

#83 • Du 07/12 au 20/12/2016 • GRATUIT

LORRAINE

MAGAZINE

**AMNÉVILLE
SE MET EN LUMIÈRE**

**LE P'TIT BAZ'ART
L'ART AU PIED DU SAPIN**

**30^E ÉDITION
DES LUMIÈRES DE NOËL**

**Idées cadeaux
& bonnes adresses
pour un Noël
gourmand !**

**Meisenthal,
le souffle de Noël**

Le millésime gourmand du Carré des Rêves

Le millésime 2016 de la bûche de Rémy Durand est arrivé ! Dévoilée il y a quelques jours, la nouvelle création du pâtissier-chocolatier d'Houdemont affiche pleins de promesses gourmandes et sucrées.

UNE GOURMANDISE PLEINE DE PEPS !

Sur une base de chocolat au lait praliné, un crémeux citron vient apporter un peu de peps autour du biscuit chocolat noisette sous un nappage de chocolat au lait. La douceur de l'enfance grâce au chocolat au lait, un zeste d'originalité avec le citron : le choix de Rémy Durand est en accord avec son thème de fin d'année, le nounours et le macaron. *Pour chaque bûche achetée, une boîte de macarons est offerte par la maison.*



Quand le Carré des Rêves fête Noël, l'heure est aux cadeaux. La boutique regorge d'idées en tout genre pour une petite attention sucrée, un cadeau gourmand.

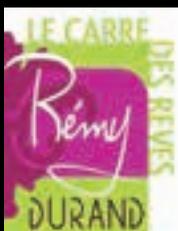
Le Croque-télé propose un petit assortiment de chocolats, amandes et noisettes enrobées de chocolats, éclats de feuilletine, rocailles, carrés cocos, mini-perles craquantes : du plaisir 100% croquant !



Les bonbons au caramel au beurre salé - stars de l'année - se déclinent en plusieurs saveurs : mirabelle, bergamote, épices ou fondant au cœur semi-liquide. Ils prennent place élégamment dans un joli bocal ou un coffret.

Encore plus gourmand, *le pot de caramel beurre à la fleur de sel*, qui se tartine avec générosité et sans modération !

Au Carré des Rêves, Rémy Durand et son équipe vous accueillent dans les meilleures conditions pour faire de vos soirées de fins d'années un feu d'artifice de saveurs, savoureuses et sucrées comme un beau souvenir d'enfance.



LE CARRÉ DES RÊVES
10 AVENUE DES ERABLES, 54180 HOUEMONT

Édito

SAINT NICOLAS OUVRE LE BAL

Saint Nicolas a été dignement fêté dans notre région et après avoir pris les clés de la ville, il laisse la place à d'autres personnages et festivités tant attendus. Noël ravit désormais nos esprits et comme dans toutes les régions de France, le mois de décembre dans nos maisons lorraines rime avec sapins, cadeaux, bonheur et plaisir.

Toutes parées de mille illuminations, les places, rues et boutiques scintillent aux couleurs des fêtes de fin d'année et parfois rivalisent de trésors de lumières pour mieux émerveiller petits et grands. Quelle joie de se balader à Nancy, Metz ou Amnéville et pourquoi pas à Montbéliard dont le marché des lumières de Noël a été classé n°1 cette année.

Au cœur de tous ces décors animés et au milieu de chalets gourmands, petits spectacles et concerts de rues, chacun pourra trouver des cadeaux originaux ou des idées de repas merveilleux comme ceux proposés par les commerçants du marché central de Nancy. Découvrez aussi le travail étonnant des ouvriers du centre international d'art verrier de Meisenthal et les créations folles et décalées des quelques 200 artistes présents au P'tit Baz'Art les 10 et 11 décembre prochains.

Votre magazine fourmille d'idées de sorties, de découvertes et de cadeaux à offrir pour vivre, en famille, un Noël lumineux ! ●




bleu de chauffe
SAVOIR FAIRE DE PROXIMITÉ

disponible chez

Grand Rue

MAROQUINERIE

89 bis grande rue 54000 Nancy
(face au musée Lorrain)

tél : 09 81 47 83 58

Horaires d'ouverture :

Mardi au Samedi, 10H00 à 12H00, 14H00 à 19H00

Dimanche de 10H00 à 13H00

www.grandrue.fr

#83

Du 07/12 au 20/12/2016

Prochaine parution
le 21 décembre

Lisez également votre magazine
et tous les anciens numéros
GRATUITEMENT sur notre site

lorrainemag.com

 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

Théo Caulianska • Alice Cimiez

Credits photos Couverture :

© Guy Rebmeister / Intérieur © DR

Distribution

Distri-mag • 06 77 06 97 06

Pour nous écrire

Lorraine Magazine - SCPP
33 av. de la Meurthe
54320 Maxéville
lorrainemag.com/contact

Tirage : 30 000 exemplaires
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.



• SOMMAIRE •



À LA UNE

9 Quand le verre revit

11 FIZZ, la boule rafraîchissante de 2016



À DÉCOUVRIR

13 Le Sentier des lanternes, magique...

14 Amnéville : et la lumière fut

16 Bizarries alternatives en cadeaux

17 Helmut et Petula : les créateurs en vitrine

18 Quand Lalique rencontre Noël en Alsace

19 Agnès Jaoui à Lunéville

20 30^e édition des Lumières de Noël

22 Noël d'Antan fête ses 20 ans

24 Offrez l'inoubliable !



LE COUP DE ♥ DE THÉO

30 Un théâtre pour les enfants



GASTRONOMIE

33 Comment faire du vin chaud maison ?

34 Recettes : La coquille Saint Jacques

35 100 patates et plus encore...

36 Boucherie Laurent : affûtée
pour les fêtes

38 La bière au féminin

40 Proximité, authenticité, la nature
des frères Parfait

42 Recettes : Macarons à la fleur de sel
Poularde aux morilles et au vin jaune

44 Luxe & gourmandises by Cadici

46 Marché : Au royaume des papilles

FORMATION

50 L'excellence par l'alternance



CADO-DÉCO

53 Cadeaux de Noël et tradition

54 Idées cadeaux à petits prix

58 Papiers cadeaux :
des idées qui emballent

60 Une table tendance pour les fêtes

64 Numérogie 2017

66 Cinéma

Cryo^{*}stan une thérapie venue du froid

La Cryothérapie Corps Entier (C.C.E) consiste à placer le corps d'une personne dans une cabine - le CryoSauna - pour l'exposer pendant 3 minutes dans une atmosphère qui varie de -120°C à -140°C.

« C'est ce que j'ai vécu lors de ma séance "Découverte" chez CryoStan. Vêtue d'un maillot de bain, mes mains protégées par des gants, mes pieds par des chaussettes et des sabots de bois, je suis entrée dans un caisson nommé CryoSauna. Ma tête à l'air libre m'a permis de respirer l'air ambiant et les 3 minutes à -140°C se sont écoulées très rapidement... bref une expérience inoubliable et un bien être total. »

« C'est surprenant au début, explique Jean-François MORAWSKI fondateur de CryoStan, mais les bienfaits peuvent se ressentir dès les premières séances, et dans la très grande majorité des cas dès la 5^e séance. C'est le choc thermique ressenti dans le CryoSauna, qui stimule le corps humain à réagir en produisant notamment des endorphines, analgésiques naturels qui renforcent les capacités de chacun à vaincre la sensation de douleur. Le froid intense est donc une voie complémentaire au traitement des douleurs. Il a des effets bénéfiques sur la fatigue, l'anxiété, le burn-out, le stress... et améliore la qualité du sommeil. »

CONTRE LA DOULEUR ET POUR LE BIEN-ÊTRE

Le froid présente des effets antalgiques et anti-inflammatoires reconnus. La Cryothérapie Corps Entier (C.C.E) est donc un excellent complément dans le traitement des douleurs chroniques de type rhumatismales (spondylarthrite ankylosante, syndrome fibromyalgique, etc.). Elle peut permettre également aux personnes souffrant de la maladie de Lyme d'atténuer leurs douleurs, et de retrouver une certaine énergie. Il faut alors compter entre 15 à 20 séances dans le cadre de la prise en charge de ce type de pathologies. Les séances sont aussi indiquées pour leurs bienfaits dermatologiques comme le psoriasis ou l'eczéma. Enfin pour le traitement des tendinites, cauchemar de tous les sportifs, la C.C.E a des effets extrêmement bénéfiques, qui sont constatés après une dizaine de séances.



OFFREZ DU FROID POUR NOËL

CRYOSTAN est situé face à la Pépinière, au sein d'un complexe nommé « le GARAGE », réunissant une salle de Crossfit et une équipe de physiothérapeutes. CRYOSTAN est le seul centre disposant d'une cabine individuelle et d'une cabine collective réservée généralement aux équipes sportives professionnelles mais aussi aux amateurs.

Le site web de CRYOSTAN propose une initiative originale à faire découvrir à vos proches. Vous pourrez, pour les fêtes de fin d'année, offrir une ou plusieurs séances de C.C.E sous forme de bon-cadeau, souscrire un abonnement et réserver en ligne librement vos séances. Evidemment tout ceci s'inscrit dans le respect total de la fiche d'information médicale et de consentement éclairé qui doit être remise avant le démarrage d'une séance de C.C.E.

D'autres surprises seront proposées à compter de Janvier 2017 en collaboration avec toute l'équipe du « GARAGE »... Juste après les fêtes... Mais cela est une autre histoire... ❄️

📍 A découvrir à Nancy face au parc de la Pépinière

26 Boulevard du 26^e R.1. • 03 83 40 26 26

Plus d'infos et tarifs sur cryostan.com et facebook.com/cryostan

L'UNIVERS

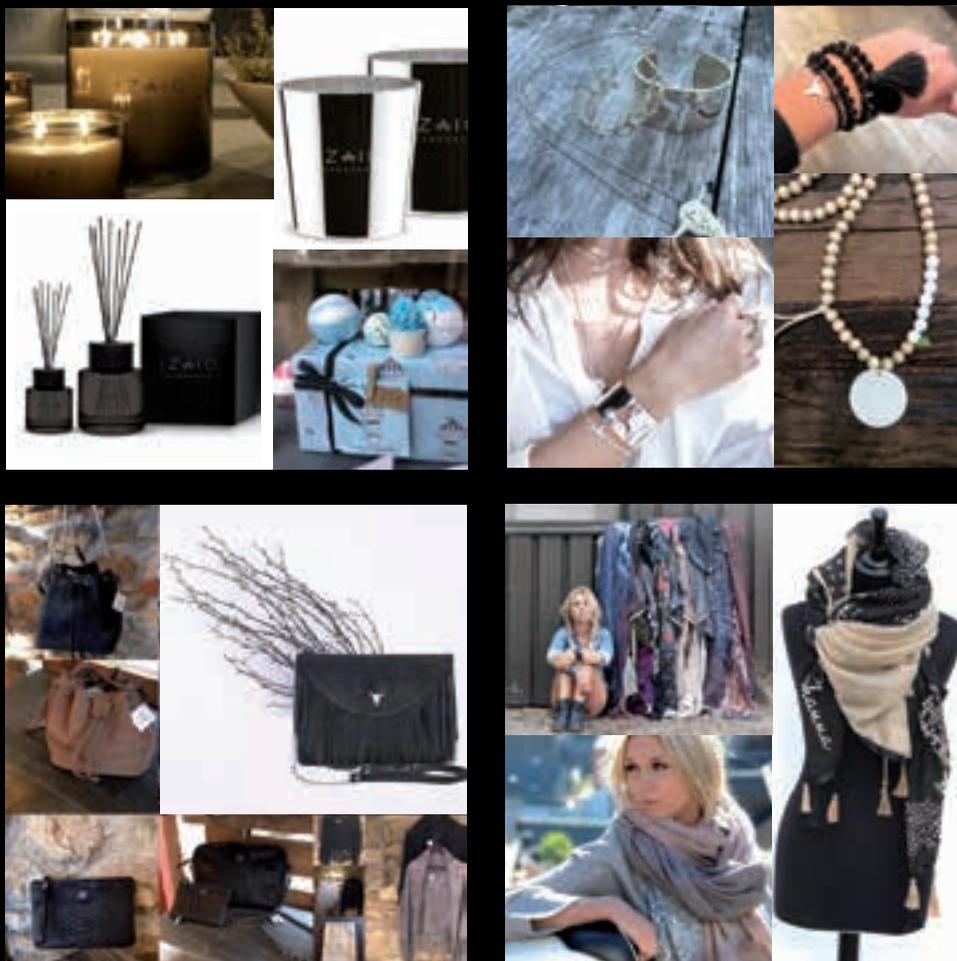
COIFFURE • SENTEURS • BIJOUX • ACCESSOIRES

Un concept store atypique et plein de surprises

Installé dans la grande rue en vieille ville, ce salon boutique fait de l'œil aux amoureux des beaux bijoux et accessoires. Dans une ambiance bohème-chic se mêlent bougies et senteurs pour une sérénité et un bien-être absolu.

Pour vos cadeaux de fin d'année, L'Univers propose maroquinerie et bijoux de grande marque et en série limitée. Pink Death Margote céramiste, Charline et le Petit Cartel ! Découvrez un grand choix de modèles originaux.

Senteurs - Bijoux - Maroquinerie - Accessoires



Horaires : mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30
Samedi de 9h30 à 17h30

Entre la place St Evpre et la Place Carrière

56 Grand Rue • 54000 Nancy

Tél. 03 83 20 13 09



Place St Evpre

56 Grand Rue

Porte
Craffe

Place
Carrière

Soufflez votre boule !

La Compagnie des Verriers de Vannes-le-Châtel propose au grand public une plongée concrète dans la fabrication du verre. Pour Noël, on peut s'essayer au soufflage et repartir avec sa boule.



C'est un des sites majeurs quand on évoque le travail du verre en Lorraine. Vannes-le-Châtel réussit le pari de relier le passé, le présent et le futur en ouvrant les portes de sa Maison des Arts Verriers tout au long de l'année. A l'image de sa cousine de Moselle, Meisenthal, cette ville usine connaîtra un lent déclin au cours du XX^e siècle mais comme elle, aussi, une renaissance à partir des années 80. La tradition du verre revit et se transmet de génération en génération. Avec son centre de formation, véritable référence au niveau international, le site préserve les arts et techniques ancestrales du verre tout en les faisant évoluer vers l'avenir et en utilisant des procédés à la pointe de la modernité. C'est en revanche dans la plus pure tradition du verre soufflé à la bouche, qu'il est proposé au grand public de venir à la rencontre de ses maîtres verriers.

Si vous avez envie d'essayer de souffler vous-même votre boule de Noël, la compagnie des verriers vous propose de tenter l'expérience. Une belle façon de découvrir ce savoir-faire et de rapporter en prime une décoration unique pour son sapin de Noël. ✨

✚ A partir de 6 ans. Tous les week-ends de 14h à 18h jusqu'au 24 décembre. Tarif 10€ • Réservation au 03 83 50 18 43 • Cerfav.fr



Lifestyl'

MEUBLES CONTEMPORAINS,
INDUSTRIELS
SALON, LITERIE, DÉCO



L'INTÉRIEUR QUI VOUS RESSEMBLE



**SHOW-ROOM 500 M²
À DÉCOUVRIR !**

**OUVERT DIMANCHES
11 & 18 DÉC. DE 14H À 19H**

IDÉES CADEAUX À PETITS PRIX



DOMMARTIN-LES-TOUL
ZONE COMMERCIALE JEANNE D'ARC
09 73 21 68 70

• À LA UNE •

Meisenthal, le souffle de Noël

Il est à sa façon une capitale de Noël. Le site verrier de Meisenthal, considéré comme le berceau de la tradition des boules de Noël, continue de cultiver cette tradition en la remettant chaque année au goût du jour grâce aux créations de designers contemporains.





Quand le verre revit

C'est sur les ruines d'une friche industrielle, alors que tout le monde pleurait la fin du travail du verre en Lorraine, qu'est né il y a presque 25 ans le Centre international d'Art Verrier. En préservant et transmettant le savoir faire des souffleurs de verre, il a sauvé de l'oubli un art. En relançant la production des boules de Noël, il l'a fait connaître au grand public.

C'est après de nombreux méandres, sur des routes de plus en plus étroites que le fond de vallée apparaît avec le petit village de Meisenthal, entouré de forêts denses. En son milieu, l'église, et un énorme bâtiment de briques, de ciment. Le site verrier trône, comme un témoin plus qu'un vestige. Encore dans son jus, on pourrait imaginer en voir sortir des centaines d'ouvriers, en chapeaux et longues moustaches, comme c'était le cas il y a un siècle.

A chaque fin d'année, les visiteurs se font plus nombreux. Ils se pressent vers les ateliers pour admirer les souffleurs de verre au travail. Car des grandes cannes sort en cette période un objet magique : la boule de Noël.

BERCEAU LÉGENDAIRE OU RÉEL ?

Dans cette partie des Vosges du Nord, à la frontière de l'Alsace, on murmure « qu'en 1858 la nature fut avare. La grande sécheresse priva la région de fruits et le sapin de Noël n'eut donc parure qui vaille. Un souffleur de verre de Goetzenbruck, village voisin de Meisenthal tenta de compenser cette injustice en soufflant quelques boules en verre. Il déclencha à lui seul une tradition qui traversa les cultures ». Même si on peut reconnaître aujourd'hui que la tradition du verre autour du sapin est peut-être né en même temps dans plusieurs endroit de culture germanique, il faut reconnaître que cette version



de la légende convient parfaitement aux défenseurs de ces vallées qui ont cultivé dès le début du XVIII^e siècle le savoir-faire le plus éminent dans le travail du verre.

Particulièrement connue pour la production de verre optique, la verrerie de Goetzenbruck en activité de 1721 à 2005, produisit ainsi des boules décoratives réfléchissantes à partir de 1858 jusqu'à 250 000 par an. En 1964, la verrerie mettait un terme à leur fabrication, les plongeant par la même dans l'oubli...

LE RENOUVEAU

En 1992, le Centre International d'Art Verrier (CIAV) rallume un premier four de fusion dans un ancien bâtiment de la friche et porte depuis l'ambition

▲ Fabrication de la boule FIZZ / design Rafaële David © Guy Rebmeister



► Rafaële David
© Guy Rebmeister



► Boule FIZZ / design Rafaële David
© Guy Rebmeister

de réinterpréter l'héritage technique verrier de son territoire. Ainsi, dans différents contextes collaboratifs, des créateurs contemporains, confirmés ou en devenir (artistes, designers, étudiants en Ecoles d'Art...), travaillent de concert avec les verriers, questionnent les savoir-faire anciens et enclenchent de nouvelles histoires d'objets. En 1998, le CIAV organise des rencontres autour des techniques de soufflage et d'argenture des boules de Noël de Goetzenbruck. Les derniers verriers témoins de cette aventure industrielle transmettent aux jeunes verriers les secrets du soufflage de ces boules de Noël. Héritier depuis lors de ce savoir-faire sauvé de l'extinction, le CIAV confronte ces gestes ancestraux à des questionnements contemporains et lance en 1999, une ligne éditoriale « boules de Noël ». Aux modèles traditionnels réédités s'ajoutent année après année des boules contemporaines conçues par des créateurs

invités à revisiter la tradition. A ce jour une vingtaine de modèles existent dans les 2 collections : la ligne traditionnelle compte des objets directement inspirés de modèles anciens et la ligne contemporaine imaginée par des designers et artistes contemporains. « Ils se jouent des codes traditionnels et prennent la tradition à revers pour réinventer la boule de Noël, la faire glisser vers d'autres univers et la charger d'une intense force narrative », explique Yann Grienberger, directeur du CIAV.



