

LORRAINE MAGAZINE

#47
du 1^{er} au
14 avril
GRATUIT

- **A découvrir**

- > *La vigne Lorraine
révélée*

- **A faire**

- > *5^e édition du
Marché des potiers*
- > *Tiger World au Zoo
d'Amnéville*

**Gérardmer se pique
de jonquilles**

Hervé et
Laurence Fourrière
vous accueillent du
lundi au dimanche midi

restaurant
Le Capu
à Nancy

Brunch⁺

dimanche et lundi de Pâques dès 11h
Instants magiques de convivialité
entre amis - famille
tous les dimanches
midi

Cuisine spontanée,
créative et respectueuse
des produits, des saveurs
et des saisons

31 rue Gambetta
54000 Nancy
Tel. 03 83 35 26 98
info@lecapu.com
www.lecapu.com



#47
du 1^{er} au
14 avril

Prochaine parution le
15 avril

Lisez également votre magazine
et tous les anciens numéros
GRATUITEMENT sur notre site
www.lorrainemag.com

Rejoignez-nous sur Facebook
[facebook.com/LorraineMagazine](https://www.facebook.com/LorraineMagazine)

Lorraine Magazine
est une publication de SCPP
N°ISSN : 2265-9919
Directeur de la publication
Philippe Poirot • 06 49 35 04 30
philippe@lorrainemag.com
Directrice de la publicité
Sylvie Courtin • 06 14 12 54 38
sylvie@lorrainemag.com
Rédaction
03 83 35 89 97
Service commercial et publicité
03 83 35 89 95
Réalisation graphique
Studio Franck Collot • 06 31 07 53 54
Journalistes
Pauline Creusat • Alice Cimiez
Crédits photos
Couverture © Fotolia - DR
Distribution
Distri-mag • 06 77 06 97 06
Pour nous écrire
Lorraine Magazine - SCPP - 33 av. de la
Meurthe 54320 Maxéville
www.lorrainemag.com/contact
SARL au capital de 12000€
Dépôt légal n°1741
Imprimé par BLG Toul sur papier
PEFC. La reproduction intégrale
ou partielle de ce magazine est
interdite sauf accord écrit de
Lorraine Magazine.



ÉDITO

La jonquille, phœnix de ces bois !

En parlant du poète Philippe Soupault et de son recueil « Rose des Vents », Louis Aragon précisait : « Il cultivait dans des verres d'eau ces oignons cendrés dont naissent les belles jonquilles. Un jour la fleur qui s'ouvrit fut, comme une flèche indicatrice, un revolver braqué. » Et qu'indique donc-t-elle cette trompette aux pétales jaunes ? Aux premiers rayons d'avril, elle explose en mille soleils et fait scintiller d'or les champs autour de Gérardmer. Qu'est-elle donc à part la belle messagère du Printemps ?

Les Géromois l'ont bien compris. Le soleil peut se cacher, les nuages jouer les perturbateurs mais si les jonquilles sont écloses, alors nul besoin d'astre solaire. Ainsi, tous les deux ans depuis quatre-vingts ans, pour rendre hommage à cette chaude étoile tombée du ciel, ils la portent aux nues, en reine du bal sur un trône à quatre roues. Le 12 avril prochain, trente-cinq chars butineront dans les rues de Gérardmer, portant sur leurs épaules leur fleur souveraine. Dans ce numéro, découvrez les coulisses de cette Fête des Jonquilles et ceux qui rendent possible cette magie d'un jour.

Avec le Printemps, d'autres douceurs s'annoncent. Pâques amène son lot de lapins et d'œufs en chocolat... de quoi en faire saliver plus d'un. Mais le chocolat est une affaire sérieuse, fruit de savoir-faire transmis de génération en génération de chocolatiers. Lorraine Magazine est entré dans les coulisses de cette fête à Charmes auprès de Pascal Cunin, Expert Pâtissier de Lorraine. Chez lui, la transmission aux jeunes générations est une tradition et ses deux apprentis, Brenda et Allan, profitent de ses précieuses leçons.

En avril, ne perd pas cette idée d'un fil : prendre du plaisir. Au contact de la nature, en faisant la fête ou en dégustant des mets divins, le Printemps se savoure à toutes les sauces. Bon appétit !

À LA UNE

Gérardmer se pique de jonquilles 4

À FAIRE

Le Marché des Potiers en un tour de main 8

Tiger World au Zoo d'Amnéville 10

Cap sur l'aventure au Fort Pélissier 13

À DÉCOUVRIR

Une maison d'hôte de charme :
la maison de Myon 14

La vigne Lorraine révélée 16

La Potée Portoise en fête 18

60 ans et pas une ride pour les
Gîtes de France® 16

GASTRONOMIE

Pâques gourmandes à Nancy 20

FORMATION

Ma vie d'apprenti avec un Expert
Pâtissier de Lorraine 23

Quelle est donc cette plante ? 24

« À l'école d'horticulture de Roville,
je vois la vie en vert » 25

HABITAT

Comment choisir sa literie 26

Élever des poules dans son jardin 28

Opération clôtures 30

Le bois, une matière incontournable 34

ET TOUJOURS ...

Agenda, Cinéma, Jeu-concours, Recette et
Horoscope à la fin du magazine.

C'est le printemps, offrez vous une silhouette parfaite !
Découvrez vite le soin **Minceur CELLU M6**, toute nouvelle
génération pour déstocker, lisser, raffermir
et resculpter votre corps !!!



YVES ROCHER 4, Rue St Georges
Le Point Central • Nancy • 03 83 37 55 70



Bénéficiez de 20% de remise

Pour tout achat d'une cure, un bilan et des cadeaux vous seront offerts !

LPG





GÉRARDMER SE PIQUE DE JONQUILLES

Haute de ses quatre-vingts ans, la Fête des Jonquilles est une vieille dame vosgienne en pleine forme. Cette année, pour sa 47^e édition, les habitants de Gérardmer et des environs ont remonté leurs manches et s'activent pour offrir aux visiteurs des souvenirs inoubliables et des rêves teintés de jaune or. Rendez-vous le 12 avril dans les rues de Gérardmer pour admirer leur travail.

FÊTE DES JONQUILLES ET THÉORIE DE L'ÉVOLUTION

Imaginée en 1935 par des membres de l'Amicale motocycliste gérômoise, la Fête des Jonquilles a depuis pris de l'ampleur et attire à elle des Gérômois des touristes de France et d'ailleurs. Le cœur de Gérardmer bat depuis quatre-vingts ans au fil de cette fête. Retour sur les dates clés de son évolution.

Aux origines était la jonquille : une fleur aux pétales d'or poussant de manière sauvage et en profusion autour de Gérardmer et narguant les paysans sur leurs terrains de

bataille, les champs. En décorant un jour leur bécane avec cette dernière, les membres de l'Amicale motocycliste gérômoise ont fait de cette « maudite pousse » un atout, aujourd'hui symbole de leur ville. Suite à cette initiative, le 22 avril 1935 est lancée la première Fête des Jonquilles avec des chars en forme d'œufs de Pâques, de cygnes ou de papillons. Après sa première reine des Jonquilles en 1936, Andrée Houssemand, la manifestation se poursuit avant de connaître un coup d'arrêt pendant la guerre, entre 1940 et 1946.

Renaissance

En 1947, elle repart de plus belle pour sa 6^{ème} édition. Malgré les ravages de la guerre sur les Vosges, les organisateurs ne baissent pas les bras. En 1958, au moment de l'Exposition universelle de Bruxelles, une Tour Eiffel de 17 mètres s'invite sur la place des Déportés. En 1972, Georges Pompidou, président de la République, vient se mirer dans son portrait en jonquilles. En 1985, la Fête des Jonquilles est une heureuse cinquantenaire qui, pour cet anniversaire spécial, lorgne du côté des États-Unis avec sa statue de la Liberté de 15 mètres de haut. Aujourd'hui organisée par la Société des Fêtes de Gérardmer, la manifestation phare de la cité continue de faire rêver. ■





Présidente de la Société des Fêtes de Gérardmer depuis 2000, Nicole Curtit est une bénévole passionnée et investie. Depuis 15 ans, elle se consacre à un événement symbole de la ville et se bat avec les membres du comité organisateur pour préserver ce patrimoine. Elle livre ses impressions sur les quatre-vingts ans d'histoire de la Fête des Jonquilles et sur son futur.

Comment êtes-vous arrivée à la tête de la Société des Fêtes de Gérardmer ?

J'ai été bénévole pendant quinze ans dans une autre association. Une amie m'a proposé de m'engager dans l'organisation de la Fête des Jonquille. Je suis entrée au comité en 1996 en tant que bénévole. Quand le président de l'époque, Alain Lamare, est parti, la passation s'est faite tout naturellement, sans que je m'y attende vraiment. Je suis devenue la première femme présidente de la Société des Fêtes de Gérardmer. Nous

« CHAQUE ÉDITION EST UN CHALLENGE »

ne sommes pas nombreux dans l'équipe, seulement dix-huit, mais nous sommes tous passionnés par ce que l'on fait, malgré les défis et les difficultés. Chaque édition est un nouveau challenge qu'il faut relever. Ce qui nous fait recommencer est la fierté d'avoir réussi une belle manifestation et d'avoir rendu les gens heureux.

En quatre-vingts ans, quelles ont été les évolutions importantes de la Fête ?

La plus grande est dans la façon de confectionner les chars. Au tout début, l'ossature était en bois et les constructeurs tendaient des voiles dans lesquels étaient piquées les fleurs. Aujourd'hui, les grilles en fer ont remplacé les voiles. Cela a une influence notamment sur les reliefs des chars car les jonquilles sont mieux réparties et les chars sont plus fins. Aujourd'hui, on peut se permettre peut-être plus de choses, aller plus dans les détails.

Qu'est-ce qui fait son succès ?

Cette fête a quatre-vingts ans et ce n'est pas anodin. La jonquille est devenue un véritable patrimoine. Dans les logos de beaucoup d'entreprises sur Gérardmer, on voit cette « messagère du printemps ». On ne la trouve qu'ici, aux alentours de Gérardmer. Cette fête a fait connaître la ville. Même si aujourd'hui d'autres manifestations

étoffent la réputation de la ville, celle-ci reste la première. Et puis elle est née dans un esprit de convivialité, d'amitié et continue à vivre grâce à la passion de Gérardmois, qui s'impliquent tous à différents niveaux.

Comment voyez-vous l'avenir ?

L'évolution se fait d'elle-même, fête après fête. Il y a deux ans pour la première fois, il nous a fallu acheter des jonquilles. La saison n'avait pas été propice à leur floraison. Cela a choqué certaines personnes mais les constructeurs travaillaient déjà depuis des mois sur leurs chars et on ne pouvait pas annuler. Au final ça n'a pas nui au « Corso » (défilé) mais cela montre que l'on doit s'adapter à chaque fois aux aléas. Pour les prochaines années, on ne sait pas à quoi nous attendre. Les changements viennent au coup par coup.

Les modifications climatiques peuvent-elles avoir une influence sur la fête des Jonquilles ?

C'est possible que ça joue. La floraison des jonquilles se fait sur six semaines et en deux temps. Il y a deux ans, elles n'avaient pas fleuri au 14 avril. La météo peut avoir une influence, notamment s'il se met à neiger au dernier moment. Mais cette année, elles sont sorties de terre et on ne s'inquiète pas. On sait qu'elles sont là. ■



DES CHARS AUX PÉTALES D'OR

Depuis octobre 2014, les bénévoles s'activent dans leur atelier pour livrer le 12 avril prochain des chars pleins d'imagination. Issus d'associations locales ou simplement particuliers, les constructeurs de la Fête des Jonquilles participent ainsi à une grande aventure collective et conviviale. De la cueillette des fleurs au piquage, Gérardmer vibre aux couleurs de ces petites trompettes jaunes.



Dans l'atelier de la Société des Fêtes de Gérardmer, se cultive de drôle de pousses, formées de grilles de fer et de barres de fer à béton. Pour le moment, aucune pétale jaune ne vient les illuminer, seules quelques tâches vertes, aussi fraîches qu'un gazon. À trois semaines de la Fête des Jonquilles, les constructeurs se relaient au chevet de leurs chars afin de leur donner bonne figure. Retraités ou bénévoles jonglant avec la vie professionnelle, chacun y met du sien, de son temps et beaucoup de patience. Claude Rivot, lui, passe sept jours sur sept dans ce garage aménagé à travailler sur son projet. « Mon petits-fils m'a soufflé l'idée pour le thème. Je me suis inspiré du film « Les deux frères » de Jean-Jacques Annaud. Cela fait mon cinquième char au total et cela me plaît toujours autant. J'aime beaucoup le temps de la construction », raconte ce jeune retraité.

Une grande famille

Comme lui, beaucoup de bénévoles viennent, attirés par ce moment d'émulation et de convivialité que représente l'édification de ces attractions sur quatre roues. Pour sa part, Alain Moresi participe à la Fête des Jonquilles depuis trente-cinq ans et perpétue ainsi une tradition familiale, autant que gérômoise. « Avec les constructeurs, on appartient à une famille. À la fin, si on n'a fini notre char, on va aider les autres. Ce n'est pas une compétition ; on est là pour le plaisir de construire ensemble », explique ce dernier. Avec sa Maya l'Abeille géante, Alain Moresi a aussi décidé de faire plaisir à ses petits-enfants. Il a mis sa casquette d'artiste et a reconstitué un champ de fleurs sous les pieds de sa création à l'aide de mousses, de lichens et de feuilles de vigne rouge, de hêtre ou de platane. D'ailleurs, hormis pour l'ossature des chars, leurs édificateurs utilisent exclusivement des matières naturelles comme les copeaux de sabotiers. Sur la tête d'un Jimmy Hendrix de sept mètres de haut, l'association « Les déraillés » a sculpté des cheveux en charbon. « On a toujours hâte de voir la tête des gens le jour de la fête. On est fier de ce qu'on réalise », admet un des membres du groupe des six joyeux bâtisseurs.

