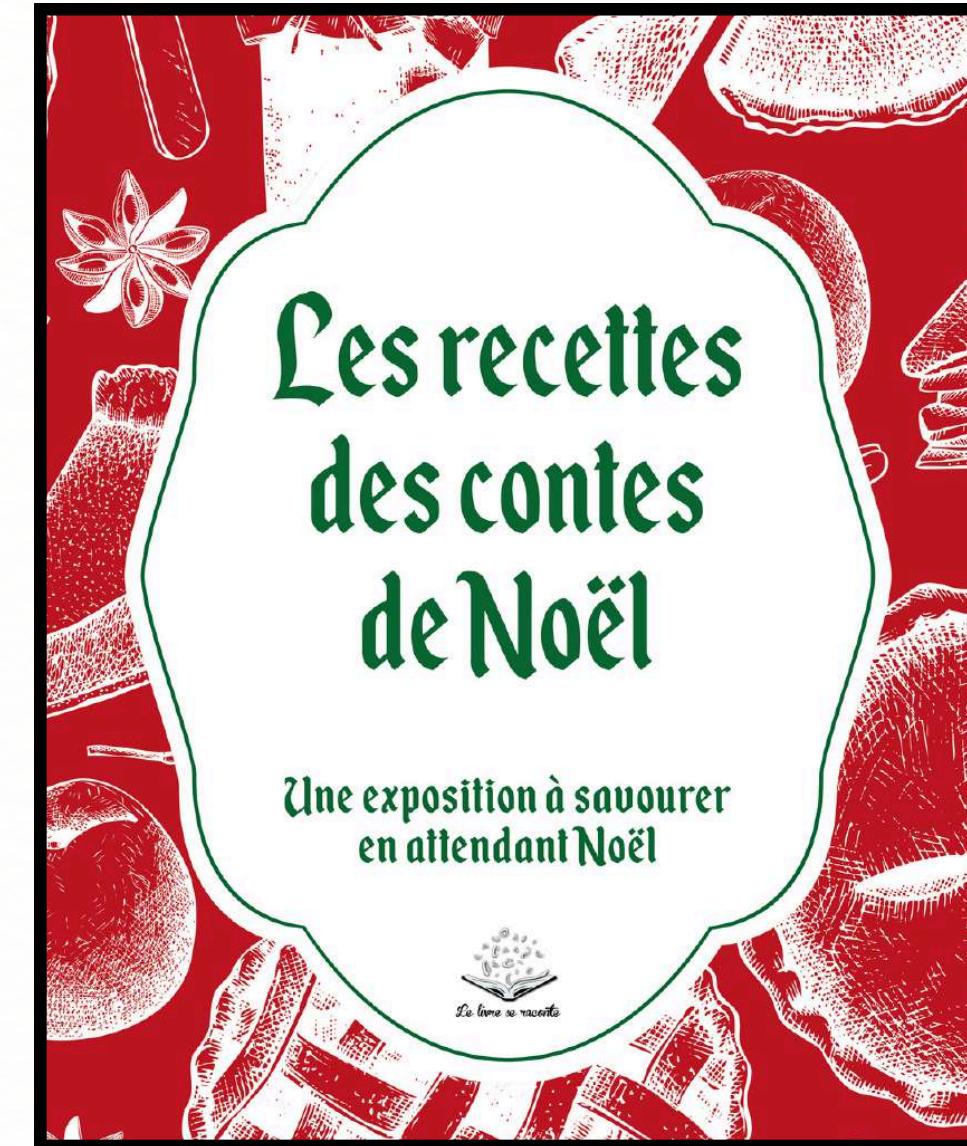


# EXPOSITION

## LES RECETTES DES CONTES DE NOËL



PRÉSENTÉE PAR LE LIVRE SE RACONTE

## **Une exposition à savourer en attendant Noël...**

De la bûche de Noël du soldat de plomb au pouding de Cratchit, des fruits déguisés de Casse-Noisette au chocolat chaud de la Reine des neiges, revivez les plus beaux contes, grâce à des recettes de Noël, aussi savoureuses que merveilleuses.

Cette exposition vous fera redécouvrir les histoires traditionnelles des plus grands conteurs : Andersen, Dickens, Grimm, Hoffmann... à travers des illustrations originales, des extraits de texte et des recettes à savourer en attendant Noël...



## Le chocolat chaud de la Reine des neiges

La Reine des neiges est un des contes les plus célèbres de Hans Christian Andersen. Si l'élaboration de l'histoire fut probablement assez longue, son écriture fut en revanche très courte, quelques jours seulement en décembre 1844.



« [Gerda et Kay] parlaient de la grand'mère, de leur enfance et des roses du jardinet sur les toits. À leur approche, les vents s'apaisaient et le soleil apparaissait. Arrivés aux broussailles chargées de fruits rouges, ils trouvèrent le renne qui les attendait avec sa jeune femelle; elle donna aux enfants de son bon lait chaud. Puis, les deux braves bêtes les conduisirent chez la Finnoise, où ils se réchauffèrent bien, puis chez la Laponne, qui leur avait cousu des vêtements neufs et avait arrangé pour eux son traîneau. Elle les y installa et les conduisit elle-même jusqu'à la frontière de son pays, là où poussait la première verdure. Kay et Gerda prirent congé de la bonne Laponne et des deux rennes qui les avaient amenés jusque-là. »

Contes danois, traduits par Ernest Grégoire et Louis Moland, Paris, Garnier, 1873.

« – Viens donc te mettre sous mes fourrures de peaux d'ours. [La Reine des Neiges] le prit, le plaça à côté d'elle, rabattit sur lui son manteau. Elle avait beau parler de ses peaux d'ours, Kay fut s'enfoncer dans une masse de neige. » Illustration de Louis Rhead (1914).

