 14h - 17h

07



Ma photo avec le Père Noël

Envoyez-nous vos plus belles photos par mail
à service.communication@montelimar.fr ou
en message privé sur Facebook.



LA FÉRIE DE NOËL

03 DEC
2021
19h

Place de l'Hôtel de Ville



Préparez vous à vivre un Noël magique à Montélimar !

Plongez dans une ambiance chaleureuse et féérique avec le lancement des illuminations le 3 décembre et participez aux nombreuses animations qui animeront le cœur de ville. Une saison d'hiver pleine de promesses...

INFOS AGENDA

03 > 24 DEC 2021
CENTRE-VILLE

« **VITRINE HELLO MONTÉLO** »

C'est le grand jeu des commerçants pour les fêtes ! Chaque commerçant offrira un cadeau dont le montant devra être découvert par les passants pour être gagné.
Avec le concours de l'association

«Montélimar Coeur de Ville»

03 > 31 DEC 2021
AMBIANCE MUSICALE DE NOËL
en centre-ville





04 DEC > 02 JAN 2022

Projection animée sur la place des Halles

(Opération financée par la Région)

10 DEC > 02 JAN 2022

Attractions foraines de Noël

Chenille Antartica 2 sur le thème de la glace et des sports d'hiver, petit grand 8 pour enfant & familles, manège avec autos Walt Disney, tchou tchou express (train enchanté pour les tout-petits), boutique gourmande la Montilienne, pêche aux boules de Noël.

17 > 24 DEC 2021

15h - 19h : Noël en musique

Déambulations musicales sur le thème de Noël dans les rues du centre-ville : chants de Noël avec le concours de chorales, Père Noël...

17 > 24 DEC 2021

14h - 19h : Navettes gratuites

Le petit train de Noël vous emmène en centre-ville !
Points de départ et d'arrivée :
Parking du Palais des Congrès

17 DEC 2021

19h : Soirée «partageons l'esprit de Noël»

Avec le concours de l'association cœur de ville
Place des Halles





POUR LES FÊTES, PLUS QUE JAMAIS ACHETONS LOCAL !

Vous n'avez pas encore l'idée cadeau qui ravira vos proches ?

Ça tombe bien ! Les commerçants du bassin montilien ont sélectionné pour vous leurs spécialités salées ou sucrées, leurs meilleurs jeux et livres pour passer des fêtes animées... Et pour la maison, leurs créations artisanales et antiquités insolites. En prime, nos chefs locaux dévoilent leurs secrets de recettes pour le menu des fêtes !



Soutenons nos commerces de proximité pendant les fêtes !

POUR UN NOËL GOURMAND

10 commerçants du bassin montilien ont sélectionné pour vous leurs spécialités salées ou sucrées et leurs vins qui feront mouche lors des fêtes de fin d'année.



DES SURPRISES ÉCO-RESPONSABLES SOUS LE SAPIN

Chez Victoria et Alexia, on revisite la box cadeau à la sauce écoresponsable. Au départ, le concept de ces jolies boîtes préparées avec amour, est de regrouper les matières premières nécessaires à la confection d'un produit cosmétique ou ménager, (accompagné de sa recette, d'un objet et produit écoresponsable et d'un produit du terroir français). Ces box se déclinent aussi gourmandes pour les fêtes. Sucrés ou salés, 6 produits du terroir sont à retrouver dans la Box « Produits du terroir de la Drôme ». Nougat de Montélimar, tapenade aux olives, miel de lavande crémeux des Ruches d'Espeluche, caillette en bocal, biscuits sablés aux olives et d'autres aux amandes de chez Croc Deli Drôme à Cléon d'Andran. Toutes les Box et produits sont disponibles sur leur site internet.

La Box Produits du terroir de la Drôme 40 €
Incontournable : le sachet de sablés aux amandes 6 €

BOX DU SOLEIL - 180 route du colombier, Espeluche
06 65 23 61 63 - www.boxdusoleil.com





UNE SÉLECTION ITALIENNE AUX PETITS OIGNONS

Une envie de vrais produits italiens pour les fêtes ? C'est chez Martha qu'il faut être. Et pourquoi ne pas lui demander de vous concocter un panier gourmand de Noël sur-mesure, adapté à votre budget et vos envies. Son panier : pâtes linguine, sauce sicilienne BIO, gressins au romarin, Amarena (spécialité de cerises en sirop), chocolat di Modica à la vanille, vin Prosecco, épice origan ou encore la fameuse Caponata sicilienne. Buon Natale e buon appetito !

Le panier 55,80 €

Incontournable : la Salsa Tartufata, une sauce à la truffe et petits champignons à l'huile d'olive 9,90 €

LA BOTTEGA - 68 Rue Pierre Julien, Montélimar - 04 75 98 90 18

ÇA SENT BON LA PROVENCE !

Coffrets Délices sucrés, 100% bio ou Gourmet ? Si vous hésitez, Alexandra d'Aix & Terra recommande aux gourmands le coffret Prestige Délices sucrés : crème chocolat croustillant de spéculoos 120g, crème caramel & fleur de sel de Camargue 120g, confiture de clémentine IGP bio 250g, confiture abricots & calisson 250g et vinaigre à la pulpe de figue 200ml. À personnaliser d'un bandeau provençal ou de Noël, les coffrets Aix & Terra, ce sont des produits sans colorant ni conservateur, faits maison à partir d'ingrédients de producteurs de notre région du sud-est de la France. La Provence s'invite à table pour les fêtes !