Une expérience collective

Toutefois les chars ne prendront forme que le 11 avril, au moment de la « Nuit du piquage ». Toute la journée du samedi précèdent la Fête des Jonquilles, les habitants de Gérardmer, les touristes s'attroupent

autour des structures en grille de fer et les parent de leurs fleurs jaunes. Ce moment est une fête avant celle du lendemain : les mains s'animent en musique, dopées par l'ambiance chaleureuse et le vin chaud. Les jonquilles, elles, sont cueillies quelques jours plus tôt par 1 500 cueilleurs, enfants d'écoles locales et associations. Aux manettes de cette cueillette, Brigitte Chaxel joue l'intermédiaire entre les écoles et les constructeurs. « J'attends qu'ils me donnent leurs besoins en jonquilles. Cette année il faut environ 54 000 bouquets, soit au total presque trois millions de fleurs. Pendant deux à trois jours, les 9, 10 et 11 avril, les préposés à la récolte seront mobilisés dans les champs autour de Gérardmer et les communes avoisinantes », note-t-elle. Le 12 avril à 10 heures, les créations enfin terminées seront exposées au public. Ce dernier pourra justement voter pour son préféré pour la première fois cette année avec « le coup de cœur du public ». Puis à 14h30, les chars s'ébroueront sur un circuit de 2,5 km à l'intérieur de la « perle des Vosges ». Et que sonnent les trompettes d'or, la fête commence. ■

► Pour plus d'informations :

Sté des Fêtes - Tél. 03 29 63 12 89

www.societe-des-fetes-gerardmer.org

contact@societe-des-fetes-gerardmer.org

Pour assister au défilé, il est demandé un droit d'entrée de 13 € par personne (gratuit pour les moins de douze ans).

*Le vote s'effectue par SMS au 62727 (0.50 cts € + prix du SMS). Les participants envoient le mot char accompagné du numéro de leur favori.



GÉRARDMER

Vosges

47^{ème}

Fête des Jonquilles

12 Avril 2015

80
ans

Organisation : Société des Fêtes
11A, rue de Lorraine - 88400 Gérardmer

Information et Réservations

Sté des Fêtes - Tél : 03 29 63 12 89
www.societe-des-fetes-gerardmer.org
contact@societe-des-fetes-gerardmer.org

FÊTE DES JONQUILLES
VOTEZ
LES 12 & 13/04
PAR SMS* AU
6 27 27
TAPEZ CHAR
ET LEN° DU CHAR
*SOCTS+PRIX SMS
COUP DE CŒUR DU PUBLIC

Entrée : 13€
(gratuit pour les moins de 12 ans)





LE MARCHÉ DES POTIERS EN UN TOUR DE MAIN

Depuis 2011, le Marché des Potiers est devenu l'évènement incontournable de l'entrée du printemps à Nancy. L'année dernière, 15 000 visiteurs sont venus à la rencontre de céramistes de toutes les régions de France et d'Allemagne. Les 18 et 19 avril prochains, l'association Chœur d'Artisans sort de ses fours une cinquième édition pleine de belles surprises dans un cadre d'exception : place de la Carrière.

Chœur d'Artisans enchante les métiers d'art toute l'année à travers diverses manifestations et expositions sur la région de Nancy. Parmi celles-ci, le Marché des Potiers prend une place de plus en plus importante avec le soutien de la ville de Nancy et de la Lorraine. La région peut s'enorgueillir d'un patrimoine artistique riche avec des ambassadeurs aussi authentiques que l'ébénisterie, la lutherie ou la cristallerie. En céramique, l'Est de la France s'est aussi distinguée depuis le XVIII^e siècle par son savoir-faire. Les faïenceries de Lunéville et de Longwy en sont les preuves vivantes.

Chacun son style

Mais aujourd'hui les céramistes ne se limitent plus seulement aux arts de la table : ils jouent avec les matières et s'éloignent des formes imposées. Les 18 et 19 avril prochains, quarante-cinq d'entre eux viennent partager avec le public les secrets de leur métier et leur passion pour la terre. Pour les visiteurs, cette manifestation est surtout une belle opportunité pour découvrir la palette d'expression des potiers. Raku, cristallisation, porcelaine, les exposants ont chacun une spécificité et se frottent aussi bien aux techniques traditionnelles qu'aux plus modernes. Anaïs Stutzmann, organisatrice de l'évènement et membre de l'association, présentera ses créations réalisées en raku. « J'utilise une terre chamottée qui peut résister au choc thermique dû à cette technique. Les pièces sont chauffées à 1000 ° et montent très vite en température. J'obtiens ainsi cet effet craquelé caractéristique. Personnellement, je suis très intéressée par le contraste obtenu entre l'aspect mat et l'émail brillant », détaille cette dernière.

Ribambelle de potiers miniatures

Pour Lucie Lepetz, installée sur la région de Lyon, la porcelaine est un challenge





de chaque instant : « elle est le résultat d'un mélange de terres entièrement imaginé par l'homme. Elle est difficile à travailler car elle a une mémoire des formes. La moindre erreur au moment du tournage, même rectifiée, le moindre mauvais geste et la pièce est ratée : elle reprend sa forme initiale au séchage ». Le Marché des Potiers s'adresse aussi aux plus petits et met en place des ateliers d'initiation. Ils pourront

donc modeler eux-mêmes la terre et créer leurs propres pièces. Ayant déjà animé des cours de poterie pour enfants, Lucie Lepetz se chargera à Nancy de 14h30 à 17h30 d'accompagner ses petits potiers d'une après-midi. « Chacun pourra repartir avec sa pièce après un temps de séchage », explique la céramiste. Voir, toucher, admirer, le Marché des Potiers vous fait découvrir la céramique sous toutes les coutures. ■

♥ Le Marché des Potiers, les 18 et 19 avril de 10 à 19 h, place de la Carrière à Nancy. Renseignements : 06 85 56 93 47 www.choeur-dartistans.com choeurdartisans@yahoo.fr



MARCHÉ DE POTIERS

18 et 19 avril 2015

Place de la Carrière NANCY

10h-19h

Le Département Lorraine ville de Nancy.



TIGER WORLD AU ZOO D'AMNÉVILLE

LE TIGRE EN SON ROYAUME

La nouvelle attraction du Zoo d'Amnéville ouvre ses portes le 11 avril prochain. Il aura fallu deux ans de travaux pour aménager ce tout nouvel espace pédagogique et sa grande salle de spectacle qui rend hommage au tigre à son histoire, à sa préservation. Cette extension du parc zoologique, lieu unique en Europe, présentera un spectacle de neuf tigres plusieurs fois par jours devant 2000 personnes.

Les dernières répétitions sont à la hauteur de l'enjeu. Pour l'équipe de Michel Louis, fondateur du Zoo d'Amnéville, le compte à rebours a commencé il y a deux ans. A quelques jours de l'accueil des premiers visiteurs, tout doit être réglé au millimètre : « C'est la première fois au monde qu'on intègre des bêtes sauvages dans un spectacle avec des effets numériques, explique Michel Louis.

Les jeux de lumière et les effets sonores sont sans comparaison avec ce que vous avez pu voir ailleurs. »

Et c'est vrai que les quelques scènes déjà visibles du spectacle, découvertes en coulisse, en mettent plein les yeux. Explosions,

coulées de laves, la grande salle laisse parler toute sa mesure. Elle apparaît comme une immense caverne abritant un temple khmer et s'ouvrant sous la montagne au cœur de la jungle ; 53 mètres de diamètre, 2000 sièges individuels à dossier avec visibilité totale, chauffée en hiver, rafraîchie en été. On y pénètre par une grotte préhistorique ornée de gravures rupestres, sous des cascades qui jaillissent d'une falaise haute de 16 mètres. Dépaysement garanti.

Mais avant le spectacle, Tiger World propose un film pédagogique vient rappeler les origines et le parcours de cet animal hors du commun. Sur un écran de quarante trois mètres impossible d'en rater un miette.





Puis la voix du narrateur laisse la place à un homme seul parmi neuf tigres (7 tigres du Bengale et 2 tigres blancs) : une démonstration de dressage en douceur destinée à mettre en valeur l'animal, sa beauté, ses capacités physiques. Certaines séquences, rarement tentées avec des tigres, démontrent une véritable complicité avec le dresseur.

Plein les yeux

L'Héritage du cirque est assumé mais il est presque invisible tant l'environnement numérique autour permet l'évasion : « Jamais personne n'avait intégré un grand groupe de tigres dans un décor aussi grandiose, un univers où la poésie se mêle à la violence des éléments déchaînés. Tiger World nous fait rêver d'un monde où l'homme, au lieu de détruire la biodiversité, dialoguerait avec les fauves et toutes les forces de la nature. Nous sommes précurseurs voire novateurs pour ce spectacle ! C'est un concept unique - qui allie projections numériques, effets spéciaux, musique... - imaginé dans un climat de confiance. Le lien affectif qui unit ces fauves

avec leur soigneur est essentiel. J'aime ces animaux et jamais je ne leur ferait faire des choses contraires à leur nature », explique Michel Louis.

De l'enthousiasme pour cet animal, Michel Louis en regorge. Ce passionné a vu sa vocation de zoologiste naître à l'âge de 4 ans en visitant la ménagerie d'un grand cirque. Il est directeur général du Zoo d'Amnéville qu'il a créé en 1986 et qui est devenu une référence au niveau européen. Passionné par les fauves, Michel s'est initié au dressage des tigres et des lions durant sa jeunesse; il réalise aujourd'hui son rêve en retournant dans la cage.

A ses côtés, un autre acteur incontournable de Tiger World : Rémy Flachaire. Les visiteurs du Zoo d'Amnéville le connaissent, ils ont pu l'applaudir pendant cinq ans comme fauconnier à cheval. Après avoir dressé des chevaux et des aigles, Rémy a décidé de se tourner vers les fauves qui l'ont toujours fasciné. Après plusieurs stages et 15 mois d'entraînement avec les tigres, Rémy s'avère très doué ; à 26 ans, il est aussi un des plus jeunes dresseurs actuels. Le jeune homme

a élevé au biberon les deux tigres blancs du spectacle, « ils ont passé les deux premiers mois de leur vie à la maison, au rythme d'un biberon toutes les deux-trois heures, cela créé forcément une grande complicité » souligne le jeune dresseur qui a également passé beaucoup de temps avec les autres tigres, mâles femelles, arrivés tout jeunes de zoos et de cirques européens.

« Le respect passe pour nous par l'émerveillement. Les visiteurs qui viennent au zoo adorent les fauves, mais sont trop souvent déçus de se retrouver devant des bêtes qui dorment et qui leur tournent le dos. Alors oui, nous assumons de les avoir mis en valeur dans ce spectacle. Nous proposons un dressage en douceur, sans contraintes, basé sur les attitudes des tigres dans la nature. »

Après chaque spectacle, les visiteurs pourront rencontrer les dresseurs (Rémy Flachaire 5 jours par semaine et Michel Louis les 2 jours suivants) et leur poser toutes leurs questions avant d'aller voir les parcs extérieurs des tigres. A Amnéville, chaque tigre dispose d'une vaste loge 🐾

Présentation des
NOUVEAUX appareils auditifs

LES PLUS DISCRETS!

DU 1^{ER} AU 30 AVRIL

Prenez soin de votre audition !

Bruno FLEURENCE . Renée CROELS

38 Bd. de Baudricourt (près de Monoprix) VILLERS-LES-NANCY

03 83 28 17 71 • auditionfleurence.com






intérieure bien aérée, maintenue à une température de 10°C par les plus grands froids. Les tigres passent plusieurs heures par jour dans des parcs extérieurs couvrant 600 m² et comportant chacun des perchoirs et une piscine.

Pour préserver le fauve

A travers Tiger World, Rémy Flachaire et Michel Louis ont l'ambition de sensibiliser les visiteurs à la beauté du tigre, au drame écologique que constituerait sa disparition. Ils veulent faire du tigre un symbole pour informer le public sur la conservation de la biodiversité, la lutte contre le trafic et la destruction des milieux naturels. La pédagogie sera omniprésente, des espaces-éducation de toute beauté seront consacrés à la biologie du tigre et à sa conservation. Un parcours-aventures va permettre aux enfants de partir à la recherche du préhistorique « tigre à dents de sabre ». Un film expliquera les méthodes de dressage.

Dans cette approche complète, le Zoo d'Amnéville assoie son implication dans la conservation de la biodiversité, il consacre chaque année plus de 500.000 € à soutenir une vingtaine de programmes à travers le monde. Le Zoo d'Amnéville finance quatre programmes de conservation du tigre : dans la réserve de « Suklapanta » (sud-est du Népal), dans l'Arunachal Pradesh (nord-est de l'Inde), dans le Parc National des Sundarbans, au Bengladesh, et au Vietnam...

■ Alice CIMIEZ

Plus d'infos sur : www.zoo-amneville.com



Toute une région au rythme du Tigre

Dans le cadre du lancement de Tiger World un spectacle unique au monde totalement dédié aux tigres ; aura lieu du 8 au 12 avril 2015 l'exposition gratuite et en plein air « Tigres dans la ville », place de la Gare à Metz.

Pour cet événement, 10 artistes de renom (Patrick Moya (Nice), Didier Gary (Nancy) ou Ara Starck (Paris)) vont offrir leur réinterprétation du Tigre dans la ville. Chaque artiste a reçu un tigre blanc grandeur nature en résine, auquel il donnera couleur et vie grâce à son imagination et son talent. Grâce au travail des artistes 10 oeuvres uniques verront le jour !

L'objectif est de mettre en valeur le tigre, un des plus beaux animaux du monde, menacé de disparition.