### LA RECETTE

#### BONHOMME DE NEIGE :

- 3 GUIMAUVES
- 1 CARRÉ DE CHOCOLAT
- 1 BONBON ORANGE
- 4 STICKS DE BRETELZ
- 1 BÂTONNET DE BOIS

#### CHOCOLAT CHAUD :

- 20 G DE CHOCOLAT NOIR
- 10 CL DE LAIT
- 20 G DE SUCRE
- 1 PINCÉE DE CANELLE



1. Pour le chocolat chaud, faites fondre le chocolat avec le lait dans une casserole. Versez le sucre et laissez cuire sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez la cannelle hors du feu.
2. Pour le bonhomme de neige, assemblez les guimauves avec le bâton de bois. Placez ensuite les bras et les jambes avec les sticks de bretzel. Mettez le bonbon à la place du nez, puis dessinez les yeux, la bouche et les boutons avec du chocolat fondu.
3. Servez le chocolat chaud dans une tasse et ajoutez le bonhomme de neige.



\* Le secret de la Reine des neiges : pour plus de gourmandise, ajoutez une noix de chantilly autour du bonhomme de neige.

Le livre se raconte

# Panneau

Un résumé du conte de Noël  
Un extrait de texte



Une illustration originale

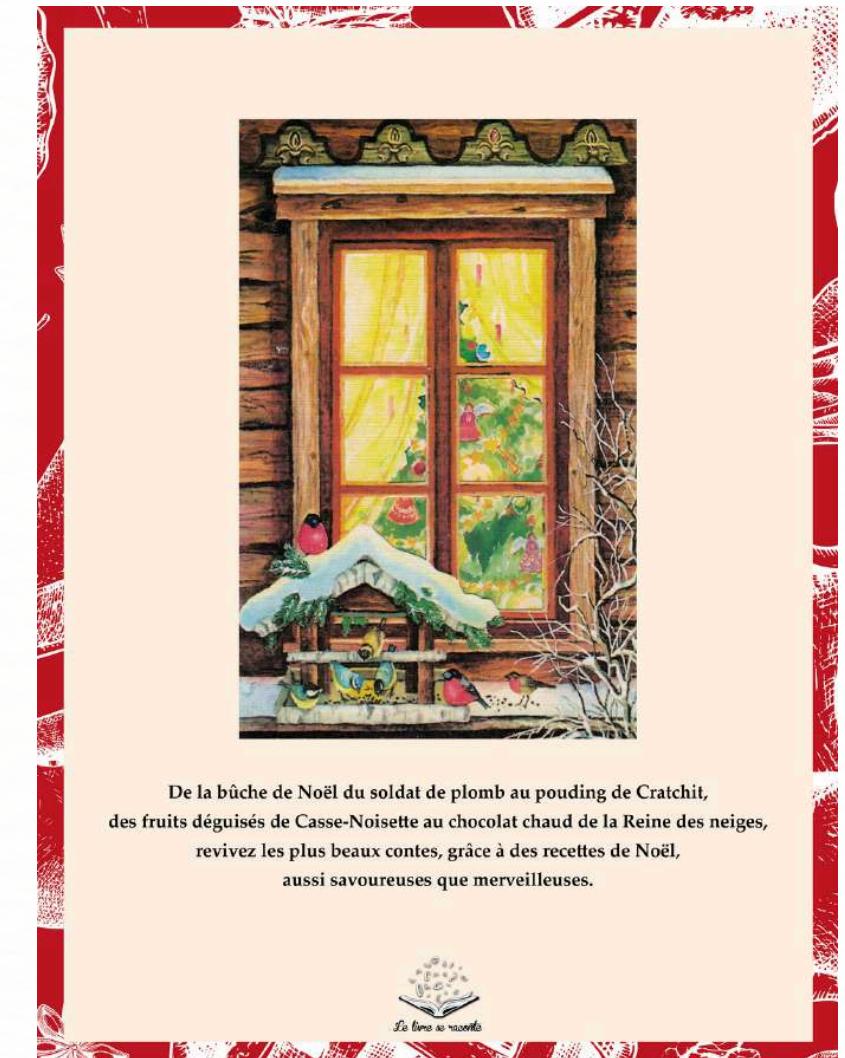
La recette

L'astuce du chef



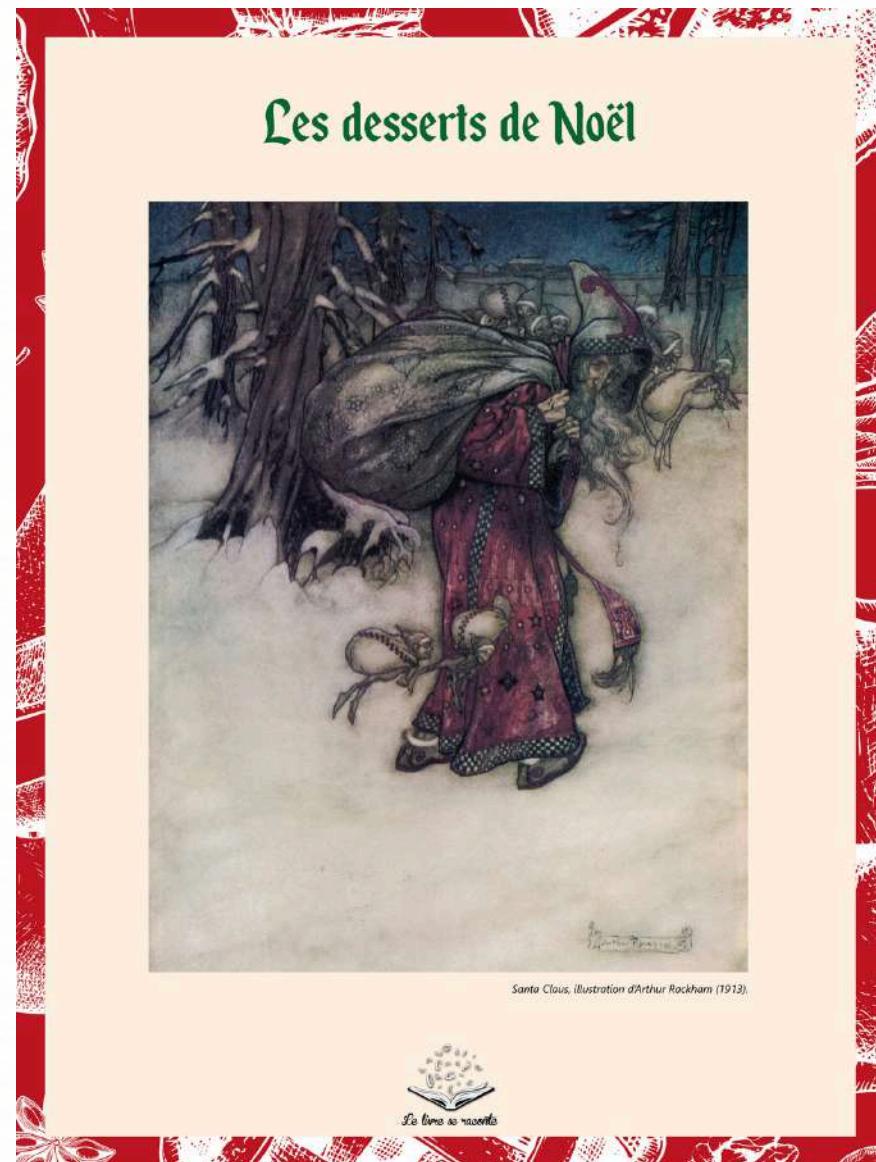
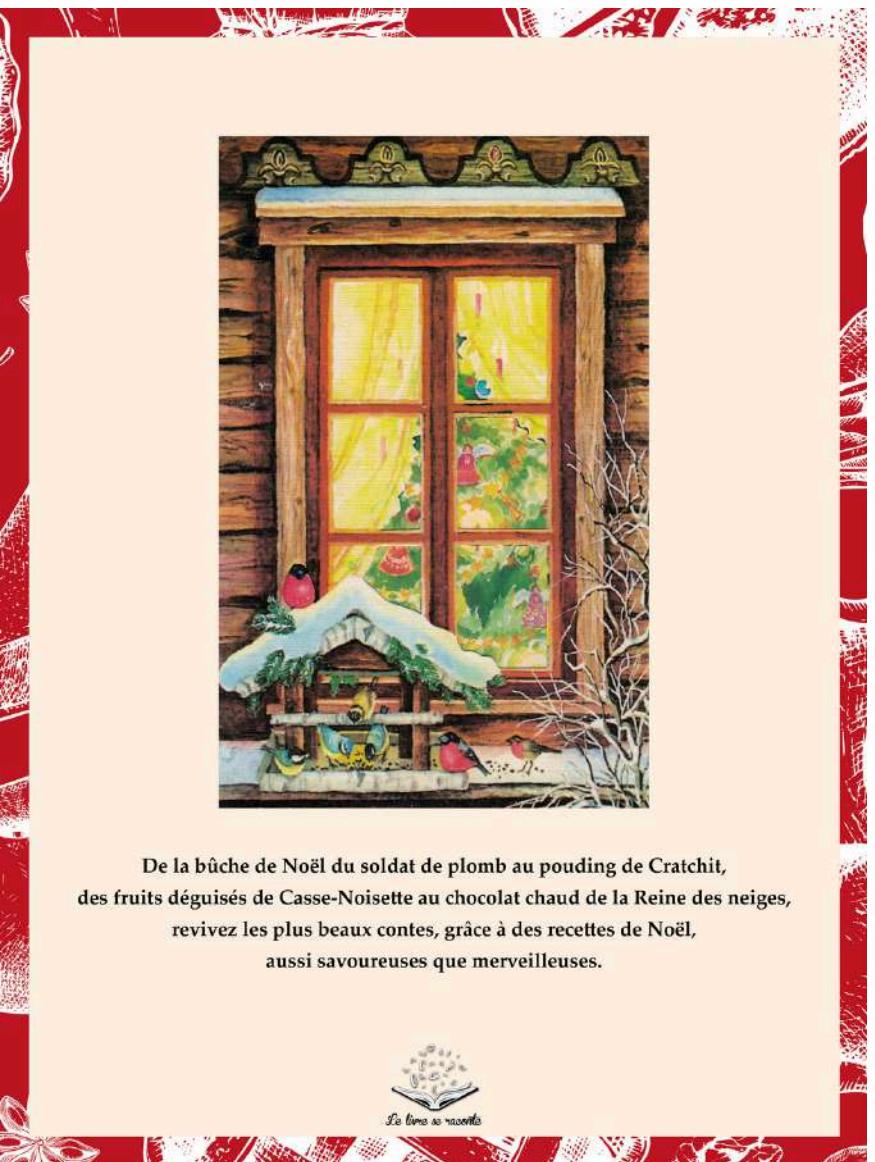
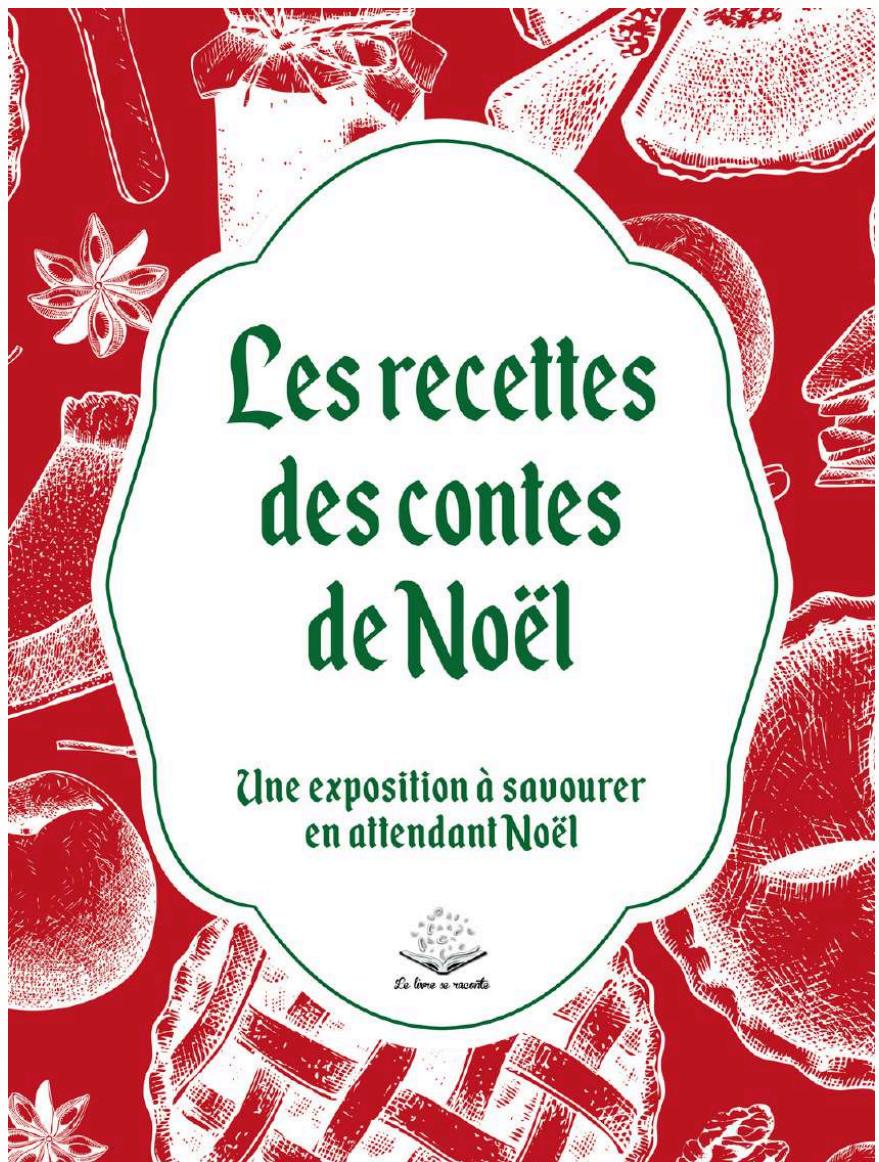
# Contenu