40 000 BOULES CHAQUE ANNÉE

Du haut d'une passerelle carré, le public surplombe l'atelier des souffleurs de verres. En cette période de fêtes, ils n'arrêtent pas. Le geste est précis, vif, méthodique. Avec seulement deux fours, et une équipe de moins de vingt personnes, ils réussissent la prouesse de produire chaque année 40 000 boules destinées à la vente. Même si cette production n'est pas la vocation première du CIAV, elle est devenue au fil des ans, grâce au succès populaire indéniable des boules de Noël, le meilleur moyen de son autonomie financière. Elle est surtout sa meilleure vitrine. Entre les curieux et les habitués, ils sont des milliers à venir ici pour capturer un instant de ce savoir-faire et repartir avec une ou plusieurs boules. Depuis le lancement en 1999 des séries contemporaines, on trouve même des collectionneurs : « *Beaucoup de famille reviennent chaque année et achètent plusieurs exemplaires de la nouvelle édition. J'en connaît certaines qui disent le grand est né sous « Vroum » la petite, c'était l'année de "Sylvestre". Ces boules sont devenues de vrais millésimes !* », sourit Yann Grienberger.

Neuf des dix points de vente en France sont dans le Grand Est. Et ce n'est pas un hasard. Les boules de Noël de Meisenthal restent un produit à part, et malgré de nombreuses demandes, le CIAV ne souhaite pas augmenter sa production immodérément. Ce serait perdre l'essence même de cette belle aventure autour d'un territoire, de son savoir-faire. Et puis, bien loin des marchés standardisés, quoi de mieux finalement que d'entendre un note d'accent régional au moment d'acheter ce joyau de Noël... ● A.C.

➕ Plus d'infos sur ciav-meisenthal.fr

▲ Boule FIZZ / design Rafaële David
© Guy Rebmeister



FIZZ, la boule rafraîchissante de 2016

La nouvelle boule de la ligne contemporaine évoque un presse agrume renversé. Signée de la designer Rafaële David, elle invite à la fraîcheur et à la convivialité.

Il étire la pulpe, retient les pépins, délivre le jus, puis après un bain bien mérité, rejoindra ses compagnons de vaisselier. Les objets vivent aussi leur invariable routine. Le presse-citron en verre, accessoire d'art ménager produit autrefois par la verrerie de Meisenthal, ne s'était sans doute jamais imaginé un jour pouvoir changer de vie. C'était sans compter sur la designer Rafaële David, qui lui a fait sa fête !

La boule de Noël "Fizz", pétillante mutine libérée de sa condition d'ustensile anonyme, porte les signes héréditaires de sa vie passée tout en nous invitant à partager sa rafraîchissante métamorphose. « *Le plus important pour moi a été d'abord de comprendre tous les enjeux,*

contraintes et attendus de l'équipe du CIAV et de prendre le temps de m'immerger dans l'histoire des lieux, dans sa culture, explique Rafaële David. J'ai longuement échangé avec les verriers, revisité le Musée du Verre et me suis aventuré dans ses réserves. C'est là que je suis tombée sur un catalogue présentant les productions de la Verrerie de Meisenthal en 1927. C'était comme un inventaire à la Prévert, avec des formes, des usages et des noms d'objets à la poésie folle. Ce sont des objets qui ont pour la plupart complètement disparus : porte-allumettes, baignoire à oiseaux, mielier, beurrier, moutardier, salière... »

C'est alors qu'elle découvre dans les réserves du musée, une presse manuelle de la fin du

XIX^e siècle qui servait à produire le presse-citron à Meisenthal. Les ouvriers la remettent alors en chauffe et elle repart aussitôt. « *En voyant le premier presse-citron sortir de la presse j'ai eu une irrésistible envie de lui faire sa fête, de réutiliser sa grammaire esthétique pour le métamorphoser, le transformer en une boule de Noël !* » ● **A.C.**

✚ En vente (à partir de 19€) à Meisenthal du 11 novembre au 29 décembre (sauf 24 & 25 déc.), tous les jours de 14h à 18h.

Autres points de vente : Nancy, Forbach, Metz, Sarreguemines, Sélestat, Strasbourg, Colmar, Ottmarsheim, Paris (dates & horaires précis : ciav-meisenthal.fr).

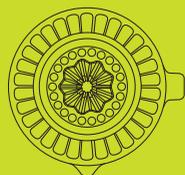
LES BOULES DE NOËL DE MEISENTHAL

À MEISENTHAL

DÉMONSTRATIONS
EXPOSITIONS / VENTE
JUSQU'AU 29 / 12
SAUF 24 & 25

ET AUSSI...

EN VENTE DANS LES OFFICES
DE TOURISME DE NANCY,
METZ, FORBACH &
SARREGUEMINES



CIAV-MEISENTHAL.FR



• À DÉCOUVRIR •

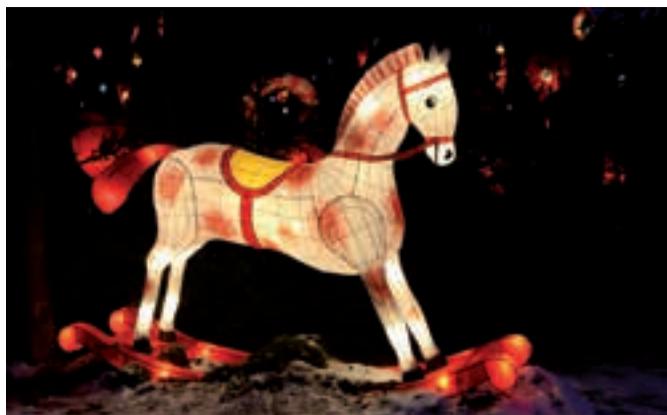
le Sentier des lanternes à Metz

*Un parcours poétique aux allures de contes
de fées ou lutins, ours en peluche
et soldats de bois s'illuminent.*



Le Sentier des lanternes, magique...

Depuis plusieurs années, l'endroit est devenu le passage obligé pour profiter pleinement de la féerie de Noël à Metz.



Sur les berges de l'île du Petit Saulcy, aux abords de la Moselle, le Sentier des lanternes invite à une promenade à la nuit tombée. A travers une forêt de sapins, lutins, ours en peluche et soldats de bois s'illuminent pour donner vie à un parcours poétique jalonné par des centaines de lanternes. Un moment hors du temps en parfaite harmonie avec l'esprit de Noël.

L'artiste Guy Untereiner, né à Phalsbourg, a réalisé les planches ayant servi de modèles pour les dessins techniques et la fabrication des lanternes. Les traditions locales ont été exploitées par le célèbre illustrateur pour les créer. Poupées, soldats de bois et cœurs en pains d'épices, redonnent vie aux Noëls d'antan.

Le lumignon « étoile » issu de l'univers de cet artiste sera proposé à la vente devant le sentier (4€). 1€ sera reversé à l'association « Les Nez Rouges », qui s'investit pour redonner le sourire aux enfants en milieu hospitalier.

Cette année, la Compagnie La Bande Passante transforme les murs du Moulin des Thermes en

véritable fabrique de jouets, grâce à une projection vidéo sur les murs et les pierres du bâtiment. Depuis sa création en 2007, La compagnie La Bande Passante s'est engagée dans une exploration des objets en tant que témoins d'histoires humaines à haute portée poétique.

Chaque soir, ils redonneront ainsi vie au moulin pour fabriquer sous les yeux des spectateurs des jouets aussi inattendus que poétiques !

Pour agrémenter cette édition 2016, un manège en bois et 7 chalets sont placés à l'entrée du Sentier. L'an dernier, le Sentier des lanternes a accueilli plus de 130 000 visiteurs. ✨

➕ Sentiers des lanternes Jardin Fabert, place de la Préfecture de Metz. Du lundi au jeudi et le dimanche de 17h à 20h

Le vendredi et samedi de 17h à 21h

Le samedi 10 décembre de 14h30 à 21h30 à l'occasion de la Marche illuminée. Fermé le 24 décembre.

Entrée libre jusqu'au 1^{er} janvier 2017

▲ Sentiers
des lanternes
© VICG57/
Illustration
Guy Untereiner



Amnéville : et la lumière fut

Un sentier piétonnier lumineux, au cœur d'une forêt scintillante : avec Amnéville Lumières, la ville thermale vient jouer dans la cour des grands à l'approche des fêtes. Une cinquantaine de structures à découvrir comme autant de décor invitant au rêve jusqu'au 2 janvier.

Quand de nombreuses villes misent tout sur l'animation commerciale avec leurs marchés de Noël, Amnéville prend le contrepied, en invitant les passants au pays des rêves et de la féerie. Vous avez dit « lumière ». Que la lumière soit. Et pas des moindres : ce seront pas moins de 50 structures géantes entre 3 et 11 mètres de haut représentant des roseaux, des pivoines, ou même des lampes de bureau façon Pixar.

Aux abords du pôle thermal, le promeneur découvrira ces compositions en une balade de 30mn. Pour créer cette forêt féerique, Amnéville Tourisme, à l'initiative de la manifestation, a fait appel à la société TILT, basée dans la Drôme, spécialisée dans la décoration lumineuse lors de festivals. Après avoir exposé leurs installations des Etats-Unis à Dubaï en passant par l'Allemagne, l'exposition sur le terrain d'Amnéville sera pour ce prestataire une grande première tant au niveau du nombre d'installations sur un même lieu que sur la durée d'exposition.

Pour l'occasion, un arbre à papillons a été créé. Il s'agit de leur plus grande, (11 mètres de haut sur 15 mètres d'envergure) elle est exposée pour la première fois.



UNE LÉGENDE POUR ACCOMPAGNER LES LUMIÈRES

Il fallait un fil directeur à ce parcours lumineux. Quoi de mieux qu'une légende en cette période de Noël ? Les organisateurs ont donc pour l'occasion dépoussiéré un vieux conte local, celui de Séraphin, petit-fils d'une fée et d'un mineur. C'est lui qui selon la légende découvrit la source thermale qui fait aujourd'hui la réputation de la ville. Ce conte honore la mémoire de Jean Morette, auteur et illustrateur lorrain qui a consacré son œuvre à cette histoire régionale. Le visiteur la découvrira dans le parcours au gré de « douches » sonore. Pour ceux qui souhaitent faire le parcours avec

► Un éclairage original
© DR



Séraphin, des balades contées seront organisées gratuitement sur inscription.

Loin de se limiter à un décor aussi grandiose soit-il, Amnéville Lumières propose tout un programme d'animations. Les installations lumineuses ont ainsi été pensées et scénographiées par la compagnie Théâtre en Kit, pour offrir un monde magique autour du monde de Séraphin. Compagnies de théâtre de rue, fanfares, des temps forts rythmeront le mois de décembre. Ainsi, des échassiers ou des hommes lumineux viendront à la rencontre des promeneurs, laissant la place à des jongleurs ou des cracheurs de feu.

Au cœur du jardin de Séraphin, les enfants pourront découvrir le chalet du Père Noël et aller à sa rencontre de 16h à 20h lors des 10 dates phares de ce mois festif.

Afin que chaque bambin puisse rédiger leur lettre de vœux, une boîte aux lettres spéciale sera placée devant le chalet. Le père Noël se fera une joie de répondre à chacun d'entre eux.

Tous les acteurs du pôle thermal se sont unis pour proposer Amnéville Lumières, motivés par le succès d'Amnéville dans le rétro à l'automne dernier. L'investissement est à la hauteur de l'événement : 250 000€. Pour Anne-Karine Bentz-Ivanov, directrice d'Amnéville Tourisme : « L'objectif est vraiment d'ancrer cette manifestation dans le paysage de Noël de Moselle et du Grand est plus largement ». ❁

✚ Du 3 décembre au 2 janvier, Amnéville

Animations inédites chaque semaine, chalets gourmands, événements et parking gratuits

Programme complet : amnevillelumieres.com

DÉCOLLAGE IMMÉDIAT !

TOUTE L'ANNÉE

NICE, LYON et bien d'autres destinations en France et en Europe

avec **HOP! AIR FRANCE** hop.com ou airfrance.fr

ALGER et bien d'autres destinations avec **AIR ALGÉRIE** airalgerie.dz

MARSEILLE, TOULOUSE, BORDEAUX avec **TWIN JET** twinjet.fr

CASABLANCA avec **TUIFLY** tuifly.com

du 14/05
au 10/09
2017

PERPIGNAN avec **CHALAIR** chalair.eu

du 13/04
au 19/10
2017

HÉRAKLION avec **AEGEAN** aegeanair.com

Continuons
à voyager
ensemble!

Renseignement sur www.lorraineairport.com ou au 03 87 56 70 00

LORRAINE AIRPORT, DE LOIN L'AÉROPORT LE PLUS PROCHE DE VOUS !





Marché de Noël stimulant et cocasse où plus de 200 artistes exposent et mettent en vente leurs créations originales, le P'tit Baz'Art est depuis 15 ans un agitateur de culture amenant l'art aux pieds de vos sapins !
Courez-y les 10 et 11 décembre prochains.

Bizarreries alternatives en cadeaux

Atypique et drolatique, le P'tit Baz'Art est un marché de Noël ayant pris ses marques à la fois dans son lieu (le site Alstom à Nancy), mais aussi auprès du public qui reconnaît dans ses exposants la folie d'artistes débordant d'originalité.

Marché d'art mêlant musique électronique, gastronomie économique et artistes abordables, cette manifestation permet de montrer la diversité de la création contemporaine de la région. Elle a vu le jour sur une idée de Géraldine Humbert, ancienne présidente de l'association du P'tit Baz'Art, elle-même inspirée par le Fab Market, fabuleux marché d'objets d'art du regretté Jean-Christophe Massinon. Elle a su trouver ensuite Yves Colombain, alors directeur de la MJC Bazin, locataire du garage AD à Nancy (1^{er} lieu de l'évènement), pour donner vie au projet.

Au fil des éditions et de son déplacement sur le site ALSTOM, toujours plus d'artistes exposants, de plus en plus de concerts, d'animations et d'installations ont fait son succès, au point qu'une moyenne de 30 000 visiteurs est enregistrée durant le week-end où performances et activités diverses (défilé de mode, contes, jeux...) rythment le week-end.

Ainsi, pour cette 15^e édition, sont prévues les interventions de « L'illustre théâtre des frères Sabbatini » par la compagnie Histoire d'Eux, Krupuk et ses intermèdes musicaux tandis qu'un atelier de recyclage poétique et ludique de carton d'emballage sera tenu par « Ça cartonne ».

A noter le samedi à 16h la présence d'Eddy la Gooyatsch « Rio clap clap » avec un nouveau spectacle country pop pour les kids, à 17h30 le rock néo-yéyé d'Edouard Edouard, à 19h, Sick (but not

dead) et son post punk, à 20h30 le rock augmenté dansant et étonnant de Margaret Catcher et enfin le punk garage blues de Jinx à 22h. Le dimanche, Romain Dieudonné accompagné de Quentin Cabossel fera une déambulation à vocation jubilatoire et de nombreux concerts sont programmés (plus d'infos sur leptitbazart.over-blog.com).

Côté cadeaux, le P'tit Baz'Art accueillera plus de 200 artistes (dont 30% de nouveaux), designers, peintres, sculpteurs, graveurs, créateurs de bijoux, de luminaires, de vêtements mais aussi des céramistes ou des photographes ainsi que les collectifs « Les 3 huit », l'Atelier du Panda, Ergastule, la Nef des Fous, l'Orrey, La Piscine, l'atelier du Vieux Poncé...

L'objectif affiché est de pouvoir rencontrer les artisans-artistes et d'échanger avec eux, tout en achetant leurs créations qui sont toutes une belle alternative aux traditionnels cadeaux de Noël et une occasion de consommer différemment dans une ambiance familiale et conviviale. Ainsi, pour amener l'art aux pieds des sapins, des cadeaux singuliers et fantaisistes seront accessibles à toutes les bourses grâce à une gamme de prix assez vaste où chacun devrait trouver de quoi faire plaisir tout en participant à aider des artistes parfois en devenir.

Buvette et restauration sont prévues mais attention, il n'y a pas de paiement par carte bancaire possible sur place. 🌟

📅 Samedi 10 décembre de 14h à minuit et dimanche 11 décembre de 10h à 20h. Entrée libre, site ALSTOM, 50 rue Oberlin à Nancy.

Helmut et Petula : les créateurs en vitrine

C'est une boutique originale et atypique qui anime le Passage bleu à Nancy. Un collectif d'artistes créateurs y proposent des créations originales est colorées, des idées cadeaux à mettre au pied du sapin. A découvrir absolument y compris les week-ends jusqu'à Noël.

Quand on entre dans la boutique Helmut et Pétula, on ne sait pas où donner de la tête. Au plafond ? Les mobiles vous surplombent plus aériens les uns que les autres. Aux murs ? Ils sont étoilés de dizaines de personnages qui vous invitent à la rêverie.

L'histoire de ces objets est intimement liée à celle des 35 artistes créateurs et artisans d'art qui exposent toute l'année dans cette étrange boutique. Textiles, bibelots, sculptures, peluches, bijoux, des produits minutieusement sélectionnés par l'association Chœur d'artisans. Elle rassemble entre autre Anaïs Stutzman (céramiste ludo-animalière), Linda Lepage (sculptrice et créatrice d'accessoires de mode), Claire Ferry (sculptures en papier) et Isabelle Hiblot.

« A chaque fois se sont des coups de cœur, explique Anaïs Stutzman. Des rencontres au détour d'un voyage ou d'un salon, nous aimons savoir comment les objets sont créés et dans quel contexte. Nous tenons à ce que nos produits restent accessibles, ici on peut trouver de jolies choses dans la boutique à partir de 6 ou 7€. »

COMME UN MINI-MARCHÉ DE NOËL

Le pari était osé ! Depuis février dernier, la boutique s'est agrandie avec l'ouverture à l'étage d'un vaste Show-room. Une expo vente dans le style vintage des années 50 à 70, des meubles industriels anciens dénichés par Géonancydesign, des créations textiles originales, peinture, sculpture, photo... A noter que toutes les 6 semaines, cette expo vente est renouvelée.

Pour les fêtes, chaque week-end de décembre de nouveaux créateurs sont invités à partager leurs créations : « C'est un peu comme un mini-marché de Noël, dédié à l'artisanat ! Ce sera l'occasion de rencontrer des artistes et artisans d'art, de voir comment ils travaillent, d'échanger... »

Pour vos cadeaux de Noël, laissez-vous tenter par



ce détour raffiné dans l'imaginaire. En vitrine, un grand automate d'un Loup en tenue de père Noël vous fait signe : c'est déjà le début du conte... ❄️

📍 Helmut et Pétula > Passage Bleu - 14 rue Notre Dame - Nancy
Tél. 03 83 29 44 77. Du lundi au vendredi : 11h-19h / Samedi 10h-19h / Dimanche 14h-19h.

Rencontres avec les créateurs tous les week-ends de décembre.