Le tigre est érigé symboliquement comme ambassadeur de la biodiversité. Il témoigne de la nécessité de prendre conscience de la disparition imminente des espèces. Ces fauves grandeur nature tisseront un lien entre le public et les animaux.

Une soirée privée aura lieu le 5 juin prochain à 19 heures durant laquelle les sculptures seront vendues aux enchères. Les bénéfices seront reversés à l'association AWELY, pour la protection du tigre dans son milieu naturel. ■



CAP SUR L'AVENTURE AU FORT PÉLISSIER

Construit en 1876 au sud de Nancy, le Fort Péliissier a su recycler son passé militaire. Avec 16 000 visiteurs annuels, Lorraine Loisir Aventure propose aux amateurs de sensations fortes, particuliers ou entreprises, de vivre une expérience inoubliable dans un cadre époustouflant. Accrochez vos ceintures, cap sur l'aventure !

Le Fort Péliissier s'est ouvert au public en 2005 sous un nouveau nom, Fort Aventure, et reste le seul parc « accro-pierre » en Lorraine. La structure de l'ancienne forteresse permet de décliner plusieurs activités qui fournissent adrénaline et plaisir à haute dose pour petits et grands. Outre les parcours acrobatiques ponctués de ponts de singe, de filets ou tonneaux suspendus, le lieu a créé ses propres attractions comme l'Éjecteur, saut à l'élastique inversé, la Tour fantastique ou la Mission Aventure.

Une expérience hors normes

Avec une deuxième casquette au nom de Fort Event, la société Lorraine Loisir Aventure met aussi l'ouvrage militaire à la disposition de particuliers et d'entreprises dans le cadre d'activités événementielles. Pour épicer un mariage ou un anniversaire, ou encore



resserrer les liens entre collègues de travail, de nombreuses animations sont proposées. Cette année, Fort Aventure élargit sa gamme avec l'ouverture prochaine d'un espace de restauration et la création d'hébergements insolites en lien avec le cadre du fort. D'autres sensations en perspective. ■

Plus de renseignements : www.fort-aventure.com

Publi-reportage - Photo © DR

FORT AVENTURE

OUVERTURE
le 04 Avril dès 13h30

EJECTEUR LABYRINTHE
CHASSE AUX INDICES
PARCOURS ACROBATIQUES
TYROLIENNES

03 83 25 07 07 / BAINVILLE-SUR-MADON (15 min. de Nancy)



UNE MAISON D'HÔTE DE CHARME : LA MAISON DE MYON



Lovée derrière la cathédrale dans une somptueuse demeure canoniale, la maison d'hôte de Myon séduit par ses volumes, son espace, sa tranquillité (en plein centre ville !), sa décoration. Une oasis dans la minéralité urbaine.

Au chevet de la cathédrale, deux rues discrètes et tranquilles, loin du tumulte du centre-ville et pourtant tout à côté : les rues des chanoines et Mably. Ces rues sont bordées de magnifiques hôtels particuliers qui rappellent le riche train de vie que menaient autrefois les chanoines nancéiens. Certaines maisons sont très anciennes et datent de la fondation de la Ville Neuve. D'autres ont été reconstruites au cours des siècles. Myon date du XVIII^e. Son architecture classique déploie une belle symétrie autour de deux cours : une petite accueille le visiteur une fois le portail franchi, et une seconde, plus grande, permet de rejoindre les dépendances qui offrent une sortie sur la rue du Manège.

Une restauration-décoration minutieuse

Lorsque Martine Quénot achète la maison en 2006, elle est immédiatement séduite par les volumes, l'espace habitable (800 m²), le potentiel. Son souhait ? « Redonner [au bâtiment] sa pureté originelle ». Elle chasse alors l'inutile, casse des cloisons, et redonne une nouvelle fraîcheur à la vieille bâtisse. Le résultat est surprenant. Classique et contemporain se marient dans chaque pièce, avec un bel équilibre.

Les chambres

La maison abrite cinq chambres disposées sur deux niveaux. Leurs noms (Sable, Ebène, Turquoise, Tilleur, Mandarine) évoquent les tons dominants de chaque salle-de-bain.





Des différentes fenêtres, tantôt le quartier, tantôt la cathédrale s'offrent au regard. La décoration est épurée, sobre. Par touche, le savoir-faire régional transparait : ici un Daum, là un Gallé...

Les lofts

Le troisième étage de la maison est dévolu à trois lofts (Taupe, Perle et Sofia) à l'esprit résolument contemporain : garde-corps en verre, escalier aérien en métal, etc. Et tou-

jours par les fenêtres, la vue sur ce beau quartier trop ignoré de la Ville-Neuve. Détail qui a son importance : les lofts sont équipés d'une cuisine.

Martine Quénot veille à accueillir ses hôtes avec simplicité et chaleur. Elle s'efface souvent pour que chacun puisse prendre possession des lieux, se sente chez lui. Les espaces « communs » ne manquent pas : salons, grandes dépendances, caves voûtées (où des dégustations de vins attendent

les amateurs). On retrouve l'esprit d'un certain art de vivre à la française qui fait la transition entre l'ancien et le moderne.

Des dépendances insolites

Une écurie aménagée en bibliothèque et une grange transformée en salle de séminaire. Autant d'espaces de réunions, de fêtes et de rencontres qui ceinturent la cour pavée prolongée d'un caillebotis de bois exotique. Cette cour centrale abritée du vent permet de prendre le petit-déjeuner en extérieur, à la belle la saison. ■ Etienne MARTIN

7 rue Mably à Nancy

Tél : 03 83 46 56 56

Plusieurs formules existent, renseignements sur maisondemyon.com

FESTIVAL DE LA RANDO

Toul Nancy
MARON (54)
12 avril 2015

des randonnées pédestres ...
 7-14-21-32 km
 inscriptions sur place à partir de 7h30
 50-70-100 km
 inscriptions préalables

de la marche nordique
 12 km départ à 9h00
 8 km départ à 14h30

une rando santé
 tous niveaux
 libres ou accompagnés
 séances de récupération musculaire
 étirements

des animations - un buffet - une buvette

circuit 17-14 km
 départ à 14h00



41^E FESTIVAL DE LA RANDO

La vocation du Club Alpin de Nancy est de valoriser le sport en pleine nature.

Il propose divers pratiques sportives allant de la randonnée à l'alpinisme en passant par l'escalade, la spéléo, le VTT, le ski, mais aussi par la marche nordique et les voyages !

Le 12 avril prochain, le Club Alpin organise son grand Festival de la randonnée. Ouvert à tous les publics et sans limite d'âge, il n'est pas nécessaire d'être adhérent au club Alpin pour y participer. Sont proposés des circuits pédestres allant de 7 à 32 km, un circuit de 50 km et une marche en ligne de 100 km (arrêt possible à 70 km), marche organisée en collaboration avec le Club Alpin de Meuse. Toutes inscriptions possibles en ligne sur notre site (voir ci-dessous) ou au club. Pour 50, 70 et 100 km > inscription préalable obligatoire. Pour les circuits de 7 à 32 km, la marche nordique et le VTT, inscriptions possibles sur place à Maron le dimanche 12 avril à partir de 7h30. Des initiations pour petits et grands seront proposées : marche nordique, spéléologie et mur d'escalade. Une tombola géante est organisée avec comme gros lot un splendide VTT. Tout est réuni pour une belle journée, ambiance musicale, jeux, buvette et restauration légère, on attend plus que vous ! ■

club alpin français nancy
 renseignements et inscriptions
www.clubalpinnancy.com

5, rue Saint Julien
 54000 Nancy
 Tél : 03 83 32 37 73

Plus d'infos > www.clubalpinnancy.com • Tél 03 83 32 37 73
 Club Alpin Français de Nancy, 5 rue Saint Julien 54000 Nancy

LA VIGNE LORRAINE RÉVÉLÉE



Decor féérique dans le vignoble toulais de Bruley sous la protection de l'église Saint-Martin © DR

Avec son nouvel ouvrage intitulé *Vins et distillation en Lorraine*, l'auteur Bertrand Munier, amoureux de sa région et de son savoir-faire, comble un vide éditorial. Il signe avec ce beau livre superbement illustré le premier recueil aussi complet sur les vins en Lorraine. Terroirs, hommes, femmes, anecdotes et recettes : l'hommage est total.

Bertrand Munier aime rétablir des vérités. Ou plutôt il déteste qu'on écorne l'image de sa Lorraine. Dans un précédent ouvrage, *La Cuisine Lorraine* par ses Chefs il avait rendu hommage à la gastronomie de notre région dans toute sa noblesse, balayant une image de cuisine de campagne qu'on n'ose à peine évoquer en Bourgogne ou dans le Lyonnais.

A nouveau, Bertrand Munier reprend ses armes favorites : la rencontre et le partage. Pour ce tour d'horizon des vins et spiritueux de Lorraine, il est allé sur le terrain, sur le terroir. En Meuse, dans le Toulais ou en Moselle, chaque vignoble est d'abord abordé sous son aspect historique pour être ensuite raconté par ses acteurs, avec de belles anecdotes.

Et l'histoire du vin en Lorraine ne date pas d'hier. La région est même une des plus anciennes dans la culture de la vigne, au temps des romains. Beaucoup l'ont oublié et l'histoire mouvementée de cette zone

frontalière s'est chargée du reste : entre guerres et ravages des épidémies agricoles, le déclin de la vigne en Lorraine tout au long du XXème siècle. Point commun à tous les vignobles de Lorraine : ils ont su renaître de leurs cendres après la seconde-guerre pour conquérir leur lettres de noblesses en décrochant des appellations aujourd'hui reconnues et protégées.

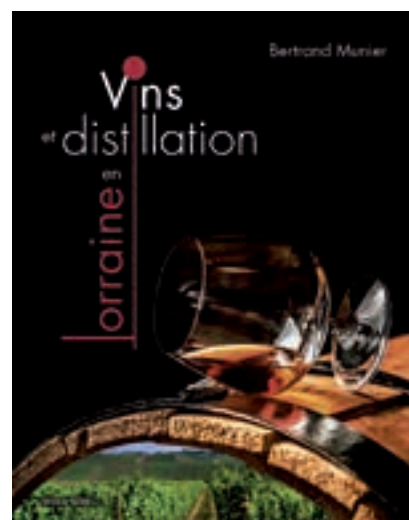
Divisés en grandes zones géographiques, le livre aborde tout à tour les Côtes de Meuse, les Côtes de Toul, les Vins de Moselle et n'oublie pas les Vins des Vosges et le fameux Vin bleu. C'est d'ailleurs à un Vosgien qu'a été proposé l'écriture de la préface, le grand chef Joseph Viola, installé aujourd'hui à Lyon mais originaire de Saulxures-sur-Moselotte.

Les grands noms du vin

Parmi les grands noms qui font l'objet de pages spéciales dans *Vins et distillation de Lorraine*, notons celui de Fernand Poirson, qualifié « d'authentique avocat des vins

toulais et de figure tutélaire du vignoble lorrain». Pour l'auteur, celui qui fut maire et vigneron à Bruley fait partie de ceux qui ont sorti les côtes de Toul de leur léthargie, prouvant au passage en bon lorrain travailleur que « le vin se fait à partir de la vigne et non pas dans des discours fleuves et parfois futiles ».

Toujours dans le vignoble Toulais, une belle aventure que celle des caves Cordier. Une saga, plutôt, qui va conduire cette famille jusque dans le vignoble Bordelais, preuve s'il en fallait qu'un des plus grands mar-





◆ Bertrand Munier ©DR

chands de vins du Bordelais pouvait avoir fait ses armes en Lorraine. Aujourd'hui à des centaines de kilomètres, les deux arrières-petites filles ont repris le flambeau. Leur prénom ? Nancy et Lorraine. Ça ne s'invente pas.

C'est avec de telles anecdotes, que Bertrand Munier parvient au fil des pages à faire partager son amour de la Lorraine. Mais la belle plume n'empêche en rien la précision. Vins et distillation de Lorraine est ainsi un recueil très pointu parsemé de multiples encadrés explicatifs sur la variété des cépages, la jungle parfois impénétrable des appellations...

Pour sublimer ces terroirs Bertrand Munier a demandé à de grands chefs – dont il fait également le portrait - d'inventer une recette. Du filet de sandre au gris de Toul signé Françoise Mutel, restauratrice étoilée aux commandes de la Maison dans le parc à Nancy en passant par le baba à la Vosgienne, à base de « vin » de rhubarbe, des blogueuses Julie Cangemi et Elise Meyer, chaque breuvage Lorrain trouve son accord parfait. Et comme un repas dans la région se termine rarement sans un petit verre de mirabelle, l'auteur consacre tout un chapitre aux distillateurs et bouilleurs de crus. Là encore, ce sont avant tout des gens passionnés et des histoires humaines que Bertrand Munier fait découvrir. Des grandes maisons aux tout petits domaines, il nous fait rencontrer les hommes et les femmes qui élaborent des eaux de vie servies sur les meilleures tables au monde. Et la mirabelle est à nouveau à l'honneur dans un cocktail inédit imaginé par Stéphane Ginouvès, premier barman MOF, qui officie au Fouquet's Barrière à Paris – et originaire de Toul. Mirabelle, fraise, groseille, vanille compose ce cocktail tout en rondeur.

