

#105 • Du 06/12 au 19/12/2017 • GRATUIT

LORRAINE MAGAZINE

les boules de Noël de meisenthal



À Meisenthal

Démonstrations des verriers

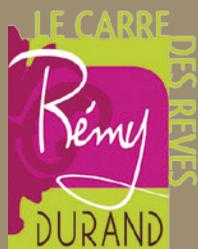
Galerie-boutique / Expositions

Jusqu'au 29 décembre sauf 24 & 25 Tous les jours / 14 h – 18 h

Programmation culturelle *Un Noël à Meisenthal*

infos : site-verrier-meisenthal.fr

©rdngr.com



**BOULANGER - PÂTISSIER
CHOCOLATIER**

10, avenue des Érables - Houdemont - Tél. 03 83 25 51 86

www.carredesreves.fr  LE CARRE DES RÊVES

Édito

L'ART DE NOËL

Noël réveille les artistes qui sommeillent en nous. Une créativité qui s'exprime avec l'art de décorer son sapin de boules étincelantes ou de personnages en bois. Ou avec l'art de décorer sa table de sa plus belle vaisselle et de ses plus charmantes bougies. Ou encore avec l'art de décorer son extérieur, pour faire scintiller de mille feux son jardin ou son balcon.

L'art de Noël est une tradition bien ancrée pour les artistes du Centre International d'Art Verrier de Meisenthal. Depuis presque 20 ans, le CIAV a donné un second souffle à une coutume prête à tomber dans l'oubli : les boules de Noël en verre. Le savoir-faire séculaire de ces artisans s'allie à la créativité d'artistes contemporains pour donner forme, chaque année, à une boule de Noël originale. À l'image de ROTOR, la nouvelle création verrière 2017 signée des designers Hellène Gaulier et Gwénolé Gasnier. Inspirée du mouvement de l'horlogerie, elle évoque le temps qui nous sépare de Noël. Comme un compte à rebours magique, cristallin...

À l'heure où paraît ce 105e numéro de Lorraine Magazine, il reste 18 jours avant Noël. Et préparer ses cadeaux, c'est aussi tout un art. C'est pourquoi les artistes-créateurs des métiers d'art vous invitent à différents salons - Gare à l'Art, Maison des Créateurs, P'tit Baz'Art -, pour dénicher la création originale à glisser sous le sapin. Décidément, l'art sous toutes ses formes s'invite élégamment à ce Noël 2017 ! ●

Pauline Overney

SALON DES ARTS & APPARENCES COIFFURE DEUX SALONS, DEUX AMBIANCES : LA MÊME PASSION !

FEMME URBAINE OU BRANCHÉE,
DANDY CHIC OU INSOLENT ?
VIVEZ UN MOMENT UNIQUE ENTRE LES MAINS
EXPERTES DE NOS COIFFEURS CRÉATEURS !



RELOOKING, COUPE, COLORATION,
STYLING ET PLUS ENCORE... LES
POSSIBILITÉS DE CRÉATION SONT INFINIES !



* SUR PRÉSENTATION DE CETTE PUB

AVEC OU SANS RENDEZ-VOUS DU LUNDI AU SAMEDI

NOS SALONS

APPARENCES COIFFURE
4 RUE CARNOT
54200 TOUL
03 83 63 23 18

SALON DES ARTS
8 BIS RUE G. SIMON
(proche place Stan)
54000 NANCY
03 83 30 10 11
Fermé le lundi

OFFRE SPÉCIALE NOËL
-30 % SUR TOUTES LES PRESTATIONS* !

#105

Du 06/12 au 19/12/2017

Prochaine parution
le 20 décembre

Retrouvez tous nos anciens
numéros sur 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

Pauline Overney, Aude Norquin

Crédits photos Couverture :

© rdngr.com • 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

6 Sur la route du Cristal en Lorraine

7 Saint-Louis, depuis 1586

8 Meisenthal roule des mécaniques

10 Happy Cristal by Lalique

À DÉCOUVRIR

12 Longue vie à Gare à l'Art !

14 Dix années de créations

15 On attend Noël à la MJC Bazin !

16 En voilà un bien beau bazar !

18 Noël perché sur la Colline

20 Toul fête Noël !

22 La gastronomie française s'expose !

24 Une fin d'année au théâtre

26 Vandoeuvre fête son nouveau marché !

28 Amnéville ou l'essence de lumière

32 Mickey est de glace !

ESCAPADE & LOISIRS

36 Vous prendrez bien un Bol d'Air ?

38 Balade au sommet !

40 Un baptême en traîneau à chiens,
ça vous tente ?

FORMATION

42 Les coulisses de l'apprentissage

GASTRONOMIE

44 La bûche de Noël : du tronc d'arbre
au gâteau

46 Cafés, thés et plus si affinités...

47 De Neuville surprend Noël

48 Luxe & gourmandises by Cadici

50 Recettes de Saint-Jacques

51 La Franche-Comté comme si vous y étiez

52 Maison Laurent : 30 ans d'excellence

54 Recettes de Foie gras

56 Une épicerie qui a du goût !

58 Recettes de Saint-Jacques et Tournedos

59 Le domaine des Templiers, unique
et original

60 Linge de table pour table de fête

62 Astro quiz

64 Quiz de l'Avent

64 Cinéma, Jeu-concours

66 Agenda



Rejoignez-nous sur Facebook !

facebook.com/LorraineMagazine

6h-9h

france
bleu
sud lorraine

**Ecoutez,
on est bien ensemble**

100.5 Nancy



Ecoutez, **on est bien ensemble**

francebleu.fr

Il Bussetto



disponible chez

*Grand
rue*

MAROQUINERIE

maroquinerie Grand Rue, 89 bis grande rue 54000 Nancy (Ville Vieille)

Boutique située en face du Musée lorrain - 1 heure de parking offerte pour tout achat
(valable dans les parkings Indigo : Carnot, Léopold, Pépinière) - tél : 09 81 47 83 58
Ouverture du mardi au samedi de 10H00 à 12H00 et de 14H00 à 19H00. Dimanche de 10H00 à 13H00

www.grandrue.fr

Sur la route du Cristal en Lorraine

Il est des régions où les traditions de Noël sont plus ancrées qu'ailleurs. Entre Alsace et Moselle, les Etoiles Terrestres - Meisenthal, Saint-Louis et Lalique -, trois sites verriers d'exception au cœur du Parc Naturel Régional des Vosges, vous invitent à vivre l'univers féérique verrier, paré de ses habits de Noël.

Il y a cinq siècles, quelques verriers nomades construisaient un four de fortune dans une vallée sauvage des Vosges du Nord. Peu prospère, la région offre toutefois aux maîtres-verriers les matières premières nécessaires à l'exercice de leur art. L'épais manteau de grès couvrant la contrée fournit en effet la silice, élément de base pour la fabrication du verre, et les forêts abondantes, le combustible. Ces pionniers allaient écrire les premières pages d'une aventure industrielle et artistique hors du commun qui perdure encore aujourd'hui.

Nichés dans des vallées mitoyennes, ces trois sites exceptionnels ont pris le parti de valoriser leurs épopées respectives sur les terres-mêmes qui les ont vus naître. Une occasion unique de découvrir la magie d'un patrimoine culturel et naturel préservé par la passion des hommes.

Les Etoiles Terrestres offrent donc une destination d'exception, sur la route du cristal en Lorraine, pour vivre les fêtes de fin d'année autrement. Et jusqu'au 23 décembre, un tarif unique de 9 euros pour les adultes et de 3 euros pour les enfants vous permettra de découvrir ces trois sites verriers afin d'en connaître toutes les spécificités et d'en percevoir tous les secrets. ● **Pauline Overney**

➕ Programmation et renseignements : etoiles-terrestres.fr

LA GRANDE PLACE
MUSÉE DU CRISTAL
SAINT-LOUIS

MUSÉE LALIQUE
WINGEN-SUR-
MODER

SITE VERRIER
MEISENTHAL



Saint-Louis, depuis 1586

*La Maison Saint-Louis se consacre dès 1829 à la seule production du cristal.
Un savoir-faire ancestral mis en lumière lors des fêtes de fin d'année.*

4 30 ans en cristal. Au fil du temps, la cristallerie Saint-Louis est devenue une référence dans le monde de la haute cristallerie. Aujourd'hui, la manufacture signe chaque jour des pièces en cristal - services, vases, lustres et candélabres - réalisées par des maîtres verriers et des maîtres tailleurs comptant parmi les Meilleurs Ouvriers de France. Tous sont détenteurs d'un savoir-faire irremplaçable, ancestral, enrichi de génération en génération : cristal soufflé bouche, taillé main, gravé et décoré à la main, à l'or 24 carats ou au platine. Les créations Saint-Louis sont connues dans le monde entier et attire chaque année de nombreux touristes. Comme cet immense lustre, l'un des plus grands au monde. Deux mois : c'est le temps qu'il a fallu aux artisans de Saint-Louis pour le réaliser. Dans les facettes de chacune des 3000 pièces de cristal qui le composent, on voit le jour, l'or ou l'éclair. Magnifique.

2 000 ŒUVRES PRÉSENTÉES

À l'occasion des fêtes de fin d'année, La Grande Place Musée Saint-Louis vous invite à vivre la magie de Noël. Ce musée est ancré au cœur même de la cristallerie. Le site est niché dans un écrin de nature préservé, classé « Réserve Mondiale de la Biosphère Vosges du Nord-Pfälzerwald » par l'UNESCO. Le dimanche 10 décembre, Kathleen Fortin, conteuse de la Compagnie Rebonds d'Histoires, plongera petits et grands dans la féerie de Noël en animant des contes venus du Québec, qui,

comme le Pays de Bitche, possède une tradition orale riche en légendes et en mythes. Les enfants seront invités, eux, le 17 décembre, à réaliser des cartes de vœux en pop'up en s'inspirant des formes et des couleurs des pièces de collection du Musée avec Vincent Godeau, illustrateur diplômé de l'école des Arts décoratifs de Strasbourg.

La Grande Place Musée Saint-Louis pourra être visité librement afin de découvrir les 2 000 œuvres présentées sur un parcours initiatique de 953 mètres qui témoignent d'un savoir-faire quatre fois séculaire. Une exposition « Arweider » est également à apprécier jusqu'au 8 janvier. Au pays des « Etoiles Terrestres », le verre et le cristal accompagnent la vie des uns et des autres au quotidien. Mais qui sont ces « Arweider » (travailleurs en Platt) qui manient la meule et la canne à souffler ? Les artistes Anne Delrez et Julie Luzoir sont allées à leur rencontre et on construit un projet participatif autour de leurs récits de vie. Enfin, des visites guidées de la manufacture seront proposées sous la conduite d'un guide expert. Il vous fera découvrir, entre autres, l'ensemble des métiers d'excellence qui ont fait la renommée mondiale de Saint-Louis et les collections contemporaines qui écrivent aujourd'hui la créativité et l'innovation de la Maison. ● **Pauline Overney**

➕ nformations : 03 87 06 40 04 saint-louis.com

Meisenthal roule des mécaniques ✨

Tous les hivers, le prestigieux site verrier de Meisenthal rend hommage à la tradition et fabrique, selon des rituels ancestraux, des boules de Noël en verre.