- 15** Panneaux de 60 x 80 cm
  - 10** Contes de Noël
  - 4** Œillets dans les coins
  - 3** Livrets pédagogiques
  - 3** Jours de location : 199 €
  - 1** Semaine de location : 499 €
  - 1** Achat : 1999 €
- Tout public



De la bûche de Noël du soldat de plomb au pouding de Cratchit,  
des fruits déguisés de Casse-Noisette au chocolat chaud de la Reine des neiges,  
revivez les plus beaux contes, grâce à des recettes de Noël,  
aussi savoureuses que merveilleuses.

# Les panneaux



# Les panneaux

## L'arbre de Noël en roses des sables

*L'Arbre de Noël* est un conte écrit par Charles Dickens. Il est publié pour la première fois en Angleterre en 1850. Le récit est considéré comme l'une des histoires les plus autobiographiques de Dickens. L'auteur se remémore les souvenirs des Noëls de son enfance en admirant les décorations du sapin : les gourmandises accrochées aux branches de l'arbre, les jouets reçus en cadeau...



*« Je viens de passer la soirée avec une joyeuse compagnie d'enfants réunis autour de ce charmant jouet venu d'Allemagne qu'est un arbre de Noël. Cet arbre, planté au milieu d'une large table ronde et s'élevant au-dessus de leurs têtes, était magnifiquement illuminé par une multitude de petites bougies et tout garni d'objets étincelants. Il y avait des poupées aux joues roses qui se cachaient derrière les feuilles vertes ; [...] il y avait des tambourins, des livres, des boîtes à ouvrage, des boîtes de peinture, des boîtes de bonbons, toutes sortes de boîtes ; [...] des fruits naturels artificiellement convertis en fruits d'or, et des imitations de pommes, de poires et de noix, contenant des surprises ; bref, comme le disait tout bas devant moi un charmant enfant à un autre charmant enfant, son meilleur ami : – Il y avait de tout, et plus encore. »*

*Les Contes de Charles Dickens, traduits de l'anglais par Amédée Pichot, Paris, Michel Lévy, 1858.*

*« Les enfants et les domestiques se mirent à taper. Ils suspendirent à ses branches de petits cornets de papier doré remplis de bonbons. Ensuite ils y attachèrent des pommes et des noisettes argentées, toutes sortes de joujoux et plus de cent petites bougies rouges, bleues et blanches. » Illustration de Boris Vasilievich Smirnov (1904).*

### LA RECETTE

**POUR LES ROSES DES SABLES :**  
180 G DE CORN FLAKES  
300 G DE CHOCOLAT NOIR  
100 G DE CHOCOLAT AU LAIT



- Faites fondre le chocolat au lait et le chocolat noir.
- Mélangez délicatement les céréales au chocolat fondu.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, réalisez 6 disques de plus en plus petits en commençant par un disque de 12 cm. Terminez par une rose des sables qui formera la pointe de l'arbre de Noël. Enfin, réservez au frais.
- Pour le montage du sapin, faites fondre le chocolat et disposez les disques du plus grand au plus petit en ajoutant une cuillerée de chocolat fondu entre chaque disque.
- Placez au frais 1 heure et saupoudrez de sucre glace avant de servir.