Et puis il y a ces photos nombreuses et colorées, qui viennent raconter une Lorraine qu'on a, c'est vrai, parfois tendance à oublier : une Lorraine généreuse, sous le soleil. Une Lorraine fière de sa vigne comme l'incarnent ses acteurs au sourire bonhomme. ■ Alice CIMIEZ

◆ Vins et distillation en Lorraine

Bertrand Munier - Ed. du Quotidien

LA MASSE HYSTERIQUE

...FAIT SON FESTIVAL 4

3 - 4 AVRIL 2015

TARIFS:
10€ PRÉSENTÉ
15€ AVEC TOMBOLA
18€ AVEC TOMBOLA
ET SON PLACE

ESPACE JEAN JAURES
TOMBLAINE

VENREDI 3 AVRIL 2015
20H30

CARTE BLANCHE
LES GARÇONS TROTTOIRS
FLORENCE VINTRIGNER
LAURA CAHEN
DÂM
DANIEL FERNANDEZ
MARCO ET
LES FERRAILLEURS

SAMEDI 4 AVRIL 2015
20H30

DEAD STEREO BOOTS
MR YAZ
LAST TRAIN
DIRTY RED SHIRTS
BORDERLINE CASE

TOMBLAINE **stan** **bleu**

CHAMP DE BATAILLE DE VERDUN

Battlefield of Verdun / Schlachtfeld von Verdun / Schlachtfeld von Verdun

Vadrouille la Grenouille

... A la recherche de la baïonnette perdue

Bons de réduction, quiz, énigmes, activités nature...

GRATUIT

By the way
Kicker de Kicker
Just der Boss!

www.vadrouillelagrenouille.eu

- Livret disponible gratuitement à l'Office de Tourisme, Fort de Vaux et Douaumont, Maison du Tourisme à Verdun, spectacle «des Femmes à la Linière»
- En téléchargement sur www.vadrouillelagrenouille.eu

LA POTÉE PORTOISE EN FÊTE

La gastronomie sera à l'honneur, dimanche 19 Avril à St Nicolas de Port, l'occasion de déguster la fameuse Potée Portoise !

Imaginé dans les années 70 par des bouchers de St Nicolas de Port, la Potée Portoise devient l'identité gastronomique de la Ville, dont les activités économique et agricole sont fortement marquées. Afin de protéger la recette et d'en assurer la promotion, la Confrérie de la Potée Portoise est créée en 1975. Dès lors, elle se réunit chaque année autour d'une cérémonie officielle appelée « Chapitre ». Il s'agit d'un moment privilégié de rencontre des membres de la confrérie et de ses partenaires, dans un but de promotion. C'est aussi l'occasion de procéder aux intronisations. Cela consiste à attribuer des décorations à des personnalités qui deviennent de véritables ambassadeurs de la Potée Portoise. C'est Josette Villaume, en tant que Grand Maître de la Confrérie, qui procède aux intronisations. Depuis la création de cette confrérie, 1367 personnes ont été intronisées et sont devenues des « empotées ».

Chaque région à sa Potée !

Il suffit d'un ingrédient, parfois plusieurs, pour donner une authenticité à ce plat traditionnel ancré dans les mœurs régionales et locales partout en France. Composée de viande de porc bouillie (lard, saucisse et jambonneau), de choux bien évidemment, et de carottes, pommes de terre, navet et poireaux, la Potée Portoise doit toute sa particularité à deux ingrédients : le haricot rouge et la crème fraîche ! Le reste du secret de sa fabrication tient d'un précieux mélange de condiments et d'herbes aromatiques ainsi que du temps de cuisson. Pour fabriquer une bonne Potée Portoise, il faut laisser le chaudron mijoter plusieurs heures ! Aujourd'hui, le cuisinier officiel de la Potée Portoise est le traiteur local « Jacquot ». Pas loin d'une tonne de Potée Portoise est fabriquée chaque année.

Où déguster de la Potée Portoise le jour de la manifestation ?

- > sur réservation au restaurant La Licorne - 6 rue Bonnardel - 03 83 48 10 31
 - > au Café des Sports - 10 rue Bonnardel - 03 83 46 87 70
 - > achat en liaison froide à la Boucherie Jacquot - uniquement le matin
- Comme le disent les membres de la



confrérie : « Avec bonne Potée, jamais faim n'avez ! ». Avis aux amateurs...

Au programme

● 41^e Chapitre

11h : La Confrérie de la Potée Portoise fête son 41^e Chapitre avec défilé des Confréries du Grand Est et intronisations.

● Grand déballage commercial

9h-18h : avec plus de 120 commerçants - Buvette et Restauration sur place Animations tout au long de la journée : démonstrations de danses des associations locales, animations médiévales avec cracheur de feu, démonstration des sapeurs-pompiers, animation photos : repartez avec votre mug souvenir ! (dans la mesure du stock disponible), jeux anciens en bois pour

toute la famille. Manèges et activités pour les enfants.

● Village de l'artisanat

9h-18h : autour des métiers d'art et de bouche.

● Portes ouvertes des sites touristiques

14h30-18h30 : entrée gratuite des sites touristiques avec navettes gratuites pour vous rendre sur place.

- > Visite guidée de la Basilique (15h-16h)
- > Musée du Cinéma et de la Photographie
- > Musée Français de la Brasserie
- > Enclos à Cigogne. ■

Plus d'infos sur : saintnicolasdeport.com
Tél : 03 83 48 81 57





41^{ème}
EDITION



- **41^{ème} Chapitre de la Confrérie de la Potée Portoise**
11h : Traditionnel défilé des Confréries et intronisations
 - **Grand déballage commercial**
9h à 18h : Manèges et activités pour enfants
Animations toute la journée
Buvette et restauration sur place
 - **Village de l'artisanat**
9h à 18h : Autour des métiers d'art et de bouche
 - **Portes ouvertes**
14h30 à 18h30 : Musée du Cinéma et de la Photographie /
Musée Français de la Brasserie / Centre de Secours
Visites guidées de la Basilique (horaires : 15h - 16h)

GRAND déballage de la POTÉE PORTOISE

Renseignements : www.saintricolasdeport.fr

À 15 min de Nancy par l'A33 - Direction Lunéville sortie 4



PÂQUES GOURMANDES À NANCY

Les quelques douceurs du climat vous l'ont rappelé : le printemps a pointé le bout de son nez. Un nez de sucre et de douceurs qui sonne les premières réjouissances gourmandes de la saison : les fêtes de Pâques. Pour ravir les papilles les plus impatientes et les plus exigeantes, pâtisseries et chocolatiers ont encore mis les bouchées doubles. Créations de pièces originales, gâteaux inventés pour l'occasion, les professionnels du goût nancéiens considèrent l'événement comme un moment fort de leur année. Tous au travail depuis plusieurs semaines, ils nous présentent aujourd'hui leur plus belle vitrine, et nous mettent l'eau à la bouche.

ALAIN BATT : LA PASSION CHOCOLAT

Il est une des références nancéiennes du chocolat. Depuis déjà trente ans, la maison Batt fait de l'œil aux passants de la rue Saint Georges depuis la boutique et le salon de thé, lieu idéal d'une pause gourmande. Mais c'est aussi tout près du centre ville que naissent les produits Batt, dans les ateliers de la rue du Tapis Vert. De la bergamote au macaron en passant par les babas mirabelle et les douceurs chocolatées, les produits proposés chez Alain Batt sont le reflet d'une gourmandise universelle toujours renouvelée.

« J'aime Pâques, car c'est une fête qui nous renvoie directement à l'enfance, explique Alain Batt. Beaucoup d'entre nous se souviennent ces plaisirs de chercher puis de trouver les œufs dans un jardin... »

Pour le chocolatier nancéien, Pâques est toujours l'occasion de renouer avec la tradition mais aussi de laisser libre cours à la création : « On peut tout faire avec du chocolat, la seule limite, c'est l'imagination. » Sur le parking des ateliers, les senteurs de chocolat vous caressent les narines à peine la voiture garée. La boutique attenante est plus que jamais remplie d'œufs en tout genres, de



lapins, de cloches, de poules. Au rayon classique, fait bien-sûr sur place, la croquante, le praliné maison. Toute la gamme de produits est rigoureusement sélectionnée afin de proposer d'authentiques saveurs et d'assurer une qualité irréprochable en conservant un savoir-faire familial et ancestral ainsi que l'utilisation de produits nobles.

Pour le côté nouveauté, comme chaque année, des assemblages inédits sont proposés : oiseaux, magiciens, animaux colorés, petits ours ou même Vespa en chocolat...

Avec ses deux adresses du centre de Nancy, Alain Batt vous invite ainsi à partager sa passion. On peut même visiter la chocolaterie avec le maître en personne, sur réservation.

Plus d'info sur www.alainbatt.com

Point de vente : Alain Batt, 40 rue Saint Georges et 30 impasse du Tapis Vert à Nancy

RÉMY DURAND : PÂQUES DANS TOUS SES ÉTATS

Il incarne la garde montante à la fois de la pâtisserie, de la boulangerie et de la chocolaterie nancéienne. Installé depuis 3 ans dans sa boutique d'Houdemont, le Carré des Rêves, Rémy Durand continue son développement dans le respect du travail bien fait. Toujours plus, mais toujours aussi bien. Pâques représente pour lui le paroxysme d'une année placée sous le signe de la générosité.

Dès l'entrée de la boutique, le ton est affiché : celui du chocolat, de son travail en finesse et en respect. Le pain de la boulangerie est là,



tous les talents sont présents, mais il faut reconnaître que la maison n'a pas lésiné sur la mise à l'honneur du roi chocolat.

« C'est pour nous une période très importante. Celle où l'on va pouvoir vraiment créer », explique Rémy Durand. Cette année, il a voulu jouer une carte un peu plus féminine en s'éloignant un peu des figures traditionnelles, comme avec ce dressing en chocolat, niché au creux d'un œuf et décoré des petits vêtements et accessoires en sucre et chocolats. A noter cette belle réglette contenant huit petits œufs de chaque cru de chocolat, une belle façon de rendre hommage à ce produit noble.

Côté fabrication, Rémy Durand insiste sur le fait-maison. Notamment pour le praliné, une des spécialités maison. Celui du Carré des Rêves est fabriqué à partir de noisettes de Provence et d'amandes du Piémont, torréfiés sur place. Pour la croquante, elle aussi faite sur place, chaque version est adaptée en terme de texture, de caramel selon l'usage qui en sera fait.

Mais comme Rémy Durand est aussi pâtissier, pas question de laisser passer Pâques sans un gâteau. Comme chaque année, il en crée un pour l'occasion. Cette fois-ci, un biscuit chocolat avec une crème brûlée vanille, gélifié cerise avec cerise confite à l'intérieur, mousse chocolat caraïbes. Le glaçage chocolat vient recouvrir ce bijou entouré de macarons rouges.

Carré des Rêves, c'est avant tout une équipe jeune et inventive qui vous accueille dans un espace pétillant. De quoi revisiter Pâques, un œil vers la tradition, un autre vers la modernité.

Point de vente : Le Carré des Rêves 10 Avenue des Érables, 54180 Houdemont



Remise de -20% sur tout le magasin du 1^{er} au 12 avril 2015

Aujourd'hui 1900



NANCY



- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires



L'Esprit d'une Époque !

Verreries, lustres, lampes artistiques en verre nuagé ou gravé à l'acide dans l'esprit de Gallé et des plus grands artistes de l'École de Nancy.



29 rue du Sst Blandan - Nancy
(Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)
Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr
Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h45
Le dimanche de 10h à 18h

Restaurant / Brasserie
Terrasse Panoramique
(familles et groupes)

Menus :
12,90€ en semaine / 24€ le dimanche

1 rue de l'Église 54330 Vaudémont
Contact : Évelyne 03 83 25 17 96
Site : collinedesionvaudemont.fr

JEAN-FRANÇOIS ADAM : GOURMANDISE ET TRANSPARENCE



En vieille ville à Nancy, il est devenu un personnage détonnant depuis sa campagne d'affichage où, jouant sur son nom, il posait nu. Tout de suite après, le travail a repris, sérieux et appliqué, celui-là même qui fait la réputation de la maison. A 57 ans, le pâtissier travaille aujourd'hui seul ou en groupe dans l'atelier en arrière de la boutique de la place Saint-Epvre. Entrez, et surprenez-le, le sourire aux lèvres, en train de figoler des vases Ecole de Nancy en sucre. Il en fabrique les moules en silicone et après plusieurs essais trouve le bon tour de main. Une déco toute trouvée pour une jolie table de Pâques. Pour cette fête incontournable de la pâtisserie, il revendique un certain classicisme entre croquante et œuf en chocolats, poulettes et petits lapins. Il en faut pour tous les goûts et les gourmands seront servis avec les meilleurs chocolats de chez Valrhona. Chocolat au lait Jivara, chocolat noir fruité et corsé ou blond au léger goût de caramel, mais jamais de chocolat blanc, c'est une des particularités maison, comme cette croquante à la finesse incomparable.

Pâtissier avant tout, Adam se dénotera aussi cette année avec ses gâteaux. Si la boutique est devenue l'emblème aujourd'hui du St-Epvre, d'autres gâteaux pourront trouver leur place sur les tables de Pâques à Nancy, comme le 3 Cabosses, les Paris-Brest ou le fraisier. Avec Pâques, Jean-François Adam honore sa confrérie, la fédération des artisans experts pâtissiers de Lorraine. Comme chaque année, la recette de la Pascaline, le gâteau de Pâques est élaborée par ces professionnels, et librement décliné par chacun d'entre eux. Chez Adam, cette base de biscuit amandes et petits morceaux d'ananas est surmontée d'une mousse au chocolat Biskélia (chocolat au lait légèrement biscuité et caramélisé) et d'une mousse mangue passion pour apporter un peu de fraîcheur. ■

Plus d'infos sur www.patisserie-sainteepvre.fr

Point de vente : Pâtisserie Adam, 3 place Saint-Epvre à Nancy





MA VIE D'APPRENTI AVEC UN EXPERT PÂTISSIER DE LORRAINE

À Pâques, les ventres des gourmands gargouillent de plaisir à l'idée des douceurs concoctées par des maîtres chocolatiers et pâtisseries hors pair. Pour ces derniers, la fête chrétienne constitue la période la plus chargée de l'année avec Noël. Elle leur permet aussi de former de nouveaux talents culinaires. Pour la Maison Cunin Mentré de Charmes, cette passation de savoir est une tradition respectée de génération en génération.