Née en 1704 au cœur du pays de Bitche, la verrerie de Meisenthal est un emblématique site industriel lorrain. Un savoir-faire séculaire et une technique inégalable sont les atouts de Meisenthal qui vu naître l'Art Nouveau verrier avec Émile Gallé de 1867 à 1894. Mais en 1969, après plus de 260 années de fonctionnement, la verrerie ferme ses portes. Elle se sépare de ses 230 derniers salariés, laissant dans son sillage une sirène aphone, l'église noire de fumées et les souvenirs friables d'une aventure ouvrière désormais éteinte. Mais l'aventure Meisenthal ne pouvait s'arrêter là. 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 de réinterpréter l'héritage technique verrier de son territoire. Composé d'une équipe de 17 salariés, le CIAV est un des trois acteurs du site verrier de Meisenthal (avec le Musée du verre et la Halle Verrière) qui attire chaque année de plus en plus de visiteurs, curieux de découvrir ce savoir-faire verrier de réputation internationale.

« C'EST QUAND NOËL ? »

Le CIAV perpétue une tradition mélangeant gestes ancestraux et questionnements contemporains : les boules de Noël en verre. Une aventure industrielle héritée de la verrerie de Goetzenbruck, un village voisin, qui produisait des boules décoratives réfléchissantes dès 1857. Dans les années 1950, plus de 200 000 boules étaient exportées à travers le monde. En 1964, la verrerie met un terme à leur fabrication, les plongeant dans l'oubli. En 1998, les derniers verriers vivants de Goetzenbruck trans-



mettent les secrets du soufflage de leurs célèbres boules aux jeunes verriers de Meisenthal. Depuis, le CIAV produit chaque année les modèles traditionnels réédités auxquels s'ajoutent, des boules contemporaines conçues par des créateurs, des artistes, des designers.

Après Mix, Silex ou encore Fizz, la boule 2017 de Meisenthal répond au nom de Rotor. Créée par Hellène Gaulier et Gwénohé Gasnier, designers de l'Agence GG, Rotor évoque le temps qui nous sépare de Noël. Plus qu'une simple boule, les deux créateurs ont inventé toute une scénographie pour la mettre en valeur. Ils ont ainsi eu l'idée de l'inclure dans le premier « Noëlomètre », ingénieuse machinerie croisant calendrier de l'avent, instrument de mesure pendulaire et coucou suisse, fabriqué sur-mesure par l'Atelier Horloger de Morlaix et le CIAV. « *On ne sait plus exactement qui est né le premier de la boule ou de la machine ! Nous avons pensé à ce temps d'attente et d'impatience qui précède Noël et nous avons été séduits par cette idée de "mécanique de Noël". L'idée de l'engrenage en verre et de la machine qui compte les jours qui nous séparent de Noël est arrivée assez vite et les deux sont devenus indissociables* » explique Gwénohé. Comme chaque année, des milliers de personnes viendront assister au ballet des souffleurs de verre pour voir naître Rotor sous leurs yeux et pour pouvoir acquérir l'une d'entre elles.

L'UNIQUE « NOËLOMÈTRE »

Autour de la présentation de cette nouvelle boule de Noël, le site verrier de Meisenthal vous invite à partager l'enchantement de Noël et la magie d'un site, témoin d'un incroyable second souffle.

Boule ROTOR
design Agence
GG
© Guy Rebmeister

▶ Noëlomètre
© Guy Rebmeister



◀ La boule ROTOR avant dépose dans le four de recuisson
© Guy Rebmeister

Dans le cadre des Etoiles Terrestres, Meisenthal propose des démonstrations de soufflage de la boule Rotor jusqu'au 29 décembre. Dans la petite galerie, en face du Musée du verre, découvrez de plus près le « Noëlomètre », machine unique et extraordinaire faisant se rencontrer deux savoir-faire, dont Rotor est l'une des pièces-maitresse. Un film-documentaire et une exposition retraçant l'aventure de la création de la boule de Noël sont également présentés. Au Musée du verre, l'expo-

sition « Mon beau sapin ! » montre une étonnante collection de boules anciennes en coton, perles, verre, papier, bois et métal représentant des décorations de Noël allemandes produites de 1870 à 1930. À Meisenthal, la tradition des boules de Noël, connue mondialement, fait rêver petits et grands en proposant le plus élégants des cadeaux de Noël. ● **Pauline Overney**

☎ Renseignements : 03 87 96 87 16 ou ciav-meisenthal.fr

les boules de Noël de meisenthal

À Meisenthal

Démonstrations des verriers

Galerie-boutique / Expositions

Jusqu'au 29 décembre **sauf 24 & 25 Tous les jours / 14 h – 18 h**

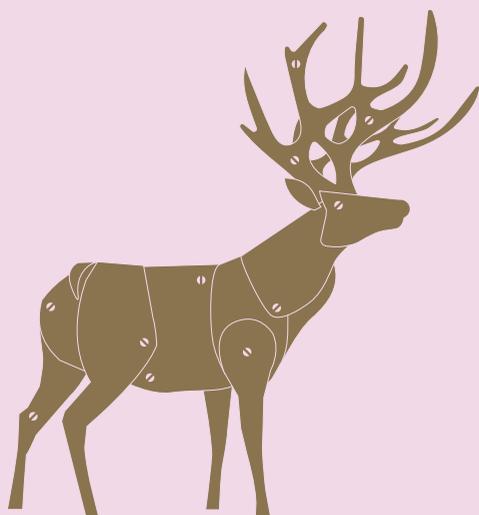
Autres points de vente

infos : ciav-meisenthal.fr

Programmation culturelle *Un Noël à Meisenthal*

infos : site-verrier-meisenthal.fr

©rdngr.com





Happy cristal
© R Letscher -
musée Lalique
MC Becker

Happy Cristal by Lalique

Né en 1860 à Aÿ en Champagne et décédé en 1945 à Paris, René Lalique est le fondateur d'une maison d'exception à Wingen-sur-Moder en Alsace.

« Je travaillais sans relâche (...) avec la volonté d'arriver à un résultat nouveau et de créer quelque chose qu'on n'aurait pas encore vu. » René Lalique a implanté sa verrerie en 1921 dans une région de tradition verrière. Il savait pouvoir y trouver la main d'œuvre qualifiée nécessaire à l'exercice de son art et profiter des mesures incitatives du gouvernement, qui cherchait à faire de l'Alsace et de la Moselle retrouvées, des vitrines de la France.

René Lalique engage des ouvriers spécialisés, verriers, tailleurs et graveurs, venant principalement des établissements proches, comme Saint-Louis ou Meisenthal. Il veille à pourvoir cette usine de toutes les ressources modernes, pratiquant avec le moulage, la technique du verre pressé pour les pièces massives et le soufflage à l'air comprimé. Ses créations peuvent être fabriquées en série, sans que ne soit jamais altérée la qualité esthétique ou technique du produit. Cette question lui tient particulièrement à cœur. Peu de temps après l'entrée en activité de la Verrerie d'Alsace, René Lalique déclarait : « J'estime que quand un artiste a trouvé une belle chose, il doit chercher à en faire profiter le plus grand nombre de gens possible. » Aujourd'hui, la maison Lalique développe des collections de bijoux et de parfums en parallèle de l'activité du cristal traditionnelle. Rééditions d'œuvres anciennes et créa-



tions contemporaines sont toujours produites par des verriers perpétuant le culte de l'excellence.

UNIVERS FÉRIQUE

Le Musée Lalique, créé en 2011, a pour ambition de faire découvrir la maison Lalique dans toute sa diversité, en mettant l'accent sur la création verrière. Faisant partie du réseau des Etoiles Terrestres, le Musée nous attire dans la magie de Noël au sein de son exposition « Happy Cristal ». Jusqu'au 7 janvier, les objets, qui ont entendu l'appel de la forêt, reprennent vie. C'est très naturellement qu'ils croisent le sapin, roi de Noël. Entre matériaux bruts et objets purs et lumineux, le contraste est saisissant mais harmonieux. C'est un univers quelque peu féérique qui s'offre aux visiteurs. Ici, un sapin suspend le temps et ruisselle de cristal, là des cygnes nagent sur un lac presque gelé... Aussi, chaque jour, une nouvelle case du calendrier de l'Avent s'ouvre et laisse apparaître un ou plusieurs objets en cristal.

Et pour vivre la féerie de Noël en famille, un atelier « complètement givré » est proposé le 16 décembre pour décorer un photophore ou une boule de Noël. L'occasion de s'initier à la technique du satinage, chère à Lalique. ● **Pauline Overney**

➕ Renseignements : 03 88 89 08 14 ou musee-lalique.com

Happy cristal
© DR

La Rochère

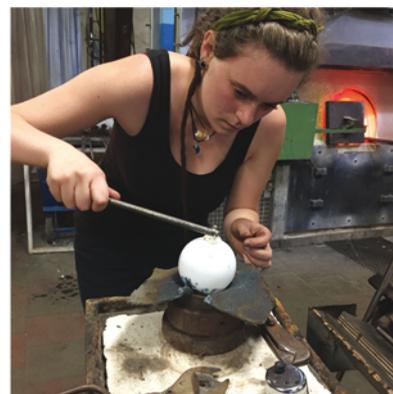
est la plus ancienne verrerie d'Art de France encore en activité, fondée en 1475.

Située dans le département de la Haute-Saône, aux confins de trois régions de France : Lorraine, Franche-Comté et Champagne.

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

● **Préparez les fêtes de fin d'année tout en flânant, et trouvez LA bonne idée de cadeau qui fera plaisir à coup sûr !**

- **Des coffrets cadeaux** : bougies parfumées dans les célèbres gobelets Abeille de La Rochère, coffrets de tasses à café, collection de fèves La Rochère en coffret...



● **le temps d'un week-end :**

9 et 10 décembre de 14h à 17h30.

Vivez le spectacle des **maîtres verriers réalisant sous vos yeux de merveilleuses boules de Noël**

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.

- **Un espace dédié aux "affaires de Noël" :**

des verres de la table quotidienne, et des produits hors collection, en cristallin soufflés-bouche à prix très doux (vases, lampes, carafes, coupes à fruit...)