Coffret Prestige Délices sucrés 37 €

Incontournable : le pack duo Apéro Truffe (caviar d'aubergine à la truffe noire 100g, crème d'artichaut à la truffe 100g) 14,50 €



AIX & TERRA - 70 chemin du Mouillon, Saule-sur-Rhône - 04 58 17 67 21 - www.aixetterra.com



LE BOCAL TRUFFÉ DU MODERNE

Mobilier en châtaignier massif d'Ardèche, moulures en bois sur la façade... Entrer au Moderne, c'est faire un saut dans le temps, celui de la grande épopée de la Nationale 7. Ses propriétaires, Marion & Benjamin, loin d'être figés sur ce riche passé, innovent avec la Boutique du Moderne qui ouvrira début décembre. Dans leurs étagères en bois et paniers garnis, des produits régionaux : caviar, truffes, charcuteries locales, fromages Meilleur Ouvrier de France, chocolats Valrhona... La cuisine du Moderne déclinée en bocaux comme cette « joue de bœuf mijotée, truffe Drômoise et écrasé de pommes de terre truffée » à arroser des meilleurs vins issus de leur cave. Pour les fêtes, on va déguster local.

LA BOUTIQUE DU MODERNE - 23 bd Aristide Briand, Montélimar
04 75 01 34 91 – [f](#) [i](#) [@](#) Le Moderne

UNE BOUTIQUE ÉPHÉMÈRE À DÉGUSTER

Le temps des fêtes, le Manoir le Roure valorise ses produits locaux et artisanaux dans une boutique éphémère en centre-ville. Découvrez la gamme bien-être, épicerie fine... Et sur les conseils de Léa, constituez votre panier garni : miel, paquet et barre de nougat, sucette à la fraise, tomates séchées et vin blanc « Les Dames Blanches du Sud ». Jusqu'au 31 janvier, ne manquez pas leurs événements thématiques éphémères : dégustation de plateaux d'huîtres et de charcuteries accompagnés des vins et bières de la région.

Panier 35 €

BOUTIQUE MANOIR LE ROURE - 65-67, rue Pierre Julien, Montélimar
04 75 90 93 64 - manoirlroure.com





UN BRIN VÉGÉTAL ET CACAOTÉ

Sur un thème vert et or, la Maison Escobar vous plonge cette année dans une ambiance de Noël végétale. Pour les fêtes, succombez à leurs incontournables gourmandises artisanales : bûches, chocolats, corbeilles des treize desserts de Provence et autres douceurs... Pour les indécis, Catherine suggère l'assortiment gourmand de ganaches, pralinés noisettes grillées, mendiants, nougats et orangettes. Des petites bouchées sucrées qui « twisteront » à merveille le café ou l'infusion en fin de repas.

Boîte gourmande, 280g 25,50 €

*MAISON ESCOBAR – 3 boutiques à Montélimar :
202 route de Marseille, 30 rue Pierre Julien, route de Dieulefit
04 75 01 25 53 - www.escobargourmandises.fr*

DES ARÔMES SUBTILS !

Fondants, croquants, fruités, onctueux ou acidulés, les chocolats de la Maison Cipierre se sculptent en forme de sapin ou de cadeau, et les pâtes de fruit réveillent les palais. Des coffrets tout prêts faits ou la boîte cadeau à garnir de vos douceurs préférées : mendiants, bonbons de chocolat, citronnettes, orangettes... « Chez Cipierre, vous trouverez des produits artisanaux conçus avec du chocolat Valrhona » précise Stéphanie, sans oublier les bons cadeaux !

**Modèle cadeau en chocolat avec garniture incluse,
300g 33 € - Coffret chocolats, 167g 14,36 €**

*MAISON CIPIERRE - 63 rue Pierre Julien, Montélimar
04 75 91 36 39 [f @FCchocolatier](https://www.facebook.com/FCchocolatier) [i @floriancipierrechocolatier](https://www.instagram.com/floriancipierrechocolatier)*





L'OR JAUNE D'ARDÈCHE

Besoin de conseils pour choisir une bonne bouteille de vin ? Philippe de Saveurs et Millésimes vous aidera à marier les plaisirs de la table pour trouver les accords parfaits. « Pour

Noël, j'ai sélectionné une bouteille de la « Cuvée Mathilde » du domaine « Les hauts de Vigier ». Ce vin blanc doux est un Viognier d'Ardèche, plus précisément de Lagorce qui accompagnera très bien un foie gras en terrine ou poêlé, ainsi que les treize desserts de Provence. » Dans la cave de Philippe, retrouvez également pour les fêtes : liqueurs, rhums, bières et champagnes...

La bouteille 12 €

*SAVEURS ET MILLESIMES - 97 rue Pierre Julien, Montélimar
04 75 90 96 97*



UN FLOT DE VIN

Avec une large gamme de vins, bières et spiritueux dont notamment whisky et rhum en vrac, vous dénichererez sûrement la perle rare chez Un Flo de Vin grâce à Florence. Pari tenu avec ce vin rouge de la cuvée « Comme un Roman » de 2019 du domaine « Château de la Robine ». « Vous pourrez parfaitement l'associer à des viandes de caractère, petit comme gros gibier et viande en sauce. Toujours l'ouvrir 2h avant et le servir à 17°C » conseille Florence. Et pour une présentation originale, optez pour le porte-bouteille sculpté ! Au choix en boutique : le randonneur, le chasseur ou encore le pêcheur !

La bouteille 13,90 € - le porte-bouteille en métal 29 €

*UN FLO DE VIN - 88 route de Dieulefit, Montélimar
04 75 96 29 50 - www.caviste-montelimar.fr*



UN « CÔTEAUX DE MONTÉLIMAR » EN BORD DE MER

140 vignerons de Valléon sur 880 hectares de vignoble, en viticulture raisonnée ou bio. De cette cave coopérative vinicole, en découle des vins de pays comme ce « Côteaux de Montélimar ». « Ce chardonnay se mariera à merveille avec poissons, fruits de mer et particulièrement des noix de Saint-Jacques aux amandes grillées » préconise Guillaume. À retrouver en vente directe à la cave des Vignerons de Valléon.

45 € le carton de 6 bouteilles, soit 7,50 € la bouteille de 75 cl

*VIGNERONS DE VALLEON - 20 route de Montélimar, Saint-Gervais-sur-Roubion
04 75 53 85 13 - www.valleon.fr*

À consommer avec modération





POUR UN NOËL DIVERTISSANT

Et si cette année pour Noël, vous offriez un jeu de société à un de vos proches ?

