








LE FESTIN DE NOËL

Dans la chaleur d'une cuisine féérique, les apprentis cuisiniers enfilent toque et tablier pour préparer les plus grands classiques des fêtes. Au marché enchanté, ils choisissent leurs ingrédients avant de concocter des plats dignes d'un banquet de Noël : volailles rôties, gratins généreux, douceurs sucrées aux parfums d'hiver... Guidés par la magie des lieux, ils transforment chaque recette en un moment festif et gourmand.



Noël

FICHE TECHNIQUE

-  De 3 à 8 ans
-  Intérieur ou extérieur
-  Surface de 100 m²
-  20 enfants en accueil simultané
-  4h d'animation - Sessions de 25 min
-  Montage 3h - Démontage 2h30
-  1 comédien Festijoux en chef cuisinier

COMPOSITION

- ♦ Le marché et ses 4 étals
- ♦ La cuisine équipée
- ♦ Le restaurant gastronomique

À NOTER

- ♦ Lieu de repli à prévoir en cas de mauvais temps