OFFRIR
DE BEAUX
MOMENTS



LR
La Rochère

ouvert du
1^{er} au 31 décembre
du lundi au jeudi 14h à 17h30
et du vendredi au dimanche
14h à 18h (sauf 25 et 26)

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

70210 Passavant La Rochère
www.larochere.com

• À DÉCOUVRIR •

GARE à l'art

Galerie Nancy Thermal
Rue Sergent Blandan

Sam 2 • Dim 3
Sam 16 • Dim 17
DÉCEMBRE 2017
10 h > 19 h



Longue vie à Gare à l'Art !

Après le succès de son premier weekend, le salon Gare à l'Art revient les 16 et 17 décembre pour présenter de nouveaux artisans-créateurs.

Il avait manqué aux habitués. La 12^e édition du salon Gare à l'Art a démarré sur les chapeaux de roue les 2 et 3 décembre derniers, après une année d'interruption. « *La clientèle nous demandait quand reprenait Gare à l'Art, il y avait une véritable attente !* » confie Claudine Henry des Tatas Fringueuses. C'est le Collectif Métiers d'art Métropole, créé en mars dernier et regroupant les artisans des Zinzolines, d'Helmut et Petula, des Tatas Fringueuses et des Artisans d'Art Français, qui a décidé de réorganiser ce rendez-vous devenu incontournable. « *La ville de Nancy tenait aussi à cette manifestation qui s'inscrit dans les festivités de Saint-Nicolas. Ils sont partenaires de l'évènement et nous prêtent la superbe galerie Thermal ! C'est un véritable soutien.* »

Vingt-cinq artisans d'art ont exposé leurs créations lors du premier weekend. Les 16 et 17 décembre prochains, ce sera au tour de vingt-six autres créateurs de venir présenter leurs plus belles pièces. « *Les artisans sont friands de ce genre de salon qui est une superbe vitrine pour les fêtes de fin d'année* » souligne Claudine Henry.

CADEAUX AUTHENTIQUES

Gare à l'Art, véritable marché de Noël version artisanat d'art, s'adresse à ceux qui recherchent des cadeaux originaux, authentiques et « faits maison ». Céramiques, bijoux, mode, accessoires, poteries... Parmi 70 candidatures, le collectif Métiers d'art Métropole a retenu une cinquantaine d'artistes, répartis sur les deux weekends, « *pour donner la chance à des artisans différents, venus de toute la région Grand Est* ». Par exemple, Philippe Linglet, l'Ardennais qui se cache sous la marque

Augustine Métro, sera de retour à Nancy pour y présenter sa nouvelle collection de vêtements pour enfants. « *Il commence à être connu ici, il y a une demande de la part des clients de le retrouver !* »

Dans cette même spécialité, ça sera une première pour Nathalie Blaise (Tralalère) qui conçoit des accessoires et des vêtements pour enfants dans des cotons biologiques à des prix abordables.

Une première également pour Emmanuelle Jourdois, jeune créatrice, qui travaille la céramique sur des bijoux et sur des objets de décoration. « *L'originalité de ce deuxième weekend est que l'on retrouve des bijoux plus précieux avec le travail de l'argent et de la pierre par exemple, notamment avec l'artiste Evelyne Thierry qui vient d'Epinal* » souligne Claudine Henry. Les visiteurs auront aussi un large choix en matière de décoration de table, de vêtements adultes, de sacs et même de jouets en bois.

Soutenue par la région Grand Est, cette 12^e édition de Gare à l'Art s'est déjà révélée être un succès et espère accueillir autant voire plus de curieux à la galerie Thermal avant de déménager dans un autre lieu l'année prochaine ! **Pauline Overney**



+ Galerie Thermal, rue du Sergent Blandan à Nancy
De 10h à 19h.
Entrée libre.
Renseignements :
06 03 52 37 03

▶ Coeurs
© Marianne Succord

▶ Tasses souris
© Anne Campiche



QUEL AVENIR POUR LE TRAM ?

**Venez nous rencontrer,
vous informer
et vous exprimer !**

DIFFÉRENTES MANIÈRES POUR VOUS INFORMER SUR LE PROJET ET DONNER VOTRE AVIS :

- 1** Vous informer en consultant la notice de présentation du projet mise à disposition au siège de la Métropole du Grand Nancy, dans chacune des 20 mairies du territoire et sur le site internet du Grand Nancy : grandnancy.eu
- 2** Donner votre avis sur une plateforme de concertation dédiée www.avenirligne1.jenparle.net
 - dans les registres disposés dans chacune des 20 mairies,
 - au siège de la Métropole du Grand Nancy à : Métropole du Grand Nancy - Avenir Ligne 1 22-24 Viaduc Kennedy • 54035 Nancy Cedex



- 3** Participez aux ateliers publics et venez nous rencontrer près de chez vous.

Plus d'informations sur www.grandnancy.eu

Si vous avez des observations sur l'organisation même de la concertation publique : vous pouvez les adresser au garant du débat public, Monsieur Régis GUYOT sur regis.guyot@garant-cndp.fr

**métropole
GrandNancy**

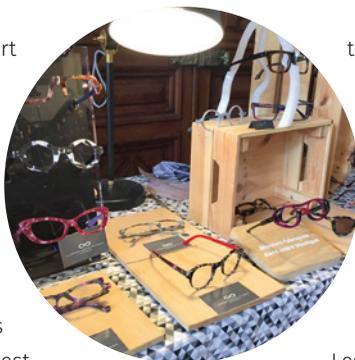
Dix années de créations

La Maison des Créateurs a choisi le Palais du Gouvernement à Nancy pour fêter ses dix ans d'existence, les 9 et 10 décembre prochains.

« Quand les Artisans d'Art Français mettent leurs compétences au service de l'artisanat. » À l'origine, la Maison des Créateurs est le nom d'une exposition organisée par trois créatrices nancéennes pour mettre en valeur le travail d'artisans lorrains dans un cadre atypique. Face au succès du concept, la Maison des Créateurs est devenue une association, créée il y a 10 ans. Depuis un an, la Maison des Créateurs a été reprise par l'association Les Artisans d'Art Français, fruit d'une volonté commune : celle d'unir des artisans pour mettre en valeur l'artisanat d'art. En conjuguant leur imagination créatrice et leurs différents savoir-faire, les Artisans d'Art Français souhaitent faire découvrir leurs métiers à travers plusieurs événements et proposer à la vente leurs créations. Pour leur 10^e anniversaire, l'association veut marquer les esprits et s'installe dans l'écrin somptueux du Palais du Gouvernement à Nancy. En pleines festivités de la Saint-Nicolas, les Artisans d'Art Français invitent une cinquantaine d'exposants qui proposent aux visiteurs leurs plus belles créations à glisser sous le sapin.

LES EMAUX D'ART DE LONGWY

Bijoutier, maître-savonnier, modiste, parurière, lunetier... et bien d'autres encore. Un large panel des métiers de l'artisanat d'art est présenté lors de ce weekend d'exposition-vente. L'excellence du savoir-faire séculaire de la céramique se trouvera avec Christian Leclercq, représen-



tant la célèbre maison des Emaux d'Art de Longwy. Maître céramiste et Meilleur Ouvrier de France, ses pièces de haute facture, contemporaines ou classiques, s'adressent aux amateurs d'art. Elles reflètent un savoir-faire complexe et la compétence manuelle d'un maître artisan d'art attaché aux valeurs françaises. Les boules de Noël de collection et les Émaux'tions de Longwy feront partie des pièces mises en vente.

Lui travaille l'acétate de cellulose, le bois ou la corne de buffle. Julien Pham est artisan lunetier. Formé à l'école des Meilleurs Ouvriers de France à Morez dans le Jura, Julien Pham fabrique des montures de façon artisanale. Unique et sur-mesure, il propose un produit de qualité doté d'un confort inégalable. Dans un autre style, Claire Kientzi est parurière. Elle crée des bijoux textiles, des parures brodées en utilisant tous ses savoir-faire : arts plastiques, broderie perlée...

Il y aura également les savons artisanaux de Berga'sens, les créations bijoutières d'Oxy-genes, les cadeaux de naissance et accessoires enfants de Ma Bonne Etoile, les chapeaux de Sofimilli et beaucoup d'autres pièces uniques et originales à découvrir dans ce salon, où les artisans font vraiment partie d'une maison de créateurs. **Pauline Overney**

Le samedi 10h à minuit et le dimanche de 10h à 19h.

Entrée libre.

Renseignements : 06 03 52 37 03
ou contact@lesartisansdartfrancais.fr

On attend Noël à la MJC Bazin !

À l'image d'un calendrier de l'Avent chocolaté, la MJC Bazin nous gâte avec « Avent Scènes », des surprises artistiques jusqu'au 23 décembre. Tous les jours (ou presque !), la MJC convie les curieux dans ses lieux pour partager, ensemble, un conte, un concert, une pièce de théâtre... Ces artistes en herbe ou reconnus vous feront passer des moments conviviaux et chaleureux pour attendre Noël dans la bonne humeur !

MUSIQUE, CONTES DE NOËL...

Le 7 décembre, place à Charlène Ploner et son spectacle « Je vous aime » : chef d'orchestre déjantée, elle livre un tour de chant surprenant ! Le lendemain, ce sont les contes de Noël, premier volume, qui vous enchanteuront avec le Collectif Histoire de Jouer ! Le 2e volume des contes de Noël sera présenté le 21 décembre avec la Cie



Hio et Nuno. Le 8, Mist Side, un tandem féminin, proposera un concert pop-folk. Autres concerts le 15 avec Gaga Weiss Duo aux sonorités jazz manouche et le 16 avec Juke Box pour un cover jazz années 30.

Le 14, spectacle fabuleux en extérieur réunissant du jonglage de feu, une contrebasse et de la lecture. Le 22, la Cie Bulles de Rêves proposera « Le Noël de Couao », qui attend, avec son ami le pantin, l'arrivée du Père Noël. Et enfin, le 23,

appréciez le spectacle de la Cie Art'scenic, « La pluie est le beau temps ». Gaspard va rencontrer la pluie, le soleil et le vent. Il râle et ronchonne mais sa rencontre avec Donna le Chat va lui permettre de résoudre ses soucis !

✿ **Pauline Overney**

✚ Entrée et tarif libre.

Renseignements : mjbazin.com ou 03 83 36 56 65

**easy computer**

La Clinique de l'Informatique

Centre de Service agréé Apple - Epson
Service après-vente toutes marques MAC,
PC, imprimantes & traceurs sous tous
formats.

Vos imac, macbook sont en panne ?

Nos techniciens maîtrisent l'ensemble des
composantes Apple pour trouver la panne
et la réparer.