*\* Le secret de l'arbre de Noël : pour que je sois le plus beau, tracez les cercles à l'avance sur le papier sulfurisé.*

## La bûche du soldat de plomb

*L'Intrépide Soldat de plomb* est un grand classique d'Andersen. Il raconte les aventures d'un soldat de plomb unijambiste qui est amoureux d'une danseuse en papier. Un jour, il tombe par la fenêtre. Des enfants le font alors voguer sur un bateau en papier et un poisson l'avalé. Par miracle, le poisson est péché puis cuisiné dans l'ancienne maison du soldat de plomb qui retrouve alors sa chère danseuse. Malheureusement, les retrouvailles sont de courte durée car un petit garçon le jette dans la cheminée.



*« Bientôt un gros rat d'eau se présenta : c'était un habitant du corail. [...] Mais le soldat de plomb garda le silence et serrra son fusil. » Illustration d'Arthur Rackham (1932).*

### LA RECETTE

**POUR LA BÛCHE :**  
125 G DE FARINE  
100 G DE SUCRE  
30 G DE CACAO EN POUDRE  
6 ŒUFS  
30 G DE BEURRE



- Préchauffez le four à 170 °C. Pour faire le roulé de la bûche, mélangez puis tamisez la farine et le cacao. Dans un autre récipient placé à bain-marie, battez le sucre et les œufs durant 5 minutes pour obtenir une mousse légère. Battez encore 5 minutes hors du bain-marie. Incorporez délicatement la farine et le cacao, puis le beurre fondu. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites cuire pendant 15 minutes.
- Pour la ganache, râpez le chocolat. Dans une casserole, portez à ébullition la crème, puis retirez-la du feu. Versez le chocolat dans la crème et mélangez.
- Une fois le biscuit refroidi, décollez-le du papier sulfurisé. Étalez la ganache sur le biscuit, puis roulez-le. Enfin, enrobez la bûche de ganache.

*\* Le secret du soldat de plomb : pour rouler plus facilement le biscuit, vous pouvez l'imbez de sirop de sucre.*



## Le pouding de Cratchit

*Un chant de Noël*, paru en 1843 à Londres, est le premier et le plus célèbre des contes de Charles Dickens. L'histoire met en scène Ebenezer Scrooge, un vieillard solitaire aussi riche qu'avare. Le soir de Noël, il décide de passer la soirée seul. Mais il recevra la visite des esprits de Noël qui l'entraîneront dans son passé, son présent et son futur. Leurs révélations changeront à tout jamais la vie du vieux Scrooge.



*« Oh ! Oh ! Quelle vapeur épaisse ! Le pouding était tiré du chaudron. Quelle bonne odeur de lessive ! C'était le lingot qui l'envolait. Quel mélange d'odeurs appétissantes, qui rappellent le restaurateur, le pâtissier de la maison à côté et la blanchisseuse sa voisine ! C'était le pouding. Après une petite-minute à peine d'absence, mistress Cratchit rentrait, le visage animé, mais souriante et toute glorieuse, avec le pouding, semblable à un boulet de canon tacheté, si dur, si ferme, nageant au milieu d'un quart de pain d'épeautre enflammé et surmonté de la branche de houx consacrée à Noël.*

*Oh ! Quel merveilleux pouding ! Bob Cratchit déclara, et cela d'un ton calme et sérieux, qu'il le regardait comme le chef-d'œuvre de mistress Cratchit depuis leur mariage. »*

*Contes de Noël, traduit par M<sup>e</sup> de Saint-Romain et M. de Goy sous la direction de P. Lorain, Paris, Hachette, 1875.*

*« On voit [...] des diables, des rats, du gibier de toute espèce, des rebouillies grasses, des viandes froides, des cochons de lard, des jambons, des noms de tueuses, des pâtes de haricots, des plums pouaudins, des barbès d'huîtres, des marmons rôties, des pommes vermillées, des croissants juteux, des poires succulentes, d'immenses gâteaux des rois et des bœufs de punch bouillant qui obscurcissaient la chambre de leur délicieuse vapeur. » Illustration de John Leech (1843).*

### LA RECETTE

**POUR LA CRÈME ANGLAISE :**  
250 G DE PAIN RASSIS  
100 G DE CHOCOLAT NOIR  
1 CUIILLÈRE À SOUPE DE CACAO  
4 ŒUFS  
50 CL DE LAIT  
100 G DE SUCRE EN POUDRE



- Coupez le pain en petits morceaux. Faites chauffer le lait dans une casserole. Enfin, versez le lait chaud sur le pain et laissez reposer 20 minutes.
- Préchauffez le four à 180 °C.

*3. Dans un récipient, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez ensuite le cacao, le pain imbibe de lait et le chocolat préalablement fondu.*

- Versez la préparation dans un plat beurré et faites cuire 45 minutes.



*\* Le secret de Cratchit : chaque famille a sa recette de pouding. Dans la mienne, il y a de la viande et même de l'alcool !*

## Les îles flottantes du bonhomme de neige

*Le Bonhomme de neige* est un conte mélancolique sur la vie, le temps, l'amour et l'incompréhension écrit par Andersen (1805-1875). C'est l'histoire d'un bonhomme de neige qui se prend de passion pour un poète et qui ne souhaite qu'une chose : le rejoindre. Les avertissements d'un vieux chien sur cet amour impossible ne changeront rien. A la fin, le bonhomme de neige ne survivra pas au dégel et ne retrouvera jamais la source de chaleur si désirée.