« La maison existe depuis quatre-vingt-cinq ans et il y a toujours eu des apprentis. Moi-même, je suis rentré ici comme tel à l'âge de seize ans. Mon beau-père, Henri Mentré, en formait aussi et son père, Charles Mentré, avait des commis. Chaque année nous en accueillons », explique Pascal Cunin, un des soixante-dix Experts Pâtissier de Lorraine. Le Chamagnon, chocolat à la pâte d'amandes parfumée à la mirabelle, les capsules KB, hommages chocolatés aux anciennes brasseries carpiennes ou encore les Chopinelles, pralinés croustillants avec une pâte de fruit « Mirabelle de Lorraine » imaginés en 2009 par Pascal Cunin sont les spécialités maison à décliner et déguster en toute saison. Pour Pâques, il travaille aussi

sur de nouvelles productions. Deux apprentis sont là pour l'aider à préparer ces merveilles tout en apprenant leur métier : Allan et Brenda.

Allan : « J'ai beaucoup de choses à apprendre »

En première année de CAP pâtisserie au CFA pôle des métiers d'Épinal, Allan s'est tourné vers l'apprentissage pour la mise en contact direct avec l'univers professionnel : « J'ai toujours eu envie de faire ce métier. On m'a parlé de l'apprentissage. Je n'aimais pas tellement l'école et le mélange de cours avec une mise en pratique immédiate me plaisait bien ». Dans l'atelier de la Maison Cunin Mentré, Allan s'attèle à la tâche. Pour sa première année, il apprend surtout à préparer les pâtes, celle des viennoiseries comme celle des biscuits, bases de gâteaux. Entre chocolats et entremets, sa préférence va au second. « Sur les gâteaux, il y a plus de possibilités de décor et c'est justement ce qui m'a amené à devenir pâtissier, le goût de la mise en scène tout autour du produit », explique-t-il. D'ici à la fin de l'année, il aura appris à réaliser un gâteau de A à Z. Mais pour le moment, il s'applique spécialement sur le garnissage car le coup de main n'est pas si évident à prendre. « Ici, nous apprenons une technique qu'il faut reproduire exactement. J'ai encore

beaucoup de choses à apprendre et j'aime ça », confesse-t-il.

Brenda : « J'ai toujours voulu créer »

À dix-huit ans, Brenda a déjà un CAP pâtisserie en poche et en prépare actuellement un autre dédié à la chocolaterie. « Je regardais beaucoup les émissions de cuisine comme "Le Meilleur Pâtissier" et cela m'a donné envie. J'ai toujours voulu créer. Une fois mon CAP pâtisserie terminé, j'ai décidé de prolonger. Ici, je suis dans une maison réputée. Le chocolat est capricieux, difficile à travailler et apprendre mon métier auprès de M. Cunin est donc très important », explique la future professionnelle. Avec Allan, elle partage l'envie de réaliser des décors sur entremets. Pour cette période de préparation avant Pâques, elle divise son temps entre la pâtisserie le matin et la chocolaterie l'après-midi. Après son CAP chocolaterie, elle se destine à un Brevet Technique des Métiers de nouveau en pâtisserie avec lequel elle pourrait ouvrir sa propre boutique. Pour Allan comme pour Brenda, la Maison Cunin Mentré est un premier pas dans une carrière qui sera sûrement pleine de belles surprises. ■

QUELLE EST DONC CETTE PLANTE ?

Vous aimez la botanique et connaissez déjà bon nombre de plantes. Vous souhaitez à présent en savoir plus et apprendre à identifier les espèces végétales observées sur le terrain. Le Jardin Botanique du Montet vous propose de vous inscrire aux séances d'approfondissement des principales familles de plantes et de la flore des principaux milieux de Lorraine.

1. La flore vernale > 03/04

Au printemps, avant la feuillaison de tous les arbres, des plantes profitent du retour de la lumière pour fleurir. Bulbeuses, primevères & Cie : venez observer le réveil de la végétation dans le parc du jardin botanique.

2. La famille des Brassicacées (ou Crucifères) > 17/04

Alliaire, Arabette, Barbarée, Cresson, Cardamine, Chou, Moutarde, Radis... : apprenez à vous repérer au sein de cette famille nombreuse de plantes aux quatre pétales en croix.

3. La flore prairiale > 29/05

Elles aiment l'espace, la lumière et supportent qu'on les coupe ou qu'on les broute. Vous identifierez les principales espèces caractéristiques des prairies, présentes dans le parc du jardin botanique.

4. Les graminoides > 12/06

Graminées, laïches et joncs : ces 3 vastes familles ont en commun d'être constituées de plantes herbacées aux tiges et feuilles vertes allongées, aux fleurs rudimentaires petites et peu colorées. Vous apprendrez à observer les caractères qui permettent de ne pas les confondre.

5. La flore forestière > 26/06

La Lorraine est une des régions les plus boisées de France. Venez découvrir quelques-unes des espèces caractéristiques de nos forêts.



6. La famille des Fabacées (ou Papilionacées) > 03/07

Genêts, Vesces, Gesses, Trèfles, Luzernes, Sainfoins, Coronilles, ... : des repères vous seront donnés pour ne pas vous égarer dans cette famille très nombreuse.

7. La famille des Apiacées (ou Umbellifères) > 04/09

Une inflorescence en ombelle, un feuillage souvent très découpé : beaucoup de membres de cette grande famille se ressemblent tant qu'on peine souvent à les distinguer ! Venez découvrir les éléments qui font la différence...

8. La flore aquatique et du bord des eaux > 11/09

L'observation des plantes des bords du ruisseau et des étangs du jardin botanique vous donnera un aperçu de la diversité de la flore des zones humides.

9. La famille des Astéracées (ou Composées) > 18/09

Asters, Séneçons, Laiterons, Solidages, Inules, Camomilles, Matricaires, Armoises, Bardanes, Chardons, Cirses, Centaurées, Picris, Crépis... : la diversité de la plus grande famille de plantes à fleurs paraît sans fin ! Vous apprendrez à discerner les principaux groupes et à éviter quelques confusions « classiques ».

10. Les Fougères et plantes alliées > 02/10

A première vue, elles se ressemblent toutes ! Mais quand on connaît les caractères à observer systématiquement sur chaque plante, on identifie facilement les principales espèces présentes dans notre région. C'est ce que vous découvrirez au cours de cette séance. ■



Les vendredis 13h30 à 15h
2 € la séance nombre de places limités (inscription recommandée)
Inscription conseillée au préalable :
03 83 41 47 47
accueilcjb@grand-nancy.org
jardinbotaniquedenancy.eu

« À L'ÉCOLE D'HORTICULTURE DE ROVILLE, JE VOIS LA VIE EN VERT »

Du niveau 4^e à la licence professionnelle, l'école de Roville-aux Chênes prépare aux métiers de l'environnement et du cadre de vie. Parce qu'il est incontournable de confronter la théorie à la pratique, l'établissement profite de son cadre naturel pour proposer une approche concrète de la profession.

Les métiers de la nature et du cadre de vie sont aujourd'hui des secteurs ouverts qui demandent de multiples compétences. A l'école de Roville, jeunes et adultes peuvent se former de la 4^e à Bac+3 dans des domaines aussi divers que l'aménagement paysager, la fleuristerie, la production horticole, l'environnement et le commerce en animalerie ou en jardinerie. Les formations ont lieu dans un cadre agréable, au cœur du milieu rural, avec de nombreux cours pratiques pour « vivre » le métier sur le terrain. Et pour les plus jeunes, qui sont encore en quête de leur projet d'avenir, le Dispositif d'Initiation aux Métiers de l'Alternance est un excellent moyen de pratiquer différents métiers pour trouver sa voie.

Vendredi 8 mai, l'école ouvrira ses portes pour une journée très animée. Futur élève ou simple visiteur, vous pourrez vous balader dans les allées du parc ou du verger conservatoire, visiter les locaux scolaires et l'animalerie, acheter vos végétaux dans les serres ou en pépinière, admirer les compositions florales... Et bien d'autres activités à découvrir sur place (expositions, démonstrations...). ■

Plus de renseignements :

www.roville.fr ou sur notre page facebook.



ROVILLE
Ecole d'Horticulture
et de Paysage

Facebook
YouTube

roville.fr
www. Ecole d'Horticulture et de Paysage

DEMAIN, Je serai...

Paysagiste
Fleuriste
Vendeur en animalerie
Horticulteur, Maraîcher, Pépiniériste
Chargé de protection de la nature

De la 4^{ème} à Bac +3*
Seconde générale & technologique
Bac STAV**
DIMA

Portes ouvertes

Vendredi 8 mai

à Roville aux Chênes de 9h à 17h

* Statuts: Collégien, Lycéen, Etudiant, Apprenti, Adulte
** STAV: sciences et technologies de l'agronomie et du vivant

Collège - Lycée
6 rue du Collège
88700 ROVILLE-AUX-CHÊNES
Tél. 03 29 65 11 04

C.F.A. Centre de Formation d'Apprentis
28 rue du Chêne
88700 ROVILLE-AUX-CHÊNES
Tél. 03 29 65 33 92

C.F.P. Centre de Formation Professionnelle
"Girondel"
88700 SAINT-MAURICE-MORTAGNE
Tél. 03 29 65 04 29

COMMENT CHOISIR SA LITERIE



C'est dur mais il faut bien se résoudre, à la fin de notre existence, nous aurons passé 1/3 de notre vie au lit. Le sommeil est si important pour recharger nos batteries qu'il faut nécessairement de bons outils et dans ce cas, il n'y a pas plus utile qu'un bon lit. Mais y'a-t-il des règles pour le choisir ?

Un lit = un matelas + 1 sommier

C'est une règle de base qui peut paraître très évidente, mais un lit est un ensemble nécessairement constitué d'un matelas et d'un sommier. On oublie les matelas posés à même le sol qui, s'ils ne sont jamais tournés ou simplement déplacés, verront leur lot de moisissures réjouissantes apparaître petit à petit. Pour être parfaitement cohérent avec cette première règle, il faut partir du principe qu'un matelas se choisit en même temps que le sommier afin que le confort de votre nouvelle literie soit optimal.

Le confort d'accueil

Le confort d'une bonne literie se distingue selon deux critères, l'accueil et le soutien. Le confort d'accueil désigne la sensation éprouvée au premier contact du matelas qui dépend du garnissage (laine, soie, lin ou fibres hypoallergéniques...). Un bon matelas doit être ferme en profondeur mais doux à sa surface, et plus le matelas comportera de matières de garnissage, plus il sera moelleux.

La qualité de soutien

Le soutien dépend du degré de fermeté de votre matelas. Pour bien dormir, il est conseillé de se coucher de manière à ce que les lombaires, le bassin et les épaules soient bien soutenus. Pour choisir votre matelas, n'hésitez donc pas à vous étendre sur le dos et à vérifier que vous n'êtes pas cambré mais que le matelas épouse bien votre corps. Si vous pouvez passer votre main entre le matelas et vos reins, c'est qu'il est trop ferme pour vous. Idem si vous vous mettez sur le côté, votre épaule doit bien s'enfoncer dans le matelas.

Quel degré de fermeté ?

Quand il s'agit de choisir un lit, nous avons tous des sensibilités différentes concernant la fermeté du matelas. S'il n'existe pas de règle en la matière, le site avenue-literie propose néanmoins une grille grâce à laquelle on peut déterminer la fermeté nécessaire d'un matelas en fonction de la taille et du poids. Mais un bon lit, au final, c'est avant tout celui dans lequel vous vous sentirez léger et parfaitement décontracté.

Mousse, ressorts ou latex ?

La plupart des marques de literie produisent les trois différents types de sommiers





(mousse, ressorts ou latex). Les matelas mousse, chez Bultex notamment, sont plus adaptés pour les personnes qui recherchent un confort ferme. Les matelas à ressorts, chez Merinos, Treca, Epéda ou encore Simmons, offrent un confort exceptionnel et bien ventilé (c'est-à-dire équipé des matériaux nécessaires à une bonne aération). Enfin, les matelas en latex, que l'on trouve notamment chez Pirelli ou Dunlopillo, sont conseillés à des personnes préférant un confort plus moelleux. ■

Plurielles.fr : 5 astuces pour bien choisir son lit et son matelas.



TEMPUR EXPERIENCE

JUSQU'AU 15 AVRIL 2015

Testez le confort unique
des matelas TEMPUR en magasin...

... et recevez **gratuitement**
votre oreiller de voyage TEMPUR !

Pour en savoir plus sur la TEMPUR EXPERIENCE, connectez-vous sur :

www.tempur.fr

Tempur France

Offre valable sans conditions d'achat. Voir conditions sur www.tempur.fr.

58 RUE ST DIZIER
NANCY

03 83 36 79 49

TEMPUR® Sensation
Le soutien TEMPUR unique, un confort d'accueil plus tonique

TEMPUR® Cloud
Le soutien TEMPUR unique, un confort d'accueil plus souple

TEMPUR® Original
Le soutien TEMPUR unique, un confort d'accueil plus ferme



ELEVER DES POULES DANS SON JARDIN

Les poules recyclent la plupart des restes alimentaires, éliminent les mauvaises herbes et mangent beaucoup de bestioles et de nuisibles. Certes, elles réclament une attention et des soins constants et vous devrez leur donner un complément protéinique, mais elles vous donneront des œufs frais la majeure partie de l'année - et de la viande si vous envisagez de les tuer. Veillez à choisir une race adaptée à vos besoins. Comptez de 150 à 300 œufs par an (selon la race).

Combien de poules ?

Pour limiter les dégâts du sol, les odeurs et la destruction des plantes, limitez le nombre de poules. Deux poules sont amplement suffisantes pour fournir en œufs une famille de 4 personnes. Une poule seule risque de s'ennuyer et sa santé pourrait en pâtir. Autre point : l'âge des poules. Sachez qu'au-delà de 3 ans, une poule vous donnera beaucoup moins d'œufs. Et à 8 ans, la poule ne pond plus du tout. Il vous faudra donc renouveler votre cheptel tous les 3 ans.