Assistance téléphonique/ télémaintenance

contactez-nous, nos techniciens peuvent
résoudre à distance votre problème en
quelques minutes.

143 Rue Sergent Blandan 54000 Nancy
☎ 03 83 27 57 33 🖨 easy-computer.fr

L'imagination est un don Offrez un cadeau intelligent !



SanDisk

Pour l'achat d'un Mac, Iphone, Ipad...
"pour 1 Euro de plus" Repartez avec un SANDISK

(Le SANDISK libère l'espace sur votre iPhone et sauvegarde vos photos et vidéos)

En voilà un bien beau bazar !

Depuis 16 ans, le P'tit Baz'art est le rendez-vous de Noël atypique qui s'adresse aux gens en quête de cadeaux uniques et originaux.

L'idée est venue 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. À l'époque, en 2001, Yves Colombain est le directeur de la MJC Bazin et locataire du garage AD. Ensemble, ils donnent vie au projet. Depuis, P'tit Baz'art est devenu grand. Pendant les fêtes de fin d'année, c'est « le » rendez-vous immanquable pour chiner les cadeaux de Noël les plus atypiques ! Et pour cause, sur le site ALSTOM, où le P'tit Baz'art a élu résidence depuis quelques années, ce ne sont pas moins de 150 artistes exposants qui seront présents les 9 et 10 décembre prochains. Peintures, sculptures, gravures, bijoux, luminaires, vêtements, verreries, céramiques... L'art s'expose sur toutes ses formes et pour toutes les bourses ! Une bonne occasion de consommer différemment grâce à des créations originales, uniques, fantaisistes et singulières, accessibles à tous.

Parmi les artistes, **Fanny Aubertin dite « Miss Faneluche »** transforme le béton, le cuir ou encore le textile en bijoux élégants. **Microdomus** fabrique des terrariums pour décorer avec goût notre intérieur. **I Love Your Home**, un collectif de deux photographes autodidactes lorrains, explorent les lieux abandonnés et les magnifient en photographie. **La Petite Recyclerie by Wellidjou** propose un panel d'objets recyclés, détournés dans un véritable stand de curiosités.

ATYPIQUE, VOUS AVEZ DIT ATYPIQUE ?

Plus qu'un lieu d'exposition, le P'tit Baz'art est un lieu de rencontres et d'échanges où tout n'est pas à vendre ! Chacun peut, dans une ambiance festive et chaleureuse, rencontrer les artistes, découvrir de nombreuses œuvres, apprécier les différentes installations et performances, profiter des concerts et de bien d'autres animations (défilé de mode, conte, jeux, ...) qui rythmeront ce week-end. Au programme par exemple de la journée du samedi : la « Youpi Radio » de la cie **L'étincelle Prod** avec des émissions débordantes



d'amour et de pépites musicales. La compagnie animera aussi une boum pour les enfants et des activités ludiques ! En soirée, **Les Bêtises** livreront une performance sur la chanson française et les **Hoboken Division** dans un esprit Delta Blues Garage. Le dimanche, **Jeux Zygomatiques** seront présents avec de grands jeux en bois autour des mots et **La Quincaille Family** nous amènera sur la route du karaoké, du rire et de l'émotion.

Le P'tit Baz'art accueille plus de 30 000 visiteurs chaque année, venus découvrir un marché de Noël décalé, atypique, qui sort des sentiers battus. Avec, à chaque fin d'édition, l'irrépressible envie de remettre ça ! 🌟

Pauline Overney

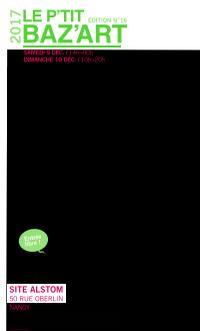
📍 Site ALSTOM, 50 rue Oberlin à Nancy.

Le samedi de 14h à minuit et le dimanche de 10h à 20h.

Entrée libre.

Renseignements :

leptitbazart.over-blog.com





**FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME
DES SATURNINS À MELIGNY LE GRAND,
CUIT AU NATUREL, FINE GELÉE AU VIN DOUX**

1 personne		80 gr	(tranche)	• 10 €
4 personnes		320 gr	(lingot)	• 39 €
6 personnes		500 gr	(lingot)	• 61 €
12 personnes		1 kg	(lingot)	• 122 €

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI NOTRE SPÉCIALITÉ MAISON :
LE NOUGAT DE FOIE GRAS
(foie gras et fruits secs confits au miel) sur la même déclinaison

**HOMARD ET JULIENNE DE LÉGUMES
EN SOUPIÈRE FEUILLETÉE • 26€**

**PAPILLOTE DE NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES,
POT AU FEU DE LÉGUMES, BEURRE BLANC • 22 €**

**PAPILLOTE DE SUPRÊME DE VOLAILLE
AU VIN JAUNE ET MORILLES • 26 €**

**TOURTE DE SUPRÊME DE VOLAILLE,
FOIE GRAS ET TRUFFES • 26 €**

PORTONS UN TOAST

NOTRE CHAMPAGNE SÉLECTIONNÉ POUR LES FÊTES

CHAMPAGNE BRUT TRADITION
75 cl • 32€ - Maison Gaidoz Forget - Vigneron indépendant

**SALONS
LES PETITS FOURS !**

4 PERSONNES

16 SALÉS FROIDS • 17,60 €
(4 éclairs saumons, 2 verrines panacotta saumon,
2 verrines lentilles magret de canard et foie gras,
4 bagnats thon, 4 bagnats poulet)

16 SALÉS À RÉCHAUFFER • 18,40 €
(4 gougères, 8 réductions salées, 4 brioches aux escargots)

6 PERSONNES

24 SALÉS FROIDS • 26,40 €
(6 éclairs saumons, 3 verrines panacotta saumon, 3 verrines
lentilles magret de canard et foie gras,
6 bagnats thon, 6 bagnats poulet)

24 SALÉS À RÉCHAUFFER • 27,60 €
(6 gougères, 12 réductions salées, 6 brioches aux escargots)

10 PERSONNES

40 SALÉS FROIDS • 44 €
(10 éclairs saumons, 5 verrines panacotta saumon,
5 verrines lentilles magret de canard et foie gras,
10 bagnats thon, 10 bagnats poulet)

40 SALÉS À RÉCHAUFFER • 46 €
(10 gougères, 20 réductions salées, 10 brioches aux escargots)

BÛCHONS !

LES BÛCHES

BÛCHONS CHOCOLAT ! (3/4 pers - 30 € • 6/8 pers - 47 €)
Biscuit chocolat - Crèmeux intense chocolat noir Manjari - Cœur
crèmeux chocolat lait jivara et concassé de nougatine

BÛCHONS FRAISE ! (3/4 pers - 30 € • 6/8 pers - 47 €)
Dacquoise thé - crèmeux fraise mara des bois - Compotée de
fruits rouges (cassis, griottes, fraises et framboises) - crumble

BÛCHONS CAFÉ ! (3/4 pers - 30 € et 6/8 pers - 47 €)
Biscuit ultra léger au café, crème moka

LES ENTREMETS

CRAPAHUTONS ! (3/4 pers - 25 € • 6/8 pers - 40 €)
Comme un PARIS-BREST - Pâte à chou -
Crème marron façon Mont-Blanc - vanille et marrons

COURONNONS ! (3/4 pers - 25 € • 6/8 pers - 40 €)
Comme une couronne provençale - Génoise et crèmeux Calisson
- compotée d'abricots - pâte sablée pistache

TARTONS ! (3/4 pers - 24 € • 6/8 pers - 38 €)
Comme une tarte au chocolat - Pâte sablée sucrée - ganache
chocolat au caramel à la fleur de sel - noisettes

**SUCRONS
LES PETITS FOURS !**

4 PERSONNES

16 SUCRÉES • 18,20 €
(4 réductions sucrées, 4 pâte à show
(petits choux pâte croustillante garnis de crème),
4 verrines framboise, 4 verrines montblanc)

6 PERSONNES

24 SUCRÉES • 27,30 €
(6 réductions sucrées, 6 pâte à show
(petits choux pâte croustillante garnis de crème),
6 verrines framboise, 6 verrines montblanc)

10 PERSONNES

40 SUCRÉES • 45,50 €
(10 réductions sucrées, 10 pâte à show
(petits choux pâte croustillante garnis de crème),
10 verrines framboise, 10 verrines montblanc)

LE CAPUCIN GOURMAND
31 Rue Gambetta - 54000 NANCY
03 83 35 26 98

BOULANGERIE-PÂTISSERIE STEF
3 Rue Mgr Trouillet - 54000 NANCY
03 83 36 48 24

St Nicolas de Port, Capitale Historique de Saint Nicolas

À St Nicolas de Port, les festivités de la Saint Nicolas ont forcément un goût particulier ! Cette année, la ville voit les choses en grand avec un programme alléchant. Le 6 décembre, le Saint Patron en personne invite les enfants à venir lui rendre visite dans sa maison pour un moment convivial. Ne le dites à personne, mais il a plein de bonbons pour les enfants sages ! Le 9 décembre, Saint Nicolas sera de retour dans sa Capitale Historique et rejoindra sa basilique où sont abritées ses précieuses reliques. Au programme : un marché composé de 30 stands d'objets, de jouets, de produits locaux et artisanaux, des spectacles féériques sur échasses, le grand défilé traditionnel des chars et la célèbre procession ancestrale aux flambeaux dans la Basilique ! En attendant, vous pouvez toujours écrire à Saint Nicolas (adresse : Saint Nicolas - 54210 ST NICOLAS DE PORT) et les plus belles lettres se verront remettre une récompense des mains du Saint Patron en personne ! ✨

St Nicolas de Port, capitale historique de saint Nicolas !



FESTIVITÉS DE LA
saint Nicolas
SAMEDI 9 DÉCEMBRE 2017



14H - 19H > Marché de la saint Nicolas
avec animations
16H30 > Défilé Traditionnel des chars
et groupes musicaux

17H45 > Allocution de saint Nicolas
20H30 > 772e Procession ancestrale
aux flambeaux dans la Basilique

Concours Écrire à saint Nicolas du 20 nov. au 6 déc. > Envoyez vos dessins et lettres à :
Saint Nicolas - 54210 ST NICOLAS DE PORT
Nombreux lots à gagner !



Noël perché sur la Colline

La 25e édition du marché de Noël sur la Colline de Sion aura lieu les 9 et 10 décembre prochains, mêlant terroir et artisanat lorrains.

Un marché de Noël 100% lorrain : sur la Colline de Sion, ce rendez-vous est devenu incontournable. La Maison du tourisme en pays terres de Lorraine vous invite, cette année encore, à découvrir le savoir-faire lorrain à travers des produits du terroir. Plus de 90 exposants venant des quatre coins de la région viendront proposer leurs meilleurs produits : foie gras, escargots, volailles, sucreries, vins... De quoi vous régaler et vous donner quelques idées pour vos repas de Noël !

