

# ATELIER PARENTS/ENFANTS

## « CUISINIERS & PATISSIERS EN HERBE » n°7

### Atelier Parents/enfants

### Bûche de Noël



#### La buche de Noël : histoire et tradition

Un biscuit roulé à la vanille, noisette, chocolat ou aux parfums plus exotiques... La bûche de Noël est une pâtisserie incontournable des fêtes de fins d'années. Voici son histoire.

Au départ, la bûche de Noël n'était pas comestible : il s'agissait d'une grande souche de bois que l'on faisait brûler le plus longtemps possible. Elle était décorée de feuillages et de rubans. La tradition a depuis perduré en pâtisserie, où l'on orne la ganache de pièces en sucre et autres confiseries.

La tradition serait née d'un rite marquant la fin du solstice d'hiver, dans les pays du Nord de l'Europe. La génoise roulée que l'on déguste au dessert serait apparue vers la moitié du XXe. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que la bûche de Noël se répand dans toute la France puis dans les autres pays francophones.

Source : agriculture.gouv.fr

**Samedi 14 décembre 2019**

**De 9 h 45 à 12 h 30**

**Recette : Bûche de Noël**

**Avec la participation d'un professionnel en pâtisserie**

**10 Place Troisdorf**

**Quartier des Champs Élysées - Evry-Courcouronnes**

**ADHESION : 20 € adhésion annuelle par famille**

**TARIF PAR ATELIER : 4 € un parent + un enfant**

- Pas d'inscription par téléphone,
- En cas d'indisponibilité, merci de nous prévenir
- Nombre de places limité

**Avec le soutien**

