

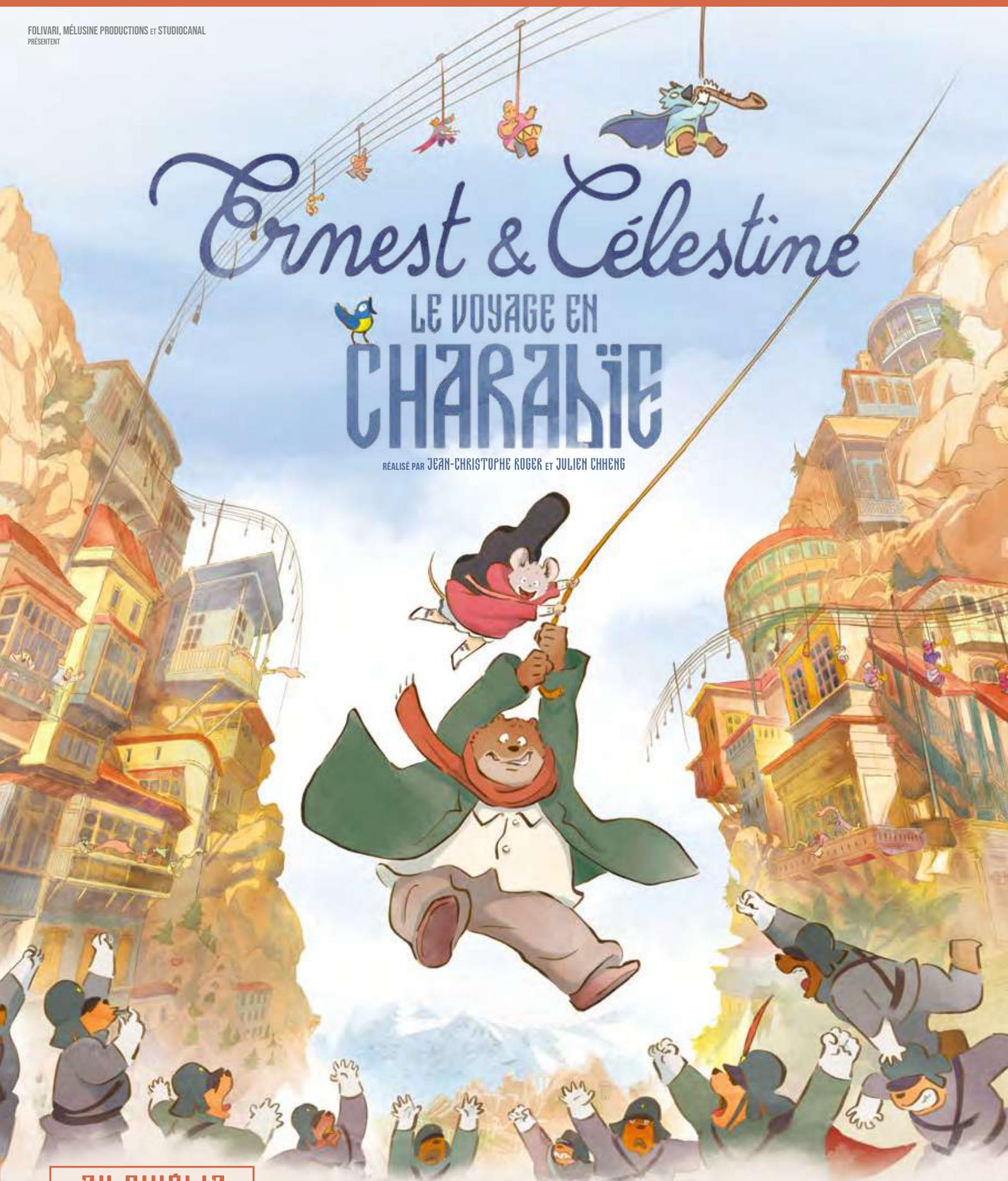
DES JEUX, DES ACTIVITÉS ET BIEN PLUS ENCORE...

FOLIVARI, MÉLUSINE PRODUCTIONS et STUDIOCANAL
PRÉSENTENT

Ernest & Célestine

LE VOYAGE EN CHARABIE

RÉALISÉ PAR JEAN-CHRISTOPHE ROGER ET JULIEN CHENG



AU CINÉMA
LE 14 DÉCEMBRE

AVEC LES VOIX DE
LAMBERT WILSON ET PAULINE BRUNNER

D'APRÈS LES ALBUMS DE GABRIELLE VINCENT PUBLIÉS AUX ÉDITIONS CASTERMAN

FOLIVARI



france 3 cinéma



CANAL+

QMI

france-tv



6 DISNEY

M2M



ANGOA



720

STUDIOCANAL

Ernest & Célestine

LE VOYAGE EN CHARABIE

L'HISTOIRE

Ernest et Célestine retournent au pays d'Ernest, la Charabie, pour faire réparer son précieux violon cassé. Ils découvrent alors que la musique est bannie dans tout le pays depuis plusieurs années. Pour nos deux héros, il est impensable de vivre sans musique ! Accompagnés de complices, dont un mystérieux justicier masqué, Ernest et Célestine vont tenter de réparer cette injustice afin de ramener la joie au pays des ours.