À Sion, la gastronomie s'allie avec l'artisanat. De nombreux artisans locaux – artistes, auteurs, peintres, compositeurs, associations humanitaires – tous aussi passionnés les uns que les autres, seront également présents. Démonstrations, originalité et créativité sont les maîtres-mots pour vous faire vivre de jolies fêtes de fin d'année.

CONCERTS DE NOËL

Niché sur la Colline de Sion-Vaudémont, aux abords de la Basilique Notre Dame de Sion, ce marché de Noël se déroule sur deux jours pour profiter d'un weekend exceptionnel, riche en animations. Au programme : Les Métallos proposeront des déambulations théâtrales de 15h à 17h, le samedi et le dimanche. Le groupe d'adolescents du théâtre de Forcelles vagabonde en racontant des histoires aux badauds. Aussi, appréciez la grande crèche à la Chapelle des Quatre Vents et profitez d'un accueil spirituel autour du sapin de Noël. Le samedi 9 décembre, place aux plus beaux concerts de Noël de 17h30 à 19h à la basilique. Ils seront interprétés par la voix sensible et unique de Anne Julie Kerhello, accompagnée par Pascal Vigneron à l'orgue, directeur du festival Bach de Toul. Le lendemain, des balades en calèche, tirée par deux chevaux, vous attendent. Grâce à un guide, décou-



prenez les secrets de la colline ! Enfin, Saint-Nicolas et le Père Fouettard seront présents tout au long du weekend et distribueront des friandises aux enfants les plus sages !

SPÉCIALITÉS DES PRODUCTEURS

La communauté de communes du Saintois proposera aussi quelques animations lors de ce weekend de Noël dont un « Bus Choco Lecture » pour petits et grands, avec des coloriages sur le thème de Noël, une opération de dons de livres et des lectures de contes par les bénévoles des bibliothèques de la CCPS. Au programme également : la découverte

de créations géantes autour du bois intitulées « Rêveries Sylvestres », réalisées par les associations du territoire. Et aussi, un quizz découverte des « créations », avec un panier garni à gagner pour les meilleures réponses !

Une petite restauration sera disponible sur le marché : les producteurs proposeront leurs spécialités dans un espace convivial avec des tables à disposition. Vins chauds, marrons chauds, gaufres et autres tartines sauront vous réchauffer et vous régaler ! ✨ **Pauline Overney**

✚ Renseignements : 03 83 25 14 85 ou leprede Nancy.fr

Passez l'hiver au chaud

EXPO PERMANENTE

EST SAUNA Beauté

INSTALLATEUR CONSEIL

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

35 ANS D'EXPERIENCE

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

www.est-sauna.fr
 Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
 Le samedi de 9h à 12h

801024700



Toul fête Noël !

Le programme des fêtes de fin d'année, concocté par la Ville de Toul, Les Vitrites Tuloises et plusieurs associations, risque de réveiller l'âme d'enfant qui sommeille en vous !

Le 15 décembre, à dix jours de Noël, la ville de Toul se vêtit de ses habits de lumières pour vous plonger dans les fêtes de fin d'année ! L'inauguration des festivités de Noël débutera avec l'ouverture nocturne du village de Noël à partir de 18h. La grande patinoire de glace naturelle de 250 m² sera investie par l'Ice Skating Show de Metz et le club de Hockey sur glace de Toul pour des démonstrations spectaculaires ! Prêts à chausser vos patins ? De 19h à 21h, l'accès à la patinoire est gratuit, profitez-en !

Jusqu'au 24 décembre, le village de Noël s'installera au pied de Saint-Genoult en privilégiant les ouvertures en après-midi et en soirée (de 14h à 20h en

semaine et de 10h à 20h les weekends). De nombreux stands vous attendent pour dénicher des cadeaux originaux et pour vous réchauffer autour d'un vin chaud ! Petite surprise : le père Noël sera présent chaque jour !

GRANDE LOTERIE DE NOËL !

Côté animations, les organisateurs mettent les petits plats dans les grands pour vous faire vivre des moments festifs, en famille ou entre amis ! Le 16 décembre, un atelier maquillage pour les enfants aura lieu l'après-midi et à 15h, l'Ensemble Vocal Pulsations déambulera dans les rues pour animer la journée. Le dimanche, Rio de Janeiro s'invite à Toul avec une batucada

enflammée jouée par le Batu'K'Seille, ambiance garantie ! À la patinoire, ce sont les rythmes disco des années 80 qui vous attendent le 22 décembre !

Pour ceux qui veulent profiter des événements en douceur, des promenades en calèche sont prévues les 16, 17, 20 et 23 décembre de 14h à 17h. Enfin, cerise sur le gâteau, ou plutôt lutin sur la bûche : les commerçants toulousins offrent cette année une voiture d'une valeur de 9 000 euros dans le cadre de la grande loterie de Noël ! Tirage au sort le 23 décembre, bonne chance à tous et bon Noël ! ❄️

➕ Programmation complète et informations : toul.fr ou 03 83 63 70 00

VILLE DE Toul www.toul.fr

Toul fête Noël!

En partenariat avec

DU 15 AU 24 DÉC.

VILLAGE DE NOËL

PLACE DU MARCHÉ AUX POISSONS

➕ D'INFOS SUR WWW.TOUL.FR www.facebook.com/Villedetoul

DU 16 DÉC. AU 10 JAN.

GRANDE PATINOIRE

PLACE PIERRE SCHMIDT

INAUGURATION VENDREDI 15 DÉC. À 18H

GALA DE PATINAGE

GRANDE LOTERIE

UNE VOITURE OFFERTE PAR VOS COMMERÇANTS!

ANIMATIONS DIVERSES

Lifestyl'

Pôle commercial Jeanne d'Arc
à Dommartin-Les-Toul

Tél. 09 73 21 68 70 • lifestyl.fr

Du mardi au Samedi de 10h à 12h

et de 14h à 19h (Face à KIABI)



Ouvert Dimanches 10 & 17 Décembre de 14H à 18H



Les fêtes approchent, pensez à vos cadeaux !



**A chacun son style,
Offrez une carte
cadeau !**

Meuble • Salon • Literie • Déco



La gastronomie française s'expose !

La 1^{ère} édition du salon Vins et Gastronomie prend ses quartiers au Parc des Expositions du 15 au 17 décembre. Avec pour mot d'ordre : la gourmandise !

Vins de pays ou d'appellation d'origine, charcuteries, fromages de caractère, confiseries de maîtres chocolatiers, pâtisseries... Les régions françaises ont du talent et elles s'exposent ! Du 15 au 17 décembre, cinquante exposants, venus de tout l'Hexagone, accueilleront le public au Parc des Expos de Nancy pour cette première édition du salon Vins et Gastronomie. Ce rendez-vous est une invitation à un voyage gastronomique au cœur des régions françaises. C'est aussi l'occasion de belles rencontres entre producteurs, distributeurs et consommateurs en quête de vins et mets de qualité. Les vigneron et artisans ont à cœur de partager leurs passions, leurs savoir-faire, et surtout de faire déguster leurs spécialités. Véritable palais des saveurs, le salon Vins et Gastronomie est l'endroit idéal pour découvrir les bons plaisirs de la table !



guignons, Bourgogne Aligoté ou encore Bourgogne Chardonnay.

Côté gastronomie, tout droit venue du Pays Basque, la Maison Gauthier et associés perpétue un savoir-faire familial d'artisan salaisonnier. Jambon de Bayonne, Chorizo, Coppa, Lomo : tous leurs produits sont fabriqués de façon artisanale, sans colorants, ni conservateurs. Les salaisons sont sélectionnées, assaisonnées, aromatisées, séchées et affinées à l'ancienne.

ATELIERS CULINAIRES

Après avoir déambulé dans les allés, humé ces délicieuses odeurs et dégusté les spécialités, le salon vous invite à participer à des ateliers gratuits autour de la cuisine. Pour apprendre à mettre en musique les spécialités régionales et faire de votre visite une véritable expérience culinaire et œnologique. Le samedi sera consacré au vin avec l'association Metz Vins. Le dimanche, le restaurant Cook-ki, situé à Nancy, fera une démonstration culinaire autour de sucettes de pépites de foie gras en robe de potiron, caramel d'épices sur pain d'épices artisanal. L'Artisan épicier proposera, lui, une démonstration autour de la fabrication du curry traditionnel en poudre et de la pâte de curry, cuisinés sur un émincé de poulet et crevettes décortiquées. Ça donne l'eau à la bouche, n'est-ce pas ? **Pauline Overney**

VINS DE BOURGOGNE, CHARCUTERIE DU PAYS BASQUE

Parmi les exposants, découvrez par exemple les vins du Domaine Gaston et Pierre Ravaut situé au cœur de la Bourgogne, en Côte d'Or. Vincent Ravaut, actuel gérant du Domaine, proposera ses appellations les plus prestigieuses : Corton et Corton-Charlemagne, des vins rouges plus racés comme Aloxe-Corton et Aloxe-Corton 1^{er} cru, les surprenants Ladoix rouges et blancs plus fruités et plus souples et enfin, les classiques appellations régionales comme les Coteaux Bour-

+ Renseignements et tarifs : salons-vins-gastronomie.fr

GAGNEZ DU TEMPS !

Afin d'éviter l'attente à l'entrée du salon, activez votre invitation sur salons-vins-gastronomie.fr

avec le code **PQR17** ou présentez-la à l'entrée du salon.

INVITATION VALABLE
POUR 2 PERSONNES



SALON VINS & GASTRONOMIE

15 > 17 DÉCEMBRE
NANCY • PARC EXPO

Retrouvez le programme complet des animations
sur notre site www.salons-vins-gastronomie.fr

Le 15 de 17h à 21h, les 16 et 17 de 10h à 19h

Une fin d'année au théâtre

La Manufacture termine l'année 2017 en beauté avec deux classiques du théâtre :
Richard III de William Shakespeare et *Les Bacchantes* d'après Euripide.