*A savoir : Les poules âgées de plus de 3 ans peuvent être mangées, don-
nées, ou gardées pour une paisible retraite. Sachez toutefois que les
poules les plus robustes peuvent allégrement dépasser les 15 ans !*

*A savoir : En hiver, les poules pondent moins voire pas du tout. Pour vous
assurer une petite production d'œufs durant cette période froide, optez
pour une poule réputée bonne pondeuse l'hiver, telles que la poule d'Al-
sace, la géline de Touraine, la gâtinaise ou la Faveroles.*

Où loger les poules : le poulailler

Un poulailler d'1 m² est suffisant pour 2 poules. Préférez un poulailler en kit, offrant aux poules un abri en cas de pluie, un endroit où dormir et pondre.

Si vous avez peu de terrain, optez pour un petit poulailler mobile facile à déplacer. L'idéal étant de le changer de place tous les 2 jours, quand il est posé sur un endroit enherbé.





Si vous le pouvez, optez pour un poulailler sur pilotis. En plus d'offrir un abri aux poules en cas de pluie, il isole le poulailler du sol et donc de l'humidité et des prédateurs, les 2 grands maux des poules.

Un parcours pour vos poules

Les poules ne passent pas leur journée dans le poulailler ! Elles adorent se promener, gratter la terre et se régaler des herbes, insectes, larves et limaces qu'elles y trouvent.

A savoir : Plus que l'alimentation, le parcours enherbé est déterminant de la qualité de vos œufs.

Vos poules doivent pouvoir accéder librement au poulailler tout au long de la journée, et avoir à leur disposition un bon terrain enherbé à parcourir. Comptez 40 m² minimum pour deux poules, pour garder l'espace enherbé.

Ne laissez pas vos poules sans protection : délimitez leur parcours par un grillage à mailles étroites et de 2m de haut dans l'idéal. Le grillage doit être bien tendu et très jointif au sol afin d'éviter qu'elles ne sortent ou que des intrus ne rentrent !

Quelle nourriture ?

Il vous faut une mangeoire où la nourriture reste propre et sèche et un abreuvoir ou une baignoire remplie d'eau. Outre des épluchures et de la verdure, les poules pondeuses ont besoin de grain et de gravier, ainsi que de pâtées ou de granulés.

Suspendez de la verdure dans un filet accroché à un piquet de clôture à hauteur de bec de vos poules afin qu'elles puissent la picorer sans piétiner vos légumes. Les pondeuses réclament une alimentation enrichie en avoine ou en maïs, alors que vous pouvez engraisser les races sélectionnées pour leur chair avec un mélange de pommes de terre bouillies et de farine d'orge.

Entretien et soins

En général, l'éleveur débutant achète un poulailler, quatre poules pondeuses et une réserve de granulés. Les plus souvent, tout va bien pendant un mois, puis des problèmes surgissent : une poule ne s'alimente plus, une autre cesse de pondre, etc. Ces problèmes trouvent généralement leur solution dans un entretien et des soins réguliers. L'abreuvoir doit être lavé tous les jours. Le poulailler doit être balayé, lavé à l'eau savonneuse et désinfecté toutes les semaines. L'abri et les poules doivent être examinés avec soin à la recherche de parasites. Le poulailler doit être déplacé régulièrement.

A savoir : La poule est une routinière, elle est réglée comme une horloge. Distribuez toujours sa nourriture à heure fixe, et de même, faites-les rentrer au poulailler à la même heure chaque jour. Elles seront déjà prêtes quand vous arriverez ! ■

Plus de renseignements : www.bioaddict.fr

C'est le moment de planter !

Pépinières KOENIG

ARBUSTES A FLEURS • ARBRES FRUITIERS
PLANTES POUR HAIES • PLANTES GRIMPANTES
AZALÉES • RHODODENDRONS
Arbres taillés en topiaire

**CHOIX EXCEPTIONNEL
SERVICE PLANTATION**

- Créations d'espaces verts
- Etude et devis sans engagement
- Grand choix de végétaux d'extérieur
- Exposition • Vente au détail
- Plantation

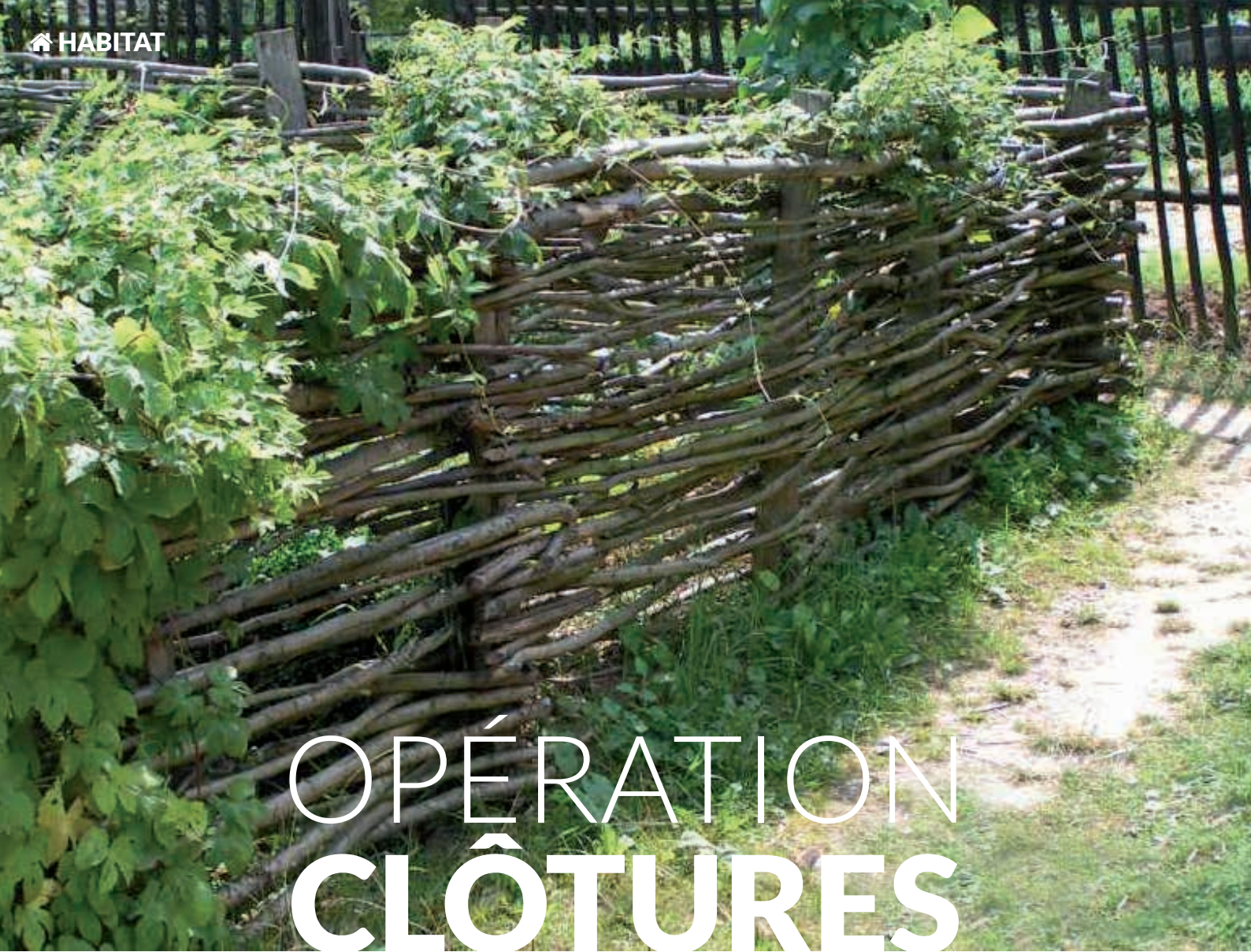
Pavage - Muret - Dallage - Bassin
Engazonnement

Contrat d'entretien annuel

"Allo Service Entretien Jardin"
PETITS TRAVAUX DE JARDINAGE
Crédit d'Impôt jusqu'à 50%* - Consultez-nous
*en fonction de la loi en vigueur

OUVERT 7 jours / 7
en MARS & AVRIL
OUVERT du lundi au samedi
en dehors de ces périodes
de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h
Entre Damelevières et Rosières - Lieu dit « le Nil »

Tél. 03 83 75 70 71
www.pepinieres-koenig.clicpro.fr
jean-patrick-koenig@orange.fr



OPÉRATION CLÔTURES

Qu'il s'agisse de se mettre à l'abri des regards, de protéger son terrain des intrus ou d'éloigner les animaux de passage, la pose d'une clôture est parfois indispensable. Fort heureusement, en matière de formes et de styles, vous n'aurez que l'embarras du choix...

En grillage

Le panneau de grillage est constitué d'un fil en acier galvanisé, recouvert de zinc pour empêcher l'oxydation. Un film de plastique – le plus souvent de couleur verte, blanche ou noire – enrobe le tout. Si les rouleaux s'adaptent à toutes les formes de terrain grâce à leur élasticité, les panneaux, plus esthétiques, conviennent seulement aux terrains plats. Ils se montent sur des poteaux métalliques scellés

dans du béton. Leurs principaux atouts : ils laissent passer la lumière et ne nécessitent pas d'entretien.

Des palissades

Ces barrières faites de planches de bois sont utilisées pour délimiter un espace. La palissade peut être pleine, sans interstices entre les lattes, ou ajourée (le bois est alors écarté pour laisser passer la lumière). Les planches sont clouées sur des lisses horizontales et peuvent atteindre deux mètres de hauteur afin d'offrir une intimité totale. Les panneaux, préfabriqués, sont fournis prêts à poser. Cette formule est très esthétique : vous pouvez choisir l'essence et la teinte qui vous conviennent ou qui se marient le mieux avec votre extérieur !

Une haie d'arbustes

Vous aimez le naturel ? Pourquoi ne pas planter des arbustes qui formeront rapidement une haie vivante et colorée ? Cette clôture originale servira de coupe-vent élégant. Ce sera aussi un formidable garde-manger pour les oiseaux en hiver ! Variez les essences tout en mélangeant les types de feuillages et les hauteurs. Troènes, lauriers, thuyas, ifs, cyprès... : la liste des candidats est longue. L'entretien et la taille demandent du travail, mais quel plaisir d'admirer cet écran végétal toute l'année !

Le plessage, ça passe ou ça casse !

Il existe différentes manières de construire une barrière. Avant la découverte des fils barbelés, les haies vives constituaient un barrage de taille.



Technique ancienne

Ces palissades, constituées d'arbres vivants, sont souvent associées au Moyen Âge. Il semblerait pourtant qu'elles existaient déjà durant l'Antiquité, du moins si l'on se fie aux écrits de Jules César, qui les décrit dans La Guerre des Gaules.

Savoir-faire

Il faut un certain temps pour préparer un plessage, mais son entretien est par contre limité. On peut partir d'une haie déjà existante ou planter des arbustes (aubépine et noisetier ont de nombreux adeptes, de même que le chêne) et attendre qu'ils mesurent environ 2 m. Il convient d'incliner les troncs après avoir aminci leur pied, sans les rompre, puis de tresser les branches de manière à former une barrière infranchissable... et naturelle. Différentes techniques cohabitent.

De nos jours

Le plessage a presque entièrement disparu de nos paysages, où il n'existe plus que sous forme de relique. Certains agriculteurs perpétuent cependant sa tradition dans le Perche (où Franck Viel l'enseigne), le Morvan et les Flandres. Elle est particulière-



ment bien représentée en Grande-Bretagne où des stages permettent de l'apprendre... et où elle est l'objet de compétitions.

Les astuces brise-vue

Posséder une terrasse est une chance. Pouvoir en profiter en toute discrétion et à n'importe quel moment de l'année

relèverait plutôt du défi. Pour vous aider à gagner du terrain sur le domaine de l'intime, les solutions de repli sont légion. Sans construire des cloisons totalement occultantes, il existe diverses options qui permettent de s'installer à l'extérieur tout en bénéficiant d'un paysage agréable. Des paravents déployables offrent une cer- 🏠

**Plus de 20 ans
d'expérience
au service
de votre projet**

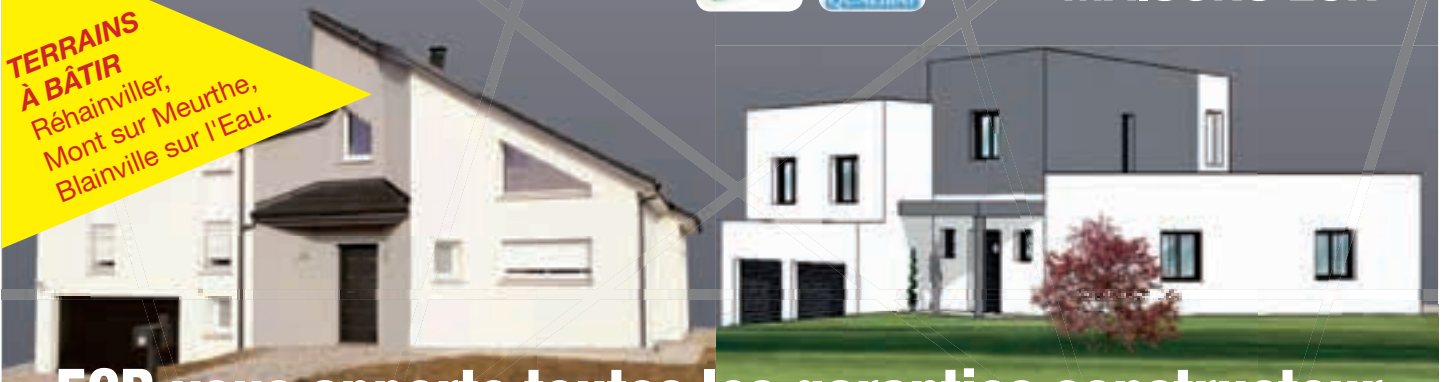
*Des constructions
dans l'air du temps!*

*Nos dessinateurs élaboreront
pour vous un projet sur mesure.*



EGR
MAISONS ECR

**TERRAINS
À BÂTIR**
Réhainviller,
Mont sur Meurthe,
Blainville sur l'Eau.



ECR vous apporte toutes les garanties constructeur
Z.A. du Douaire St-Aignan - 54360 Blainville-sur-l'Eau
Tél. 03 83 75 08 35 - www.ecr54.fr



taine modularité, que vous pourriez pourtant retrouver dans des solutions fixes, souvent plus solides.