Les fêtes de fin d'année sont un moment privilégié pour se retrouver en famille ou entre amis, alors pour vous aider à choisir le jeu qui fera l'unanimité, les commerçants du bassin montilien ont sélectionné pour vous leur idée cadeau !





L'ESCAPE ROOM QUI S'INVITE CHEZ VOUS

Pour pimenter vos soirées d'hiver, chez Galaxy Pop, Mathieu vous conseille le jeu de cartes Unlock ! Lié à l'engouement des escape games, ce jeu de déduction et d'aventure vous fait vivre ces expériences autour d'une table en famille. « L'édition Star Wars et ses trois aventures (3 x 60 min), vous permet d'incarner rebelles, contrebandiers ou autres agents impériaux. Posez-vous, lancez le chrono et c'est parti ! Imprégnez-vous du scénario et commencez votre aventure dans une pièce. Fouillez-la pour trouver des indices ! Des énigmes visuelles ou audio sont à élucider... Coopérez pour avancer et terminez dans les temps ! » Pour les fêtes, lors de votre passage en caisse, n'oubliez pas votre ticket pour participer aux loteries Galaxy Pop !

Star Wars escape game 34.99 €

*GALAXY POP - 112 Rte de Châteauneuf, Montélimar
04 75 98 84 11 - galaxy-pop.com*

3, 2, 1... DESSINEZ !

Jeux de société, casse-têtes, jeux de cartes... Neufs ou d'occasion, Thierry du Manoir aux Chimères a sélectionné pour vous son meilleur jeu familial pour les fêtes. « Avec le jeu d'ambiance « Esquissé ? », vous passez d'une esquisse à un mot, puis d'un mot à une esquisse. Je dessine et mon voisin devine ! C'est un mix entre le téléphone arabe et le Pictionary. » Comptez 4 à 8 joueurs, 12 ans et plus... Et si vous ne savez pas dessiner ? Encore mieux ! Quiproquos et rigolades assurés !

Esquissé ? : 30 €

*MANOIR AUX CHIMERES - 3 bis rue Faujas Saint Fond, Montélimar
04 26 34 25 79 - Facebook @Le Manoir aux Chimères*





L'ÉVASION AU FIL DES PAGES

Rire ou rêver, apprendre ou se détendre, réfléchir ou sévader... Les rayons de la Nouvelle Librairie Baume recèlent d'idées cadeaux pour tous les âges, les goûts et les budgets. Comme ce bel ouvrage, Un voyage immobile de Matthieu Ricard, recueil de photos illustrées de citations inspirantes, pour un voyage visuel et spirituel au cœur de l'Himalaya.

A découvrir ou à offrir 25 €

*NOUVELLE LIBRAIRIE BAUME - 52 rue Pierre Julien, Montélimar
04 75 01 26 73 - www.librairiebaume.fr*

UN HYMNE À LA VIE SANS ENTRAIVE

Cet hiver, la librairie le Chant Libre vous propose de (re)lire un roman majeur de la littérature italienne, l'Art de la joie de Sapienza Goliarda. Née un 1er janvier 1990, Modesta vit dans un monde fruste où la lecture et les études lui permettent de sévader de son milieu modeste. Menant une vie mouvementée dans l'Italie de Mussolini, elle lutte contre le fascisme, la religion et le poids des traditions avant de trouver le bonheur dans les bras de Marco. Au Chant Libre, retrouvez un large choix de livres pour petits et grands à sôffrir toute l'année.

*LE CHANT LIBRE - 22 place des Clercs, Montélimar
04 75 01 92 22 - chantlibre@outlook.fr*



LES CONSEILS GAMING

De Christopher Klippel, journaliste, responsable de la section jeu vidéo chez Presse-citron

  @Chris' Klippel



Forza Horizon 5 s'annonce comme LE jeu de l'année de course automobile. Ce monde ouvert avec sa gigantesque carte du Mexique offre aux joueurs la possibilité de vibrer au volant des plus belles voitures du monde. Courses, défis, en solo ou multijoueur en ligne, naviguez dans cet univers aux graphismes réalistes et testez plus de 300 véhicules sous licence.

FORZA HORIZON 5 - 69,99 €

Disponible sur PC, Xbox One, Xbox Series X/S - à partir de 3 ans



Soyez bons joueurs pour faire renaître votre couple : incarnez Cody et May sur le point de se séparer et tentez de raviver la flamme. Cette aventure un peu folle conçue pour jouer à deux, sur console ou en ligne, propose un Pass ami pour inviter gratuitement une personne avec qui vous aimeriez partager l'aventure. Ne vous méprenez pas, ce jeu à l'univers cartoon est loin d'être paisible... Jeu de plateforme, d'action et de coopération !

IT TAKES TWO 39,99 €

Disponible sur PC et consoles - à partir de 12 ans

Dans l'univers de 7 Wonders, Yannick de l'Amusoir vous propose de jouer en famille à Architects ! Un jeu de cartes et de stratégie créé par le valentinois Antoine Bauza. Devenez le plus grand architecte du Royaume et tentez de conserver votre statut. Le premier qui construit entièrement l'une des 7 merveilles du monde antique, met fin à la partie et le joueur qui détient le plus de points de victoire, est le vainqueur. Comptez 2 à 7 joueurs et des parties de 20-25 min. A l'Amusoir, retrouvez aussi : casse-têtes, jeux en bois, cadeaux de naissance ou encore puzzles... principalement made in France.

ARCHITECTS 39 € - à partir de 8 ans

L'AMUSOIR

5 rue Montant au Château/Place des Clercs, Montélimar
09 50 38 00 26 - www.lamusoir.com

BÂTISSEZ VOTRE MERVEILLE





UN NOËL LOCAL ET CRÉATIF !

À quoi bon aller chercher très loin des idées cadeaux, alors que nous avons à Montélimar et ses alentours des créateurs et créatrices bourrés de talents et d'imagination ? La preuve en flânant dans quelques boutiques spécialisées de la ville... Attention liste non exhaustive !