Richard III
© Tristan Jeanne-Valès



Les Bacchantes
© Adrien Berthet

RICHARD III LOYAUTÉ ME LIE SHAKESPEARE / JEAN LAMBERT-WILD Du 12 au 14 décembre

Le pyjama est l'emblème de son personnage. Jean Lambert-Wild l'enfile comme un costume de base et devient ce rêveur qui rêve son théâtre, onirique et poétique. Il plonge dans ce *Richard III* de Shakespeare comme on plonge dans le sommeil, profondément, pour en débusquer les paysages enfouis, les correspondances inédites, l'étrangeté des cohérences, les stridences terribles. Richard, duc de Gloucester, est prêt à tout pour devenir roi à la place de son frère, le roi Edouard IV. Machiavélique et monstrueux, infanticide, il y parvient dans le crime par aucun scrupule. Dans un esprit forain, un castelet vert et rouge encadre la tragédie du « vilain » magnifique, celui qu'on aime haïr, qui tue et qui séduit. Pour le roi boiteux, le cynisme est un art et le double discours une habitude. La soif du pouvoir justifie tout et sa volonté destructrice aboutit finalement à sa propre destruction. Comme un ange aux multiples métamorphoses, l'actrice Élodie Bordas est l'unique partenaire du roi maudit et maléfique. Les autres sont des spectres qui hantent le sommeil du roi, fascinants, grotesques ou inquiétants. Raffinement exquis, bricolage sophistiqué, archaïsme et technologie de pointe, tout concours à l'enchantement dans ce spectacle singulier qui nous conduit à l'essence d'une œuvre. Surprenant et juste.

LES BACCHANTES D'APRÈS EURIPIDE / SARA LLORCA du 18 au 21 décembre

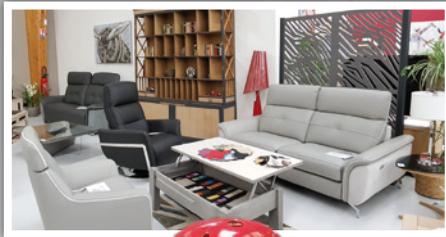
Le dieu Dionysos (Bacchus dans la mythologie romaine), déguisé en homme aux cheveux longs, enlève, drogue et mystifie les femmes de la cité car le roi Penthée n'honore pas son culte comme il le devrait. S'ensuivent orgie, délires et violence déchaînée. Effroi et stupeur au réveil. Que s'est-il passé ? Pourquoi un tel chaos ? Sara Llorca parle des *Bacchantes*, créée en 405 avant J. C., dans un rapport de « lointaine proximité », et en compagnie de sa bande, aborde le mystère de ce texte ancien qui ne manque pas d'échos. Une foi qui rend aveugle et qui déchaîne la violence, une folle illusion qui rend criminel, le fanatisme et les pouvoirs de la terreur, la religion comme conformisme social, rien dans ces thèmes qui nous soit étranger. Dans la tradition de la tragédie grecque, la scène est un « lieu du débat, de la parole et de la pensée ». Anne Alvaro, actrice à la voix incomparable, est du voyage et joue le dieu terrible. Le tout nous embarque loin. Au passé. Au présent. Et en nous-même.

Sara Llorca, artiste associée de la Manufacture cette saison proposera, dans le cadre de sa carte blanche, un concert New Groove/Transe avec Martin Wangermée et Benoît Lugué le jeudi 21 décembre, à l'issue de sa représentation. 🌟

➕ Renseignements et réservations : 03 83 37 42 42 ou
theatre-manufacture.fr

MEUBLES Maison du Massif

UN DES PLUS GRAND CHOIX DE
MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE



Atelier &
Exposition
3.500M²

ÉGALEMENT RELOOKING
SUR MEUBLES & CUISINES

- > Sans décapant, sans peinture
- > Garantie de tenue du produit
- > Les veines du bois restent apparentes



Garantie 10 ans • Facilités de paiement
28 ans d'expérience • Prix artisan

GPS 📍 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr

Lundi de 14h à 18h30

Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30





3 questions à Stéphane Hablot maire de Vandœuvre-lès-Nancy

Le marché municipal de Vandœuvre a été rénové, quels ont été les travaux entrepris ?

Le marché de Vandœuvre date des années 1970. Nous avons rénové certaines parties des escaliers, à certains endroits la lumière manquait... Mais surtout, ces travaux s'inscrivent dans le programme de rénovation urbaine qui a débuté en 2013. Ce marché se situe au cœur du centre-ville de Vandœuvre et va devenir le trait d'union entre le Centre des Nations et les quartiers alentours. L'objectif est de créer une unité urbaine avec des espaces de balades et de végétations entre le parc Richard Pouille et le Parc du Charmois également.

Tous les dimanches, le marché accueille près de 150 exposants. Peut-on dire que c'est une institution ?

C'est un marché traditionnel régional. L'important pour la Ville est de conserver la diversité et l'attractivité sur ce marché. Il y a d'une part l'alimentaire mais aussi le textile. Bientôt, le marché accueillera des producteurs récoltants régionaux pour montrer la richesse de notre région. Notre marché est le symbole de la diversité et de la mixité. L'atout de notre Ville est de s'enrichir de toutes les cultures. Le mélange est une force.

Le 9 décembre, le marché de Noël de Vandœuvre sera au profit du Téléthon, une association que vous soutenez depuis des années...

Nous sommes fidèles aux causes et aux valeurs du Téléthon. Nous essayons au maximum de réserver de l'espace à plusieurs associations car il est important de laisser place à la citoyenneté. La ville de Vandœuvre prône un esprit de partage dans une pédagogie collective. 🌟

Vandœuvre fête son nouveau marché !

Animé, dynamique, cosmopolite, aux offres de produits de qualité et de proximité, sinon bio, le marché municipal de Vandœuvre est à l'image de sa ville. Réputé, il constitue un lieu privilégié de rencontres, de convivialité, intergénérationnel et multiculturel, qui lui donne sa couleur particulière. Il accueille, le dimanche, près de 120 à 150 commerçants et 6 000 à 8 000 clients.

Le marché rénové ouvrira ses portes dès le 10 décembre. Chaque dimanche, les commerçants vous accueillent pour élaborer avec vous, vos menus de fêtes de fin d'année ! Le vendredi soir, place au bio avec des produits issus de culture biologique ! La brasserie du Marché a également été rénovée et propose dorénavant des plats diversifiés élaborés à partir des produits frais achetés auprès des commerçants du marché de Vandœuvre. Aussi, pendant ce mois de décembre, l'association « Union des commerçants du marché » propose différentes animations : roues de la fortune le 10, rodéo mécanique le 17 et visite du Père Noël en personne le 24 ! 🌟



MARCHÉ DE NOËL AU PROFIT DU TÉLÉTHON LE 9 DÉCEMBRE

Associations et commerçants vandopériens seront présents sur ce marché de Noël aux multiples animations : dégustation de vin & chocolat chauds, balades en calèche, animations musicales par l'Ecole de musique, présence burlesque du clown Chamalo, course de sulkys (petit chevaux en bois), atelier de création de lanternes ou de construction de Lego, contes de Noël, vente de bijoux, décorations de Noël, objets artisanaux...

Le dimanche 17 décembre, un Grand Loto est organisé à la salle des fêtes de Vandœuvre. Comme chaque année, les bénéfices de ces manifestations seront intégralement reversés à l'AFM Téléthon. 🌟

NOUVEAU

MARCHÉ BRASSERIE



Un dimanche à Vandœuvre

ET LE VENDREDI, C'EST Bio !

Ville de
Vandœuvre
lès-Nancy

VANDEUVRE.FR

GRAPHIC COMMUNICATION MARCHEUR - ILLUSTRATION LEON PONS

Amnéville ou l'essence de lumière

Jusqu'au 7 janvier, la deuxième édition d'Amnéville Lumières est, pour chacun, une nouvelle occasion de découvrir le centre thermal de façon originale.

Nelson Mandela disait : « *En faisant scintiller notre lumière, nous offrons aux autres la possibilité d'en faire autant.* »

À Amnéville, entrez dans un univers fort, haut en couleur et féérique, à la veille des festivités de Noël. Plantons le décor : le soleil se couche, nous sommes au cœur du centre thermal et touristique. La forêt nous entoure. Nos yeux se ferment, nous ressentons la douce brise du sous-bois accompagnée d'une pointe d'humidité. Une onde musicale résonne au loin, elle se rapproche, elle sonne Noël. Nos yeux s'ouvrent et le tableau s'illumine. En plein cœur de ville, 250 sapins scintillent de mille feux, accompagnés d'une vingtaine de structures lumineuses sur le thème de la forêt et des cadeaux. Ce sentier piétonnier de 700 mètres s'illuminera chaque jour, à la tombée de la nuit.

FANFARE, PLACE DES SAVEURS, CHALET DU PÈRE NOËL

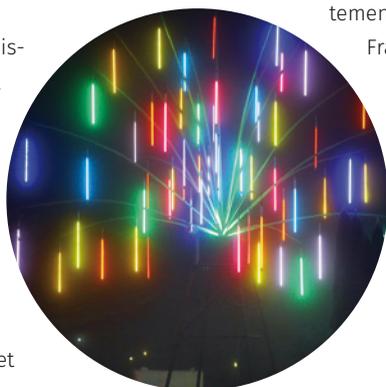
À des visites inopinées s'ajoutent cinq moments forts : les 9, 10, 16, 17 et 23 décembre, vivez une expérience augmentée inédite. Une fanfare déjantée déambule désormais devant vous, précédant les hommes lumineux. Quelques pas de plus et c'est une forêt de sapins en lumière et enchantée qui accueille nos âmes d'enfants. Au fil de la visite, les odeurs de vin chaud et autres gourmandises vous amènent tout droit sur la Place des Saveurs. Quatre chalets gourmands des restaurateurs du centre thermal vous accueillent afin de déguster huîtres, gaufres, bretzels et douceurs de Noël en tout genre.

À quelques flocons de là, on distingue le chalet du Père Noël et les rires d'enfants. Lors des cinq rendez-vous, le père Noël sera présent pour recevoir les enfants. Et afin que chaque bambin puisse envoyer sa lettre de vœux, une boîte aux lettres spéciale sera placée devant le chalet



jusqu'au 23 décembre. Le Père Noël se fera une joie de répondre à chacun d'entre eux !

À la fin de notre promenade, une fois rentré chez soi, les images de cette aventure en filigrane reviennent en souvenir dans notre esprit. Une seule hâte alors : revenir profiter de cette expérience lumineuse exceptionnelle. Cette animation hors pair est organisée par Amnéville Tourisme et ses partenaires : la Ville d'Amnéville, le Département de la Moselle, le Seven Casino, France Bleu et la Taverne du Brasseur. **Pauline Overney**



+ Renseignements :

accueil@amnevilletourisme.com

ou amneville.com

Du 9 décembre au 7 janvier.

Entrée libre.

LE 13 NOUVEAU DE CHAQUE MOIS



À GAGNER UNE CROISIÈRE ET DES SUPERBES LOTS
POUR LA PREMIÈRE FOIS JOUEZ ÉGALEMENT AVEC VOTRE COMPTE FACEBOOK

Grand jeu gratuit et sans obligation d'achat. Valeur commerciale totale des 64 lots théoriques mis en jeu : 5.663,97 € TTC. Règlement déposé à SELARL ACTA - PIERSON et ASSOCIÉS. Accès + 18 ans, non interdits de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité. Conception GIE Casinos Conseil & Service - RCS Bobigny C 409 406 972. Crédits photos : shutterstock.com. Droit réservé.