*« Tout mon être en craque d'envie, disait-il. Si je pouvais entrer ! Souhait bien innocent, tout de même, et qu'on devrait bien réaliser ! Entrer, entrer, c'est mon veau le plus cher ; il faut que je m'appuie contre le poète, dussé-je passer par la fenêtre !*

*– Tu n'entreras pas, dit le chien, et si tu entrais, c'en serait fait de toi. Ouah ! ouah !*

*– C'en est déjà fait de moi, dit le Bonhomme de neige ; il me semble que l'envie me détruit.*

*Toute la journée il regarda par la fenêtre. Du poêle sortait une flamme douce et caressante ; un poêle seul, quand il a quelque chose à brûler, peut produire une telle lueur ; car le soleil ou la lune, ce ne serait pas la même lumière. »*

*Les Contes d'Andersen, traduits par Étienne Averaud, Paris, Félix Juven, vers 1900.*



*« Quel beau froid il fait aujourd'hui ! dit le Bonhomme de neige. Tout mon corps en craque de plaisir. » Illustration d'Arthur Rackham (1932).*

### LA RECETTE

**POUR LES BLANCS EN NEIGE :**  
4 JAUNES D'ŒUFS  
50 CL DE LAIT  
100 G DE SUCRE EN POUDRE  
1 GOUSSSE DE VANILLE



- Pour la crème anglaise, faites chauffer dans une casserole le lait avec une gousse de vanille jusqu'à ce que le lait frémisse.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Versez le lait bouillant dans le mélange, puis reversez le tout dans la casserole en laissant cuire à feu doux sans cesser de remuer. Retirez la casserole du feu lorsque la crème nappe la cuillère et réservez-la au frais jusqu'au dressage.
- Battez les blancs en neige. Incorporez le sucre lorsqu'ils deviennent fermes et continuez de battre.

*4. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et plongez les blancs d'œufs dedans pendant 30 secondes de chaque côté.*

- Versez la crème anglaise au fond de l'assiette et disposez les œufs à la neige.

*\* Le secret du bonhomme de neige : pour ajouter un peu de chaleur à ce dessert, versez du caramel fondu avant de servir.*



# Les panneaux

## Les sablés et brioches de Noël



*Le livre se raconte*

## Le crâne du petit joueur de violon

*La Noël du petit joueur de violon* est un conte écrit par Camille Lemonnier (1844-1913). L'auteur décrit le destin tragique d'un petit garçon joueur de violon qui sera emporté par le froid le soir de Noël alors que les festivités battent leur plein dans les maisons.



« Le pâtissier avait imaginé pour la Noël une montre extraordinaire. Des crâneurs étaient leurs dos brisés piqués de raisins, laissant sortir par places la mèche dorée ; et une pièce montée, superbe, avait la forme d'une tour. Cette tour, dont la base était en pâte de pouding, étagait trois rangs de galeries circulaires ; en haut de la dernière, parmi les fruits confits qui brillaient sur le sucre de la croûte glacée, une petite femme en jupe blanche, posée sur l'oreil du pied gauche, haussait en l'air sa jambe droite en ouvrant les bras comme si elle allait s'envoler. [...] Il y avait aussi des assiettes remplies de dragées, de pralines au chocolat, de fondants, de sucres de couleur, de caramels, mais la plus belle chose était certainement la tour aux trois étages, à cause de sa hauteur et de ses fruits. »

Contes flamands et wallons (scènes de la vie nationale), Bruxelles, Landsberger et Cie, 1873.

Il sent une odeur délicieuse, comme celle qui sortait de la cave du pâtissier. L'air est embrumé de vanille, de safran, de cannelle, de citron [...] » Lithographie (s. d.).

### LA RECETTE

500 G DE FARINE	2 ŒUFS
25 CL DE LAIT	10 G DE SEL
50 G DE SUCRE	60 G DE BEURRE
30 G DE LEVURE DE BOULANGER	100 G DE RAISINS SECS



1. Délayez la levure dans le lait tiède. Coupez le beurre en morceaux et laissez-le à température ambiante.
2. Dans un robot ou un bol, pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre et les raisins jusqu'à ce que la pâte s'amalgame.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Ajoutez le beurre mou et pétrissez pour obtenir une pâte compacte et lisse. Après avoir réhydraté puis séché les raisins, incorporez-les à la pâte.
4. Formez une boule légèrement farinée et laissez-la doubler de volume à température ambiante.
5. Façonnez le crâne puis mettez-le au four durant 25 à 35 minutes.



\* Le secret du petit joueur de violon : ne soyez pas aussi impatient que moi, attendez que le crâne refroidisse au moins 30 minutes avant de le trancher.

## La maison en pain d'épices du sapin

*Le Sapin* est un conte écrit par Hans Christian Andersen et publié en 1844. L'histoire raconte les aventures d'un petit sapin tellement impatient de grandir qu'il en a oublié de vivre. Un jour, il est coupé et transporté dans une maison pour y être décoré. Mais lorsque Noël est terminé, il est découpé en morceaux puis brûlé. Ce conte, empreint d'un profond pessimisme, montre qu'il faut se contenter de ce que la vie nous offre et que le bonheur est dans le moment présent.



« Vers la Noël les bûcherons coupaien souvent de jeunes arbres, qui n'étaient pas même aussi grands que notre sapin. Comme les autres ils étaient chargés sur une voiture et traînés par des chevaux hors de la forêt. – Où vont-ils ? demanda le sapin. Il y en a qui sont plus petits que moi ; on leur a laissé toutes leurs branches. Où vont-ils ?

– Nous les savons bien, nous les savons bien, gazouillèrent les moineaux. Nous avons été dans la ville, et nous avons regardé à travers les fenêtres. Ils sont arrivés au plus haut point du bonheur et de la magnificence ; on les a plantés au milieu d'une belle chambre bien chauffée pour les orner ensuite de pain d'épices, de bonbons, de joujoux et de cent lumieres. »

Nouveaux Contes, traduits par Soldi, revus par de Gramont, Paris, Hetzel, 1877.

