

# V O S R E N D E Z - V O U S

DU 13 AU 24 DÉCEMBRE

## Le Village de Noël où et quand ?

Les nombreux chalets  
du village de Noël  
vous attendront tous les jours  
du 13 au 24 décembre,  
de 10 h à 19 h,  
autour du Donjon de Niort.

# Marché de Noël 2001 : la fête dans la rue



Bruno Derbord

Le village de Noël accueillera aussi les métiers de bouche.

**S**i le Marché de Noël de l'an 2000 a été une réussite totale, la Ville et l'Association des commerçants niortais, aidés de quelques partenaires (lire ci-contre), ont décidé de relever un défi bien difficile : faire encore mieux. Ils s'en sont d'ailleurs si bien donné les moyens qu'il y a de grandes chances pour qu'ils y parviennent. D'abord le "Village de Noël" sera ouvert tous les jours du jeudi 13 au lundi 24 décembre, de 10 h à 19 h sans interruption. Cet ensemble de chalets qui appar-

tiennent depuis cette année à la Communauté d'Agglomération, sera regroupé au pied du Donjon et divisé en trois quartiers.

### Les trois quartiers d'un même village

Du côté du quai de la Préfecture, le premier quartier du "Village de Noël" pourrait s'appeler "La rue de l'eau à la bouche". En face du parking du Moulin du Milieu, le Marché des saveurs vous proposera en effet fromages, pains et gâteaux, foies gras, escargots,

pineau, cognac, conserves de pigeon ou de lapin, produits à base d'autruche, condiments, charcuterie. Si avec ça vous ne vous laissez pas mener par le bout du nez...

Toujours autour du Donjon, mais du côté de la rue Du Guesclin, le marché d'artisanat d'art déposera ses richesses à vos pieds. Travail du cuir, luminaires, poteries, raku, céramique, bijoux, jouets en bois, jeux de société, autant de bonnes et belles idées de cadeaux.

Sur le même côté, l'espace animations attendra grands et petits pour divers ateliers. Vous pourrez ainsi vous familiariser avec la poterie, la peinture, la musique, les percussions, le chant, etc... Les plus petits pourront profiter du maquillage pour enfants pour être fin prêts à assister au spectacle des Trottnos clowns, dimanche 16 décembre à 16 h dans le salon d'honneur de l'Hôtel de ville, où un goûter leur sera ensuite servi.

### Le centre-ville s'enflamme

Comme l'an passé, grâce à l'Association des commerçants niortais, la fête ne sera pas uniquement cantonnée autour du Donjon et aux Halles : elle prendra aussi possession des rues. Une animatrice professionnelle ira à votre rencontre avec son micro relié à une sonorisation unique pour tout le centre-ville. Peut-être vous aidera-t-elle à remplir votre bon de participation à la tombola de Noël qui mettra en jeu plus de 40 000 F (6 097,96 €) de lots exposés dans une vitrine de la galerie Sainte-Marthe. En tout cas, elle se fera une joie de vous présenter des animations musi-

cales festives comme l'Ovni avec l'École nationale de musique et de danse les 15 et 16 décembre ou encore la célèbre fanfare "Le Snob" les 22, 23 et décembre. Pour les trois derniers jours avant Noël, les rues seront entièrement dédiées aux piétons qui devront néanmoins faire un peu de place aux calèches et aux poneys, mais aussi aux peluches géantes et lutins, sans oublier le généreux Père Noël, pour qui, pauvre de lui, la nuit ne fera que commencer. ■

Jacques Brinaire

### Les partenaires de la fête

La Ville de Niort et l'Association des commerçants niortais pour le financement et pour l'organisation générale, pour les animations des rues et des Halles, le CNPVA pour l'Espace animations et le spectacle enfants, le Chaleuil dau pays niortais pour le Marché des saveurs, le Pôle Régional des Métiers d'Art pour le marché d'artisanat d'art, l'Office du Pays Niortais-Marais Poitevin pour la promotion, les Tan-Sopac pour la promotion et les transports, Multifranc et Groupama, partenaires privés.

### La tombola

40 000 bons seront édités. Après l'avoir fait tamponner chez un commerçant de votre choix (sans obligation d'achat) vous pourrez le déposer dans une urne. Les lots prestigieux (pour une valeur totale comprise entre 40 et 50 000 F ou 6 097,96 à 7 622,45 €) seront exposés dans une vitrine de la galerie Sainte-Marthe.