Plus d'infos sur choeur-dartisans.com



Quand Lalique rencontre Noël en Alsace

Si la tradition de Noël est ancienne et puise dans de nombreuses coutumes dans contrées alsaciennes, il est une autre tradition qui est plus ancienne encore dans cette région : le travail du verre.

En 2016, le musée Lalique allie ces deux héritages dans des mises en scène pour le bonheur des petits et des grands. Si le musée Lalique fait la part belle au verre et au travail de René Lalique, Noël est l'occasion de faire briller les yeux de ses visiteurs en mettant en avant les créations actuelles en cristal. Rééditions d'œuvres imaginées par la famille Lalique ou encore œuvres d'artistes contemporains tel que Damian Hirst, c'est une plongée dans l'univers d'une Maison d'exception qui est proposée lors d'Happy cristal du 26 novembre au 31 décembre.

Sur 200 m², le cristal se raconte, dans un bureau ou ornant une table de fêtes. L'un des éléments

marquants de ce décor en 2016 est à n'en pas douter un calendrier de l'Avent géant. Du 1^{er} au 24 décembre, une case est dévoilée chaque jour. Des flacons de parfum ? Un vase ? Une boîte à bijoux ou encore une statuette ? Derrière chaque fenêtre se cache une surprise...

GALERIE DE NOËL

Pendant tout le mois de décembre, le musée Lalique proposera une petite galerie autour des traditions de Noël en Alsace. Voyage dans le temps avec la première mention du sapin dans les archives de la Bibliothèque humaniste de Sélestat ou grâce aux décors ! Une rapide évolution sera retracée, des traditionnels Springerle (petits gâteaux blancs et parfumés à l'anis sur lesquels les décors sont en relief) en passant par les pommes et les pommes de pin, jusqu'aux ornements de Lalique en cristal et aux boules de Noël réinventées du CIAV de Meisenthal. Seront évoqués également des personnages de légende tels que le Christkindel, Saint Nicolas ou Hans Trapp.

Le hall d'entrée du musée sera décoré d'un grand sapin de Noël avec un décor traditionnel. ❄️

➕ Jusqu'au 31 décembre.

Horaire et infos sur musee-lalique.com

SINGER®

Le spécialiste
de la machine à coudre

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES

Nouvelle brodeuse :

- 250 points
- 200 motifs

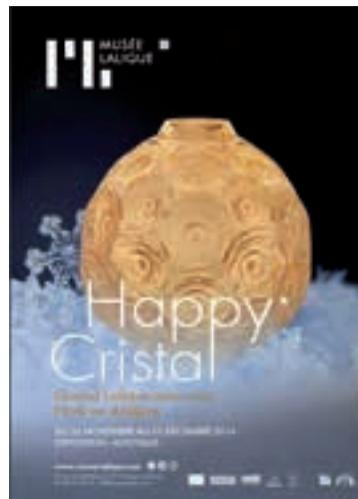


Spécial Noël
-15%
sur tout le magasin !

MACHINES SPÉCIAL FÊTES
À PARTIR DE 150€



116, Av. de Strasbourg - Nancy
03 83 35 21 64 ou 06 82 84 38 90



Agnès Jaoui à Lunéville

Le 8 mars 2017 à 20h30 - Au Théâtre

Beaucoup la connaissent en tant que comédienne et réalisatrice. Mais Agnès Jaoui possède une autre corde à son arc : la chanson. Bercée depuis l'enfance par la musique israélienne et arabo-andalouse, elle étudie le chant classique au conservatoire dès dix-sept ans. Cette vocation qui s'est réveillée lors d'un séjour à



AGNÈS JAOUÏ © PATRICK SWIRC

Cuba n'a depuis fait que croître et embellir. Neuf ans après son premier album *Canta* (Victoire de la musique 2007 - album de musiques du monde), Agnès Jaoui revient avec *Nostalguas*. Ce 3^e opus aux couleurs intensément latines rassemble autour d'elle son groupe El Quintet Oficial, des musiciens d'exception avec lesquels elle travaille depuis des

années. Entre bossa, fado et boléro, *Nostalguas* fait rêver et voyager, sur des notes d'amour, de passion, de tristesse et de saudade.

UN PEU DE THÉÂTRE POUR NOËL ?

Les fêtes approchent et vous êtes toujours à la recherche d'un présent original ? La Méridienne a pour vous le cadeau idéal ! Faites plaisir à

vos proches en leur offrant une place ou un abonnement. Jusqu'au vendredi 16 décembre, rendez-vous à la billetterie du Théâtre afin de constituer vos bons cadeaux. ✨

➕ Renseignements > lameridienne-luneville.fr

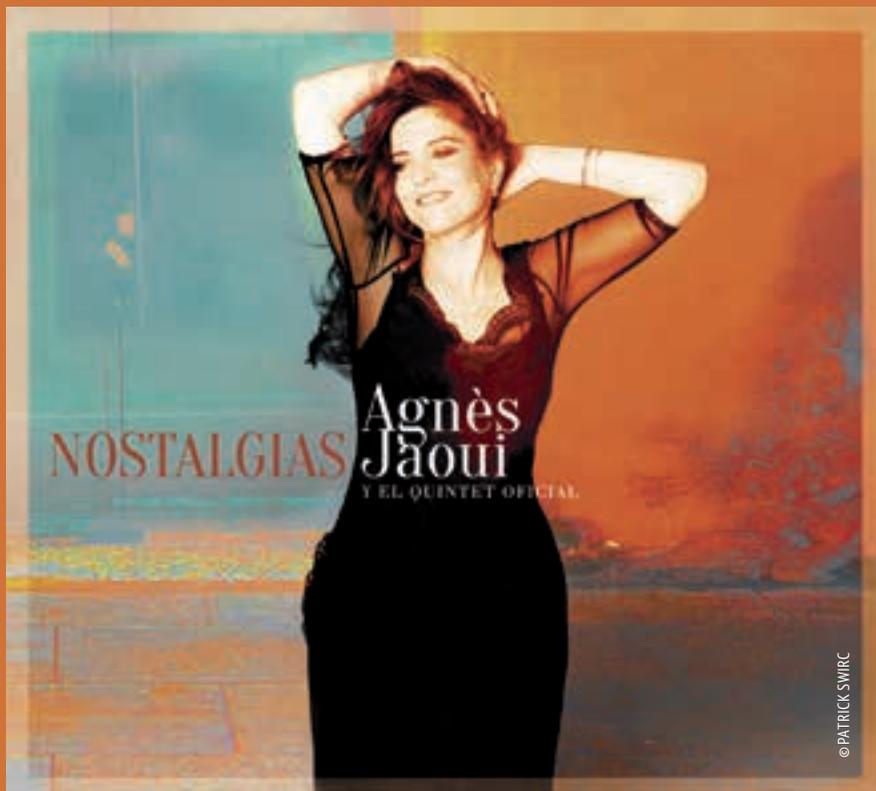
publics@lameridienne-luneville.fr / 03 83 76 48 70

La Méridienne – Scène conventionnée de Lunéville

Mercredi 8 mars
20h30
Au Théâtre
Lunéville

Agnès Jaoui, c'est certes une présence, mais c'est aussi une grande voix grave, chaude, sensuelle qui porte les textes et les fait vivre. Midi Libre

Réservations :
03 83 76 48 60
billetterie@lameridienne-luneville.fr
lameridienne-luneville.fr



© PATRICK SWIRC

LICENCES 1-1074514 / 2-1074515 / 3-1074516

30^e édition des Lumières de Noël

Montbéliard n'est pas que le pays de la saucisse, des vaches ou des usines Peugeot, c'est aussi celui du Père-Noël. Pour la première fois, son marché de Noël a été classé numéro 1 par Paris Match, détrônant celui de Strasbourg. Le pays invité, l'Autriche, participera cette année à une fête magique où « Les lumières de Noël » sont un spectacle à ne pas manquer.



↑ Le marché
autour du
temple Saint
Martin
© Denis Bretey
Ville de
Montbéliard

La magie de Noël et ses marchés colorés aux bonnes odeurs de vin chaud et de cannelle sont dans toutes les têtes. Notre nouvelle région avec les marchés de Nancy, Metz, Colmar ou Riquewihr en Alsace sont parmi les plus beaux de France car se démarquant par leurs décorations et animations fastueuses. Un peu de neige au rendez-vous est la féerie serait complète. Pourtant, un récent classement du magazine Paris Match vient brouiller les pistes et pourrait bien vous pousser à découvrir celui de Montbéliard, classé n°1 parmi les plus prestigieux. Devançant Strasbourg, Amiens, Reims, Colmar, Paris, Toulouse, Montpellier, Marseille ou Bordeaux, celui de Montbéliard dans le Doubs prend donc le pas en 2016 avec ses 400 000 visiteurs attendus pour sa 30^e édition.

Montbéliard a toujours su mettre en avant le folklore franc-comtois à l'image de ce que fut pendant de nombreuses années son « Réveillon des boulons », gigantesque spectacle de rue organisé pendant la nuit de la Saint-Sylvestre jusqu'en 2009. Un évènement phare qui manque cruellement mais

aujourd'hui, la ville fait parler d'elle par ce classement inattendu.

160 EXPOSANTS

« C'est une excellente nouvelle et nous en sommes très fiers. Certes notre marché n'est pas le plus ancien en France mais nous avons mis le paquet pour réussir ce très bel événement. C'est le résultat d'une œuvre collective et la réponse au concours à la fois des services de la ville, de l'office de tourisme, du comité des fêtes et des habitants qui y ont mis toutes leurs forces » explique Marie-Noëlle Biguinet maire de Montbéliard. « Ce qui fait le succès de notre marché ce sont deux éléments : à la fois le spectacle des lumières illuminant la ville dans sa partie historique et le château mais aussi la qualité de l'artisanat et des produits exposés. Il faut savoir que nous recevons près de 400 demandes d'exposants mais qu'un jury très sérieux en a retenu 160 pour la qualité de leurs produits dont la majorité sont français. L'authenticité de ces produits est une valeur que nous mettons en avant ainsi que ceux confectionnés dans le pays invité qui est l'Autriche cette année »

TANTE AIRIE ET SES OREILLES D'ÂNES

Ainsi, « Les lumières de Noël de Montbéliard » fêteront dignement leurs trente ans avec des illuminations autour d'arches multicolores, volutes et sculptures lumineuses, arabesques flamboyantes ou guirlandes dans les ruelles, places et sur la façade du château comme autant de bouquets scintillants (tous les jours de 16h30 à 22h) qui font la renommée de cette fête.

Le meilleur de la gastronomie et de la tradition française sont également promis, le tout dans une ambiance et des animations féériques et musicales en présence du Père-Noël et de la Tante Airie, bonne



▲ La place
Denfert
© Denis Bretey
Ville de
Montbéliard

fée du pays de Montbéliard. Fille de divinités celtiques pour les uns ou réincarnation de la comtesse Henriette qui combla le pays de ses prodigalités pour les autres, elle est investie d'une lourde mission : distribuer cadeaux et gourmandises à tous les enfants sages de la région. Elle voyage accompagnée de sa bourrique portant des paniers emplies de présents et d'une grande provision d'oreilles d'âne. En effet, une paire est destinée à chaque enfant qui n'aurait pas été sage... Ne sortant plus guère, le marché de Noël est l'une des rares occasions de la rencontrer.

LODEN, KNÖDELS, MOZARTKUGEL

Sur les étals des 160 artisans installés au pied du temple Saint-Martin et sur la place Velotte, entre l'allée gourmande, nature ou des saveurs sucrées, vous trouverez forcément des idées cadeaux qui pourront venir également tout droit d'Autriche. Avec leurs Krampus (créatures diaboliques) accompagnant Saint-Nicolas, les artisans autrichiens proposeront leur fameux loden de Schladming (une étoffe mythique devenue symbole de l'identité du pays), les broderies de Lustenau et la céramique de Gmunden faite de serpents et de petits



◀ Le château
illuminé
© Denis Bretey
Ville de
Montbéliard

cercles... Au rayon gastronomique, attendez-vous à des surprises culinaires avec des Wiener Schnitzel (escalopes viennoises), des Käsespätzle (pâtes au fromage) sans oublier le rôti de boeuf au cidre, les knödel au lard (boulettes), la Sachertorte (gâteau au chocolat), la boule de Mozart ou Mozartkugel faite de praliné, massepain à la pistache et chocolat, les Vanillekipferl, petits gâteaux en forme de croissant de lune et le Glühwein (vin chaud)...

Le village des enfants, l'atelier des petits lutins, une patinoire, le petit train de Noël, une basse-cour, une mini ferme, un carrousel et tant d'autres, sans oublier tous les personnages légendaires mais aussi des expositions et des concerts sont prévus tous les jours jusqu'au 24 décembre inclus. Depuis Nancy, en

2h de route, la féerie s'offre à vous et ça vaut le détour! **Théo Caulianska**

+ Plus d'infos sur
lumieres-de-noel.fr



LA COMEDIE DE NANCY Café-Théâtre

Réveillez-vous à la Comédie de Nancy !



★ **COPINES COMME COCHONNES**
REVEILLON samedi 24 décembre 2016
Bulles et Amuses-Bouches
Séance à 20h30



RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE
samedi 31 décembre

★ **L'AMOUR EST DANS LE PRESQUE**
19h - 20h45
Deuxième séance



★ **LA GUERRE DES SEXES**
AURA T'ELLE LIEU ?
A 22h30

TARIFS 30 € avec Bulles et Amuses-Bouches

03 83 19 51 25 lacomedienancy.fr 14 RUE DU GRAND RABBIN HAGUENAUER - NANCY (face au Flunch)

Noël d'Antan fête ses 20 ans

Au sud des Vosges, le Marché de Noël de Plombières-les-Bains, un des plus authentiques de Lorraine.

Du 26 novembre au 30 Décembre 2016, le Marché de Noël d'Autrefois à Plombières-les-Bains fête ses 20 ans ! Cette édition anniversaire a pour thème : « Noël d'Antan fête ses 20 ans ». Plombières-les-Bains se pare de 1000 lumières et vous invite à découvrir ses nouveaux décors dans son cadre prestigieux. Chalets, décors, animations et ambiance conviviale émerveilleront cette année encore des visiteurs à la recherche d'authenticité et d'esprit de Noël !



Au XIX^e siècle, Napoléon Bonaparte y est venu tremper ses orteils et aujourd'hui, Plombières-les-Bains continue de séduire autant de touristes. En cette période de l'année, la ville a troqué ses curistes contre un autre type de visiteurs : les amoureux des marchés de Noël. Sur les quatre week-ends de l'Avent, celui de Plombières déploie tous ses charmes. Le marché en lui-même est morcelé en différents villages, chacun dédié à une spécialité : celui du Père Noël avec la maison du bonhomme lapon et un manège, une zone où flottent toutes les saveurs des fêtes, des pains d'épices aux salaisons, et un village des antiquaires et artisans. Les exposants, originaires de Lorraine, de Franche-Comté et d'Alsace, viennent présenter des produits typiques de leurs terroirs. Quant aux visiteurs,



ils pourront trouver tout ce dont ils ont besoin sur place : nappes de Noël, objets de décoration en tout genre, bijoux ou maroquinerie à offrir et même leur sapin pour les retardataires. Les promeneurs pourront faire un plongeon dans le passé en se promenant dans les rues de Plombières-les-Bains. Les animaux de la ferme seront au sein du Marché de Noël accompagnés d'artisans, maréchal ferrant, vanniers et autres sculpteurs, qui reproduiront les gestes d'autrefois. Les enfants iront s'émerveiller devant les animaux de la ferme vivante et les parents iront découvrir avec eux une épicerie d'antan et les métiers d'autrefois. Noël se vit à la mode 1900 mais garde toutes ses couleurs grâce à des processions musicales épicées, comme celle des « Déjantés ». La nuit tombante, les yeux de tous pétilleront grâce aux illuminations de la ville « aux mille balcons ». Nichée dans la vallée de l'Augronne, Plombières-les-Bains éclairera de ses lumières son écrin vert et formera un cocon enchanté où souffle l'esprit de Noël. Les touristes d'ailleurs venus explorer les Vosges pendant les vacances d'hiver profiteront sans limite de son ambiance magique. Et ceux qui sont déjà convertis à l'univers féérique de Plombières pendant Noël, retomberont avec plaisir dans la marmite de vin chaud. ❄️

➕ Programme complet sur plombiereslesbains.fr



La Rochère

est la plus ancienne verrerie d'Art de France encore en activité.

Située dans le département de la Haute-Saône, aux confins de trois régions de France : Lorraine, Franche-Comté et Champagne, elle est fondée en 1475 par Simon de Thysac, gentilhomme verrier.

La verrerie perpétue depuis plus de cinq siècles la tradition et le savoir-faire des Maîtres-Verriers.

En 1970, la verrerie a mécanisé sa production ce qui lui a permis d'entrer dans le 21^{ème} siècle tout en conservant son savoir-faire ancestral de verre soufflé bouche. La verrerie a su adapter ses créations aux différents savoir-faire et propose des collections originales issues du patrimoine ou création de designer : verre de prestige pour les tables de réception, charme et modernité abordable pour les tables quotidiennes ou conviviales.



Du 1^{er} avril au 31 octobre, le visiteur peut découvrir les maîtres-verriers et la muséographie

Riche de ses savoirs faire, elle développe des collections en verre soufflé bouche et en verre mécanique qui vont des rééditions du 18^{ème} siècle aux créations de designers.

La Rochère mise sur la convivialité, la gourmandise, la curiosité pour partager le plaisir de recevoir à travers les générations.

La Rochère est aujourd'hui devenue l'un des sites les plus visités de Haute-Saône.

Pour Noël, la verrerie innove avec des décorations de sapins et des fèves à découvrir.



OFFRIR
DE BEAUX
MOMENTS



LR
La Rochère

ouvert du
1^{er} au 31 décembre
de 14h à 17h30
(sauf 25 et 26)

découvrez aussi
notre e.boutique sur
www.larochere-store.com

70210 Passavant La Rochère
www.larochere.com



Offrez l'inoubliable !

En ULM, au volant d'une Ferrari ou d'un Boeing 737, dans les airs sous un parachute ou accroché à un élastique, en montgolfière ou en ski nautique : autant de surprises inédites et de souvenirs incroyables accessibles à tous et à tous les prix.



Pour Noël, les idées cadeaux tournent parfois en rond. Pour dépasser les traditionnelles surprises qui n'en sont plus, il existe des propositions un peu folles, certes quelque peu onéreuses, mais en se cotisant à plusieurs cela devient vraiment original. C'est pourquoi nous vous proposons de faire un petit tour d'offres de sensations extrêmes, de baptêmes impensables mais adaptés à tous les âges, aussi bien pour les femmes, les hommes ou les enfants et qui à coup sûr ne manqueront pas de faire des envieux au pied du sapin.

Ces sensations ce seront celles de l'adrénaline et du dépassement de soi, de la vitesse ou du ralentissement contemplatif. Ce sera réaliser le rêve de tout homme de voler comme un oiseau ou de piloter un avion ou une voiture version Fast&Furious. Force physique ou mentale seront au rendez-vous mais surtout le plaisir et le lâcher prise par le loisir, le tout dans des activités où la sécurité est renforcée.

L'avantage de ce type de cadeau, c'est son double effet : tout d'abord la découverte surprise d'un bon papier (en version imprimable sur tous les sites après avoir passé commande) puis, après avoir choisi sa date généralement entre Avril et Octobre (les bons sont généralement valables une année), le déplacement sur le site même de l'activité avec toute l'appréhension d'une expérience inhabituelle.