CHEZ OH ! ... OH LES BELLES IDÉES !

Pour les enfants qui ont la pêche

Sophie Partamian (Sardines et Crocodiles) fut, dans une autre vie, assistante maternelle. De cette époque, pas si lointaine, elle a rapporté l'idée de ce jeu tout mignon, créé au départ pour une petite Jade qui adorait la pêche à la ligne. Entièrement conçu grâce à des chutes de tissus, donc zéro déchet, made in Montélimar... On choisit les poissons que l'on veut, on les met dans un petit sac en tissu au choix également et on joue à la pêche aimantée. A partir de 3 ans, ou un peu plus jeune mais sous surveillance. Vendu avec les deux petites cannes.

👉 Le tout 28€





Pour buller sans culpabilité

Saviez-vous que les habitants de La Touche se nommaient les Toscadins ? Mélanie Mongnot savonnière originaire de ce village, a donc baptisé son entreprise « La Toscadine ». Parfumés aux huiles essentielles, ou non, naturel à l'huile d'olive vendu à la coupe (42,5 € le kilo), pour la barbe, ou en shampoing solide, sans oublier les baumes et les gels douches, il y a de quoi ravir toute la famille.

💎 Prix moyen du savon 6,50€



Autre idée sympa !

À glisser sous le sapin, ces pochettes imaginées par sa complice Michèle Ferry, pour savonnette ou brosse à dent et dentifrice.

💎 12 € pièce



Tous ces produits sont à retrouver chez : Oh ! La boutique des créateurs made in France
17 rue Raymond Daujat, 26200 Montélimar – 06 74 35 28 3 – ohmontelimar@gmail.com



A L'ATELIER DES CRÉATRICES... QUEL DÉLICE !

Jamais sans ma salade



Drôle et malin, cette bourse à salade (ou trousse de toilette) avec son extérieur en tissu imperméabilisé et son intérieur tout doux en éponge. Une idée de l'Embobineuse, basée à Puy Saint Martin, déclinée dans tout une gamme de tissus et de coloris qui donnent envie de faire le marché !

🍷 20 €



L'art de décliner des verres

Pour Claire Pelatant (Verre Claire), vitrailliste de Portes-en-Valdaine, la lumière se porte au doigt, au cou ou encore aux oreilles avec des bijoux aussi tendres que joyeux. On peut également se régaler des reflets renvoyés par ses mobiles. Ou joindre l'utile à l'agréable avec ces porte-bijoux en bois et vitraux, à accrocher au mur pour ne plus laisser traîner ses colliers n'importe où (58€ et 80€ selon la taille).

🍷 **Compter de 10€ à 35€ pour les bijoux**



Tous ces produits sont à retrouver chez : L'Atelier des créatrices – Artisanat made in Drôme Ardèche
72 rue Pierre Julien, 26200 Montélimar – 06 60 77 67 47 - www.latelierdescreatrices.com



CHEZ E-SHOP DES CRÉATEURS... ET HOP DANS LA HOTTE !



Pour une salle de bain éco-responsable

C'est le grand succès de la petite boutique et c'est une super idée cadeau pour toutes les femmes et filles de la famille ! Avec ces jolies lingettes démaquillantes dans leur petite boîte en tissu assorti, finis les cotons qui s'entassaient dans la poubelle, désormais on se démaquille responsable et on lave et réutilise à l'infini nos carrés de tissu, doublés éponge. C'est beau et c'est tout doux pour la peau.

💎 **23 € avec 10 lingettes chez Créascaryd.**

💎 **15,50 € avec 7 lingettes chez E-shop.**

Pour des bébés tout beaux

Tellement mignons qu'il est difficile de faire un choix entre toutes les tenues proposées. Comme cet ensemble pour petite fille 3-6 mois, avec doudou assorti (26 € – Valma Créas) ou bien encore ce sarouel et petit bonnet (32 € – Les Caprices de Gabriottes). Bavoirs (8 €) et doudous dino ou éléphant totalement craquants (21 €) trouveront sans mal une petite place dans la hotte du père Noël !



Tous ces produits sont à retrouver chez :

*E-Shop des créateurs – 16 rue Pierre Julien, 26200 Montélimar
Vente en ligne www.eshopdescreateurs.fr – 09 83 29 29 39*

ET AUSSI...

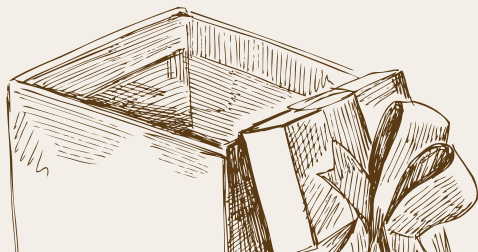
Des couteaux sublimes, des bijoux fantastiques, des bouillottes bouillonnantes, des sacs multicolores, des étuis pour pétanqueurs, du thé, des piou piou, des coussins, des nappes, des porte-clés féministes, de lessive-tout réutilisable...

PENSEZ AUX ANTIQUAIRES



Pour des cadeaux venus d'un autre temps i

Et si pour changer, on arrêtait d'acheter du flambant neuf ? A Montélimar, profitez-en, il reste encore un antiquaire en exercice avenue Saint-Lazare. Mais on peut aussi pousser la porte des boutiques brocantes pour dénicher quelques idées comme sur la place des Clercs. Un Noël à remonter le temps qui séduira petits et grands.



Gérard Lagarde, gérant de Au fil du temps

Au fil du temps, du beau et rare expertisé



Un bijou poétique créé par Jean Cocteau

Gérard Lagarde, expert en antiquités, qui tient au Fil du Temps avenue Saint-Lazare depuis 10 ans (il exerçait auparavant à La Courcourde puis au Palais du bonbon), est un des trois dépositaires officiels des œuvres céramiques de Jean Cocteau. Le maître poète au tracé aérien créa en son temps également quelques bijoux, comme ces broches profil, chat ou poisson. Un cadeau original qui coûtera 120 € pour le premier et 180 € pour les animaux. On peut rêver et si on est un père Noël très très généreux, craquer sur une assiette ou un vase à commander sur catalogue (4000 € et plus...)

