



Il reste moins d'un mois avant Noël et plus qu'un jour avant l'ouverture de Noël en Bio, l'événement parisien éthique et festif qui se déroule du 6 au 8 décembre à Paris Expo Porte de Versailles. Un salon pour trouver des idées cadeaux avant les fêtes mais aussi participer à des animations aussi originales qu'inattendues.

Que l'on soit adepte ou non de gastronomie, de bien-être et cocooning, artisanat, mode et déco, les raisons de se rendre à **Noël en Bio** sont nombreuses. En plus du nouvel espace « **Jeunes Créateurs** », le programme d'animations se veut résolument tourné vers les fêtes et met le visiteur au cœur de la préparation de son réveillon et de la féerie de Noël.

ATELIERS DO IT YOURSELF

Passez un moment privilégié en familles ou avec vos proches et découvrez comment mettre la main à la pâte pour vous confectionner des fêtes sur mesure.

Vendredi 6 décembre

14h00 : Le Furoshiki (l'art de l'emballage cadeau en tissu) : pour un Noël écologique, stop aux emballages papier !

Panda Pailles

16h00 : Coccoonez-vous à Noël avec les soins personnalisés Cosmetisy! Fabrication d'un produit cosmétiques facilement grâce aux kits prédosés

Eric Guiton – Cosmetisy

17h00 : Fabriquez votre déco de sapin de Noël en tissus recyclés

BB Lune

Samedi 7 décembre

11h00 : Toute la Magie est en moi

Atelier Juniors réservé aux enfants

Mon Moment Magique.

13h00 : Fabriquez votre déco de sapin de Noël en tissus recyclés

BB Lune

14h00 : Prendre soin de soi... L'effet magique de moments bien-être

15h00 : Mon petit lutin et moi

Atelier duo parent-enfant

Mon Moment Magique

16h00 : Fabriquer des truffes Bio de Noël

Chocolaterie Berton

17h00 : Réalisation d'une guirlande lumineuse en capsules de café recyclées

18h00 : L'hypersensibilité, comment faire de sa différence un atout.

Sophie Le Pestipon

Dimanche 8 décembre

11h00 : Toute la Magie est en moi

Atelier Juniors réservé aux enfants

Mon Moment Magique

12h00 : Felix est heureux. Et toi ?

Sophie Le Pestipon

13h00 : Réalisation d'une guirlande lumineuse en capsules de café recyclées

14h00 : Coccoonez-vous à Noël avec les soins personnalisés Cosmetisy! Fabrication d'un produit cosmétiques facilement grâce aux kits prédosés

Eric Guiton – Cosmetisy

15h00 : Mon petit lutin et moi

Atelier duo parent-enfant

Mon Moment Magique

16h00 : Présentation du jeu « La Boîte en Cavale »

La Boîte en Cavale

CONTACT PRESSE

Mathieu Dechoux | T. 01 77 38 89 17 | mdechoux@spas-expo.com

ATELIERS VINIBIO

Durant tout le salon, testez votre goût et trouvez votre vin idéal grâce aux producteurs présents sur ViniBio. L'occasion pour vous de trouver les crus idéaux pour accompagner votre repas de fin d'année, en toute modération bien-sûr.

Vendredi 6 décembre :

12h : Atelier dégustation de vins : Accord vins & fromages

Michèle Héline – Paris sur vins – Déguster c'est facile.

13h30 : Initiation à la dégustation de vin : reconnaître les principaux arômes du vin avec une dégustation à l'aveugle sur deux vins de régions différentes.

Christine Garcia – Vinitem.

17h : Atelier dégustation de vins : Les cépages rouges et leurs accords de terroirs.

Michèle Héline – Paris sur vins – Déguster c'est facile.

Samedi 7 décembre :

12h : Initiation à la dégustation de vin : reconnaître les principaux arômes du vin avec une dégustation à l'aveugle sur deux vins de régions différentes.

Christine Garcia – Vinitem.