Pas d'angoisse, tous les professionnels rassurent les participants grâce à un briefing technique court mais efficace pour mieux apprécier le déroulement du baptême ou du stage. La famille et les amis peuvent être présents pour immortaliser ces instants délirants et hors normes pour ensuite mieux les partager grâce notamment aux caméras embarquées et offres de vidéos souve-

nirs (en option). Un diplôme est de plus souvent décerné en fin de parcours.

Petit conseil avant de vous lancer dans l'aventure : choisissez plutôt de passer directement par les organisateurs de ces loisirs plutôt que par des intermédiaires (type Box) ne vous laissant que peu de choix sur les dates. Vous pourrez aussi plus facilement poser vos questions et négocier des adaptations pour vivre des expériences inoubliables.  **Théo Caulianska**



PARCE-QUE LES DÉPENSES DE SANTÉ
COÛTENT CHER...

Ma mutuelle
me protège...

mutlor

Particuliers, Entreprises, Frontaliers...

2 AGENCES PROCHES DE VOUS

6 rue de la Visitation 54000 NANCY Tél : 03 83 36 77 07
11 rue du Colonel Merlin 54400 LONGWY Tél : 03 82 25 79 00

Chute libre à 200km/h



Gérald Van Keymeulen, 41 ans, est le fondateur de la société Tandemotion Parachutisme basée à l'aérodrome de Vaudrevange. Depuis ses premiers émois devant l'émission Ushuaia jusqu'à son premier saut en 2003 qui fut une révélation, la chute libre est une passion pour le jeune homme qui entreprend en 2011 de quitter son métier d'instituteur pour créer son entreprise. Formé par l'aviation civile, il a effectué à ce jour plus de 5000 sauts et son plaisir est de faire découvrir une activité que beaucoup appréhendent.

Grâce à une qualité d'accueil et d'écoute pour mieux gérer le stress de ses clients, Gérald propose un temps de briefing sur la sécurité et la découverte du matériel. Si son public est à 70% des hommes âgés de 25 à 50 ans, il accompagne aussi en tandem des femmes et des enfants dès 12 ans (avec certificat médical). D'avril à octobre, du jeudi au dimanche, son activité s'accroît pour atteindre 700 sauts-découverte en 2016. Pour embarquer, rendez-vous soit à Bouzonville soit à Nancy-Tombaine pour une montée en avion de 15 min afin d'atteindre

les 4200m d'altitude. Vous avez peur de sauter d'avion ? « *C'est un signe de bonne santé mentale* » sourit le moniteur avant de vous proposer une chute libre d'une minute à 200km/h avant un vol sous parachute de 4 à 5 minutes pendant lesquelles vous aurez les commandes ! Très accessible à condition d'être en bonne santé (et en fonction de votre gabarit aussi), l'activité coûte 270€ pour 1h complète à laquelle il est possible d'ajouter un reportage photo ou vidéo. ✨

➕ [Infos sur parachutismelorraine.fr](https://www.parachutismelorraine.fr)



C'est vous le commandant !



Vous rêvez de piloter un Boeing 737 ? Bienvenue à bord avec Easy Flight. Société basée à Terville, elle est créée en 2014 par Vincent Mogenot ancien électricien. Passionné par l'aviation et autodidacte, il construit son premier simulateur de vol dans son garage. Mais très vite, il ambitionne de faire découvrir au public un divertissement inédit où vous devenez le pilote de bord d'un avion en plein vol. Dans une petite affaire

familiale, il sera accompagné par la chambre de commerce et ira partout en Europe pour récupérer auprès des fournisseurs des grandes compagnies aériennes, tous les matériaux et réseaux informatiques nécessaires à la constitution d'une copie conforme à l'échelle 1 du cockpit d'un Boeing 737. Grâce à une projection sur écran à 180° et une image haute résolution de 6m de long, son simulateur reconstitue de manière très réaliste tous les enjeux d'un vol de jour comme de nuit, avec les pannes, alarmes et sensations vécues par un pilote. Complètement leurré, vous êtes dans une aventure immersive à la fois divertissante par son originalité

mais aussi très sérieuse au point que des pilotes et des compagnies comme Luxair viennent se former auprès d'Easy Flight. Au choix, les formules varient de 99€ (1h court courrier) à 229€ (2h long courrier) avec un briefing de 20min par un instructeur personnel. A noter que des stages d'une journée contre l'aviophobie (430€) sont proposés en lien un psychologue et le centre de traitement des peurs en avion (CTPA de Paris) afin de combattre les symptômes de l'anxiété. De quoi mieux appréhender et comprendre décollage. ✨

➕ [Infos sur easy-flight.fr](https://www.easy-flight.fr)



Se laisser porter par le vent

Premier opérateur montgolfière en Lorraine, Buron Pilâtre Evasion (du nom du scientifique français des Lumières et l'un des premiers aéronautes de l'histoire) est installé à Chambley depuis 1993 et mène son activité de baptême de l'air depuis 2009. Expert dans la discipline, c'est à un voyage unique en Lorraine, berceau de l'aérostation, au départ de Metz ou de Chambley Planet'Air, que vous convie la petite société pour survoler en montgolfière les paysages préservés du parc naturel régional de Lorraine. Moins individualiste que les autres propositions, le vol en ballon permet de venir avec des

amis qui participeront à la préparation et pourront suivre l'aventure en faisant du « retrouvage » (suivre le ballon et se rendre sur son lieu d'atterrissage). Il faut prévoir 3 à 4 heures pour vivre au mieux une expérience de A à Z, passant par un briefing de préparation/sécurité, le montage du ballon (une toile de 24m de diamètre, 26m de haut soit un immeuble de 8 étages, de 3000 à 6000m³ d'air) avec la nacelle pouvant accueillir de 2 à 8 passagers avant un vol d'environ 1h. En fonction des conditions climatiques, le voyage et sa destination ne sont jamais les mêmes car le pilote modifie en permanence son plan de vol pour fuir les courants ascen-

dants et jongler avec les éléments. « En ballon, le temps s'arrête, c'est comme si vous étiez dans une bulle de savon, il faut accepter de se laisser porter le vent, c'est un éloge du non mouvement » explique Joachim Buron Pilâtre, le gérant. Petite contrainte, il faut se lever tôt ou coucher tard car les vols ont lieu soit au lever du soleil soit au plus tard 2h avant son coucher pour profiter pleinement de conditions météo stables. Question coût, comptez entre 200€ et 225€ par personne et les vols en ballons sont accessibles aux enfants dès 7 ans (160€). 🌟

➕ Infos sur volemontgolfiere.com



NOËL CARRÉMENT BUT

JUSQU'À **-40%**
SUR UNE SÉLECTION DE
CUISINES
MONTÉES*

PAYEZ EN
10
MOIS
SANS FRAIS

Un crédit vous engage et doit être remboursé.
Vérifiez vos capacités de remboursement
avant de vous engager.

JUSQU'À **-30%**
SUR UNE SÉLECTION DE
CANAPÉS**

TAEG fixe : 0% - Mensualités de 80,00€ - Montant total dû : 800,00€. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

Exemple pour un crédit accessoire à une vente de 800€ sur 10 mois.

Offre de crédit accessoire à une vente de 750€ à 16 000€ sur une durée de 10 mois, pour un achat de 750€ à 16 000€. Le coût du crédit est pris en charge par votre magasin. Taux Annuel Effectif Global fixe : 0%. Offre valable du 06/12/2016 au 02/01/2017.

Exemple hors assurance facultative : pour un achat et un crédit accessoire à une vente de 800€ sur 10 mois, vous remboursez 10 mensualités de 80€. Montant total dû (par l'emprunteur) : 800€. Le coût du crédit (TAEG fixe : 11.02%, taux débiteur fixe 10.50%, intérêts : 38€) est pris en charge par votre magasin.

Le coût mensuel de l'assurance facultative Décès, Perte Totale et Irréversible d'Autonomie, Maladie-Accident souscrite auprès de Cardif Assurances Vie et Cardif Assurances Risques Divers est de 2€ et s'ajoute au montant de la mensualité indiqué ci-dessus. Le coût total de cette assurance facultative est de 20€ pour 800€ empruntés. Le taux annuel effectif de cette assurance est de 5.56%.

Sous réserve d'étude et d'acceptation du dossier par BNP PARIBAS PERSONAL FINANCE. Vous disposez d'un droit de rétractation. Cetelem est une marque de BNP Paribas Personal Finance. Établissement de crédit - S.A. au capital de 529 548 810 €. Siège social : 1, boulevard Haussmann 75318 Paris Cedex 09 - 542 097 902 RCS Paris. N° ORIAS : 07 023 128 (www.orias.fr).

Publicité diffusée par But - 722 041 860 RCS Meaux - 1 avenue Spinoza - 77184 Emerainville - N° ORIAS : 10 055 338 en qualité d'intermédiaire de crédit à titre exclusif de BNP PARIBAS PERSONAL FINANCE. But apporte son concours à la réalisation d'opérations de crédit à la consommation sans agir en qualité de Prêteur.

* Sur une sélection de cuisines signalées avec leurs réductions en magasins et sur but.fr hors pose et services. ** Sur une sélection de canapés signalés avec leurs réductions en magasins et sur but.fr

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES
LES DIMANCHES 11 ET 18 DÉCEMBRE 2016
DE 14H À 18H

BUT NANCY

6, av. des Erables - 54180 HOUEMONT - Tél. 03 83 98 88 70
Du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h, samedi de 10h à 19h sans interruption



Au bout de soi ... et d'un élastique

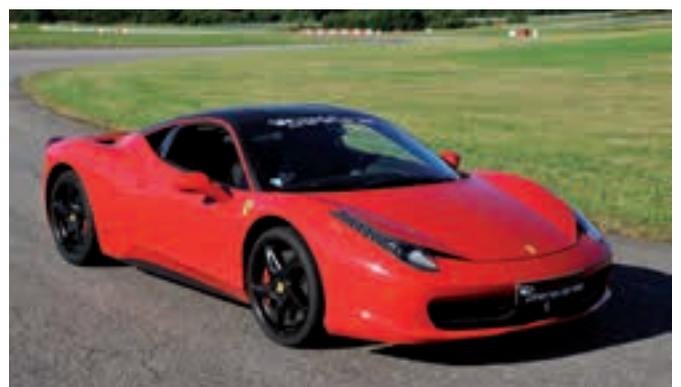
Sauter dans le vide, ça vous titille les jambes ? Activité franchement folle, le saut à l'élastique est fait pour vous ! Dans les Vosges, plusieurs organismes le proposent comme « Adrenaline Elastique ». Association basée à Caen et portée par Eric Lavieille (passionné et sauteur depuis 30 ans), elle repousse les limites de chacun en s'installant deux dimanches par mois sur le pont Tatal dit Viaduc de Claudon, petit village typiquement vosgien situé à 50 km d'Épinal. Le saut qui vous attend est d'une hauteur de 40 mètres, presque un immeuble de 15 étages ! Dès 13 ans et jusqu'à 80 ans pour la plus téméraire des participantes, le saut à l'élastique est accessible à tous à condition d'être en bonne santé mais ce n'est pas un manège de foire et les conditions de sécurité sont drastiques et les harnais et jambières contrôlés par deux fois par les moniteurs. Terrible et fascinante à la fois, la sensation du vide est inexplicable aussi l'appréhension peut se lever un peu si l'on regarde loin l'horizon avant le saut de l'ange filmé par ses amis. « *C'est une prise de confiance sur soi, un regard à l'intérieur, vous vous verrez alors sous un autre jour* » explique Eric. Après 3 ou 4 rebonds, vous êtes récupéré après un saut simple (80€) sur une plateforme au sec à moins que vous ayez opté pour le « touché d'eau » avec les mains ou la tête (110€). Must du must, le saut attaché dans le dos est paraît-il unique en France (95€). 🌟

➕ [Infos sur adrenaline-elastique.com](https://adrenaline-elastique.com)

Piloter une Ferrari rouge à 200km/h

Vous n'êtes pas dans un film, cette fois c'est vous le pilote ! Se propulser au volant d'une Porsche, d'une Lamborghini ou d'une Ferrari pour des sensations inouïes, c'est ce que proposent les équipes du Circuit de Chenevières, un site exceptionnel qui s'étend sur plus de 40 hectares. Ancienne base aérienne de l'OTAN avant d'être dédié aux sports mécaniques, c'est depuis 2009 un espace unique avec une piste de 3,5 km homologuée circuit de vitesse, de démonstration et d'entraînement à la compétition auto et moto. Courbes rapides, enchaînements variés, ligne droite de 700m pour dépasser les 200 km/h : tout est prévu pour une découverte intense. « *Nous disposons d'un centre de prévention et formation autour du risque routier depuis 2005 et proposons des activités ludiques et événementielles comme les journées de roulage ou les stages de pilotage* » détaille Fabrice Gabriel directeur du circuit. Pour piloter une Ferrari rouge 458 Italia, l'une des GT les plus radicales et les plus accessibles car excessivement assistée (570 CV, de 0 à 100km/h en 3,4 secondes), comptez 150€ pour 1h sur place, 3 tours de circuit et 15 min de conduite (offre de Noël). Après un briefing dynamique sur piste avec des explications claires sur la conduite et le freinage dégressif et appuyé qu'il vous faudra maîtriser pour profiter au mieux de votre expérience, vous pourrez enchaîner les virages sans vous brider. Accessibles à tous, à condition d'être majeur et en possession de son permis de conduire, que vous soyez confirmé ou débutant, les prix des stages vont de 45€ avec une Porsche 993 et jusqu'à 430€ pour piloter trois voitures différentes. A noter qu'il est possible d'être juste passager et de vivre un grand moment de pilotage, en toute sécurité, avec un pilote instructeur. 🌟

➕ [Infos sur Myboutique.circuit-chenevieres.fr](https://myboutique.circuit-chenevieres.fr)





A 200 km/h
en ULM

En créant « l'Europe du vue ciel » en 1999 (société spécialisée dans les photos vues du ciel), Jean-Luc Kayser (co-gérant) ne pensait peut-être pas lancer quelques années plus tard une activité dédiée aux baptêmes en hélicoptère ou en ULM. Pourtant depuis 5 ans, il propose avec succès des formules de découvertes où sa passion fait décoller les envies. Prenons l'ULM par exemple : afin d'offrir des conditions de vol optimales, il organise des sessions sur un appareil de dernière génération, très silencieux avec une cabine fermée et chauffée en hiver et pouvant voler à 200km/h. Grâce à des portes entièrement vitrées, le passager peut admirer le paysage avec confort. Accessibles dès l'âge de 8 ans, les parcours proposés démarrent de Chambley pour des virées autour d'un cercle de 40km

permettant toutefois de découvrir le parc naturel de Lorraine ou pour les fans d'histoire, les principaux monuments historiques de la Meuse et de Verdun notamment. Avant de monter à 400m d'altitude en moyenne, le pilote et son passager prennent le temps de quelques explications techniques et d'une check-list pour comprendre le fonctionnement d'un petit avion et lever les anxiétés. Pas de virages ou de looping bien sûr mais il est conseillé de ne pas venir à jeun pour ne pas être malade. Pour les tarifs, ils oscillent entre 99€ (25 min de vol) et 199€ (environ 1h) par personne en fonction du parcours choisi. ✿

✚ Infos sur baptême-air-lorraine.com

NOËL approche!!!

SE

C'est le moment de FAIRE plaisir !

CHOIX ET CONSEILS AVISÉS

**COUETTES, COUVERTURES
ET OREILLERS**

**COFFRETS CADEAUX,
PEIGNOIRS DE BAIN
ENFANT ET ADULTE**



Linge de maison **GRANDES MARQUES** à prix "magasin d'usine"

Lingo Rama
Le rendez-vous du beau linge

La Porte Verte ESSEY-LÈS-NANCY
(entre Jardiland et Campanile)

• LE COUP DE ♥ DE THÉO •

Tous à la Cachette !

Après 10 ans d'absence, le théâtre « La Cachette » est de retour ! La célèbre compagnie « 3 Chardons » revient en effet à Nancy en donnant vie à l'unique théâtre pour enfants en région, avec des spectacles destinés aux petits de 2 à 8 ans. En route pour les aventures de Pitou l'enfant-roi, Mirabelle et ses amis...

Un théâtre pour les enfants

Depuis plus de 40 ans, les histoires imaginées par le nancéien Jean-Pierre Idatte enchantent l'imaginaire des enfants. Chaque génération a son héros favori et il est désormais possible de revivre leurs aventures dans un bel écrin théâtral au cœur du domaine de l'Asnée à Villers-lès-Nancy.

Anga fils du feu, Tchico, Monsieur le Vent...Prononcez ces quelques noms et l'émerveillement se lira sur le visage des enfants et de leurs parents. Sa renommée, si elle n'est pas médiatique, est faite auprès de tous ceux qui, un jour dans leur école (5 000 visites par an), ont croisé la route des personnages imaginés par Jean-Pierre Idatte, fondateur de la compagnie « 3 CHARDONS ». L'homme aux 30 millions de spectateurs et 300 000 représentations fait partie de la mémoire collective et transgénérationnelle. C'est en 1973 qu'il crée à Nancy la compagnie 3 CHARDONS et joue « Pitou l'Enfant Roi ». « *Tout petit déjà, je créais des spectacles. Puis pour financer mes études en psychologie, je proposais l'été dans les centres de vacances, des animations avec des marionnettes à gaines et un castelet. Après mes études, dans une idée un peu folle pour suivre mon rêve, j'ai décidé de tenter l'expérience du théâtre pour enfants en présentant le même spectacle dans différents lieux et j'ai donc construit plusieurs décors identiques pour multiplier les représentations* » explique M. Idatte. Un modèle économique efficace conférant aux 3 CHARDONS une autonomie financière pour ses projets futurs.

Après avoir ouvert une « Cachette » à Paris voici 15 ans, c'est un retour aux sources qu'opère la compagnie en revenant sur ses terres lorraines pour faire vivre un théâtre pour enfants à Nancy après 10 ans d'absence.



Et c'est dans l'ancienne crypte du Domaine de l'Asnée, à Villers lès Nancy, qu'elle a aménagé, à ses frais et en toute indépendance, une salle de spectacle pour accueillir les familles et enfants de 2 à 8 ans et présenter les 20 spectacles de son répertoire.

Dans un magnifique volume de 250 m², tout a été repensé : couleur bleue rassurante aux murs, 140 places assises en gradin sur des bancs en bois, une scène de 60 m² : la salle est à la fois intimiste, chaleureuse et confortable. « La Cachette » est d'autant plus accessible qu'elle dispose d'un grand parking gratuit, d'un espace d'accueil spacieux avec vestiaire et toilettes adaptées.

Devenant sur notre région le seul théâtre dont la programmation sera exclusivement destinée aux jeunes enfants, chaque saison offrira quatre spectacles différents représentés près de 40 fois. Celui qui ouvrira la 1^{re} saison sera tout naturellement Pitou l'Enfant-Roi, suivi de Mirabelle et ses amis, L'Arbre Roux et enfin Patapoum et Célestine.

D'une durée 45 minutes, les spectacles alternent des parties contées et chantées avec des marionnettes magnifiques. A l'heure du tout numérique, le retour à des techniques sans artifices plaît d'ailleurs énormément.