L'Art Nouveau a du cachet

Absolument désuet et fondamentalement charmant ce porte-courrier de la fin XIXème, époque où l'Art Nouveau était roi. Réalisé en régule – alliage de plomb, d'étain, de cuivre, d'antimoine et de nickel – appelé aussi « le bronze du pauvre », il représente une jeune femme un peu rêveuse signée Carlier. Contrairement au bronze, une fois cassé il ne se ressoude pas, et il est bien plus léger. Ainsi pour 65 €, on pourra donner une note rétro à un bureau. Et comme la plupart de nos courriers sont dématérialisés, l'utiliser comme pot à crayons, pourquoi pas ?



Un bibelot signé Jean Marais

Si on n'a pas craqué sur Cocteau, on le fera peut-être sur une œuvre de son compagnon, Jean Marais, le comédien qui s'était également épris de céramique. Quelques pièces des années 80 vous attendent, sobres et sombres, mais dont les formes peuvent parfois rappeler les lignes courbes de l'autre Jean.

80 euros pour la coupe, 110 € le pichet et 90 € pour la boîte, ici en photo.



Des chaises pour faire son festival

Elles viennent tout droit du Palm Beach de Cannes, et elles ont été créées par un designer italien du nom de Marco Maran. Ces chaises en bois et plastique ont un je-ne-sais-quoi qui donne envie de siroter un cocktail face à la mer...

1200 € les 4.



Et 20 % de remise offerte par Gérard pour les visiteurs qui passeront en boutique avec le supplément de Noël de la Ville de Montélimar en poche !

AU FIL DU TEMPS ANTIQUITES
88 Avenue St Lazare, Montélimar
04 75 90 04 04

Chez Brocamax, place des Clercs, de quoi pimenter le sapin



Une télé sans électricité

Les plus âgés s'en souviendront peut-être. Cette télévision Fisher Price en plastique a un côté délicieusement kitch, avec son fond orange et ses dessins des années soixante. En état de marche, on la remonte et défile alors une comptine en anglais qui charmera les plus petits, mais pas seulement !

25€





Et un mange-disque comme à l'époque

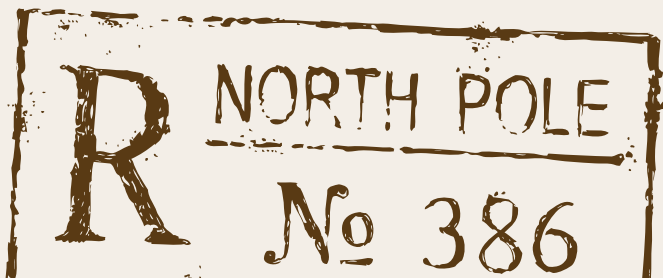
Dans les années 60 les plus grands écoutent du rock sur leur tourne-disque, et les plus petits devront attendre le « mange-disque » pour écouter leur musique. Cet objet se devait d'être à la fois abordable, transportable, solide, et simple d'utilisation. Un succès tonitruant puisqu'il devient le jouet le plus populaire des années 60-70, avec en France, le Penny, imaginé par Lansay en 1972, puis son petit frère le Buggy dans les années 80. C'est ce modèle que vous pourrez (vous) offrir pour 60 €, et vous trouverez en plus sur place des 45 T à 1 ou 2 € pièce.

Un pichet Ricard ou une affiche de cinéma

Ce sont là deux grands classiques de Brocamax qui propose des rééditions d'affiches en 40 cm par 60, au doux prix de 15 €, pour mettre un peu de cinéma dans sa vie. Côté boisson, on sait déjà que certains adoreront recevoir un pichet estampillé Ricard, et ça tombe bien, il y en a plein, tous authentiques, des années 60-70, à 25 € pièce. Pour compléter verres, cendrier et plaque métal sont également à découvrir sur les étagères.



BROCAMAX
12 place des Clercs, Montélimar





LE MENU DU RÉVEILLON PAR LES CHEFS LOCAUX

Et si cette année on surprenait un peu nos invités en concoctant pour ce repas de réveillon un menu qui allie classicisme et originalité ?
Nous avons demandé à trois chefs de résoudre cette équation...



Sur la photo de gauche à droite, Mégane Allix, en salle, Miguel Hasnaoui et Léa Merlo aux fourneaux, et Adrien Galvain.



Cheesecake salé de Noël

> Pour 4 personnes

> 45 minutes de préparation

(à préparer la veille pour laisser une nuit au froid)

L'ENTRÉE DE LÉA MERLO AU CAFÉ DU TEMPLE

Ingrédients pour la base

- 70 grammes de crackers salés type Monaco ou TUC
- 30 grammes de noix hachées
- 40 grammes de beurre fondu

Pour l'appareil à cheesecake

- 200 grammes de chèvre frais
- 200 grammes de Philadelphia ou Saint-Moret
- 10 grammes d'huile d'olive
- Sel/poivre du moulin

Pour la compotée

- 20 figues
- Une branche d'estragon ou une cuillère à café d'estragon en poudre

Décoration

- Noix et/ou petites figurines de Noël !

Les étapes :

Broyer les crackers et ajouter le beurre fondu et les noix hachées. Déposer le mélange dans des cercles individuels légèrement graissés avec du beurre ou de l'huile puis les passer au four 10 minutes à 170°.

Pendant qu'ils refroidissent préparer la compotée de figues. Eplucher et couper les fruits en quartiers. Les mettre dans une casserole avec quelques feuilles d'estragon – ou une cuillère à café d'estragon en poudre. Laisser cuire à feu doux pendant environ un quart d'heure. Une fois les fruits compotés, les retirer du feu et laisser refroidir.

Pendant ce temps préparer l'appareil à cheesecake. Mélanger le chèvre frais avec le Philadelphia, au fouet ou au batteur électrique, avec l'huile d'olive.