Un peu de verdure

Les terrasses ne donnent pas toujours sur des jardins, mais, même sans espace, rien ne vous empêche de créer le vôtre... à la verticale ! Les murs végétaux s'installent maintenant de plus en plus facilement. Il existe même des kits destinés à vous faciliter la pose. Les bambous grandissent également très vite, selon les variétés, et peuvent créer en quelques saisons un décor exotique : il suffit de les planter dans des pots suffisamment solides pour contenir leurs racines dont la vigueur a vite fait de percer les contenants trop fragiles. De manière plus simple, il est facile d'accrocher quelques pots de fleurs contre une cloison, qu'elle soit en bois ou en parpaings, pour apporter une touche de nature à un espace trop minéral. Il existe également des panneaux végétaux d'aspect très naturel, composé par exemple de branches de bois tressées. Ils apportent un aspect rustique aux terrasses tout en laissant davantage passer le jour et la lumière que des panneaux entièrement opaques.

Un peu de lumière

Les cloisons en bois existent dans diverses

essences, et peuvent être traitées selon vos préférences. Certaines comportent également des ouvertures en hauteur, sortes de fenêtres, vitrées ou non, qui apportent plus de clarté. Dernièrement, des panneaux composés des lames orientables ont également fait leur apparition : il est possible de régler leur ouverture à tout moment de la journée, selon les envies ou les événements.

Les portails

Les portails ne servent pas qu'à isoler une maison de l'extérieur : ils ont aussi pour

fonction d'accueillir occupants et invités. Les fabricants ont planché sur le sujet pour que leurs produits remplissent cette mission avec style. Qu'ils soient en fer, en PVC ou en bois, les portails d'aujourd'hui ne manquent pas de caractère !

L'art de la découpe

Il suffit d'un rien pour qu'un panneau prenne de l'allure – une couleur qui lui donne son cachet, ou quelques ouvertures savamment découpées, par exemple. Vous pouvez aisément choisir entre des portails pleins, qui





protègent des regards indiscrets, et des modèles ajourés ou semi-ajourés. Ces derniers permettent de subtiles variations graphiques, particulièrement dans le métal et l'aluminium. La tôle peut même prendre du relief en se parant de motifs qui se devinent dès que les rayons du soleil jouent sur leurs aspérités. Le procédé spécifique Qualinuméric, exploité chez certains fabricants, en est l'expression la plus récente. Des éclairages LED directement intégrés dans les montants font d'ailleurs la lumière avec encore plus d'intensité sur ces jeux décoratifs. Des films imprimés de motifs divers, intercalés entre des vitrages épais...

Sur la pointe des pieds

L'harmonie d'un portail dépend aussi de sa hauteur par rapport à l'habitation et au chemin qui y conduit. La plupart des gammes peuvent être réalisées sur commande, pour adapter la taille à vos besoins. Le souci d'intimité peut cependant également guider ce choix : un portail de moins d'1,50 m de haut ne vous isole pas des regards des passants. Jusqu'à 1,75 m, ces derniers pourront vous apercevoir en se hissant sur la pointe des pieds, ce qui devient beaucoup plus difficile quand le portail dépasse cette hauteur !

À savoir

À défaut d'être un excellent bricoleur, mieux vaut laisser la pose à des techniciens expérimentés : l'installation de ces motorisations exige des connaissances en maçonnerie et en électricité, et nécessite beaucoup de minutie. Gardez toutefois un œil sur son installation en retenant trois points importants : bien qu'électrique, il doit avant tout être un portail manuel fonctionnant parfaitement ; l'ajout d'une serrure électrique est conseillé dans les régions venteuses et, enfin, un déverrouillage extérieur doit être aménagé pour les portails pleins. ■

Maisons Mesure et Tradition

Votre pavillon
contemporain
à partir de **99.000 €**



Illustration non contractuelle



Mesure et Tradition

74, avenue Foch
54000 NANCY

03 83 28 78 79

Nos agences en Lorraine :

VOSGES - Epinal: 03 29 35 02 27

MEUSE - Commercy: 03 29 90 17 27

MOSELLE -Thionville: 03 82 50 34 55



Mesure  Tradition

visitez notre site web :

www.mesureettradition.com



LE BOIS, UNE MATIÈRE INCONTOURNABLE

Longtemps considéré comme ringard et démodé, le bois fait son grand retour dans la cuisine. Zoom sur la plus rétro des tendances.

Le bois est la matière classique et incontournable des cuisines équipées. Aujourd'hui, la matière boisée est proposée à travers des coloris et des formes modernes. Fini l'aspect sombre et dépassé du chêne, la cuisine en bois s'offre désormais une véritable cure de jouvence !

Les avantages du bois

Chaleureux et confortable, le bois est la matière de prédilection des cuisines familiales et fonctionnelles. La plupart du temps stratifié, il se nettoie facilement et demande peu d'entretien. Ainsi, les plans de travail en bois sont légion, et possèdent une large gamme de finitions. Les avantages du bois s'apprécient également autour de l'évier, endroit qui se doit de se laver rapidement. Solide et robuste, il résiste aux diverses taches et rayures ainsi qu'aux UV, perdure dans le temps et se rénove aisément en cas de besoin ou d'envie de changement. Les constructeurs de meubles ne cessent d'ailleurs d'étoffer leurs gammes et proposent de plus en plus de produits à petits prix, à la fois pratiques, encastrables, originaux et designs.

Tendance rustique...

Le bois fait surtout son grand retour dans le mobilier. Les tables, les placards, les îlots, les tiroirs, les étagères et autres revêtements de hottes se parent de matières nobles et haut de gamme, comme le chêne, le charme, le noyer, le châtaignier et le merisier. Les meubles massifs, imposants et majestueux, reviennent donc sur le devant de la scène, cirés et vernis à souhait. Les couleurs chaudes et provençales, telles que le jaune ou le bleu, sont elles aussi à l'honneur, mais toujours patinées, cérusées, laquées ou rechampies pour un effet désuet et vieilli. Les meubles de récupération y trouvent naturellement leur place, tout comme les objets anciens et régionaux (comptoir, banc, four à pain, garde-manger...). Si le bois fait son grand retour dans le mobilier, il habille également la cuisine du sol au plafond ! Il est en effet courant depuis quelques années d'agrémenter cette pièce à vivre de lambris et de parquets. La mode est par ailleurs aux larges lames et aux finitions huilées pour un style chic et rustique. Afin de contrecarrer l'ambiance feutrée et sombre du bois, il est indispensable d'équiper la cuisine de plusieurs luminaires.

Ou contemporaine

Le bois n'est pas uniquement un symbole de tradition, il peut également se faire très

moderne. Combiné avec d'autres matériaux, comme l'acier, l'inox ou le verre, il insuffle un charme épuré très design et contemporain. L'électroménager se choisit lui aussi dans des matières high-tech comme le métal afin de contraster avec le côté classique et sobre de la cuisine boisée. Les placards s'ouvrent, les bars remplacent la table à manger et les ustensiles se cachent afin de s'adapter aux autres tendances du moment. Les essences à privilégier sont les teintes claires (le pin, le hêtre, le tilleul, l'épicéa ou le frêne par exemple), ainsi que les dérivés en contreplaqué et les nombreuses imitations telles que le Formica. Le bois peint est également de plus en plus répandu, et s'apprécie notamment dans des tons pastel. À la croisée de la modernité et du rétro, le vert pomme, le bleu ciel ou le jaune pâle apportent à la fois chaleur et luminosité à la pièce. Le parquet et le lambris colorés ne sont pas en reste puisqu'il en existe aujourd'hui de toutes les nuances. Des peintures adaptées au bois peuvent également rénover une cuisine traditionnelle, histoire de la remettre au goût du jour... ■

La MAISON du MASSIF

LE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE & DU RELOOKING

 FABRICATION
SUR-MESURE
ARTISAN spécialiste du sur-mesure

Création de meubles sur-mesure à prix Artisan

Ex : bahut 100 % CHÊNE massif (sans placage !) 2m x 1m x 0,58m

1680€

 MEUBLES DE
COLLECTION

**Egalement partenaire
avec de nombreux fabricants**

Ex : salle à manger Collection Océane comprenant un
bahut 3 portes 1,90m x 1m x 0,53m (leds en option)
+ une table pied central : 1,80m x 1,05m avec une
allonge (possibilité de 2 ou 3 allonges)
+ 4 chaises (assise tissus enduit)



4570€ LES 6 PIÈCES



 RELOOKING
PROFESSIONNEL

- > Sans décapant, sans peinture
- > Modifications de meubles par nos ébénistes
- > Garantie de tenue du produit
- > Les veines du bois restent apparentes

54 210 VILLE-EN-VERMOIS - 03 83 46 55 66

Ouvert au public du lundi au vendredi de 14h à 18h30
et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30

www.maison-du-massif.fr

ATELIER
EXPOSITION
800m²



Foire attractive de Nancy

Du 3 Avril au 3 mai.
Place Carnot et Cours Léopold
Fermé les jeudis.
Demi-tarif :

Mercredis 08 et 29 avril
Entre autres nouveautés cette année : le Château de Mickey (chaises volantes), Paris de Cie (petit circuit enfantin), King Loto famille et Mexico (tir ficelles).



Voyage au cœur des entreprises

Du 28 mars au 6 avril 2015.
Dans les entreprises de Meurthe-et-Moselle.

La 12^e édition des Journées Lorraines Portes Ouvertes en entreprises. Une belle opportunité pour les entreprises de Meurthe-et-Moselle d'ouvrir leurs portes au grand public et de présenter leurs métiers, leur savoir-faire, leurs produits et une occasion unique de renforcer leur image et leur notoriété !

Eurovolies 2015

Les 11 et 12 avril au plateau de Villers-lès-Nancy. www.estair.net/eurovolies-2015.html



Démonstrations de cerfs-volants pilotables (en équipe ou individuel). Démonstrations de cerfs-volants monofils. Combat Rokkaku Challenge « Marion Salaisons ». Installer votre jardin du vent ou jardin musical. Animer le vol de nuit avant le feu d'artifice.



Exposition photo Toul La Dorée

Du 30 janvier au 30 juin
Musée d'Art & d'Histoire de Toul, salle verte / Gratuit.
Pour plus vd'infos contactez le Musée au 03 83 64 13 38

Une cinquantaine de clichés, autour du thème de l'or et du doré, valorise sa couleur, son travail et ses aspects, parfois brillants, parfois passés. Tantôt classiques, tantôt abstraites, ces images se concentrent sur



le matériau, sublimé et parfois même transformé par la prise de vue.

Festival Floréal Musical d'Epinal

A Epinal, Thaon les Vosges, Le Tholy, le Val d'Ajol. Du 3 avril au 22 mai. De 26€ à 34€.
Abonnement 4 concerts : 100€
6 concerts : 130€
Rens : Office de Tourisme d'Epinal 03 29 82 53 32
www.vosgesfestivalia.com

Une palette Arc-en-Ciel en 8 Concerts du 3 AVRIL au 22 MAI 2015. 32 ans de vie musicale entre la Ville d'Epinal et des artistes venus du monde entier, ça se fête !

Chill Up Festival

A Nancy du 16 au 25 avril.
Infos : culture-libre.fr

Pour sa 3^e édition, le festival propose de re-découvrir la ville de Nancy pendant 10 jours de réjouissances diverses et variées. Entre les bars, les salles de concerts et de spectacles et galeries d'expositions. Le 19 avril le festival Chill Up va investir le célèbre parc de

RESTAURANT



Le Petit Comptoir Cuisine de terroir revisitée

A deux pas du château de Lunéville, le Petit comptoir vous propose une cuisine généreuse et délicate dans une ambiance conviviale. Quelques spécialités : pain perdu d'escargots à l'ail des ours, suprême de pintade écume de cameline, petit Lorrain. Salles pour séminaires et groupes. Parking privé avec l'hôtel Les Pages. Fermé samedi midi et dimanche soir.

5, Quai Petits-Bosquets
54300 Lunéville
03 83 73 14 55
www.hotel-les-pages.fr



la Pépinière pour toute une journée de festivités.

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

PARCE QUE LA VIE EST DÉJÀ ASSEZ CHÈRE !

Nancy - Vandoeuvre - Saint Max - Toul - Frouard - Pont à Mousson
Lunéville - Dombasle - Baccarat - Neuves Maisons

24h / 24 - Tél : 03 83 55 55 55





Shaun le mouton

Sortie: 01/04/15 - (1h25) - Film Britannique
 Animation **Réalisé par:** Mark Burton, Richard Starzak **Avec:** Justin Fletcher, John B. Sparkes, Omid Djalili **Synopsis:** Shaun, un mouton malicieux, vit avec son troupeau dans la ferme d'un paysan sympathique et myope. Mais il décide de prendre des vacances. Il tente ainsi d'endormir le fermier et y réussit tellement bien qu'il perd tout contrôle de la

situation et voit le pauvre fermier emmené loin de son exploitation. En compagnie de Bitzer, le chien de berger, et du troupeau entier, Shaun doit bientôt rejoindre la grande ville et opérer le sauvetage du fermier.
 A partir de 3 ans.