### LA RECETTE

POUR LE PAIN D'ÉPICES :	POUR LE GLACAGE :
300 G DE FARINE	3 BLANCS D'ŒUFS
300 G DE MIEL	450 G DE SUCRE GLACE
40 G DE SUCRE	
1 ŒUF	
1 C. À CAFÉ RASE DE LEVURE	
1 C. À SOUPÉ D'ÉPICES À PAIN D'ÉPICES	



1. Faites chauffer le miel à feu doux dans une casserole.
2. Dans un récipient, mélangez la farine, la levure, le sucre et les épices. Ajoutez le miel chaud tout en remuant, puis incorporez l'œuf. Formez une boule et placez-la au frais durant une nuit.
3. Préchauffez le four à 200 °C. Étalez la pâte sur une épaisseur de 6 à 8 mm. Coupez les formes de la maison et faites-les cuire environ 10 minutes.

4. Assemblez la maison en collant les parties avec le glaçage.



\* Le secret du sapin : bonbons, sucre perlé, pâte d'amandes... Faites preuve de créativité pour faire une superbe maison dans laquelle je serai le plus beau !

## Les étoiles de la petite fille aux allumettes

*La Petite Fille aux allumettes* est un conte écrit par Hans Christian Andersen publié en 1845. Pour survivre, une petite fille doit vendre des allumettes aux passants. Le soir de Noël, glacée par le froid, elle décide de se réchauffer avec ses allumettes, mais elle meurt après avoir eu plusieurs visions, dont celle de sa grand-mère décédée récemment qui l'accueille dans le royaume de Dieu.



« Elle en alluma une autre. Alors la petite fille se trouva assise sous un superbe arbre de Noël. [...] Des milliers de bougies brillaient sur les rameaux et des images bizarres comme celles qui sont exposées aux vitrines des magasins, la regardaient d'en haut. La petite tendait ses deux mains en l'air vers elles, – quand s'éteignit l'allumette. Toutes ces lumières de Noël montaient plus haut et plus haut, et elle vit alors seulement que c'étaient des étoiles claires. L'une d'elles tomba et raya le ciel d'un long trait de feu. – C'est quelqu'un qui meurt, dit la petite ; car la vieille grand-mère, qui seule l'avait traitée avec amitié, mais qui était morte depuis bien longtemps, avait dit "Quand une étoile tombe, une âme monte à Dieu". »

Contes d'Andersen, nouvellement traduits du danois par Wally-Anne Guégan, Paris, Éditions de La Sirène, 1920.

« La petite fille se trouva assise sous un superbe arbre de Noël. » Illustration d'Arthur Rackham (1932).

### LA RECETTE

250 G DE FARINE	1 ŒUF
90 G DE SUCRE	120 G DE BEURRE
1 SACHET DE LEVURE	1 PINCÉE DE SEL
1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ	



1. Dans un récipient, mélangez la farine et la levure, puis creusez une fontaine. Versez les sucre, le sel et l'œuf. Travaillez le tout avec une partie de la farine.
2. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrissez le tout. Formez une boule, puis mettez-la au frais durant 1 heure.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Abaissez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm et découpez des étoiles à l'emporte-pièce.
4. Faites cuire durant 8 à 10 minutes.



\* Le secret de la petite fille aux allumettes : pour que les sablés soient bien lisses à la sortie du four, réchauffez la pâte entre vos mains avant de l'abaisser.

# Les panneaux

## Les friandises de Noël



## Les fruits déguisés de Casse-Noisette



« Cher père, à qui appartient donc ce joli petit homme ? – Il doit travailler pour vous tous, ma chère enfant, lui répondit son père ; c'est lui qui sera chargé de vous casser les noix qui seront trop durées pour vos dents, et il l'appartient aussi bien à toi qu'à Louise et à Fritz. À ces mots, le père le prit avec précaution sur la table, et poussant le manteau de bois, le petit homme couvrit grandement sa bouche dans laquelle on aperçut deux rangées de dents blanches et pointues. Sur l'invitation de son père, Marie y plaça une noix, et – crac ! – le petit homme la mordit si fort que les coquilles volèrent et que le noyau tomba dans la main de Marie. »

Oeuvres complètes de E. T. A. Hoffmann, Paris, E. Renduel, 1830-1832.

### LA RECETTE

#### PÂTE D'AMANDES :

100 G DE POU D'AMANDES  
100 G DE SUCRE GLACE  
20 ML D'EAU  
QUELQUES GOUTTES DE COLORANT  
3 GOUTTES D'ESSENCE D'AMANDE AMÈRE

#### FRUITS DÉGUISÉS :

DES PRUNEAUX  
DES DATES  
DES NOIX



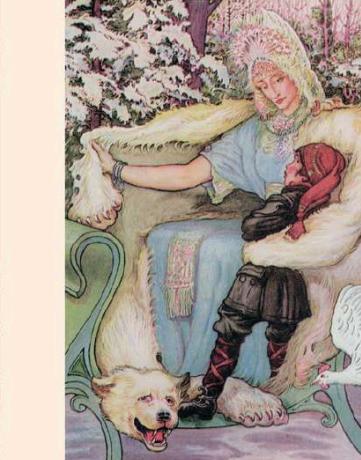
- Dans un récipient, mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace. Ajoutez l'essence d'amande et l'eau. Pétrissez le tout pour obtenir une pâte compacte. Enfin, ajoutez petit à petit le colorant alimentaire.
- Laissez reposer quelques heures.
- Placez la pâte d'amandes dans les pruneaux, les dates et entre deux cerneaux de noix.