Assaisonner selon le goût.

Une fois la base et la compotée refroidies passer au montage. Poser la compotée sur la base biscuitée cuite dans le cercle et avec une poche finir de remplir avec l'appareil à cheesecake. Avec une spatule, lisser le dessus. Mettre au frigo une nuit.

Terminer la décoration avec des petits morceaux de fruits et des feuilles d'estragon ou de petites figurines de Noël.



Le lieu :

L'établissement ouvert par Adrien Galvain en septembre 2020 joue la carte de la détente et des produits frais. A la fois restaurant mais aussi salon de thé, il est ouvert tous les jours place du Temple de 10h à 18h.

Les conseils de Léa :

On peut remplacer la graisse pour les cercles par un papier rhodoïd découpé et placé à l'intérieur. On peut également remplacer les figues par des poires. Et attention au moment du démoulage qui doit être effectué avec délicatesse !



LE PLAT DE VIANDE AVEC JÉRÔME DELACROIX DE LA FONTAINE DE ROCOULE



Poularde rôtie avec risotto aux châtaignes d'Ardèche

> Pour 4 personnes

> 1h30 de cuisson – 30 minutes de préparation



Ingédients

- 1 poularde de 1,5 à 2 kilos , comptez 10 à 12 euros le kg
- 2 signans
- 2 carottes
- sel, poivre,
- 1 petit verre d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- vin blanc
- Fonds de volaille du commerce

Pour la garniture

- 50 g de riz par personne
- échalotes
- environ 100 gr de châtaignes
- petits légumes (carottes, panais, navets, courgettes...)
- huile ou beurre



Les étapes :

Dans un plat qui va au four, mettre la poularde avec les oignons et les carottes coupés en petits morceaux. Arroser d'un petit verre d'huile. Enfourner à 180 degrés pendant 30 minutes puis à 120° pendant une heure.

En cours de cuisson penser à tourner ou arroser la poularde avec le jus. Plus la cuisson est longue, plus la chair est détendue. Une fois la cuisson terminée déglacer le plat avec de l'eau ou du vin blanc. Rajouter un fond de volaille délayé dans l'eau, puis réserver la sauce.

Découper la poularde.

Pour le risotto :

Faire revenir l'échalote dans une casserole avec du beurre ou de l'huile. Ajouter 200 grammes de riz et les châtaignes. Recouvrir de eau et laisser cuire à feu doux en remuant, pendant 20 minutes. Couper les légumes en bâtonnets, les faire cuire 10 minutes sur feu très doux, avec un peu de beurre et de sucre (facultatif, mais permet le glaçage) dans une casserole assez large.

Servir la sauce au dernier moment.



Le lieu :

Après avoir tenu l'Auberge de la Citelle à Espeluche jusqu'en 2020, Jérôme et son épouse Nadège ont ouvert La Fontaine de Rocoule à Rochefort en Valdaine en mai 2021. Une magnifique bâtisse qui hébergeait déjà des chambres d'hôtes, où le couple propose désormais de la cuisine traditionnelle, avec des produits frais et locaux.

Les conseils de Jérôme :

Faire cuire la poularde la veille – conseil valable pour toutes les volailles – et la laisser à température ambiante (pas dans le frigo !) Le jour J découper la volaille « froide », réchauffer la sauce et la verser bien chaude sur la viande. Cela évite que la viande se rétracte.



LE DESSERT DE MARION FRANZE DU RESTAURANT LE MODERNE



Mille feuilles vanille intense de la Réunion et noisettes

> Pour 4 personnes

> 1h de préparation – 2 heures au froid

- Ingrédients

- 160 g de pâte feuilletée
(vous pouvez demander à votre artisan boulanger de vous en vendre, elle sera meilleure que celle du commerce)
- Deux cuillères à soupe de cassonade
- 10 g de jaune d'œuf
- 75 g de crème liquide 30 % de matière grasse
- 1/2 feuille de gélatine
- 15 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille de la réunion
- 75 g de mascarpone
- 10 noisettes entières
- 80 g de chocolat noisettes
- 10 g de crêpes dentelles

- Pour le gel citron :

- 10 cl de jus de citron
- 4g d'agar agar
- 5 cl d'eau
- 20g de sucre



Les étapes :

Crème à la vanille: Réhydrater la gélatine dans un peu d'eau froide. Faire bouillir la crème avec la gousse de vanille grattée et fendue. Blanchir le sucre et les jaunes d'œuf, puis verser la crème chaude sur le mélange sucre/jaune tout en mélangeant. Monter ensuite le mélange à 85°C en fouettant sans arrêt puis débarrasser dans un bac, le filmer, réserver au frais au moins 2 heures.

Pour le gel citron : Mettre tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition tout en remuant, mettre cette préparation dans une petite pipette, et réserver au frais.

Préchauffer votre four à 200 degrés. Détailler des rectangles de feuilletage de 10 cm de long par 4 cm de large, les placer sur un papier cuisson, les saupoudrer uniformément de sucre cassonade, et recouvrir à nouveau d'un papier cuisson. Cuire 13 minutes entre deux plaques inox allant au four, réserver.

Faire fondre au bain-marie le chocolat à la noisette, broyer les crêpes gavottes et les mélanger au chocolat, placer dans une poche à pâtisserie, sans douille.

Terminer la mousse vanille : mélanger la base de votre crème et le mascarpone petit à petit, puis placer votre crème dans une poche à pâtisserie avec une douille Saint-Honoré.

Sur une belle assiette, déposer la crème vanille, disposer les rectangles de feuilletage de part et d'autre de la crème, et faire 3 petits points de chocolat / noisette, et de gel citron sur la mousse vanille.

Ici le dessert a été décoré avec quelques micros pousses d'atsina, au léger goût anisé, et des moitiés de noisettes préalablement torréfiées.