En 43 ans d'écriture, les aventures et leurs héros restent à la fois épiques et poétiques. Ce qui en fait leur succès, c'est surtout « une volonté d'aider à l'éveil de la personnalité. D'un caractère indépendant et quelque peu rétif à une école régimentaire, j'ai toujours voulu donner aux enfants un souffle



de liberté grâce mes spectacles » dévoile l'auteur. Tous ces univers sont accessibles pour 8€ à partir de 2 ans, sans majoration pour les adultes. Les représentations auront lieu d'octobre à mai, chaque dimanche et chaque jour des vacances scolaires, à 10h30 et à 16h. A noter que les 20 spectacles donnent lieu à la réalisation d'un livre et d'un CD (10€, vendus sur place). Une belle idée de cadeau pour les fêtes et pour poursuivre le rêve dans sa propre cachette ! ♥

✚ Plus d'infos sur lacachette.fr/lacachette_nancy.php



◀ Des personnages tout mimi !
© DR

• GASTRONOMIE •

✦ Noël au pays des merveilles

Si Noël n'existait pas, il faudrait l'inventer : que serait en effet la grisaille hivernale sans cette petite parenthèse de retrouvailles familiales.



Comment faire du *vin chaud maison ?



Réchauffez-vous cet hiver avec une recette de vin chaud aux épices, délicieusement parfumée. Le vin chaud ou "Glühwein" - est l'une des spécialités des marchés de Noël alsaciens, mais aussi savoyards. La recette traditionnelle du vin chaud est rapide à préparer, à condition d'avoir sous la main une bouteille de vin rouge corsé, de la cannelle, anis étoilé, cardamome et de belles oranges. Il existe également des recettes de vin chaud au vin blanc, tout aussi délicieuses. Bien que l'alcool contenu dans le vin s'évapore en partie à la cuisson, le vin chaud en contient encore une quantité non négligeable. Surtout si on lui ajoute un trait de Cointreau ou Grand Marnier.

Quel vin ?

Un Gamey fera parfaitement l'affaire, idem pour un Merlot. En Alsace, on utilise même parfois du vin blanc !

Quelles épices ajouter ?

La cannelle est souvent dominante. Mais on peut également y ajouter d'autres épices douces : des clous de girofle, de la badiane (anis étoilé), de la noix de muscade...

Recette

• 75 cl de vin rouge
Trois cuillères à soupe de sucre roux
• Deux cuillères à café de cannelle (ou deux bâtons)
• 1 étoile de badiane, 5 clous de girofle, une pincée de noix de muscade râpée.
• Des écorces d'orange et de citron non traités (bio)

Mélanger les ingrédients dans une casserole et laisser chauffer à feu doux (le vin ne doit pas être porté à ébullition). Servir bien chaud dans un verre, un mug ou un bol. ★

la Cave de Léon

des tarifs de pro pour les particuliers

RHUM DON PAPA
43€ 36€

-15%



RHUM DIPLOMATICO
45€ 38€

-15%



43 rue Marcel Brot
NANCY

03 83 17 84 57

lacavedeleon.fr



la.cave.de.leon.nancy

La coquille Saint Jacques



Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de sésame

Les ingrédients (pour 2 personnes)

- 4 ou 5 coquilles Saint-Jacques
- De l'huile de sésame (ou de truffe si vous en avez)
- Des graines de sésame (ou de la truffe...)
- Un citron vert
- Sel et poivre

Retirez les Saint Jacques de leur coquille avec une grande cuillère. Enlevez le corail.

Tranchez les noix de Saint-Jacques très finement, dans le sens de la largeur.

Disposez-les dans une assiette, salez et poivrez, ajoutez un filet d'huile, saupoudrez de graines de sésame. Pressez un demi citron vert par assiette au dernier moment. Si vous souhaitez ajouter un peu de peps, vous pouvez essayer avec un peu d'oignon nouveau ciselé, ou du radis noir râpé.

Et voilà une entrée succulente et hyper rapide à réaliser ! ★

Son goût subtil en fait une invitée de choix des repas de Noël, la coquille Saint Jacques n'a donc pas fini de faire parler d'elle. Cru, cuit dans un bouillon ou saisi à la poêle, la coquille Saint Jacques possède un avantage de taille, celui de ne demander que quelques minutes de cuisson

Salade d'Iceberg & tartare de Saint jacques, aux pommes

Les ingrédients (pour 4 personnes)

• une salade iceberg, 16 noix de Saint-Jacques, une pomme granny-smith, deux citrons verts et deux cuillères à soupe de sauce soja. Deux cuillères à café de graines de sésame, deux cuillères à soupe d'huile de sésame, Sel, poivre et quelques feuilles de coriandre.

Lavez, puis pressez les citrons verts et arrosez les noix de leur jus.

Lavez, puis découpez la pomme en brunoise (petits dés) et mélangez aux Saint-Jacques.

Ajoutez la sauce soja, les graines de sésame, l'huile de sésame, les feuilles de coriandre émincées puis mélangez l'ensemble avec précaution.

Salez et poivrez à votre convenance puis réservez au frais.

Lavez, puis effeuillez la salade iceberg et émincez-la finement.

Mélangez cette chiffonnade avec



quelques gouttes de sauce soja.

Sur chaque assiette, dressez le tartare et la salade.

Les vins : Accompagnez ce plat d'un Rhône blanc ou d'un Vouvray sec. ★

100 patates et plus encore...



◀ L'équipe à votre service !
© DR

Installé à proximité du Kinépolis*, face au port Sainte Catherine sur le bord du canal, 100 patates affiche une façade sobre et élégante. Dans une ambiance feutrée façon chalet, lors d'un déjeuner ou d'un dîner, découvrez un lieu où on se sent bien comme à la maison !

Magali Krepper et son équipe vous accueille dans le 4^e établissement du concept lancé il y a quelques années à Metz et qui fut le premier à être franchisé. Avec une cuisine généreuse et pleine de saveur, La pomme de terre est mise à l'honneur. Sublimée par une viande ou un poisson, elle se révèle à vos papilles.

DES PATATES, MAIS PAS QUE

100 patates : un nom qui fait sourire et qui annonce un esprit de générosité. De l'apéritif aux entrées, en passant par les viandes, les assiettes sont gourmandes et variées. Carpaccios ou tartares rivalisent en finesse avec la gourmandise des burgers et leurs râpés de pomme de terre. Les pommes de terre cultivées en Moselle sont la signature de la maison, mises à l'honneur dans leurs déclinaison en robe des champs gratinées au fromage de votre choix, accompagnées de salade maraîchère, crudités, crème, jambon blanc, jambon forêt noire, rosette et chorizo.

PLATS DU JOUR ET SUGGESTIONS HEBDOMADAIRES

Tous les jours, Le chef étoffe sa carte en ajoutant une suggestion comme ce filet de rougets et son écrasé de pomme de terre à la tapenade. Viande ou poisson ? Les plats du jour sont élaborés en fonction du marché et proposés à partir de 10,50€. Vous pouvez retrouver les suggestions de menus sur la page Facebook du restaurant.



◀ Surprise de saumon sur écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe
© DR

NOUVELLE CARTE ET PLATS DE FÊTES

Si la carte traditionnelle change à chaque nouvelle saison, du 12 décembre au 8 janvier le restaurant adapte sa cuisine à l'esprit des fêtes de fin d'année. Pour la Saint-Sylvestre, 100 Patates vous propose même un menu de réveillon, à vos réservations ! Fier de se fournir chez les meilleurs producteurs locaux, le chef privilégie les produits frais et le fait-maison. A l'arrivée, une cuisine sincère et authentique comme ces pommes de terre rôties à l'ancienne et ses senteurs d'ail et de persil qui rappelle avec bonheur celles qui mijotaient dans la cuisine de nos grands-mères...

100 patates, une cuisine variée et imaginative qui enchante les gourmands et gourmets ! ★

➕ Plus d'infos sur 100-patates.com et sur la page Facebook du restaurant

*A noter que les clients peuvent acheter directement leur ticket de cinéma au restaurant, au prix avantageux de 6,95€. Une raison de plus de pousser la porte de ce restaurant atypique et séduisant.

100 patates



Boucherie Laurent : affûtée pour les fêtes

La boucherie la plus réputée en Ville Vieille vous donne rendez-vous pour le meilleur de sa gamme traiteur et de ses viandes de choix. L'équipe de la maison, jeune et dynamique se met plus que jamais au service d'une clientèle exigeante, pour que les repas des fêtes de fin d'année riment avec qualité.

A sa façon, la boutique s'est parée de guirlandes pour Noël. Ribambelles de saucissons, de fuseaux et autres charcuteries : la boucherie Laurent, c'est avant tout une ambiance qui invite à la gourmandise. A votre gauche, la partie traiteur vous met l'eau à la bouche. A votre droite, l'étal des viandes qui s'ouvrent sur les réserves en vitrines réfrigérées. Tout est là, à portée de main, reste à suivre les conseils avisés des membres de l'équipe.

Théo, Mathieu, Bruno, Sébastien, Wallid et Maxime, tous jeunes, tous bouchers de formation, le sourire bien accroché et la bonne humeur communicative vous accueillent avec un plaisir sincère. Avec une clientèle fidèle, chaque service est l'occasion d'un bref échange, de quelques conseils et pourquoi pas d'une recette...

Depuis 1990, la boutique trône en belle place au pied de la basilique Saint-Epvre. La réputation de la maison n'est plus à faire, acquise grâce à une volonté incessante de se fournir chez les meilleurs producteurs. Les volailles par exemple viennent d'Alsace près de Molsheim. Poulets fermiers, cailles, pintades, pigeons sur l'étal toute l'année viennent s'enrichir en cette période de fête de chapons de Bresse, de pintades chaponnées, de poulardes et de dindes. Le bœuf, lui-aussi vient d'Alsace, de race Simmental, même si certaines pièces de bœuf Angus d'Ecosse sont également



disponibles ainsi que des pièces plus rares, comme ces côtes de bœuf maturées 40 ou 50 jours. Chaque fois, le conseil de la maison pour la préparation et la cuisson vient parfaire le service.

▲ Une équipe
à votre service
© DR

TRADITIONS ET PRODUITS D'EXCEPTION

Au rayon tradition, la partie traiteur met la cuisine régionale à l'honneur avec les tourtes, les pâtés, les quiches, le tout bien entendu fait maison. Pour les fêtes, la carte s'étoffe de variantes alléchantes



comme les tourtes aux ris de veau et morilles, ou aux cuisses de grenouilles et girolles, ou encore aux escargots. Sur la carte des fêtes, qualité rime encore cette année avec variété. Vous trouverez de quoi régaler vos invités de l'apéritif aux entrées en passant par les plats préparés et même les accompagnements.

Pour les gourmets, pourquoi ne pas se laisser tenter par le caviar ? Il vient directement d'Aquitaine, de la réserve Loste, et aiguisera vos papilles avec sa longueur en bouche exceptionnelle, son salage délicat, et ses tonalités de noix fraîches et de noisettes. Les 24 et 31, la boucherie Laurent sera ouverte en continue de 8h30 à 18h, et comme toujours les dimanches matin, à part les 25 décembre et 1^{er} janvier.

Il est donc grand temps de passer vos commandes et de vous laisser guider dans vos choix par la maison Laurent, l'expert de votre table de réveillon ! ★

✚ Boucherie Laurent

2 place Saint Evpre à Nancy • Tel : 03 83 35 42 33

Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h30. Samedi de 8h30 à 12h45 et de 15h à 19h30.

Dimanche de 8h30 à 12h15. Ouvertures spéciales fêtes les samedis 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h sans interruption.

Fermetures les dimanches 25 décembre et 1er janvier.

IDÉE RECETTE

Un chapon farci au foie gras aux senteurs de truffes

Pas besoin d'être un cordon bleu pour réussir cette recette proposée par la maison Laurent. De bons produits suffisent, suivez le guide.

POUR LA FARCE :

- ▶ 300 g de veau à blanquette (vous pouvez aussi mettre du porc)
- ▶ 150 g de foie gras (de préférence avec morceaux)
- ▶ 1 œuf entier
- ▶ sel, poivre
- ▶ un cube de bouillon de poule émietté

PRÉPARATION :

Préparer la farce au mixer en mélangeant la viande, l'œuf et le foie gras. Assaisonner à votre goût.

Mettre la farce dans le chapon et le coudre.

Préparer une huile aromatisée avec du sel, poivre, thym, laurier, et autres herbes de Provence et un peu de truffe.

Mettre le reste de la truffe découpé en fines lamelles sous la peau du chapon.

Enduire le chapon avec l'huile. Laisser reposer une heure pour que les parfums imprègnent bien le chapon.

Mettre au four thermostat 7 pour 2 heures, en arrosant régulièrement le chapon de son jus de cuisson. ★



La bière au féminin

Exclusivement réservé aux femmes, « Le club des buveuses de bière à talons aiguilles de Lorraine » cultive curiosité, goût des bonnes choses et bonne humeur.

Blondes, brunes, rousses. Quoi de plus féminin que le vocabulaire autour de la bière ? Et pourtant, faites l'expérience : commandez un jus de fruit et une pression dans un bistrot et la petite mousse sera inévitablement déposée devant monsieur...

Le maçon, le supporter de foot ou les rockers en soirée, facile des les imaginer une chope à la main.

C'est un peu comme si cette boisson avait été définitivement rangée dans le placard du machisme.

A l'inverse, reconnaissons, on peine à imaginer une jolie femme en robe de soirée et talons hauts brandissant fièrement une pinte. Mais ces clichés sont en train de tomber.

Pour Jean-François Drouin, seul homme de l'association et uniquement en qualité de président d'honneur : « Depuis quelques années, la bière devient tendance. De nombreuses brasseries proposent des produits très différents tout en améliorant la qualité. Et quand il y a la qualité, les femmes s'approprient plus facilement un produit. » Celui qui est par ailleurs, président du Syndicat National des Brasseurs Indépendants et créateur des Brasseurs de Lorraine reconnaît qu'« il y a encore du travail pour redorer l'image des la bière auprès du grand public féminin. J'ai donc proposé à une femme de monter en Lorraine cette association qui existait déjà à Paris, dans le Nord et en Alsace, sur une idée de la styliste Stella Cadente. »

AUSSI RESPECTABLE QUE LE VIN

Cette femme n'a pas été choisie par hasard : Marie de Metz-Noblat, à la tête de l'Épicerie du goût. Réputée pour sa curiosité, cette bonne-vivante a tout de suite adhéré à ce projet. « J'aime la bière pour sa diversité. Aucune bière ne ressemble à une autre. Rien qu'en Lorraine, on compte une vingtaine de brasseurs artisanaux, explique Marie de Metz-Noblat. J'ai comme tout le monde bu de la bière dans les fêtes étudiantes, mais sans conviction. J'ai redécouvert ce produit par le biais des bières artisanales et des micros brasseries. Je les mets depuis en valeur dans ma boutique. »

Et pour finir d'élever la bière au rang de boisson respectable, à l'image du vin, elle propose des soirées



◀ Une p'tite mousse ?
© DR



◀ Un châlet bien garni
© DR

dégustations, associant bières et fromages, finement choisis pour leur accord.

C'est cette même curiosité qui attiré au total une vingtaine de femmes dans l'association. Trois ou quatre fois par an, ces dames se réunissent dans leur quartier général, le musée de la Brasserie de Saint-Nicolas de Port. L'idée est de déguster et de partager ses découvertes. Comme Sophie qui a rapporté la Léman, une bière savoyarde : « Depuis que je suis dans l'association, j'ai développé une curiosité autour de la bière et une envie de partager mes découvertes. Lorsque j'ai dégusté cette bière pendant mes dernières vacances, je me suis dit, celle-là je la ferai goûter à mes amies ! »

Le club continue de recruter, pas besoin d'être fan de bière pour le rejoindre. Comme Anne-Marie, qui détestait la bière mais adorait les talons aiguilles. Venue en curieuse, elle est aujourd'hui passionnée et intarissable lorsqu'il s'agit de parler malt et houblon. ★

✚ Plus d'infos : epicerie-du-gout.fr

Bières artisanales à découvrir au Village gourmand Place Vaudémont à Nancy.



30 années de gourmandises !

Avec actuellement plus de 200 000 visiteurs chaque année, la Confiserie Des Hautes Vosges est la 5^{ème} entreprise la plus visitée de France, et la 1^{ère} dans le domaine de l'agroalimentaire. Depuis plus de 30 ans, les gourmands poussent les portes de la Confiserie afin de visiter la fabrication de ses bonbons !

La Confiserie Des Hautes Vosges souffle, cette année, ses 30 bougies en famille. Petit retour sur l'histoire de la société.

C'est sur le rachat de la confiserie des images d'Épinal, existant depuis 1952, que les deux frères Claudepierre, Jean-Marie et Bernard, avec leur soeur Marie-Jeanne, ont créé la Confiserie Des Hautes Vosges à Plainfaing. Ils ont ainsi perpétué la tradition de la fabrication artisanale des véritables bonbons des Vosges. En 2010, leurs enfants respectifs, Fabienne, Nathalie et Pascal rejoignent l'équipe familiale pour péreniser l'avenir des bonbons d'antan. Aujourd'hui, la Confiserie Des Hautes Vosges est un établissement

incoutournable en terme de visites lors de votre passage dans le massif des Hautes-Vosges. Un mélange de tradition et de gourmandise. D'ailleurs, la qualité de ses produits fait sa renommée.

«Avec 200 000 visiteurs par année, la Confiserie Des Hautes Vosges est la 5^{ème} entreprise la plus visitée de France»

Travaillant les huiles essentielles, les arômes naturels et les matières premières de proximité avec du sucre de betterave d'Erstein et du sirop de glucose de maïs (sans ogm) de Marckolsheim, la Confiserie Des Hautes Vosges s'inscrit dans

le «Made in France». Elle fait partie des quatre fabricants lorrains à détenir l'indication géographique protégée pour la Bergamote de Nancy (IGP). Outre les grands classiques des bonbons des vosges, c'est plus de 35 sortes de bonbons qui jouent avec de subtiles senteurs : bourgeons de sapins, eucalyptus, myrtille, framboise, coquelicot, mirabelle, cacahuète, noisette et amandes grillées mais aussi la fameuse bergamote de Nancy. Enfin, les brisures de bonbons vous seront également proposées sous forme de sachets, notamment pour vous préparer des infusions savoureuses.



Plaques à l'ancienne

Toujours très demandées, les plaques se déclinent en quatre parfums.

Bourgeon de sapins des Vosges, Eucalyptus, Coquelicot et briquette.

Après candissage, elles sont emballées individuellement ou bien encore «cassées» manuellement. Vous les retrouverez en sachet de 500 gr.



Salle d'emballage

De la fabrication à la vente

Tous les bonbons sont emballés sur place, en sachets, en boîtes ou en petits bocaux, pour votre consommation personnelle ou pour offrir.

Vous les retrouverez dans notre magasin, sur les foires, les salons ainsi que sur les marchés.



Magasin

Un étalage de couleurs et de senteurs

Sur un étalage de plus vingt mètres, l'ensemble de la production de la Confiserie Des Hautes Vosges est mise à votre disposition.

Le personnel de CDHV vous conseillera et vous fera déguster des bonbons pour le plaisir des petits et des grands.