13h : Atelier dégustation de vins : Les vins blancs de la Vallée de la Loire et leurs accords de terroir.

Michèle Héline – Paris sur vins – Déguster c'est facile.

15h : Une couleur, des cépages : dégustation autour des vins blancs

Franck Terral

16h30 : Dégustez à l'aveugle et misez sur les arômes du vin, comme au casino !

Christine Garcia – Vinitem.

Dimanche 8 décembre :

12h : Atelier dégustation de vins : Accord vins & fromages

Michèle Héline – Paris sur vins – Déguster c'est facile.

15h : Dégustez à l'aveugle et misez sur les arômes du vin, comme au casino !

Christine Garcia – Vinitem.

16h : Atelier dégustation de vins : Accord vins & douceurs

Michèle Héline – Paris sur vins – Déguster c'est facile.

ATELIERS BIOGOURMET

Pour accompagner une bonne bouteille, rien ne vaut un repas ou un accompagnement qui allie les arômes à la perfection. Découvrez les astuces et conseils culinaires de nos exposants.

Vendredi 6 décembre

11h00 : Réaliser un véritable chocolat chaud à l'eau, avec dégustation

Chocolaterie Berton

12h30 : Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en 1 seule cuisson

L'Omnicuseur Vitalité

14h30 : Accord vin et chocolat avec dégustation

Chocolaterie Berton

16h00 : Fabriquer des truffes Bio de Noël

Chocolaterie Berton

Samedi 7 décembre

Atelier culinaire où se succéderont happenings culinaires, démonstrations et ateliers participatifs pour vous donner l'inspiration pour surprendre vos proches en cette belle période de fêtes.

Vous trouverez notamment les volailles Bio Le Picoreur qui seront sublimes par le chef sur place.

Dimanche 8 décembre

11h00 : Réaliser un véritable chocolat chaud à l'eau, avec dégustation

Chocolaterie Berton

12h30 : Cuisson basse température : de l'entrée au dessert en 1 seule cuisson

L'Omnicuseur Vitalité

13h30 : Votre repas du réveillon bio et facile

France Oberkamp

14h30 : Accord vin et chocolat avec dégustation

Chocolaterie Berton

16h00 : Fabriquer des truffes Bio de Noël

Chocolaterie Berton

CONTACT PRESSE

Mathieu Dechoux | T. 01 77 38 89 17 | mdechoux@spas-expo.com

Tout comme l'entrée du salon (sur invitation), les ateliers sont gratuits. Cela serait dommage de ne pas en profiter et de passer à côté.

SALON NOEL EN BIO - VINIBIO - Du vendredi 6 au dimanche 8 décembre 2019 - de 10h30 à 19h, Accréditation presse sur demande

Entrée gratuite sur invitation - billetterie sur www.noelenbio.com

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 grand-public à Paris et en région, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre, des espaces tendances, ainsi qu'une place de marché en ligne.

Les salons Bio et Nature : Marjolaine (Paris), Vivre Autrement (Paris), Naturally (Paris), Noël en bio (Paris), Vivez Nature (Paris), Permae (Paris)

Les salons professionnels : medFEL (Perpignan), Natexpo (Paris, Lyon), Natexpo International Tour (programme itinérant)

Le réseau des salons Zen & Bio en régions : Zen & Bio (Nantes, Angers, Tours, Bordeaux), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Poitiers, Vannes, Rennes, La Rochelle), Vivez Nature (Lyon)

Les salons Bien-être et Art de vivre : Bien-être Médecine Douce et Thalasso (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen (Paris), Mednat & AgroBIO Expo (Lausanne), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris)

Les espaces Tendances : SPAS révèle les tendances de demain et les met en lumière via des espaces dédiés : Bio & Vegan, ViniBio, Go Healthy et Le Rendez-vous de la conscience sur ses salons grand public.

Sevellia.com : site de vente de produits biologiques et naturels (400 marchands et 22 000 références)

CONTACT PRESSE

Mathieu Dechoux | T. 01 77 38 89 17 | mdechoux@spas-expo.com