Le lieu :

Marion et Benjamin Franze ont racheté Le Moderne – 25 boulevard Aristide Briand - en 2012. Ils y proposent une cuisine bistronomique avec des produits de très haute qualité, 100 % frais et 100 % maison. L'établissement est référencé au Michelin et Collège culinaire de France et Marion Franze a le titre de maître-restaurateur.

Les conseils de Marion :

Il est essentiel d'utiliser dans cette recette une sonde pour monter la crème à un degré exact. Si votre mousse vanille paraît granuleuse après avoir incorporé le mascarpone, vous pouvez tout à fait tamiser la crème. Dans ces cas-là, il faudra qu'elle reprenne un peu de froid avant de la mettre dans la poche à pâtisserie. On peut également saupoudrer légèrement de la poudre de cèpes sur la vanille, pour apporter une touche d'amertume. Le gel citron apporte aussi de l'acidité pour « casser » le côté sucré.



CONCOURS NOËL ÉCO-RESPONSABLE

Tentez un Noël tout vert ! La Ville de Montélimar prône un Noël écoresponsable et veut valoriser vos initiatives. Ainsi à compter du mois de décembre, nous lançons sur nos réseaux sociaux un grand concours.

Envoyez-nous vos photos, tutos, idées de calendrier de l'Avent, inspirations pour emballer les cadeaux en minimisant l'impact environnemental (furoshiki, sacs en tissus...) ou encore vos décorations intérieures et extérieures.

Et si vous avez des suggestions de cadeaux immatériels, de courses zéro déchet, nous serons évidemment preneurs.

Envoyez-nous vos plus belles photos et idées en message privé sur Facebook ou par mail communication@montelimar.fr





**APRÈS LES FÊTES,
ON RECYCLE !**

LA SECONDE VIE DU SAPIN

Plutôt que de les abandonner sur les trottoirs de la ville pour ensuite les brûler, la Ville collecte vos sapins de Noël pour leur donner une seconde vie.

Des bennes seront mises à disposition, du **vendredi 24 décembre 2021** au **lundi 17 janvier 2022**, afin de récupérer vos sapins pour les revaloriser. Ils pourront être broyés pour servir de combustible pour les chauffages à bois, de compost ou encore de paillage pour les cultures.



Où trouver une benne à Montélimar ?

- > Au parking sud-est du Palais des congrès
- > Au parking square Remi Nicolas
Avenue d'Espoulette
- > Au chemin du pêcheur
À l'ouest du monument aux morts
- > À la place Saint-James

(Après 13h30 suite au départ du marché hebdomadaire)



er Christmas
North Pole
SAN TA1



ÉCRIVEZ AU PÈRE NOËL À PARTIR DU 3 DÉCEMBRE



Bambins ou même plus grands, donne-nous ta liste de Noël, nous la transmettrons directement au Père Noël, dans ses contrées de Laponie. Et chaque courrier aura une réponse signée du souriant barbu à cape rouge !

“*650 courriers reçus en 2020 !*”

**NOUVEAUTÉ
POUR 2021 !**



Face au succès grandissant de l'opération, **deux grandes boîtes aux lettres** seront à disposition à Montélimar, à partir du 3 décembre, pour y déposer la précieuse liste d'envies et de cadeaux :

- Sur le parvis de l'hôtel de Ville
- Devant le kiosque du jardin public

À toi de jouer !





AGENDA



01 DEC

Distribution de sapins aux commerçants, avec kit de décoration

Centre-ville et place Saint-James

📍 **MONTE LIMAR**

03 DEC

18h30

Inauguration de la Chapelle - Maison du patrimoine

Avec l'association Ancône Culture et Patrimoine et en présence de la vitrailliste Eglantine Cornu.

Gratuit - contact association ACP :

06 10 68 29 63

📍 **ANCONE**

03 DEC > 02 JAN 2022

19h

Top départ des illuminations ! Inauguration de la roue panoramique & des boutiques gourmandes

Place de l'Hôtel de Ville

📍 **MONTE LIMAR**

03 > 24 DEC

La vitrine Hello Montélo

Centre-ville

📍 **MONTE LIMAR**

03 > 31 DEC

Ambiance musicale de Noël en centre-ville

📍 **MONTE LIMAR**

04 DEC

À partir de 14h30

Féerie de Noël

Spectacle son et lumière, illumination du village, ateliers de création de Noël, transhumance, stands de restauration...

Gratuit - Inscription obligatoire pour les ateliers. Renseignements à l'accueil de la mairie ou au 04 75 90 69 40

Autour de la mairie

📍 **CHATEAUNEUF-DU-RHONE**

04 DEC > 02 JAN 2022

Projection animée sur la place des Halles

(Opération financée par la Région)

📍 **MONTE LIMAR**

04 DEC

18h30

Inauguration des illuminations de Noël

Vin chaud offert par la mairie et crêpes, bûgnes, huitres...

Proposés par les associations.

Gratuit - contact mairie : 04 75 92 59 90

Place Albert Goujon

📍 **ANCONE**

05 DEC

De 10h à 17h

Marché de Noël

Place Carrovolis

📍 **CHAROLS**

05 DEC

De 9h30 à 17h

Marché de Noël

Visite du Père Noël, stands

gourmands, idées cadeaux... Buvette, vin chaud, restauration sur place.

Autour de la Poste

📍 **SAUZET**

05 DEC

10h

Trail urbain et randonnée Chato 9 au profit du Téléthon

En partenariat avec le SCAP. Trail urbain 10km (dénivelé 165 - parcours de randonnée 5km). Petit déjeuner et apéritif sur place.