La Maison au toit rouge

Sortie: 01/04/15 - (2h16) - Film Japonais
 Drame **Réalisé par:** Yoji Yamada **Avec:** Takako Matsu, Haru Kuroki, Takatarô Kataoka **Synopsis:** Japon, 1936. Taki quitte sa campagne natale pour travailler comme bonne dans une petite maison bourgeoise en banlieue de Tokyo. C'est le paisible foyer de Tokiko, son mari Masaki et leur fils de 6 ans. Mais quand Ikatura, le nouveau collègue de

Masaki, rentre dans leurs vies, Tokiko est irrésistiblement attirée par ce jeune homme délicat, et Taki devient le témoin de leur amour clandestin. Alors que la guerre éclate, elle devra prendre une terrible décision. Soixante ans plus tard, à la mort de Taki, son petit neveu Takeshi trouve dans ses affaires une enveloppe scellée qui contient une lettre. Il découvre alors la vérité sur ce secret si longtemps gardé.



Lost River

Sortie: 08/04/15 - (1h35) - Film Américain
 Fantastique **Réalisé par:** Ryan Gosling **Avec:** Christina Hendricks, Saoirse Ronan, Iain De Caestecker **Synopsis:** Lost River est une ville presque totalement abandonnée. Billy, mère célibataire de deux enfants, est prête à tout pour s'occuper d'eux et préserver leur maison familiale. Pour cela, elle accepte une offre douteuse de Dave, un personnage peu

recommandable. Pendant ce temps, Bones, le fils adolescent de Billy, se rapproche de Rat, une jeune femme, et découvre un secret sur les origines de Lost River...



Jack

Sortie: 08/04/15 - (1h43) - Film Allemand
 Drame **Réalisé par:** Edward Berger **Avec:** Ivo Pietzcker, Georg Arms, Luise Heyer **Synopsis:** A dix ans à peine, Jack fait preuve d'une étonnante maturité. Il prend soin de son petit frère Manuel, six ans. Sa mère est aimante mais complètement dépassée et irresponsable. Un jour, les clés de l'appartement ne sont plus dans la botte où elles sont habituellement cachées. Sa mère ne répond

pas. Elle a disparu laissant ses enfants seuls. Le petit garçon prend les choses en main et part à la recherche de la jeune femme. Lui et son frère se retrouvent à la rue, obligés de voler dans les magasins pour se nourrir. Lorsque Manuel est victime d'un accident, les deux frères sont séparés par l'assistance publique...

JEU-CONCOURS

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité Ludres

GAGNEZ 30 PLACES*
 pour l'avant première du film
« LES ENQUÊTES DU DÉPARTEMENT V : PROFANATION »
 Mardi 7 avril • 20h à Ludres

OÙ EST HERCULE ?

Ouvrez l'œil, il peut être caché n'importe où. Article, photo, pub, aucune cachette ne lui échappe et ne lui est interdite !



Synopsis • En 1987, un double-meurtre défraye la chronique. Malgré les soupçons qui pèsent sur un groupe de pensionnaires d'un internat, la police classe l'affaire, faute de preuve... Jusqu'à l'intervention, plus de 20 ans après, du Département V : l'inspecteur Carl Mørck, et Assad, son assistant d'origine syrienne, spécialisés dans les crimes non résolus. Ensemble, ils rouvrent l'affaire...



Jouez sur lorrainemag.com

*Soit 15 places pour 2 personnes. Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email.

france
bleu
sud lorraine

6h-9h
France Bleu
Matin
 météo, trafic, toute l'info en Lorraine

100.5 Nancy
100.0 Epinal

Ecoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr

Bélier (du 21 mars au 20 avril)

Amour: Quelques remous agiteront votre vie affective. Mais rassurez-vous, vous serez bientôt sur la même longueur d'onde que votre partenaire. **Travail-Argent:** Vous aurez certainement à faire face à de nouvelles occupations. Pas de stress inutile, gardez votre concentration et tout ira pour le mieux. **Santé:** Vous êtes en beauté et votre forme fait des envieux.



Taureau (du 21 avril au 20 mai)

Amour: Certaines préoccupations vous empêcheront peut-être de vous intéresser à votre vie affective. **Travail-Argent:** Les revenus du conjoint ou un héritage sont d'actualité et devraient vous être bénéfiques. **Santé:** Légers maux de tête possibles.



Gémeaux (du 21 mai au 21 juin)

Amour: Une jolie période, en particulier pour les amours discrètes. Elles ne peuvent pas s'afficher au grand jour ou simplement. Vous préférerez le tête-à-tête à la foule des amis. **Travail-Argent:** De bons aspects marquent le secteur financier sous la forme d'indemnités, de bénéfices. Attention à d'éventuelles discussions sur ce thème. **Santé:** Un peu de stress.



Cancer (du 22 juin au 23 juillet)

Amour: Ne cherchez pas à dominer votre partenaire. Sachez tenir compte de son point de vue et accepter ses conseils. **Travail-Argent:** Les circonstances vous permettront de mettre vos compétences et vos qualités professionnelles en valeur. **Santé:** La tension artérielle est à surveiller.



Lion (du 24 juillet au 23 août)

Amour: Vous avez l'art et la manière de vous rendre indispensable. Entre votre disponibilité de tous les instants et une qualité d'écoute hors pair, vous avez tout bon. **Travail-Argent:** Belles perspectives ! De nouveaux horizons s'ouvriront à vous. **Santé:** Très dynamique.



Vierge (du 24 août au 23 septembre)

Amour: Prenez garde à ne pas trop étouffer votre partenaire. On a tous besoin de liberté ne l'oubliez pas. **Travail-Argent:** Un problème urgent au bureau et vous voilà obligé de faire des heures supplémentaires. Peu importe, le travail ne vous fait pas peur. **Santé:** Vous bénéficiez d'une belle énergie et d'un dynamisme étonnant.



Balance (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour: Vous aurez l'impression de n'avoir pas une seconde à vous. La famille, les enfants monopoliseront votre attention et votre temps. **Travail-Argent:** Pour être à la hauteur de vos ambitions, consolidez vos acquis. **Santé:** Ne sautez pas de repas !



Scorpion (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour: Célibataire, vous serez un vrai cœur d'artichaut ! En couple, les liens se resserrent. **Travail-Argent:** Vous n'aurez plus l'impression d'effectuer une course d'obstacles. Le calme revient. **Santé:** Vous devrez canaliser votre grande énergie.



Sagittaire (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour: Vous pourrez organiser vos relations sentimentales comme vous l'entendez. **Travail-Argent:** Si vous devez traiter des affaires délicates, attendez un peu, méfiez-vous des projets réalisés à la va-vite. **Santé:** La tension est à surveiller.



Capricorne (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour: Amoureux ardent, vous ferez le bonheur de votre partenaire. **Travail-Argent:** Un travail d'équipe ne vous séduira guère et cette sorte de dépendance vous rendra nerveux. **Santé:** C'est peut-être le moment de faire vérifier votre vue.



Verseau (du 21 janvier au 19 février)

Amour: Vous pourriez recevoir des nouvelles de certains membres éloignés de la famille. Les astres favoriseront la communication. **Travail-Argent:** Vous serez apprécié pour vos compétences et votre dévouement. **Santé:** Vous manquez de souplesse.



Poissons (du 20 février au 20 mars)

Amour: Période très favorable aux rencontres sentimentales. Les célibataires pourraient dénicher l'âme sœur cette fois. **Travail-Argent:** Le moment semble bien choisi pour penser à diversifier vos activités, surtout si vous exercez une profession libérale ou commerciale. **Santé:** Vous pourriez soulever des montagnes.



**HOMARD
AUX
AGRUMES,
CÉLERI
RAVE ET
POMME
GRANNY**



**Recette pour
4 personnes**

Le Capu

Hervé et Laurence Fourrière

A. 31 rue Gambetta 54000 Nancy

T. +33 (0)3 83 35 26 98 M. info@lecapu.com - W. www.lecapu.com

Homard

- 1 homard de 600/800 g
- q.s. gros sel

Cuire les pinces et queue du homard dans un grand volume d'eau salée pendant 5 à 6 minutes. Décortiquer, réserver au frais. Les têtes et le restant des carapaces (cruës) seront utilisées pour réaliser une bisque ou autre.

Mayonnaise

- 1 jaune d'oeuf
- 15 g moutarde de Dijon
- 200 g huile d'arachide
- 10 g jus de citron
- q.s. sel

Mélanger dans la cuve d'un saladier la moutarde avec le jaune d'oeuf. Emulsionner le tout (au fouet) en y incorporant lentement l'huile. Ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement.

Espuma à l'Orange

- 200 g crème liquide 30% mg
- 2 g agar-agar
- 200 g jus d'orange
- 25 g huile de pépins de raisin
- q.s. sel et poivre

Diluer, sous vive agitation, l'agar-agar dans le jus d'orange avant de porter le tout à ébullition. Incorporer le reste des ingrédients, rectifier l'assaisonnement, tiédir le tout sur glace, couler en siphon, réserver au réfrigérateur. Operculer avec 2 cartouches de gaz, réserver de nouveau au réfrigérateur.

Gelée d'Agrumes

- 150 g jus de pamplemousse rose
- 50 g jus de clémentine
- 50 g jus de citron
- 10 g sucre
- 4 à 5 g gélatine

Porter à ébullition le mélange jus de clémentine - jus de citron et sucre. Y incorporer la gélatine réhydratée, puis le jus de pamplemousse rose, chinoiser aussitôt. Verser cette gelée dans 4 coupelles en verre, faire prendre en chambre froide.

Rémoulade de Homard, Céleri Rave et Pomme Granny

- 50 g segments d'oranges
- 125 g céleri rave
- 75 g pomme granny
- 1 filet de jus de citron
- q.s. mayonnaise / sel / poivre

Tailler le homard et les segments d'orange en salpicon. A part, nacrer de mayonnaise le mélange de céleri rave et pomme Granny-Smith préalablement taillés en julienne, ajouter le jus de citron. Y incorporer le reste des ingrédients, rectifier l'assaisonnement.

Au Dernier Moment

Dresser la remoulade de homard... sur la gelée d'agrumes, rehausser (sur le côté) d'espuma d'orange. Assaisonner de poivre du moulin, déguster aussitôt.



Ouvert
sans interruption
du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30
Lundi de 14h à 19h

Accueil
chaleureux
Conseil

RAYON BIO

OFFRE DÉCOUVERTE
-10%*
SUR TOUT LE MAGASIN



RAYON BIO



4500 RÉFÉRENCES à LAXOU

Besoin de produits
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS



**LIBRE SERVICE DE L'ALIMENTATION
NATURELLE ET DIÉTÉTIQUE,
PRODUIT D'HYGIÈNE ET DE SOIN**



GELÉE D'ALOE VERA

**946 ML = UN DEMI LITRE OFFERT POUR L'ACHAT
D'UN JUS OU GELÉE LILY OF THE DESERT**

L'ALOE VERA Rééquilibre les fonctions digestives, elle est indiquée dans les états d'irritation et les problèmes digestifs, du fait de sa texture épaisse qui tapisse mieux les muqueuses.

Elaborée à partir de feuilles entières, la gelée d'Aloe Vera a un taux d'actifs très élevé (teneur en pur jus d'Aloe Vera 99,5 %).

Sa consistance épaisse lui permet de bien adhérer aux parois intestinales, afin de renforcer les fonctions digestives et éliminer en profondeur déchets et bactéries.

45, Av. de la Libération
54520 LAXOU
Tél. 03 83 41 48 69
Fax 03 83 40 33 27
www.rayonbio.com

RAYON BIO
ACCEPTÉ
LES TITRES
RESTAURANT



**RAYON BIO vous propose une carte de fidélité,
demandez la !**



Floréal musical d'Épinal 2015

32^E ÉDITION

TEDI PAPAVERAMI - violon
ORCHESTRE NATIONAL DE LORRAINE
JACQUES MERCIER

Vendredi 3 Avril - 20h30

Théâtre de la Rotonde - THAON LES VOSGES

LE CONCERT IMPROMPTU **LE FEU AUX POUDRES**

Vendredi 10 Avril - 20h30

Auditorium de la Louvière - EPINAL

EMMANUEL PAHUD - flûte
CLARINETTE ET CORDES
DU PHILHARMONIQUE DE BERLIN

Jedi 23 Avril - 20h30

Auditorium de la Louvière - EPINAL

FOLK ET COUNTRY MUSIC **RACOONS - GALADRIEL**

Jedi 30 Avril - 20h30

Salle des Fêtes - LE THOLY

DOOLIN'

MUSIQUE IRLANDAISE

Samedi 2 Mai - 20H30

Salle des Fêtes - LE VAL D'AJOL

TANGUISIMO **ARGENTINA TANGO SHOW**

Jedi 7 Mai - 20h30

Auditorium de la Louvière - EPINAL

LAURENT KORCIA - violon
ENSEMBLE ALLIANCE

Samedi 9 Mai - 20h30

Auditorium de la Louvière - EPINAL

LE CONCERT SPIRITUEL **HERVÉ NIQUET**

Vendredi 22 Mai - 20h30

Théâtre de la Rotonde - THAON LES VOSGES

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS : OFFICE DU TOURISME D'ÉPINAL ● Tél. 03 29 82 53 32



Avec le soutien de : Sogeclerc - La Ligne Bleue et l'Arc en Ciel - Maaf Assurances Épinal - Magasin De Buyer - Les Compagnons Couvreur - Optique Benoit Tavernier
Restaurant Poivre Rouge - Atelier Musical Vosgien - Hôtel Kyriad Épinal - Lamielle René et Philippe Chocolatiers - La Comédie des Fleurs - Spina Grill - Le Comptoir
Jean-François Marchal Publicité - Boulangerie Barlier - Système Son