Marchés de Noël

Retrouvez la CDHV sur les marchés de Noël du Grand Est :

- **Colmar**, Place Jeanne d'Arc et Place des Dominicains
- **Metz**, place Saint-Louis
- **Mulhouse**, Place de la Réunion
- **Nancy**, Place Charles III
- **Obernai**, Place des Remparts
- **Reims**, Place de la Cathédrale
- **Riquewihr**, centre ville
- **Strasbourg**, Place du Temple Neug



Visite gratuite des laboratoires de fabrication

Que vous veniez pour une visite individuelle imprévue ou que vous planifiez une visite de groupe, la confiserie à tout prévu.

Tous les jours (sauf jours les dimanches et jours fériés) les portes de l'atelier de fabrication sont ouvertes aux visiteurs individuels de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Pour les groupes, les visites se déroulent sur réservation. Vous pourrez admirer au plus près, les confiseurs préparer les pâtes à bonbons. Ils vous commenteront et vous expliqueront

en détail la technique de fabrication traditionnelle des différentes sortes de bonbons. Le travail de cette pâte éveillera votre curiosité et vous surprendra.

De l'addition du sucre à l'eau, à l'adjonction de sirop de glucose, en passant par la mise à température de chauffe des chaudrons en cuivre, tout se déroule sous vos yeux. Et surtout vous pourrez apprécier les senteurs naturelles emplir vos narines. Une visite à effectuer en famille pour le plaisir des enfants mais également des plus grands.

Où trouver et commander les bonbons ?

La commercialisation des bonbons de la Confiserie Des Hautes Vosges est entièrement réalisée en vente directe. Plusieurs possibilités s'offrent à vous pour commander :

Le site internet : Toute la gamme de la Confiserie des Hautes Vosges est disponible en paiement sécurisé sur www.cdhv.fr

Par Courrier : Procurez-vous le catalogue CDHV et envoyez votre commande par courrier.

Par téléphone : Pour les habitués, les opératrices de la confiserie se feront un plaisir de prendre votre commande au 03 29 50 80 05

Par fax : Envoyez nous votre commande au 03 29 50 89 82

Sur marchés de Noël, marchés, et foires de l'Est : voir agenda sur www.cdhv.fr



Proximité, authenticité, la nature des frères Parfait



▲ De bons petits crus pour votre table
© DR

▲ Un large choix de produits de saison
© DR

Connue des gourmands pour ses fruits que l'on peut venir cueillir aux beaux jours, La Ferme des Fruitiers développe depuis 15 ans une gamme de légumes issus d'une agriculture raisonnée. A l'approche des fêtes, la maison propose une belle palette de produits festifs : vins, viandes, volailles, poissons et même des glaces !

Depuis 40 ans déjà, bien avant le retour à la mode de ce type de commerce, la vente directe était pratiquée dans la famille Parfait. Producteurs de fruits et légumes, trois frères, Benoît, Etienne et Damien Parfait ont repris les deux exploitations familiales, à Laître-sous-Amance et Coyviller. Avec la même passion que les parents, ils ont apporté leur touche avec notamment l'implantation des serres, qui permettent une variété toujours plus grande de produits proposées à la vente.

LÉGUMES DE SAISON

« Nous avons étoffé notre gamme de légumes progressivement depuis une quinzaine d'années. Le terroir de Coyviller s'y prête particulièrement bien : le sol est sablonneux, on y produisait d'ailleurs des asperges réputées jusque dans les années 70 ! Sur ce sol riche, nous produisons aujourd'hui des légumes en fonction des saisons. En ce moment, des citrouilles, potimarrons, betteraves rouges, carottes, navets, poireaux... Mais aussi beaucoup de

salades, comme la mâche », détaille Benoît Parfait. A la Ferme des fruitiers, la grande majorité des légumes est produite sur place, cueillie du matin. Pour le reste, les produits viennent des environs, comme les pommes de terres qui viennent de Ville-en-Vermois, ou les endives qui viennent des Vosges. A chaque fois, la provenance est indiquée, le producteur identifié, c'est la philosophie de la maison.

Défenseurs des produits lorrains, les frères Parfait ont ouvert leurs rayonnages à de nombreux producteurs locaux, de Lorraine ou d'Alsace pour les plus lointains. L'offre est ainsi très large tout en respectant la qualité des produits, les saisons et les circuits courts. Transparence, proximité, gamme diversifiée, c'est la philosophie de la maison qui favorise aussi le maintien d'un tissu rural vivant dans la région. C'est une des recettes du succès des deux points de ventes qui ne désespèrent pas, qu'il s'agisse de la Croix du Jard à Laître-sous-Amance, ou de La Ferme des Fruitiers à Coyviller.



TOUT POUR LA TABLE DE NOËL

Si les frères Parfait sont avant tout producteurs de fruit et légumes, ils ont bien compris qu'une belle table est une table complète et qu'un marché fermier ne peut se limiter aux végétaux. Les gourmands trouveront ainsi toute une palette de produits représentatifs de la richesse du terroir lorrain. Epicerie, vins et alcools, jus de fruits, pétillants, viandes, volaille et même... du poisson, avec de la truite fumée aux bois de hêtre en provenance des Mille étangs !

Pour vos fêtes de fin d'année, ce sont donc deux adresses à bien garder en mémoire. Produits gourmands et festifs sont ainsi proposés sur commande, comme le gibier ou les chapons de Nadine Petit, de Glonville près de Baccarat (à commander avant le 19 décembre). Les foies gras, les confits et les magrets viennent de Housséville, chez Olivier Haye, ferme de la Croisette. Les escargots viennent de Romont dans les Vosges. Côté douceurs, les amateurs de sucré ne seront pas en reste avec les glaces de la ferme du Gaec des Basses à Cleurie dans les Vosges. Ou encore les confiseries de BF&Co de Vézelize qui donne également dans l'originalité en proposant des vinaigres raffinés avec paillette d'or à 23 carats, à utiliser en assaisonnement avec salade, pour le déglacage et la caramélisation des viandes ou des fruits chauds !

Les fermes des frères Parfait, un détour gourmand fidèle aux valeurs du terroir lorrain : ce serait dommage de ne pas en faire une étape sur la route de Noël... ★

✚ Plus d'infos sur terres-lorraines.com

• La Croix du Jard - Chemin de Fleurfontaine

54470 Laitre-sous-Amance

• La ferme des fruitiers - RD 112 - 54210 Coywiller

TERRES-LORRAINES
LA FERME DES FRUITIERS
LA CROIX DU JARD

*Pour vos fêtes
de fin d'année*

Avec les

AGRICULTEURS

**LORRAINS, goûtez
les saveurs du terroir !**

LA FERME DES FRUITIERS
COYVILLER à 5 km de St-Nicolas-de-Port
Tél. 03 83 46 74 55

LA CROIX DU JARD
Ch. Fleurfontaine à LAÏTRE-SOUS-AMANCE
Tél. 03 83 31 02 33

**Nous cultivons aussi
le sens de la proximité !**

Macarons à la fleur de sel au piment d'Espelette, foie gras mi-cuit et dés de mangue

Pour 10 personnes / Préparation : 40 mn

Cuisson : 25 mn / Ingrédients : 10 g de fleur de sel au piment d'Espelette, 150 g de sucre glace, 150 g de poudre d'amandes, 110 g de blancs d'œufs, 150 g de sucre semoule, 35 g d'eau.

Pour le beurre de foie gras : 10 g de fleur de sel au piment d'Espelette, 300 g de foie gras mi-cuit, 75 g de beurre doux ramolli, 1/2 mangue coupée en tous petits dés. Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faites cuire le sucre et l'eau à 118 °C. Montez la moitié des blancs d'œufs au batteur. Versez-y le sucre cuit immédiatement et mélangez à vitesse maximum. Faites redescendre la vitesse et vérifiez la consistance de la meringue italienne qui doit être brillante.

Mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes avec le reste des blancs. On doit obtenir une masse souple et non liquide. Insérez-y progressivement la meringue italienne.

Versez l'appareil dans une poche à douille et dressez les macarons sur une plaque de cuisson. Saupoudrez-les de fleur de sel au piment d'Espelette. Laissez sécher 15 bonnes minutes et enfour-



nez à 175°C pour 15 minutes. Pendant ce temps, dans le bol d'un robot, mixez le foie gras mi-cuit et le beurre coupé en petits dés jusqu'à obtenir un mélange bien lisse. Ajoutez-y les petits dés de mangue et réservez au frais. Versez votre beurre de foie gras dans une poche à douille et recouvrez la moitié des macarons cuits de la préparation. Déposez la seconde coque sur le macaron et enrobez-le de fleur de sel au piment d'Espelette. ★

Les mises
en bouche
salées



flunch-traiteur.fr

Les mises
en bouche
sucrées



LAXOU • NANCY CENTRE • TOMBLAINE

-10%
sur
présentation
de ce
coupon

◆
jusqu'au
31/01/2017



Poularde aux morilles et au vin jaune

Pour 8 personnes / Préparation : 25 mn

Cuisson : 60 mn

Ingrédients : 1 poularde coupée en morceaux, 30 g de beurre, 2 cuillères à soupe de farine, poivre blanc du moulin, 1 verre de vin jaune (25 cl), 50 cl de crème fleurette, 150 g de morilles sèches, 1 cuillère(s) à café de cerfeuil haché.

1. La veille, faites chauffer 2l d'eau. Mettez les morilles dans un saladier et versez l'eau chaude dessus. Puis laissez tremper jusqu'au lendemain en renouvelant ensuite avec de l'eau froide 2 ou 3 fois, jusqu'à ce que l'eau soit limpide.

2. Le lendemain, égouttez bien les morilles et allumez le four th. 6/180°.

3. Faites revenir dans le beurre les morceaux de poularde dans une grande cocotte qui va au four. Salez, poivrez et saupoudrez de farine. Couvrez la cocotte et mettez-la dans le four pour 30 mn.

4. Sortez la cocotte du four, retirez la volaille et faites réduire presque entièrement le jus de cuisson sur le feu. Versez le vin jaune et faites bouillir 3 mn. Remettez les morceaux de volaille dans la cocotte avec la crème, les morilles, le cerfeuil et poursuivez la cuisson encore 25 mn à découvert.

5. Vérifiez l'assaisonnement et servez

Vous pouvez servir des timbales de riz basmati ou une purée de panais à la crème (1 kg de panais + 500 g de pommes de terre) avec cette recette. ★



www.les-levres.com

VIN CHAUD OFFERT*



HAPPY HOUR DE NOEL
★ TOUS LES JOURS DE DECEMBRE ★
★ DE 17H30 À 18H30

LELIEVRE

1 RUE DE LA GARE - 54200 LUCEY
Cave ouverte du lundi au samedi 9H-12H/14H-18H30
dimanche 15H-18H30
ACCUEIL DE GROUPE SUR RESERVATION



La célèbre pâtisserie de la Ville Vieille est un écrin parfait pour mettre en valeur des produits de grande qualité : caviar, huiles d'olive, champagnes sans oublier les pâtisseries maison. Un rendez-vous idéal pour les gourmets ou simplement pour trouver une belle idée cadeau.



Luxe & gourmandises by Cadici

Paul Cadici cultive depuis de nombreuses années le goût de l'excellence. Cette recherche de la qualité, il la met au service de ses créations, avec les pâtisseries qui font aujourd'hui sa réputation. Il la met aussi au service de sa curiosité, qui l'a poussé à aller chercher les meilleurs produits de leur gamme. Avec un intérêt particulier pour le caviar, dont il est aujourd'hui un des rares commerçants à Nancy, à proposer un tel éventail de choix.





LE CAVIAR DE NEUVIC, UN CADEAU D'EXCEPTION

Pour ce bijou aux saveurs rares, Paul Cadici est allé se fournir en Dordogne, près du village de Neuvic. La Caviar de Neuvic est aujourd'hui un des plus réputés grâce à sa subtile complexité des arômes, ses notes fraîches de noisettes et de fruits secs. Présenté dans une belle boîte traditionnelle bleue, le coffret Origine Découverte permet d'apprécier toute la palette de l'or noir d'Aquitaine: caviar signature, beurre de caviar et rillettes d'esturgeon au caviar et baies roses. Un cadeau idéal pour partager l'amour du plus luxueux des mets, à 122€. Une simple commande en boutique et le coffret est disponible dans les 48 heures ainsi que toute la gamme des produits de Neuvic.



HUILE D'OLIVE DES BAUX, UN PRODUIT MILLÉNAIRE QUI S'APPARENTE À CELLE D'UN GRAND VIN

Quand Paul Cadici présente son huile d'olive préférée, elle prend des allures de grand parfum, dans des flacons toujours plus beaux. Issue des cultures du domaine d'Estoublon, cette huile d'olive vierge est une AOP Vallée des Beaux de Provence. Toute une collection de jolis flacons, de coffrets, d'olives Picholines et de tapenades est disponible dans la boutique ou sur commande.



PASSEZ VOS COMMANDES !

Soucieux de partager son goût des bonnes choses, Paul Cadici vous propose ce pas de côté pour compléter vos commandes de Noël où vous retrouverez toute la gamme traiteur et pâtisserie de la maison, qui réserve cette année encore de belles surprises.

Commandes en magasin, jusqu'au 17 décembre pour Noël et jusqu'au 26 décembre pour la Saint Sylvestre. ★

📍 Maison Cadici

82, Grande Rue à Nancy

tel : 03 83 32 01 74



Au royaume des papilles

En vous proposant un petit tour au Marché Central de Nancy, nous espérons vous faire saliver de plaisir et provoquer de belles envies de goûter des spécialités en rencontrant des commerçants épatants par leurs talents.

Rabelais disait : « *Se nourrir est un besoin, savoir manger est un art* ». Un art bien français et qu'il faut préserver et développer. Nos artisans s'y emploient tous les jours comme les marchands, bouchers, poissonniers, maraîchers, boulangers, cavistes ou chocolatiers, fromagers et épiciers du Marché Central de Nancy. En cette fin d'année 2016, ils sont au rendez-vous dans leurs étals et boutiques décorés aux couleurs de Noël pour vous proposer les meilleurs produits artisanaux et « Faits Maison » et vous aider dans la préparation de vos recettes préférées. Constatant tous un besoin de valeurs sûres et de produits de qualité, comme un juste retour aux

« sources » face aux productions industrielles de plus en plus contestées, les commerçants du marché central vous incitent par leurs sourires et leur bonne humeur à profiter de leur expérience et savoir-faire.

Vos repas festifs de fin d'année ne seront pas complets si vous n'avez pas prévu du bon pain et rempli votre panier de toutes ces traditions culinaires françaises, mais pensez aussi à faire un petit tour au marché en amont pour découvrir et goûter quelques spécialités avant de vous régalez en cuisine et préparer votre table. Bonnes fêtes gastronomiques à tous et toutes.

LE SOLEIL D'ITALIE POUR NOËL

« Chez Tony », c'est grâce à toute une gastronomie chantante aux saveurs et couleurs italiennes que vous pourrez mettre en joie votre table de fêtes. Avec ses 7 coéquipiers, Tony mène sa barque avec bonhomie depuis déjà dix ans sur le marché central. Avec le temps, il s'est agrandi et a su saisir les opportunités de façon à proposer outre son étal principal, une bien jolie partie restaurant avec 60 couverts où l'on peut boire et manger à table tous les produits frais qu'il vend (salade Mozzarella di Bufala ou Burrata, la fameuse porchetta, des pâtes fraîches et autres petits plats cuisinés) « *sans oublier la cave et nos 140 vins et bières italiennes artisanales Moretti en provenance de Toscane* ».

Pour cette fin d'année, des produits typiquement italiens vous attendent. Pour ouvrir les festivités, commencez par un petit apéro avec le Spritz de Venise (cocktail à base de Prosecco, un vin blanc pétillant) auquel il faut ajouter une rondelle d'orange. Ensuite, dégustez une bonne charcuterie fine comme le jambon de Parme, la mortadelle ou le saucisson qui se déclinent en version truffée, tradition oblige ! En plats cuisinés, plusieurs options originales de lasagnes aux cèpes, au Gorgonzola ou « *alla Genovese* » ou encore des polpette al sugo (boulettes de viande à la sauce, un plat typique de la gastronomie paysanne de Calabre) ainsi que des

Croustacés Coquillages

Les produits de la mer c'est l'affaire à **SCHALLER**

poissonnerieschaller.com

Tous les produits de la mer à deux pas de chez vous !

Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies !



rouleaux aux épinards ou des poivrons et aubergines farcies s'imposeront avec goût. Tous ces parfums et saveurs se marieront avec un bon verre de Prosecco, le « champagne » italien à petit budget

Le roi du Panettone

Tony, c'est aussi le roi du panettone ! Brioche et gâteau traditionnel des habitants de la Lombardie, du Milanais et du Piémont, elle est classiquement conçue avec raisins, fruits confits et zestes d'agrumes mais le panettone se découvre aussi « all'arancia di Sicilia » (orange de Sicile), fourré au marron glacé, à la crème de pistache ou au doux cœur de chocolat. Les prix sont variables mais tout à fait abordables. Pour décorer son étal de manière originale, Tony a suspendu en l'air des dizaines de boîtes colorées, cartonnées ou métalliques comme autant de possibilité de choisir son panettone provenant de plus de 10 maisons de fabrication différentes ... voilà qui change de la bûche. Enfin, pour bien digérer ces délicieuses gourmandises, pensez à un petit verre de digestif grâce à des produits phares de l'Italie : la Grappa (eau de vie de marc-de-raïsin), l'Amaretto (alcool doux avec un léger parfum d'amandes amères) ou la limoncello, l'inégalable liqueur de citron que vous adorerez partager en hiver comme en été !

DES FROMAGES D'EXCEPTION CHEZ NAVET

Changement total d'univers, bienvenue à la fromagerie Navet pour un beau plateau de fromages 100% français. André a cédé la place à son fils Laurent pour continuer à proposer les meilleures productions franc-comtoises avec un comté à 26 mois d'affinage de chez Napiot près de Pontarlier, mais aussi un munster fermier de la ferme de Houtrou

Savours et Parfums d'Italie
Chez TONY

Restaurant Chez TONY

**CHARCUTERIES · FROMAGES · VINS
 PÂTES FRAÎCHES · PANETTONE
 TOUS LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES**

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

Crèmerie NAVET Père & Fils

SPÉCIALITÉS DE FÊTES :

- Saint Nectaire fermier A.O.P.
- Brie de Meaux artisanal A.O.P.
- Munster fermier A.O.P.
- Roquefort artisanal A.O.P.
- Beaufort d'alpages A.O.P.
- Comté A.O.P. de 12 à 30 mois
- Chèvres fermiers

**MARCHÉ COUVERT - NANCY
 03 83 35 45 75**

à Rupt-sur-Moselle ou encore un excellent brie de Meaux fourré maison à 5% de truffes des Vosges. Pour être complet et émousser ses papilles, vous pourrez ajouter sous la cloche un bon roquefort artisanal, l'incontournable crottin de chèvre moulu à la main des Deux-Sèvres, une belle tomme fermière du Thillot (Vosges) et enfin un fromage pasteurisé de brebis du pays Basque. Un régal assuré !

