



COMMUNIQUE DE PRESSE

Valençay, 23 novembre 2015

Château de Valençay
2 rue de Blois - 36600 Valençay

Ateliers de Noël au Château de Valençay !

Fini la traditionnelle fermeture hivernale au Château de Valençay. Depuis plusieurs semaines déjà, les préparatifs de Noël dans la demeure du Prince de Talleyrand sont en cours ! Dernière ligne droite avant le lancement des festivités, ce samedi 28 novembre.

Eclairages, décorations, créations végétales, boutique... les équipes du Château de Valençay sont à pied d'œuvre pour terminer les derniers préparatifs de Noël.

Parmi les nombreuses activités de la programmation, différents ateliers seront proposés. Pour les enfants, l'atelier Lutins Gourmands, présenté par Stéphane Lopez, médiatique et talentueux pâtissier de Romorantin, leur permettra de découvrir les biscuits de Noël. Sablés, spéculos ou encore bonhomme de pain d'épices n'auront plus de secrets pour eux ! Chacun repartira avec sa création dans un sachet de Noël, ainsi que la recette.

Les adultes ne seront pas en reste. Des ateliers de créations pâtisseries autour de Noël, toujours présentés par Stéphane Lopez, seront aussi organisés avec un thème différent à chaque rendez-vous. Les réalisations seront emportées par les participants et pourront ainsi être dégustées en famille !

Outre ces rendez-vous pâtisseries, un atelier « Couronnes de Noël » sera proposé par l'atelier floral Delphine Tourne, basé en Eure-et-Loir. Fleurs et végétaux seront fournis à chacun des participants ainsi que les différents accessoires nécessaires à la réalisation d'une couronne centre de table. D'une durée de deux heures, cet atelier permettra de concevoir l'une des décorations incontournables de Noël. Il se déroulera dans le Salon du Prince, habituellement fermé à la visite.

Avant de repartir, les visiteurs pourront apprécier la découverte des créations végétales à l'intérieur des collections (réalisées par l'atelier Floral Delphine Tourne) mais aussi sous les arcades Renaissance restaurées, les éclairages extérieurs, la dégustation de vins chaud dans les jardins, ou encore la visite du Père Noël !

Noël au Château de Valençay, c'est du 28 novembre au 3 janvier, les week-ends et les vacances scolaires, de 10h30 à 17h.

www.chateau-valencay.fr



Contact presse :

com@chateau-valencay.fr ou au 02.54.00.41.87

En pratique

Atelier Lutins Gourmands, office des cuisines : 28/11 ; 5/12 ; 12/12 ; 22/12 ; 23/12 de 14h30 à 15h30

Tarif : 10€ en supplément du droit d'entrée.

Ateliers adultes, office des cuisines, 2h :

Samedi 28 novembre à 10h30 : Macarons de Noël (24 macarons)

Samedi 5 décembre à 10h30 : Bûche roulée chocolat-mandarine (4 pers.)

Samedi 12 décembre à 10h30 : Paris - Valençay (4 pers)

Mardi 22 décembre à 10h30 : Tarte Crousti Noël (4 pers)

Mercredi 23 décembre à 10h30 : Macarons de Noël (24 macarons)

Tarif : 30€ en supplément du droit d'entrée

Atelier Couronne de Noël, Salon du Prince : lundi 21 décembre. 2 séances : 11h et 14h30.

Durée : 2h. Tarif : 50€ en supplément du droit d'entrée.

Renseignements et réservations : 02 54 00 15 69 ou www.chateau-valencay.fr

Contact presse :

com@chateau-valencay.fr ou au 02.54.00.41.87