**SEVEN
CASINO 7**
AMNÉVILLE

SAINT JAMES
Né de la mer



CASINOS GROUPE TRANCHANT

SEVEN CASINO AMNÉVILLE

www.seven-casino.com



15%
DE REMISE
IMMÉDIATE

23⁹⁰
20^{€31}

CHAMPAGNE
LANSON
LABEL**
Brut ou 1/2 sec
Music Box
75 cl
Existe d'autres
variétés



Auchan

Offres Spéciales

DU 06 AU 31 DÉCEMBRE



24%
soit 1€21

4^{€85}
3^{€64}

SUR VOTRE COMPTE*

100%
cagnotte déduite*

CHAMPOMY
Original pomme bipack,
gold bipack ou pink bipack
2 x 75 cl
Soit le l : 3€23

Les 2 bouteilles

1+1
GRATUITE

15^{€90}
au lieu de 31€80

Soit l'unité
7^{€95}

SAINT-ÉMILION
GRAND CRU AOP 2010*
Château Capet
75 cl
La bouteille
vendue seule : 15€90

10%
DE REMISE
IMMÉDIATE

50% SUR LA 2^{ÈME}
AU CHOIX SUR LA GAMME
DES BÛCHES SURGÉLÉES

Auchan

boûche
Trois chocolats
caramel-chocolat

SURGÉLÉ

**30% DE REMISE
IMMÉDIATE**
SUR LA GAMME APÉRITIVE
SURGÉLÉE

LABEYRIE

LES MINI-PANZOS À LA TRUFFE D'OR 14%
DUO D'ALMONDÈRES APÉRITIVES
LES TARTELETTES RAFFINÉES

SURGÉLÉ

Leffe
BLONDE

13^{€50}

BIÈRE BLONDE
Format Apéritif
24 x 25 cl
Soit le l : 2€25

127 BOULEVARD LOBAU À NANCY

Du lundi au samedi **8h30 à 21h30 NON-STOP** • Ouvert dimanches 10 et 17 décembre de 9h à 14h **NON-STOP**
Dimanches 24 et 31 décembre : 9h à 18h **NON-STOP**

Toute l'actualité **AUCHAN** sur et sur **auchanetmoi.fr**

LOBAU

Fêtes

2017

Les 2 bouteilles

50% sur la 2^{ème}

7€80 au lieu de 10€40

Soit la bouteille **3€90**

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP*
Pierre Chanau
75 cl
La bouteille vendue seule : 5€20

5€ DE REMISE IMMÉDIATE

22€95 au lieu de **17€95**

QUEUES DE LANGOUSTES DES CARAIBES SURGELÉES X 2 SEAGOLD
Sauvages, crues
390 g
Soit le kg : 46€03

SURGELÉ

AU RAYON SURGELÉS

24€46 au lieu de **22€01**

CHIVAS REGAL 12 ANS**
Sous étui fin d'année 2017
40° 70 cl
Soit le l : 31€44
Existe d'autres variétés

CHIVAS REGAL 12

AU RAYON SURGELÉS

5€ DE REMISE IMMÉDIATE

14€90 au lieu de **9€90**

NOIX DE SAINT-JACQUES AVEC CORAIL SURGELÉES AUCHAN
400 g
Soit le kg : 24€75

AU RAYON SURGELÉS

1€ DE REMISE IMMÉDIATE

9€95 au lieu de **8€95**

ESCARGOTS SURGELÉS AUCHAN X 48
Recette à la bourguignonne
Belle grosseur
355 g
Soit le kg : 25€21

SURGELÉ

Les 2 bouteilles

50% sur la 2^{ème}

14€98 au lieu de 19€98

Soit la bouteille **7€49**

SAUTERNES AOP*
Pierre Chanau
75 cl
La bouteille vendue seule : 9€99

SAUTERNES

Les 3 bouteilles

2+1 GRATUITE

17€90 au lieu de 26€85

Soit la bouteille **5€97**

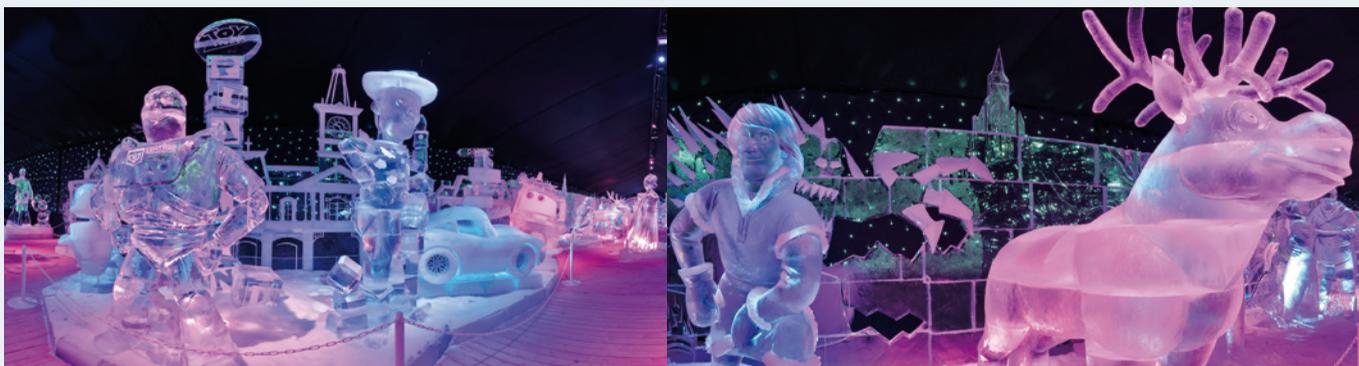
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOP*
Pierre Chanau
75 cl
La bouteille vendue seule : 8€95

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE AOP*
2016

Offre réservée aux particuliers porteurs d'une carte Auchan. Carte Waaoh (gratuite), ou l'une des cartes de financement Auchan (Voir conditions page 20). Les cartes de financement Auchan sont utilisables au comptant, ou à crédit aux choix lors du paiement. L'option crédit est associée à un crédit renouvelable d'un an. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager. Dès le 1^{er} achat et jusqu'à 5 cagnottes par offre. Une offre s'entend même produit, même marque, même format avec la possibilité de choisir parmi les différentes variétés proposées. Pour l'achat de bouteilles de vin ou de Champagne, l'offre est limitée à 30 bouteilles soit 5 cartons de 6 bouteilles. Non cumulable avec toutes autres promotions en cours.

*Le prix indiqué correspond au prix auquel vous revient le produit après déduction du montant crédité sur votre compte Waaoh ! (1) Voir conditions des cagnottes et des cartes Auchan en page 20.

**** L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**



Mickey est de glace !

Depuis le 18 novembre dernier, le grand chapiteau refroidi de la Féerie des Glaces a pris ses quartiers place de la République à Metz. Pour une ultime édition.

Il fait un peu frisquet lorsque l'on pénètre dans ce chapiteau géant. Mais la beauté du spectacle nous fait vite oublier nos frissons. Pour une dernière fois, la Féerie des Glaces est de retour à Metz et nous plonge dans l'atmosphère de Noël d'une façon originale. Cette année, les personnages de Disney sont les stars givrées de cette attraction hivernale avec, pour thème, les 25 ans du parc Disneyland Paris.

Installez-vous sur le trône devant l'immense château de la Belle au Bois Dormant et laissez-vous envoûter par la vie des princes et princesses. Montez jusqu'au balcon, pour vous y photographier, avant de redescendre en glissade par le toboggan de glace. Raiponce vous invite, de son côté, à poser avec la sorcière au sommet d'une haute tour. Rencontrez Blanche-Neige et princesse Aurore, balancez-vous avec la Belle et la Bête dans la salle de balle et libérez votre cœur gelé par la Reine des Neiges. Reprenez votre souffle pour admirer les scènes de glace qui retracent le récit d'Aladdin et de sa lampe merveilleuse. Perdez-vous avec Alice au pays des Merveilles et suivez les traces de Peter Pan et de la fée Clochette au Pays Imaginaire. Retrouvez-vous nez à nez avec les Pirates des Caraïbes et faites connaissance avec le détestable Capitaine Crochet !

600 TONNES DE GLACE

Plus de trente artistes de douze nationalités différentes ont donné vie à ces sculptures uniques.

Ces magiciens de l'éphémère ont travaillé cinq semaines en amont pour donner forme à cette exposition exceptionnelle et unique en son genre. En tout, 600 tonnes de glace ont été utilisées pour construire ces 150 œuvres mesurant de 2 à 6 mètres de hauteur ! Dans ce palais thermique spécial de 1 400 m², il règne une température constante de moins 6 °C. Idéale pour la conservation de cet art de glace et de neige. Bonnet, écharpe et moufles sont donc vivement conseillés lors de votre visite ! Plus de 150 000 visiteurs sont attendus pour cette dernière édition de la Féerie des Glaces qui nous transporte élégamment dans la magie des fêtes de fin d'année. Des sentiers sont spécialement aménagés pour les personnes à mobilité réduite et en fauteuil roulant. Nos amis les chiens, tenus en laisse, peuvent également profiter du spectacle ! Et pour finir la visite en beauté, un bar de glace est à disposition pour déguster un chocolat ou un vin chaud.

La féerie des Glaces fermera définitivement ses portes le 7 janvier prochain, soit une semaine plus tôt, que les années précédentes pour permettre une fonte plus facile des sculptures de glace qui emporteront avec elles la magie de cet événement unique. ✨ **Pauline Overney**

📍 Place de la République à Metz

Jusqu'au 7 janvier 2018, tous les jours de 10h à 20h

Tarifs : de 8 à 12 €, gratuit pour les moins de 3 ans

Renseignements : sculpturesdeglace.fr



GAMME SÉLECTIZ DE NOUVELLES SOLUTIONS D'ÉPARGNE POUR ACCOMPAGNER VOS PROJETS

Ces produits ne sont pas garantis et présentent un risque de perte en capital.