\* Le secret de Casse-Noisette : pour choisir les meilleures noix, secouez-les et éliminez toutes celles qui font du bruit car cela signifie que la noix à l'intérieur est desséchée.

*Le livre se raconte*

## Le chocolat chaud de la Reine des neiges

*La Reine des neiges est un des contes les plus célèbres de Hans Christian Andersen. Si l'élaboration de l'histoire fut probablement assez longue, son écriture fut en revanche très courte, quelques jours seulement en décembre 1844.*



« [Gorda et Kayl parlaient de la grand mère, de leur enfance et des roses du jardin sur les toits. À leur approche, les vents s'apaisent et le soleil apparaît. Arrivés aux broussailles chargées de fruits rouges, ils trouvèrent le renne qui les attendait avec sa jeune femelle ; elle donna aux enfants de son bon lait chaud. Puis, les deux bravos bêtes les conduisirent chez la Fimnoise, où ils se réchauffèrent bien, puis chez la Laponne, qui leur avait cousu des vêtements neufs et avait arrangé pour eux son traîneau. Elle les y installa et les conduisit elles-mêmes jusqu'à la frontière de son pays, là où poussait la première verdure. Kay et Gorda prirent congé de la bonne Laponne et des deux rennes qui les avaient amenés jusqu'à là. »

Contes danois, traduits par Ernest Grégoire et Louis Moland, Paris, Garnier, 1873.

### LA RECETTE

BONHOMME DE NEIGE :  
3 GUIMAUVES  
1 CARRÉ DE CHOCOLAT  
1 BONBON ORANGE  
4 STICKS DE BRETEL  
1 BÂTONNET DE BOIS

CHOCOLAT CHAUD :  
20 G DE CHOCOLAT NOIR  
10 CL DE LAIT  
20 G DE SUCRE  
1 PINCÉE DE CANELLE



- Pour le chocolat chaud, faites fondre le chocolat avec le lait dans une casserole. Versez le sucre et laissez cuire sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il soit dissous. Ajoutez la cannelle hors du feu.
- Pour le bonhomme de neige, assemblez les guimauves avec le bâton de bois. Placez ensuite les bras et les jambes avec les sticks de brezel. Mettez le bonbon à la place du nez, puis dessinez les yeux, la bouche et les boutons avec du chocolat fondu.

3. Servez le chocolat chaud dans une tasse et ajoutez le bonhomme de neige.

\* Le secret de la Reine des neiges : pour plus de gourmandise, ajoutez une noix de chantilly autour du bonhomme de neige.



## Les mendians de la petite fille pauvre

*L'Or des étoiles est un conte peu connu des frères Grimm publié en Allemagne dans le recueil Contes d'enfants et du foyer (1812-1815). C'est l'histoire d'une petite fille orpheline qui offre aux mendians tout ce qu'elle possède : son pain, son bonnet, sa blouse... Sa générosité sera récompensée par une pluie d'étoiles qui se transformeront en écus.*



Contes de Grimm, traduits par Pierre Durand, Paris, Gründ, 1963.

### LA RECETTE

200 G DE CHOCOLAT NOIR  
DES RAISINS SECS  
DES AMANDES  
DES NOIX



- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Sur une feuille de papier sulfurisé, formez les palets en étalant une cuillère à soupe de chocolat en ronds.
- Déposez les fruits secs sur les palets.
- Laissez durcir au frais.



\* Le secret de la petite fille : soyez généreux comme moi, variez les fruits à mettre dessus (oranges confites, pistaches, cranberry...).

# Livrets pédagogiques

Adaptés à l'âge des enfants

Relie l'illustration à son auteur et à son histoire.

Quelle recette préfères-tu et pourquoi ?

John Leech		L'Arbre de Noël	
Arthur Rackham		Casse-Noisette	
Boris Vasilievich Smirnov		La Petite Fille aux allumettes	
Theodor Hosemann		Un chant de Noël	
Louis Rhead		La Reine des neiges	

À partir de 10 ans

À quelle histoire correspondent ces images ?


À partir de 6 ans

Nomme les animaux que tu vois.


À partir de 3 ans

# Tarifs

## Location

3 jours : 199 € ttc

1 semaine : 499 € ttc

Semaine supplémentaire : 100 € ttc

Frais de transport aller-retour : 89 € ttc

## Achat

1 999 € ttc

et 45 € ttc de frais de transport

3 livrets pédagogiques à imprimer : 49 € ttc

# Modalités

## Réservation



Nous vous envoyons votre devis sur simple demande.  
Vous réservez votre exposition en nous adressant le devis signé ou un bon de commande.

## Transport et montage



Le transport aller et retour est assuré par Le livre se raconte. Le client prend en charge financièrement le transport. Vous recevez votre exposition 2 à 7 jours avant le début de la location et, pour le retour, vous déposez le colis, dans son carton d'origine, dans le point relais indiqué.

## Assurance



Le client s'engage :

- soit à fournir un chèque de caution de la valeur globale de l'exposition qui sera restitué.
- soit à souscrire à une police d'assurance "clou à clou" sur la base de la valeur globale de l'exposition.

## Conditions de paiement



Le paiement s'effectuera par chèque ou par virement bancaire. Conditions de paiement : 100% à la réception de l'exposition dans vos locaux.



# L'agence

- Le livre se raconte est une agence de location d'expositions pédagogiques.
- Notre objectif est de faire rayonner le livre de jeunesse à travers des expositions ludiques et éducatives.
- Modernes et pédagogiques, nos expositions font redécouvrir les grands classiques de la littérature pour enfants.

---

# Contact



*Le livre se raconte*

 Claire Lecourt

 09 84 21 93 88

 [www.lelivreseraconte.com](http://www.lelivreseraconte.com)

 [craig.lecourt@lelivreseraconte.com](mailto:craig.lecourt@lelivreseraconte.com)