

Ce vendredi, le salon Noël en Bio ouvre ses portes et accueille ses premiers visiteurs à la Porte de Versailles, des visiteurs friands de nouveautés mais qui souhaitent également donner un sens éthique et solidaire à leurs courses de fin d'années.

Noël en Bio, c'est le salon qui rassemble le meilleur et l'exigence dans les domaines de la gastronomie de fêtes, les cadeaux bien-être, beauté et aromathérapie, mode et bijoux, les cartes et boxs cadeaux, les livres, jeux et jouets. 120 exposants venus de toute la France sont ainsi présents durant 3 jours pour présenter leurs nouveautés et donner leurs bons conseils. C'est ainsi l'occasion de réaliser de nombreux achats de Noël au même endroit, dans une ambiance détendue et joyeuse.

UN SALON FESTIF ET LUDIQUE

Visiter **Noël en Bio** c'est aussi l'occasion d'assister et de participer à plusieurs animations festives, toujours dans l'esprit de Noël, qui permettent notamment de s'impliquer encore plus dans la préparation des fêtes de fin d'année.

Les animations sont gratuites, pas d'inscription.

Pensez à se rendre aux ateliers en avance car les places sont limitées.



Ateliers Do It Yourself

Confectionnez vos propres décorations et cadeaux de Noël pour des fêtes plus authentiques. Stand D60

Vendredi, samedi et dimanche

11H00: SAVOIR FABRIQUER SES TRUFFES BIO DE NOËL

Jean-Claude BERTON – CHOCOLATERIE BERTON

13H00: APPRENDRE LA VANNERIE EN PAPIER

Lionel SCHAEFFER - LABEL RECUP

14H00: CRÉEZ VOTRE PÈRE NOËL EN LAINE

FÊTE DE LA LAINE

16H00 : SAVOIR FABRIQUER SES TRUFFES BIO DE NOËL

Jean-Claude BERTON - CHOCOLATERIE BERTON

17H00 : TRANSFORMEZ UNE CANETTE MÉTALLIQUE EN BOUGEOIRS DE NOËL

Lionel SCHAEFFER – LABEL RECUP



Ateliers BioGourmet

Découvrez et apprenez à réaliser des recettes typiques de fin d'année pour époustoufler vos proches.

Stand B60

Atelier culinaire où se succéderont happenings culinaires, démonstrations et ateliers participatifs pour donner l'inspiration pour surprendre ses proches en cette belle période de fêtes. Samedi, on trouvera les volailles du Picoreur qui seront sublimées par le chef sur place.



Vous pourrez notamment apprendre à cuisiner :

- o Filet de poulet noir
- o Purée de patates douces aux épices
- o Christmas Burger
- o Cordon bleu de Noël
- o Cuisse de poulet au porto, oignons confits et lardons de volaille
- o Filet de canard miel orange

Dimanche 16 décembre

12H: La mer sur la table de Noël

Huitres snackées au sésame - Crème de topinambour au saumon fumé - Huitres - saumon fumé

14H : Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en une seule cuisson

L'OMNICUISEUR VITALITÉ

15H: Les Friandises de Noël

Pâte à tartiner maison - Sucettes de biscuits roulés - Sablé de Noël - Chocolat

17H: Noël en Italie

Risotto parmesan et coppa - Pannetone façon perdu - Parmesan – Coppa – légumes confits – Pannetone



Noël en Bio pour les enfants

Visitez le salon avec ses enfants.

Rencontrez le Père Noël

Samedi et dimanche, le Père Noël nous rend visite sur le salon. Explorez les allées avec vos enfants ou bien rendez-vous à sa maison pour aller à sa rencontre et leur faire passer un moment privilégié avec lui.



Construisez votre cabane

En plein coeur du salon, sur le stand A60, laissez parler la créativité de vos bambins de 3 à 12 ans et permettez-leur de construire une vraie cabane en bois.



Adaptées aux enfants (1m50 de hauteur et 4m² au sol), elles ne présentent aucun risque car il n'y a ni clou, ni vis, uniquement de l'emboîtement. **Des vraies petites maisons!**

Un groupe de 6 à 8 enfants construit une cabane en 45 minutes environ, à l'aide d'un plan et d'animateurs qualifiés.

C'est une animation originale, ludique et pédagogique qui plait beaucoup aux enfants mais aussi aux parents qui n'hésitent pas à participer : " qui n'a jamais rêvé de construire sa cabane ? "



Faites emballer vos cadeaux

Faites une bonne action en faisant emballer vos achats.



Pour des fêtes plus éthiques, le salon Noël en Bio s'est associé avec l'organisation « Un Enfant par la Main » qui aide les enfants démunis en Afrique, Asie et Amérique Latine.

Après avoir fait vos achats, vous pourrez vous rendre sur le stand D2 près de la sortie du salon, pour faire emballer vos cadeaux. Une manière de joindre l'utile à l'agréable en soutenant ainsi l'association et ses actions.

SALON NOEL EN BIO - Du vendredi 14 au dimanche 16 décembre 2018 - de 10 h 30 à 19 h, Accréditation presse sur demande

Entrée gratuite sur invitation - billetterie sur <u>www.noelenbio.com</u>

PARC DES EXPOSITIONS - PAVILLON 5.1 - PORTE DE VERSAILLES - Métro : Porte de Versailles, ligne 12 - Tramway : ligne T2 - T3a, arrêt Porte de Versailles - Bus : lignes 39 - 80, station Porte de Versailles

A propos de SPAS Organisation



SPAS Organisation est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable.

SPAS Organisation totalise 30 manifestations : des salons bio, professionnel et grandpublic à Paris et en région, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre ainsi qu'une

place de marché en ligne.

SALONS BIO: Marjolaine, Vivre Autrement, Bio & Vegan, ViniBio (Paris & Bordeaux), Vivez Nature, Naturally, Noël en Bio, Natexpo (Paris & Lyon).

SALONS BIEN-ÊTRE ET ART DE VIVRE : Bien-être Médecine douce & Thalasso (Paris & Lyon), Les Thermalies (Paris & Lyon), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris), Zen (Paris), Salon des Thérapies (Paris), Mednat AgroBIO Expo (Lausanne), Go Healthy (Paris, Lyon).

SALONS BIO EN RÉGION : Artémisia (Marseille), Zen & Bio (Angers, Bordeaux, Nantes et Tours), Naturabio (Lille), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Poitiers), Vivez Nature (Lyon).

SEVELLIA.COM: site de vente de produits biologiques et naturels (375 marchands et 20 000 références).