Libre participation au profit du Téléthon - Renseignements à l'accueil de la mairie ou au 04 75 90 69 40

Départ place des tennis

📍 **CHATEAUNEUF-DU-RHONE**

05 DEC

De 9h à 19h

Marché de Noël

Gratuit - plus d'infos : 0615.4915.65 ou

06.60.75.2990

À l'Espace animation

📍 **ALLAN**

10 > 24 DEC

Plongée en Laponie

Salle d'Honneur de l'Hôtel de Ville

📍 **MONTE LIMAR**

10 > 02 JAN

Attractions foraines de Noël

Kiosque du Jardin Public

📍 **MONTE LIMAR**

11 DEC

À partir de 18h

Illuminations de Noël & Concert Gospel

Concert Gospel avec « La

Compagnie Enchanté - Nathalie Mercier » dès 20h (entrée gratuite)

Chants de Noël par les enfants de l'école de Puygiron - Vin Chaud offert par la municipalité. Plus d'infos :

04.75.53.84.97

Église Saint-Bonnet

📍 **PUYGIRON**

11 > 12 DEC

Sam 11h à 22h - Dim 10h à 17h

Marché de Noël

Restauration sur place, illuminations, feu d'artifice et concert Gospel, le samedi soir à léglise.

Chorale Cantoteil, le dimanche 15h

à léglise. Crêche et table des 13

desserts tout le weekend à léglise.

Plus d'infos : mjc.montboucher@gmail.com ou 07 82 49 14 15.

Place des résistants

📍 **MONTBOUCHER-SUR-JABRON**



12 DEC

De 9h à 17h30

Marché de Noël

Salle des fêtes

📍 **LA LAUPIE**

12 DEC

Toute la journée

Marché de Noël

Manèges, lectures de contes de Noël, produits du terroir, parade de Noël, ambiance musicale...

Gratuit – plus d'infos association Les Canailles : 06 43 04 38 83

Place du Platane

📍 **ANCONE**

17 > 24 DEC

Marché de Noël

Centre-ville

📍 **MONTÉLIMAR**

17 > 24 DEC

De 15h à 19h

Noël en musique

Centre-ville

📍 **MONTÉLIMAR**

17 > 24 DEC

De 14h à 19h

Navettes gratuites du petit train de Noël

📍 **MONTÉLIMAR**

17 DEC

19h

Soirée « partageons l'esprit de Noël tous ensemble »

Avec le concours de l'association cœur de ville
Place des Halles

📍 **MONTÉLIMAR**

18 DEC

Spectacle de Noël

Goûter en musique, remise du colis de Noël

📍 **ANCONE**

28 > 30 DEC

De 14h30 à 16h

Ateliers d'initiation et de découverte du théâtre d'ombres à destination des enfants

Par la Cie Emilie Valantin en partenariat avec le Musée de la ville.

De 5 à 10 ans - tarif : 9€

(visite de l'exposition comprise) -

Inscription : 04 75 53 79 24

Au Musée de la Ville

📍 **MONTÉLIMAR**

31 DEC

Réveillon

70€ par personne – plus d'infos :

cfmontboucher.animation@gmail.com

Salle des fêtes

📍 **MONTBOUCHER-SUR-JABRON**

09 JAN 2022

14h

Loto de la Paroisse

Plus d'infos : c.chaix1954@gmail.com

📍 **MONTBOUCHER-SUR-JABRON**

09 JAN 2022

Loto du Comité des Fêtes

Salle des Fêtes – plus d'infos : Élodie

06.3772.10.54

📍 **PUYGIRON**



Directeur de la publication :

Marie-Christine Magnanon

Chef d'édition : Florent Chaboud

Rédaction : Marie Lerouvillois,

Mireille Rossi, Elodie Arsac

Réalisation : Théo Doubrovik

Imprimeur : Imprimerie Bayle

Distribution : Adrexo

Photographies & illustrations :

Mireille Rossi, Elodie Arsac, Service

Communication, Shutterstock

Cette brochure de Noël est imprimée sur du papier certifié PEFC.

Imprimée à 35 000 exemplaires et distribuée

gratuitement sur Montélimar et les communes de Montélimar-Agglomération, est également disponible à l'accueil de l'Hôtel de Ville et dans les mairies de l'agglomération.

Renseignements :

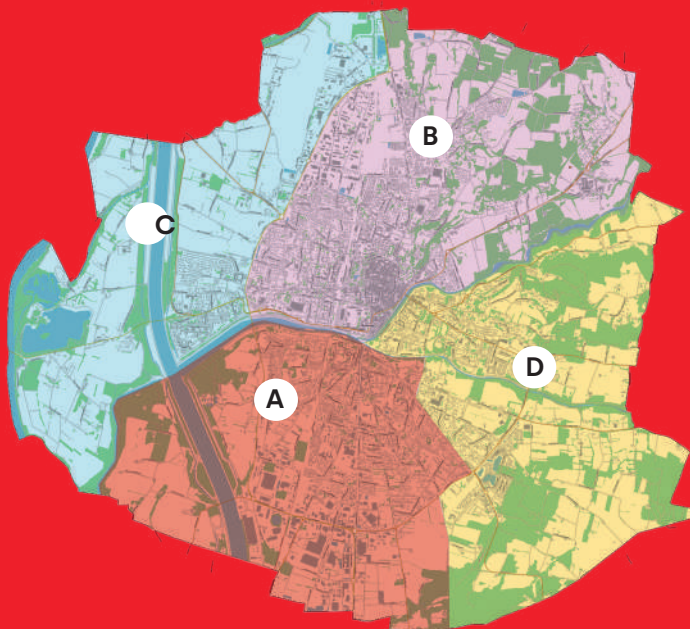
Service Communication de Montélimar Place Emile Loubet
04 75 00 25 82 service.communication@montelimar.fr

  : @Ville de Montélimar

À retrouver en version numérique sur le site de la Ville.

DES VŒUX AU PLUS PRÈS DE LA POPULATION

Cette année, le maire et les élus viennent vous rencontrer lors de 4 cérémonies organisées par secteur géographique.



Montélimar

Zone A : Habitants du Sud :
Espace éducatif et sportif
> **Mardi 4 janvier**

Zone B : Centre et Nord :
Théâtre
> **Mercredi 5 janvier**

Zone C :
Ouest : Gymnase Europa
> **Jeudi 6 janvier**

Zone D : Est :
gymnase Marguerite-Duras
> **Vendredi 7 janvier**