Comté à 26 mois d'affinage

Bien que l'échoppe soit étroite, elle renferme des trésors gustatifs qui flatteront les papilles des amateurs. Pour composer votre plateau de fromages, il faut varier les pâtes : une pressée cuite type Comté ou Beaufort, une non cuite type Morbier ou Saint-Nectaire et une fleurie comme du brie. De premier choix, choisissez donc un excellent brie de Meaux puis un munster fermier tout droit venu de la ferme de Houtrou à Rupt-sur-Moselle. Agrémentez ensuite d'une bonne tranche de Comté AOC de chez Napiot, plus de 26 mois d'affinage dans les caves de Bians-les-Usiers près de Pontarlier. Sous la cloche, vous pouvez ajouter une pâte persillée comme un bon roque-



► Aux délices de la mer
© DR

◀ Le bon comté à 26 mois d'affinage
© DR

fort artisanal ou encore de la tomme fermière du Thillot (Vosges).

Bien entendu, cette liste n'est pas exhaustive tant la famille Navet vous fait partager et goûter des « exceptions ». Du Mont d'Or fermier de Morteau (différent du laitier car mélangeant différents laits), au fromage pasteurisé de brebis du pays Basque en passant par le brie de Meaux (encore lui) mais cette fois fourré maison à 5% de truffes des Vosges sans oublier l'incontournable crottin de chèvre moulu à la main des Deux-Sèvres à un tout petit prix. Vous salivez de plaisir, c'est bon signe et rendez-vous chez Navet père et fils en toute confiance !

UN NOUVEAU POISSONNIER PASSIONNÉ

Comme son nom l'indique, c'est maintenant dans « Les délices de la mer » que vous êtes invités à



◀ Langouste rouge royale
© DR

Maison GRÉGOIRE

Charcuterie Artisanale, Spécialités Lorraines, Viande Française, Triperie, "Produits Maison"




Yves GRÉGOIRE, fils de boucher, 40 ans d'expérience.

Pour Noël et Nouvel An,
La maison GRÉGOIRE a élaboré une carte traiteur :

- ★ Entrées froides et chaudes, plats et desserts
- ★ Foies gras d'oie et de canard
- ★ Saumon fumé au bois de hêtre et sel de Guérande
- ★ Boudin blanc truffé ★ Escargots de Bourgogne
- ★ Galantines et suprêmes ★ Volailles de Bresse
- ★ Volailles fermières ...

Produits fabriqués par nos soins, matières premières provenant des meilleurs fournisseurs et issues d'élevages français.

MARCHÉ COUVERT-ALLÉE SUD-03.83.32.00.85



plonger. Fraîchement arrivée sur le marché, l'enseigne est tenue par Romain Lhomel. A 30 ans, il connaît la filière du poisson de A à Z grâce à son père Eric lui-même pêcheur et poissonnier originaire de Boulogne-sur-Mer. Sur ses étals, 99% des poissons sont sauvages et approvisionnés quotidiennement. Lotte, turbo, Saint-Pierre et sole seront les favoris des tables de Noël ainsi que les magnifiques noix de Saint-Jacques dieppoises et leur beau corail parfumé. Romain conseille aussi la langouste Rouge Royale du Guilvinec et l'une des spécialités de la maison Lhomel basée à Saint-Dié : le saumon extra Ecosse Label rouge et fumé au bois de hêtre dans leurs propres ateliers.

Saumon fumé à l'artisanale

Côté crustacés vivants, vous ne couperez pas aux homards, langoustines et langoustes mais la plus fameuse demeure la Rouge Royale du Guilvinec en Bretagne. Elle vous attend sagement dans son vivarium de mer mais n'oubliez pas de passer commande pour être servi dans les quantités voulues. Enfin, que serait une table de Nouvel An sans son saumon fumé ? Sans doute comme un sapin de Noël sans ses guirlandes et ses cadeaux. Alors, craquez pour un saumon extra Ecosse Label rouge, fumé au bois de hêtre dans les propres ateliers des frères Lhomel à Saint-Dié, ce qui permet de garantir un prix identique toute l'année et de s'assurer que le produit est typiquement artisanal. ★

☒ Marché couvert

Place Charles III - 54000 Nancy

NOUVEAU à NANCY

Aux délices de la Mer

Natacha, Françoise, Éric et Romain vous accueillent désormais dans votre nouvelle poissonnerie du Marché Central et vous proposent en direct de Boulogne les meilleurs produits du moment

ARRIVAGE JOURNALIER

MARCHÉ CENTRAL de NANCY

BOUTIQUE MASY FRUITS

**Fruits exotiques
Fruits secs, confits, ...
Corbeilles • Légumes
Miels • Loukoums ...**

**MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01**



L'excellence par l'alternance

• FORMATION •

Se former aux
métiers de
l'Opéra

Au cœur de l'Opéra National de Lorraine et en lien avec l'Université de Lorraine, le centre de formation des métiers des arts de la scène basé à Nancy est le seul CFA en France à proposer une formation en alternance aux métiers de l'opéra et de l'orchestre avec un taux d'insertion de 73% des apprentis.

Confortablement assis dans un fauteuil rouge et dans un décor magnifique, notre sensibilité est exacerbée grâce aux talents des artistes et musiciens d'opéra. Pourtant, ce que l'on oublie souvent, ce sont ces métiers de l'ombre sans qui un tel spectacle ne pourrait voir le jour : chargé de production, régisseur de chœur, d'orchestre ou de scène mais également bibliothécaire de parthèque, tous contribuent au succès d'une création scénique.

Des métiers qui, s'ils s'apprenaient auparavant sur le terrain, bénéficient depuis 2008 d'un bel outil, sérieux et reconnu : le centre de formation des apprentis des métiers des arts de la scène. Créé et basé à l'Opéra National de Lorraine à Nancy, cet organisme public de formation initiale en alternance des métiers de l'opéra, est unique en son genre. Il est même une fierté régionale, soutenue par de nombreuses entreprises s'engageant, via le versement de leur taxe d'apprentissage, pour l'avenir de jeunes étudiants dans ce domaine.

En partenariat avec l'Université de Lorraine, le CFA propose une licence professionnelle « Métiers de la scène lyrique » aux contenus variés et ancrés



dans la réalité du spectacle vivant d'aujourd'hui. Gestion et techniques du spectacle vivant, culture musicale, gestion de projets, environnement juridique et financier, catalogage de documents imprimés, manuscrits ou sonores... la formation générale est associée à une formation artistique et pratique. « *Les enseignements de ces métiers de coordination, complétés par des interventions de professionnels, sont d'une qualité à la hauteur de l'enjeu : l'insertion professionnelle dans un secteur bien spécifique* » explique Anne-Laure Exbrayat directrice du CFA.

Accessible jusqu'à 25 ans et sous condition d'un BAC+2 et d'une pratique musicale de 5 années, cette licence professionnelle accueille une vingtaine d'apprentis par an (avec une rémunération annuelle de 61% du SMIC) pour 47 semaines intenses (26 semaines minimum dans une entreprise située en France et 21 semaines de cours à l'Université de Lorraine ou à distance).

Grâce à un accompagnement personnalisé (plébiscité par 92% des apprentis), c'est un beau pari que ce centre de formation relève depuis plusieurs années, preuve en est un taux d'insertion de 73% des jeunes auprès des professionnels du spectacle vivant lyrique, qui trouvent là une véritable réponse à leurs attentes.

Légitime dans ses actions grâce à cette reconnaissance, le CFA des métiers des arts de la scène fait perdurer des métiers indispensables à l'art lyrique où les rôles stratégiques de chacun d'entre eux sont valorisés dans un parcours professionnel passionnant. Son excellence et son rayonnement national offrent de réelles chances pour l'avenir. ■

➕ Plus d'infos sur cfa-operaorchestre.fr



LICENCE PROFESSIONNELLE DES MÉTIERS DE LA SCÈNE LYRIQUE



Opéra
national de
Lorraine

MÉTIERS
DES ARTS
DE LA SCÈNE
CFA

WWW.CFA-OPERAORCHESTRE.FR

Dans les villes :  Strasbourg Photo © Nicolas Waltefaugle

• CADO-DÉCO •

Les fêtes de Noël sont déclarées ouvertes !!!

Les grands magasins et les rues du centre-ville brillent de mille feux. Tout est donc prêt pour s'atteler à une activité passionnante ou redoutée pour certaines personnes : celle des achats des cadeaux de Noël !





Cadeaux de Noël et tradition

*Vous vous demandez certainement
d'où vient la tradition d'offrir un
cadeau à Noël ?*

Cette coutume est née au 13^e siècle sur les terres chrétiennes et il n'est pas rare de voir une coutume similaire mais différente dans d'autres endroits. Selon la croyance catholique, les rois mages apportèrent des cadeaux à l'enfant Jésus le jour du 6 Janvier. C'est ainsi que la tradition d'offrir des cadeaux Noël s'est étendue dans toutes les communautés chrétiennes. La plupart du temps, les pays chrétiens pratiquent cette coutume le 24 décembre. Mais en Espagne et en Russie, c'est bien le 6 janvier que l'on s'offre des cadeaux. Sur les territoires anglo-saxons, on accroche des chaussettes à la cheminée le soir de Noël. Ensuite, le Père Noël remplit ces chaussettes dans la nuit du 24 au 25 décembre. La distribution des cadeaux en Angleterre et aux USA se fait donc le 25 au matin. ♦



Idées cadeaux à prix tout doux



Coussins Fourrure 48x48
Nobilis : 48€



Plaid Fourrure Nobilis 150x200 : à partir de 199€

Jean-François PADOUX

DÉCORATEUR D'INTÉRIEUR,
ENSEMBLIER

Pierre Frey - Nobilis - Elitis - Lelievre
Sanderson - Osborne & Little
Casamance ...

*Conseils en décorations, papiers-peints,
stores, tissus ...*



79, Grande Rue,
Ville Vieille
54000 NANCY
Tél. 03 83 40 10 30
06 88 90 16 44

Idées cadeaux à petits prix

2 CV vintage avec skis en métal Chehoma

★ Un objet déco signé Chehoma pour les nostalgiques de la 2 CV : modèle réduit très réussi de la voiture emblématique des 30 glorieuses, une 2 CV en métal brun bordeaux, agrémenté de 4 skis vintage qui rappellent les joyeux départs en vacances.

★ 25 x 12 x 12 cm

★ 41.90€



Kit de rasage

★ Les barbus convaincus devront être forts devant cette super idée cadeau ! Grâce à son savon, sa crème hydratante et son baume après-rasage, le kit a tout ce dont la peau a besoin après le passage du rasoir et a un look vintage sympa !

★ 13,90 € par correspondance sur ideecadeau.fr/kit-de-rasage



Bleu Turquoise

●●● Bijoux Fantaisie & Accessoires ●●●

Un choix incomparable pour les fêtes !

NOUVELLE COLLECTION

- BIJOUX ARGENT ● ACIER
- CÉRAMIQUE & FANTAISIE
- ACCESSOIRES



GRAND JEU "LA MAGIE DE NOËL"



Venez gagner une centaine de coffrets cadeaux !! (jusqu'au 24/12)

OUVERT DIMANCHES 11 & 18 DÉCEMBRE DE 10H À 19H



77 RUE SAINT-DIZIER • NANCY • 03 83 20 69 51

Coffret de 8 casse-tête grands esprits



- ★ 8 casse-tête inspirés de grands personnages
- ★ 8 défis pour les plus courageux
- ★ En bois et en métal
- ★ A partir de 8 ans
- ★ 28,00 € chez Nature et Découverte

Renne à 4 pattes

★ Habillé chaudement pour affronter l'hiver et avec son bonnet à grelot, ce renne fera sensation auprès des petits comme des grands.

★ Alinéa 24,99 €



HALL DU LIVRE

halldulivre.com

03 83 35 53 01

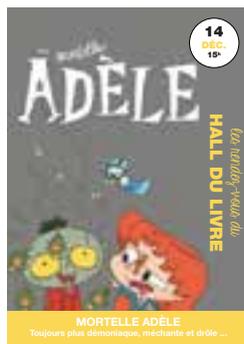
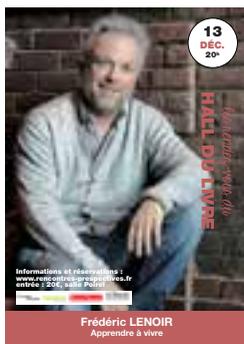
Ouvert tous les jours : en semaine de 9h à 20h
et le dimanche de 11h à 19h

DÉC.
2016

les rendez-vous du **HALL DU LIVRE**

RETROUVEZ TOUTES NOS ACTUALITÉS

sur notre site : halldulivre.com - sur Facebook : Hall Du Livre Nancy
sur Twitter : @halldulivre - sur Instagram : LIBRAIRIE-HALLDULIVRE



Porteur avion en métal gris Baghera



★ Ce porteur avion en métal gris accompagnera votre apprenti pilote pour ses premières virées dans la maison ou au jardin. Une belle idée cadeau qui séduira petits et grands par son design rétro et ses couleurs tendance. Fabriqué par la marque française Baghera.

★ 95,99 € La Maison du Monde

Diffuseur de parfum blanc Fleurs

★ Dimensions (cm) : H 26 x L 11 x PR 8

★ Matière principale : Parfum

★ Matière principale : Céramique

★ 14,99 € à La Maison du Monde



Aujourd'hui 1900

-20%

**SUR L'ARTICLE
DE VOTRE CHOIX**

NANCY

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.

⇒ Créations personnalisées

⇒ Restauration de luminaires



HORAIRES SPÉCIAUX FÊTES : Ouvert les mardis 13, 20 & 27 DÉCEMBRE de 10h à 18h45 non-stop !

Ouverture du mercredi au samedi de 10h à 18h45 • Le dimanche de 10h à 18h

29 rue du S^{gt} Blandan - Nancy (Face Musée de l'École de Nancy - Parking Thermal)

Tél./Fax 03 83 90 73 68 • www.laflor1900.fr



Une mini serre

★ FAITES UN CADEAU VERT. Garnissez cette simple serre de galets, de mousse et de plantes grasses. Une petite oasis de verdure qui demande peu d'entretien !

★ 12.99 € chez IKEA

Statue Chien Bobby silver

★ L. 38 - l. 18 - H. 50,5 cm.

Structure en Céramique

★ 47.99 € (Offre valable jusqu'au 02/01/2017)

★ But.fr



Pour Noël, offrez-vous du **BIEN-ÊTRE !**



INSTALLATEUR CONSEIL

- SAUNA
TYLO®
- SPA
DIMENSION ONE®
- HAMMAM
TYLO®
- Cabine INFRAROUGE
TYLO®



www.est-sauna.com

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

EST SAUNA BEAUTÉ - 30, bld d'Austrasie - 54000 Nancy
Tél. : 03 83 19 19 79 - Fax : 03 83 19 19 80

30 ANS
D'EXPERIENCE

Papiers cadeaux : des idées qui emballent

Cette année, pour emballer vos cadeaux de Noël, soyez plus créatif et faites marcher vos méninges autant que vos dix doigts ! Il suffit de pas grand-chose pour confectionner des papiers cadeaux originaux.



Ho ! Ho ! Ho ! À quelques semaines de Noël, votre hotte est déjà peut-être pleine de surprises et vous allez probablement bientôt vous atteler à la traditionnelle séance des emballages cadeaux. Si, pour certains, cette

épreuve est un vrai calvaire, pour d'autres, c'est un véritable plaisir créatif. Surtout pour les branchés des beaux papiers qui peuvent ainsi confectionner de jolis paquets !

**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.**

**EGR vous apporte toutes les garanties constructeur
Z.A. du Douaire St-Aignan 54360 Blainville-sur-l'Eau**

📞 03 83 75 08 35 - ecr54.fr



LE PAPIER AU BOUT DU ROULEAU

Si vous voulez révolutionner vos papiers cadeaux et les rendre un peu originaux, oubliez les grandes surfaces et direction les enseignes de loisirs créatifs ! On y trouve en effet désormais des tas d'accessoires de papeterie qui changent du traditionnel rouleau. Kraft, journal, cartonné, le papier se réinvente pour confectionner des paquets plus créatifs et moins ordinaires. Uni ou à motifs, il se customise avec des tampons, des pochoirs, des dessins ou des autocollants.

Plus que tendance lui aussi, le Masking tape® se pare de toutes les couleurs et de tous les motifs possibles et imaginables. Une bonne alternative au scotch traditionnel ! Vous pouvez également miser sur la ficelle un peu épaisse et colorée qui donnera une touche de gaieté à vos emballages. Quel que soit votre choix, évitez toutefois de multiplier les coloris et les matières. Jouez sur les camaïeux ou les tons neutres pour conserver une belle cohérence.

Pour rappeler la féerie des fêtes de fin d'année, vous pouvez encore glisser une branche de sapin sous le ruban de votre paquet ou miser sur des papiers dorés, argentés, rouges et verts. N'oubliez pas les étiquettes, tellement plus personnelles qu'une simple inscription au marqueur. D'autant plus qu'il existe sur la Toile (notamment sur les blogs déco) de nombreux et jolis modèles déjà tout faits qu'il suffit d'imprimer.

L'ART DU FUROSHIKI

Le papier, c'est beau, mais ce n'est pas très écologique. Vite déchiré, il finit souvent à la poubelle avant même de vous avoir laissé le temps de l'admirer ! Au Japon, l'art du furoshiki consiste à emballer ses cadeaux en les nouant avec un carré de tissu. Très chic, cette tendance, bien qu'ancêtre dans la culture nipponne, se propage désormais en Europe et conquiert le cœur des adeptes du recyclage.

S'il existe de multiples tutoriels pour apprendre à couper, plier et nouer ces tissus, la méthode classique, appelée Hako Zutumi, est relativement simple. Il suffit de se procurer un foulard ou un morceau de tissu carré (dimensions de 68, 70 ou 75 cm) et d'étaler le tissu à l'envers et en diagonale.

Posez ensuite votre cadeau au centre et repliez chaque pointe du tissu pour envelopper ensuite le paquet. Il ne reste plus qu'à faire un joli nœud ! Alors, emballé ? ♦ M.K.

CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE

Atelier showroom

Ouvert du lundi au Vendredi de 8h30 à 12h / 14h à 17h

MIROITERIE



PETITJEAN

Depuis 1860

Parc d'activités Nancy Porte Sud

15 allée des peupliers 54180 HOUEMONT

03 83 55 20 33

www.miroiterie-petitjean.fr

Une table tendance pour les fêtes ✨



À l'approche de Noël, la question de la décoration de la table trotte dans la tête de tous les futurs hôtes. Cette année, pour éblouir vos convives, il faudra miser sur le pastel et le do-it-yourself.

À Noël, le sapin et le salon ne sont pas les seuls à resplendir de mille feux. La décoration de la table est un peu la cerise sur le gâteau, la petite touche qui, en plus d'émerveiller tous vos convives, deviendra l'atout charme de votre repas festif. Cette année, pas besoin d'en faire des tonnes ! Les tendances sont au naturel, aux couleurs douces et au do-it-yourself (DIY).

DOUCEUR ET CHALEUR

En 2016, les tablées de fin d'année s'affranchissent

Maisons Mesure et Tradition
Nous Concevons et Construisons pour votre bien-être !