2022 – Paris – Durée : 1h20 – Animation – À partir de 4 ans

AU CINÉMA LE 14 DÉCEMBRE



france3cinéma



CANALS



france-tv



ANIMAPARC



ANCOA



ANCIEN



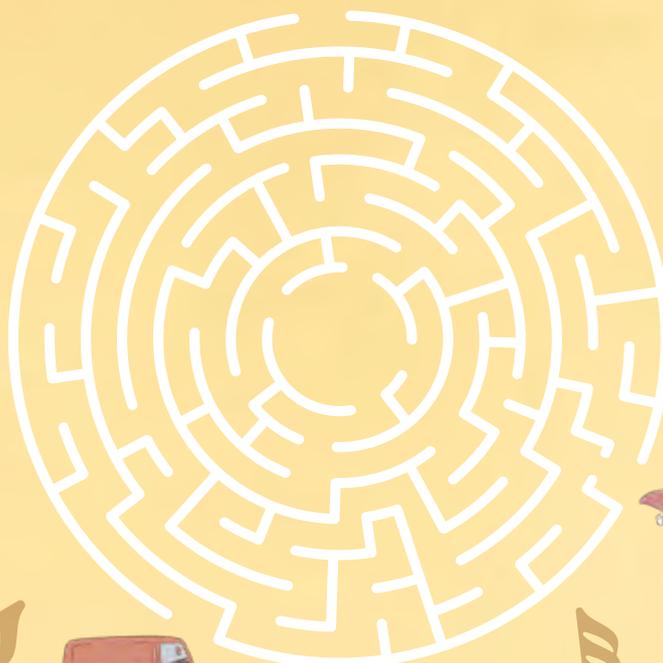
STUDIOCANAL



EN ROUTE POUR LA CHARABIE !



Aide Ernest, au volant de sa camionnette, à retrouver Célestine,
perdue dans la tempête de neige !



♪ MUSIQUE, MAESTRO ! ♪



A

F

T



A

V

S



T



T

T

B

- ACCORDEON
- TROMPETTE
- FLUTE
- TAMBOUR
- VIOLON
- BANDJO
- SAXOPHONE
- TRIANGLE
- TUBA

T



T

LES PETITES MARIONNETTES

Découpe cette image en suivant bien les pointillés et place ton index et ton majeur dans les deux trous. Tu peux maintenant inventer de nouvelles aventures d'Ernest et Célestine avec cette petite marionnette en papier !



LA VÉRITABLE RECETTE DES CHARABIETTES

Ernest raffole des charabiettes, la grande spécialité culinaire de la Charabie. Tu peux toi aussi préparer ces petits biscuits à la maison en un tour de main !



30 MINUTES CUISSON INCLUSE !

Ingrédients pour 12 charabiettes :

- 100 grammes de farine de blé
- 40 grammes de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de sucre vanillé
- 8 cl d'huile neutre (de l'huile de tournesol désodorisée par exemple)
- au choix : du chocolat en poudre, de la cannelle, de la noix de coco râpée...



Étape 1

Prépare-toi en te lavant les mains, puis en disposant devant toi tous les ingrédients.

Étape 2

Dans un saladier, mélange la farine, le sucre roux, le sucre vanillé et l'huile. Les charabiettes peuvent avoir mille et une saveurs différentes. Laisse donc libre cours à ton imagination en ajoutant ton ingrédient préféré. Les charabiettes à la cannelle sont le péché mignon d'Ernest, mais Célestine a un faible pour celles au chocolat !

Étape 3

Une fois que la pâte est bien épaisse, prends-la dans tes mains pour former 12 petites boules.

Étape 4

Recouvre une plaque qui va au four de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson et dispose dessus les petites boules en les écartant bien.

Étape 5

Aplatis doucement chaque petite boule avec une fourchette pour former des rayures sur les charabiettes.

Étape 6

Avec l'aide d'un adulte, mets les charabiettes à cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Étape 7

Attends patiemment que les charabiettes refroidissent et durcissent avant de les déguster et pense à les emmener avec toi dans une boîte réutilisable !