Mesure et Tradition
74, avenue Foch 54000 NANCY
03 83 28 78 79

www.mesureettradition.com

PHOTOS © LUMINARC, MONOPRIX, THE CONTEMPORARY HOME, SUPER U, DR

des codes. Exit le rouge, le vert sapin, le doré et l'argenté. La vaisselle, les accessoires et les serviettes se parent de coloris pastel tendres, parfois agrémentés de motifs graphiques et géométriques. Directement inspirée de l'univers scandinave, cette tendance met à l'honneur le vieux rose, le bleu gris ou encore le vert d'eau. On évite en revanche le jaune pétillant ou les tons orangés, beaucoup trop connotés « été » et hors sujet durant la période de Noël.

Si une touche de rouge vous manque, misez sur des verres originaux et colorés qui égayeront davantage votre table sans dénoter avec le reste. Et pour conserver tout de même le côté festif de l'événement, on peut parsemer son chemin de table de quelques paillettes ou opter pour des petits objets décoratifs scintillants.

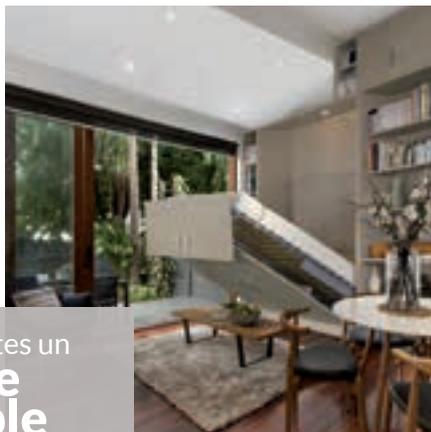
La chaleur et l'authenticité du bois viennent aussi s'immiscer dans cet océan de douceur. C'est en effet le matériau idéal pour accompagner les coloris pastel. Pour intégrer cette matière à votre décoration, le mieux est encore de disposer d'une table en bois clair et de se passer de nappe. Sinon, misez sur des porte-couteaux, des dessous d'assiette, des



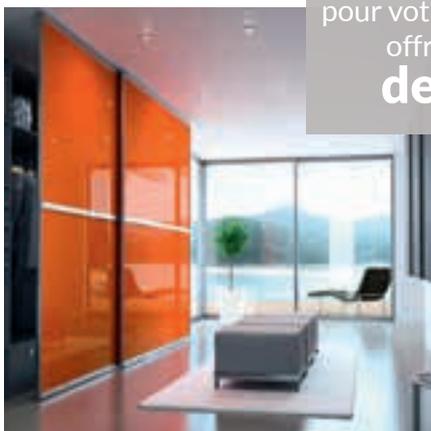
couppelles ou des photophores façon rondins pour rappeler cet élément naturel et confectionner une déco de table à la fois sobre, élégante et festive.

LE DIY À L'HONNEUR

Autres tendances incontournables de cette fin d'année : le DIY et l'esprit vintage ! Cela tombe à pic car les objets faits main ou d'inspiration récup s'harmonisent parfaitement avec les tons doux et le bois. Ainsi, pour celles et ceux qui aiment confec-



Faites un
geste simple
pour votre intérieur
offrez-vous
des m2



Ouvert
dimanche 18 déc.

Zone Jeanne d'Arc
Centre Commercial E.leclerc
Galerie marchande
(Sortie 15)
DOMMARTIN-LÈS-TOUL

03 83 64 67 48
concept-lm.fr

LITS RELEVABLES - PLACARDS - DRESSING

tionner leur propre déco, Noël est une véritable aubaine ! Customisation des serviettes, création d'un centre de table, fabrication de photophores ou suspensions pour donner de la hauteur à votre coin repas, les aficionados du DIY n'ont que l'embaras du choix pour faire parler leur créativité.

Côté vaisselle, les objets de tous les jours retrouvent une seconde jeunesse grâce aux pochoirs. Sur de simples assiettes blanches, il est en effet possible d'utiliser de la peinture ou des feutres spéciaux afin de les décorer. Flocons de neige, guirlandes, rennes ou cadeaux bien emballés, les idées ne manquent pas pour donner à sa vaisselle un peu de magie de Noël. Les verres à vin et les flûtes à champagne sont aussi de la partie : vous pouvez les décorer de bulles dorées ou de quelques paillettes colorées bien collées.

Pour la décoration de votre table, misez sur l'esprit récup et les éléments naturels. Branches, brindilles ou houx ramassés en forêt se disséminent un peu partout sur la table. Vous pouvez aussi customiser des pommes de pin, plongées dans un pot de peinture marron glacé et parsemées encore ici de paillettes.

N'oubliez pas non plus le pliage des serviettes, dont l'originalité donnera la touche finale de votre décoration de table. En forme de sapin, de flocon de neige, d'étoile, de botte, de pomme de pin ou de poinsettia, les possibilités sont multiples et internet regorge de tutoriels pour vous donner de bonnes idées. ♦ M.K.





VOLETS ROULANTS



PROFALUX

Protection extérieure et confort intérieur

- ✓ **FABRIQUÉ EN FRANCE**
- ✓ **ÉLIGIBLE AU CRÉDIT D'IMPÔT**
- ✓ **CERTIFIÉ PAR LE CSTB**
- ✓ **PLUS PETIT CAISSON DU MARCHÉ**
- ✓ **LARGE GAMME**
- ✓ **SOLAIRE, MOUSTIQUAIRE, STORE**
- ✓ **CHOIX DE COULEUR**






Art & Fenêtres **MENUISERIES SC 54**

147 AV. DE STRASBOURG - NANCY - TÉL. 03 83 38 97 72

menuiserie-sc-54@orange.fr • Stéphane Schwartz : 06 15 14 02 66

INSTALLATEUR CONSEIL



PROFALUX

Protection extérieure et confort intérieur

MEUBLES Maison du Massif

LE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE
& DU RELOOKING

VENEZ DÉCOUVRIR UN
DES + GRAND CHOIX DE
MEUBLES MASSIFS
EN LORRAINE

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE, PRIX EXCEPTIONNELS
SUR TABLES ET CHAISES*



EXEMPLE :

Cette table en chêne massif

Dimension L : 1,90m par 1m
avec 2 allonges de 56cm incorporées

1.980€ TTC
~~2.590€~~

* SUR PRÉSENTATION DE CETTE PUBLICITÉ - TEINTES AU CHOIX - PRIX DÉPART ATELIER

Z.A.C VILLE-EN-VERMOIS - 03 83 46 55 66
www.maison-du-massif.fr

NOUVEAUX HORAIRES

lundi de 14 h à 18 h 30 / Du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30

+ de
3.500 M²

Numérologie 2017

Que vous réserve l'année universelle 1 ? De nouvelles opportunités ponctueront-elles cette nouvelle année ? Sauriez-vous désamorcer les conflits entre vous et votre cher conjoint ? Célibataire, connaîtrez-vous enfin le grand amour ?

Pour découvrir quel est votre chiffre personnel pour cette année universelle 1, additionnez les chiffres de votre jour et de votre mois de naissance + 1.
(Vous êtes né le 29 mars ? $29+3+1=33$, puis $3+3=6$, vous êtes en année 6).



CHIFFRE 1 :

En couple, vous serez de plus en plus confiant... L'amour vous sourira tout au long de l'année. Si vous êtes célibataire, les obstacles ne vous déstabiliseront pas. Vous pourriez connaître à la fin de cette année universelle, une heureuse surprise au niveau sentimental. Au bureau, il faudra user de patience avec certains de vos collaborateurs. Rien n'est gagné d'avance, il y aura toujours des efforts à fournir. Le sport est devenu votre meilleur allié ! Vous ne pourrez plus vous en passer !



CHIFFRE 2 :

Célibataire, vous risquez de perdre espoir mais cela ne durera pas... En milieu d'année, vous pourriez enfin rencontrer l'amour ! Ne vous laissez pas envahir par des sentiments négatifs qui ne vous aideront pas à avancer... Au travail, on pourrait vous donner de nouvelles responsabilités qui vous motiveront, vous aideront à vous dépasser. Un peu de yoga en semaine vous détendra sûrement...



CHIFFRE 3 :

Célibataire, ce sera une nouvelle année remplie de rebondissements ! Vous pourriez trouver l'âme sœur vers la mi-juin. En couple, vous risquez d'éprouver un profond malaise qui ne vous quittera pas de sitôt ! Au bureau, vous ne serez jamais satis-

fait de vous-même. Vous chercherez toujours à en faire plus pour le plus grand bonheur de vos supérieurs hiérarchiques. Dès le début de l'année, vous pratiquerez un sport de combat pour bien vous défouler !



CHIFFRE 4 :

En couple depuis quelque temps, vous risquez de tomber dans une routine qui pourrait être lassante ! Dès le mois de janvier, prenez le taureau par les cornes, ne laissez pas dépérir votre couple pour des brouilles. Au bureau, cette année sera une révélation pour vous : vous apprendrez à vous manifester, à réclamer votre dû et à dire non ! Vous ferez plus de sport, et dès le mois de juin, vous en récolterez les bénéfices.



CHIFFRE 5 :

Vous ne serez pas très à l'aise en public mais vous ferez de nombreux efforts pour vous extérioriser. Cette année, vous réussirez à dépasser vos peurs et vos angoisses. Dans votre travail, vous aurez de nouveaux projets en cours, vous serez très dynamique et prêt à toutes les éventualités. L'année universelle 1 sera enrichissante dans tous les domaines. Vous vous inscrirez dans une salle de sport et ferez de la gym pour pouvoir manger ce que vous voulez, mais tout de même sans excès !



CHIFFRE 6 :

En couple, vous aurez envie de vivre de nouvelles sensations. Vous pourriez être servi ! Si vous êtes célibataire, soyez patient, vous trouverez chaussure à votre pied ! La fin de l'année s'annonce des plus heureuses. Au bureau, vous ne parviendrez pas à changer votre manière de travailler même si vos supérieurs vous le demandent. Dès janvier, vous pourriez avoir envie de courir pour perdre quelques kilos !



CHIFFRE 7 :

Cette nouvelle année sera propice aux changements en tous genres ! Sur le plan sentimental, vous saurez quelle attitude adopter si vous êtes en couple. Célibataire, vous prendrez les décisions qui s'imposeront. Au travail, vous serez prêt à changer de poste, à prendre de nouvelles responsabilités. Vos supérieurs vous y encourageront grandement ! En milieu d'année, vous aurez envie de pratiquer un sport de self-défense.



CHIFFRE 8 :

En couple, vous traverserez quelques moments de crises, qui pourraient vous faire perdre pied. Cependant, dès la mi-mars, vous retrouverez une certaine stabilité à deux. Célibataire, vous sentirez que le vent tourne en votre faveur... Au bureau, vos collègues pourraient faire les frais d'une attitude quelque peu changeante et agressive. Vous aurez besoin de vous détendre tout au long de l'année, le yoga serait sûrement une bonne idée...



CHIFFRE 9 :

Célibataire depuis un certain temps, vous n'aspirez qu'à une chose : trouver enfin le bonheur à deux. Il se pourrait que vos vœux soient enfin exaucés cette année. En couple, ne laissez pas l'amour s'étioler... Le travail vous prendra beaucoup de temps et d'énergie. Vous ne serez pas toujours capable de terminer vos dossiers dans les temps. Les danses de salon vous tenteront bien en début d'année, vous pourriez vous inscrire à des cours de rock ou de tango ! ♦

Soirée dansante Nouvel An 2017

135€ TTC SC, boissons comprises

Patience festive

Trio de canapés prestiges
Champagne Pommery Brut Royal (verre 12 cl)

Pour Commencer...

Foie gras de canard mi-cuit, craquelin de pain d'épices
et confiture d'oignons glacés au pinot noir d'Alsace,
servi avec brioche et pain toasté
Pacherenc du Vic Bihl, Osteau Destile 2014 (verre 15 cl)

Crèmeux et fondant...

Mousseline de Saint Jacques, coeur coulant aux oeufs de saumon,
émulsion citrus et verveine, herbes folles relevées au fenugrec
Rully, Les plantenay 2013 (verre 15 cl)

Délicieuse association...

Pavé de veau frotté cumin/genièvre, tartine à la marmelade de
raisins, gelée de coing, purée d'ail et pommes de terre à la truffe
comme une croquette, granny et betterave croquantes.
Marange 1er Cru, clos des rois 2014 (verre 15 cl)

Affinés dans notre Terroir...

Les fromages « Marchand » à déguster dans le sens indiqué,
jeunes pousses
Marange 1er Cru, clos des rois 2014 (verre 15 cl)

Voluptueux et sucre doux...

Poire devenue rouge, ganache de chocolat Guayaquil amer
Vanille/clémentine, financier savoureux, sorbet délicat cacao
Café

Service 15% compris • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

NOVOTEL
HOTELS & RESORTS

2, rue du Vair 54520 Laxou
+33 (0) 3 83 93 45 45 • novotel.com



Baccalauréat

- **Sortie** 07/12/16 • **Durée** 2h08 • **Film** Roumain
- **Genre** Drame • **Réalisé par** Cristian Mungiu
- **Avec** Adrian Titieni, Maria Dărguș, Lia Bugnar
- **Synopsis** Romeo, médecin dans une petite ville de Transylvanie, a tout mis en œuvre pour que sa fille, Eliza, soit acceptée dans une université anglaise. Il ne reste plus à la jeune fille, très bonne élève, qu'à obtenir son baccalauréat ...



Salt And Fire

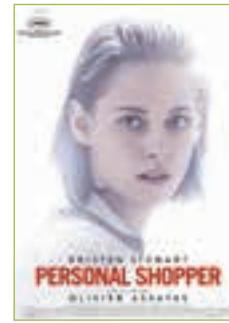
- **Sortie** 07/12/16 • **Durée** 1h38 • **Film** Américain
- **Genre** Thriller • **Réalisé par** Werner Herzog
- **Avec** Michael Shannon, Gael Garcia Bernal, Veronica Ferres • **Synopsis** Laura, une scientifique a été envoyée avec Fabio Cavani par les Nations Unies en Bolivie pour qu'ils enquêtent dans une zone exposée à un dangers écologique appelé el Diablo Blanco. Une bande de voyous les kidnappent ...



Coup de ♥ de la quinzaine

Premier Contact

- **Sortie** 07/12/16 • **Durée** 1h56 • **Film** Américain • **Genre** Science fiction • **Réalisé par** Denis Villeneuve • **Avec** Amy Adams, Jeremy Renner, Forest Whitaker



Personal Shopper

- **Sortie** 14/12/16 • **Durée** 1h45 • **Film** Français
- **Genre** Fantastique • **Réalisé par** Olivier Assayas
- **Avec** Kristen Stewart, Lars Eidinger, Sigrïd Bouaziz • **Synopsis** Maureen, une jeune américaine à Paris, s'occupe de la garde-robe d'une célébrité. Elle n'a pas trouvé mieux pour payer son séjour et attendre que se manifeste l'esprit de Lewis, son frère jumeau récemment disparu ...



Cigarettes & chocolat chaud

- **Sortie** 14/12/16 • **Durée** 1h38 • **Film** Français
- **Genre** Comédie • **Réalisé par** Sophie Reine
- **Avec** Gustave Kervern, Camille Cottin, Héloïse Dugas • **Synopsis** Denis Patar est un père aimant mais débordé qui se débat seul avec l'éducation de ses filles, Janis 13 ans et Mercredi 9 ans, deux boulots et une bonne dose de système D. Un soir Denis oublie, une fois de trop, Mercredi à la sortie de l'école.

- **Synopsis** Lorsque de mystérieux vaisseaux venus du fond de l'espace surgissent un peu partout sur Terre, une équipe d'experts est rassemblée sous la direction de la linguiste Louise Banks afin de tenter de comprendre leurs intentions. Face à l'énigme que constituent leur présence et leurs messages mystérieux, les réactions dans le monde sont extrêmes et l'humanité se retrouve bientôt au bord d'une guerre absolue ...

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
hotel-les-pages.fr



5, Rue Saint Julien
 54000 Nancy
 03 83 32 37 73
clubalpinnancy.com



Le
**SUPÈRE
NOËL**
CULTURE
vélo
101 rue de la République - 54000 Nancy

-20%



brytoni
RIDER 100 H
Aucun paramétrage requis, allumez, roulez ! Auto Start/Stop se met en route lorsque vous commencez à rouler. Grand écran facile à lire.

au lieu de ~~125€~~
99,90€

Le
**SUPÈRE
NOËL**
CULTURE
vélo
101 rue de la République - 54000 Nancy

-46%



MAVIC
CHAUSURE CROSSRIDE + PÉDALE AUTO
Cette chaussure de 46-monture destinée à une pratique loisir offre un confort de pédalage et de marche sans compromettre le style.

au lieu de ~~220€~~
119€

Le
**SUPÈRE
NOËL**
CULTURE
vélo
101 rue de la République - 54000 Nancy

-24%



GARMIN
EDGE TOURING
L'Edge Touring fonctionne comme le GPS que vous utilisez dans votre voiture, avec des cartes et des fonctionnalités pour vous aider à trouver votre chemin lorsque vous êtes à vélo.

au lieu de ~~243€~~
189,90€

Le
**SUPÈRE
NOËL**
CULTURE
vélo
101 rue de la République - 54000 Nancy

-26%



X-BIONIC
T-HOM INVENT + CHAUSSETTE
L'invent est idéal pour une activité physique régulière. C'est une première couche thermique qui assure la régulation climatique de votre corps à 37°C.

au lieu de ~~95,90€~~
69,90€

VENTE NEUF & OCCASION

LE PLUS GRAND SHOWROOM DE LA RÉGION NANCÉIENNE 700 M²

RÉPARATION & ÉTUDE POSTURALE (SUR RDV)

VTT • VTC • ROUTE • TRIATHLON • CYCLO-CROSS • BMX • TRIAL • ENFANT • VÉLO À ASSISTANCE ÉLECTRIQUE

LAPIERRE • CANNONDALE • TREK • GIANT • LOOK • MOUSTACHE • HAIBIKE

CULTURE
vélo
54 - NANCY
des vélos et des hommes



**POUR L'ACHAT
D'UN VÉLO À
ASSISTANCE
ÉLECTRIQUE : 250 €
D'ACCESSOIRES OFFERTS***

~~250 €~~



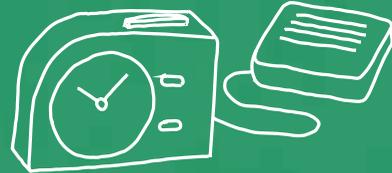
1 AVENUE ÉMILE HAQUIN 54180 HEILLECOURT (Derrière Botanic et Mcdonald's)
culturevelo.com • TÉL : 03 83 95 45 55 • 54nancy@culturevelo.com

À NOËL, OFFREZ... DES ACCESSOIRES... PAS SI ACCESSOIRES !

TÉLÉPHONE
PORTABLE
AMPLIFIÉ



RÉVEIL
LUMINEUX



CASQUE
TV



AMPLIFICATEUR
DE SONNERIE

LES ADRESSES DES CENTRES D'AUDITION :

NANCY 45 RUE DES PONTS

03 83 37 62 61

PONT A MOUSSON 20 PLACE DUROC

03 83 81 11 25

METZ 5 RUE CHARLEMAGNE

03 87 66 26 95

METZ 3 RUE DE VERCLY

03 87 18 75 46

Confort d'écoute - simple - pratique

AUDITION MUTUALISTE
VOTRE AUDITION. NOTRE PRIORITÉ.



Retrouvez toutes nos offres sur notre site internet www.utml.fr