Pour en savoir plus, prenez rendez-vous avec votre conseiller Banque Populaire ou rendez-vous dès maintenant sur <http://ma-bp.fr/fondsselectiz>

  **#LaBonneRencontre**

Document à caractère promotionnel

BANQUE & ASSURANCE

BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE
ADDITIONNER LES FORCES, **MULTIPLIER LES CHANCES**



La Gamme Sélectiz est composée de 3 produits : Sélectiz, Sélectiz Plus et Sélectiz PEA. Ces Fonds Communs de Placement ne sont pas garantis. Pour chacun de ces fonds, il existe un risque de perte en capital. Les caractéristiques, le profil de risque et de rendement et les frais relatifs à ces Fonds sont mentionnés dans le Document d'Information Clé pour l'Investisseur (DICI). Il convient de respecter la durée de placement recommandée. Avant tout investissement éventuel, le DICI dont vous devez prendre connaissance devra vous être remis. Il est disponible auprès de votre conseiller financier, sur le site www.banquepopulaire.fr ou sur demande auprès de la société de gestion. Sélectiz, Sélectiz Plus et Sélectiz PEA sont des Fonds Communs de Placement gérés par Natixis Asset Management, Société de gestion de portefeuille - RCS Paris 329450738 - 21 Quai d'Austerlitz, 75013 Paris - Agrément n° GP 90009 Société anonyme au capital de 50 434 604,76 euros. Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne – Société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable régie par les articles L512-2 et suivants du CMF et l'ensemble des textes relatifs aux Banques Populaires et aux établissements de crédit. Siège social : 3 rue François de Curel – BP 40124 – 57021 Metz Cedex 1 – 356 801 571 RCS Metz - Société de courtage et intermédiaire en assurances inscrite à l'ORIAS n° 07 005 127. Crédit photo : © Shutterstock

RÉOUVERTURE DE L'UGC SAINT JEAN



DEPUIS
LE 21
OCTOBRE
2017

TOUT A CHANGÉ

avec Nawell Madani et François Berléand **C'EST TOUT POUR MOI**

12 JOURS de Raymond Depardon

Avec la voix de Guillaume Gallienne **PADDINGTON 2**

SANTA & CIE de et avec Alain Chabat

BIENVENUE À SUBURBICON de George Clooney

de Xavier Beauvois **LES GARDIENNES**

STARS 80, LA SUITE avec Richard Anconina
et Patrick Timsit

avec Daisy Ridley et Adam Driver **STAR WARS : LES DERNIERS JEDI**

LA DEUXIÈME ÉTOILE de et avec Lucien Jean-Baptiste

avec Kenneth Branagh et Johnny Depp **LE CRIME DE L'ORIENT-EXPRESS**

TOUT LÀ-HAUT avec Kev Adams et Vincent Elbaz

avec Valérie Bonneton et Didier Bourdon **GARDE ALTERNÉE**

LA PROMESSE DE L'AUBE avec Pierre Niney
et Charlotte Gainsbourg

de Ridley Scott **TOUT L'ARGENT DU MONDE**

UGC ILLIMITÉ

Seul ou à deux, à partir de 17,90€ par mois

Une réduction de

30€

sur votre abonnement

Du 22 novembre 2017 au 2 janvier 2018

Plus de 1000 films par an dans plus de 700 salles

*Frais de dossier offerts pour tout nouvel abonnement.

Conditions sur ugc.fr et au 01 76 64 79 64

• ESCAPADE & LOISIRS •

Vous prendrez bien un Bol d'Air ?

En 2018, Bol d'Air vous prépare une belle surprise avec l'arrivée du Bois des Lutins, un nouvel espace d'évasion pour toute la famille !

Depuis 30 ans, Eté comme hiver, La team Bol d'Air propose l'évasion grandeur nature. Devenue incontournable sur le massif Vosgien, Bol d'Air propose activités qui décoiffent et des hébergements insolites. Prêt pour des sensations inédites ? Alors direction La Bresse et Bol d'Air qui attire, depuis des années, petits et grands aventuriers.

NOUVEAUTÉ 2018 : LE BOIS DES LUTINS

Glissez sur les Tyroliennes des Fées, empruntez la Passerelle Fantastique et découvrez les secrets de la Grotte des Trolls à travers un parcours ludique au cœur de la forêt vosgienne. Avec une ouverture prévue pour le printemps 2018, Le Bois des Lutins vous plongera dans un univers merveilleux où vivent lutins, fées et gnomes ! Mais les enfants ne sont pas les seuls invités de ce nouveau parc de loisirs : les parents pourront désormais partager ces découvertes insolites avec leurs enfants.



LES ACTIVITÉS HIVERNALES

Pour vous aider à patienter jusqu'à l'ouverture du Bois des Lutins, le Parc Bol d'Air propose un ensemble d'activités hivernales. Survolez une jolie vallée de La Bresse à plus de 100km/h grâce au Fantasticable, ou devenez le roi de la glisse en vous essayant au snowkite. Décuplez les sensations fortes en saut à l'élastique ou encore en testant le Propuls'air. Bref, vous l'aurez sans doute compris : pour vos vacances d'hiver, choisissez Bol d'Air !

DES HÉBERGEMENTS INSOLITES

Pour prolonger ce moment magique, n'hésitez pas à réserver l'un des hébergements de La Clairière aux Cabanes. Situé seulement à 500 mètres de Bol d'Air, le petit village vosgien vous propose de vivre une expérience inédite. « Le Repaire de l'Explorateur » vous promet un voyage extraordinaire à mi-chemin entre les Vosges et les cinq continents... La Clairière aux Cabanes représente 6 Cabanes dans les Arbres, 3 Cabanes Insolites Indoor (des "chambres-cabanes d'hôtel" intégrées dans l'Escargot Géant) et 4 Cabanes



Insolites d'Exception. Des prestations d'hôtelleries incluant les petits déjeuners, ménage et autres services sont proposées. ■

➤ Plus d'infos sur bol-d-air.fr

Bol d'Air Aventure - 76 rue du Hohneck 88250 La Bresse



IDÉE CADEAU : LA BOL D'AIR BOX

Pour les fêtes, offrez un bol d'air à vos proches ! Les activités et hébergements insolites peuvent faire l'objet de cadeaux de Noël en achetant directement sur la boutique en ligne. Les cartes cadeaux sont valables un an et peuvent être imprimées directement depuis chez soi ou envoyées par courrier dans un coffret cadeau (la Bol d'Air Box).

Bol d'air

30 ans d'aventures

Activités
Sensations pour tous

Location de ski, Fantasticable, Bol d'Air Line, Réalité Virtuelle, Hélicopt'Air, Parapente, Parc d'Aventure, Saut à l'élastique...

Hébergements
Ambiance cosy et insolite

Gîte 4 épis : "La Ferme de ma Grand-Mère"
Insolite : "La Clairière aux Cabanes"
Appartements, Chalets...

NOUVEAUTÉ 2018
LE BOIS DES LUTINS

De 2 à 102 ans, préparez-vous à un voyage hors du temps au coeur de la forêt des lutins ! Un espace de jeux entre ciel et terre.

LABRESSE HAUTES VOSGES

bol-d-air.fr
Tél : 03.29.25.62.62

Balade au sommet !

Le refuge du Sotré est perché à 1 200 mètres d'altitude au sommet du Massif des Vosges, au Hohneck. Une jolie adresse pour profiter pleinement d'une escapade vosgienne !



D'un côté il y a l'Alsace, de l'autre, la Lorraine. Au cœur du Parc Naturel Régional du Ballons des Vosges, l'ancienne ferme d'altitude du Haut-Chitelet, au Hohneck, a laissé place au refuge du Sotré. Idéalement situé dans un décor de paysage à couper le souffle, il se trouve en haut du domaine skiable de La Bresse et à proximité des stations touristiques de Gérardmer et d'Alsace ! Il dispose de 61 lits répartis en cinq chambres de cinq lits et six chambres de six lits, une salle de restauration, une salle de séminaire, de classe ou de causerie. En plus, le refuge est entièrement adapté à l'accueil des personnes en situation de handicap.

Restaurant *Le Belcour* *Repas Spectacle Transformiste* depuis + de 10 ans



À PARTIR
DE 50€
LE REPAS
SPECTACLE
TARIF GROUPE
NOUS CONSULTER

RÉVEILLON
DE NOËL
à 65€

RÉVEILLON
DU NOUVEL AN
à 139,50€

NOUVEAU SPECTACLE POUR 2018 :
FRENESIE

Site internet : lebelcour-restaurant.com • Tel. 03.29.62.49.97
5, rue de Turenne 88200 ST NABORD / VOSGES

★ Pensez à offrir un bon cadeau ! (validité de 4 mois)



Accueil chaleureux, décoration soignée... C'est aussi dans l'assiette que peut commencer votre escapade ! Une cuisine qui suggère la découverte de spécialités lorraines et alsaciennes tels que le jambonneau au foin, le baeckeoffe aux trois viandes, la tartiflette au munster... Des plats cuisinés avec des produits issus d'entreprises et artisans locaux, tous passionnés du Massif des Vosges !

BALADES EN JOËLETTE OU CONSTRUCTION D'IGLOO

Après un bon repas, le refuge du Sotr  propose une pléiade d'activité en pleine nature, ludiques et innovante à la découverte de la montagne vosgienne. Elles sont encadrées par des accompagnateurs en montagne professionnels diplômés d'Etat, agr es par l'Education Nationale et qualifiés Handisport. Les différentes randonnées vous permettront de découvrir toutes les richesses du Massif du Hohneck comme la vallée des lacs de Retournemer, Longemer et Gérardmer ou les cascades Charlemagne ou du Fischboedle. Le refuge propose également des balades en joëlette : un fauteuil roulant tout terrain à une seule roue qui permet d'emmener les personnes à mobilité réduite sur la quasi-totalité des sentiers de montagne. Idéal pour profiter des levers et couchers de soleil ou pour observer les chamois ! Les jeux d'orientation en raquettes à neige, les courses de yooner (luges), les constructions d'igloo sont autant de loisirs qui plairont assurément aux enfants !

Le refuge du Sotr  propose des idées de séjours et de vacances tout compris, modulables selon vos envies. De quoi s'imprégner des terres vosgiennes et en prendre plein la vue ! ■ **Pauline Overney**

➕ Route des Crêtes - Chaume du Haut Chitelet

88400 Xonrupt-Longemer

Renseignements : contact@sotre.info ou 03 29 22 13 97

refugedusotre.com

Votre protection
Santé & Prévoyance
en Lorraine
et
sur toute la France

mutlor

Les mutuelles de Lorraine



2 AGENCES en LORRAINE

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

Un baptême en traîneau à chiens, ça vous tente ?

Basée au Ballon d'Alsace, la meute Scoobedoo vous promet de vivre une expérience hors du commun avec un baptême en traîneau à chiens.

En ce début du mois de décembre, la météo est idéale au Ballon d'Alsace. Les flocons ont fait leurs premières apparitions et les chiens sont impatients de courir dans la neige. La meute Scoobedoo principale est une meute à base de chiens groenlandais. C'est un chien primitif qui a su gardé une organisation sociale très proche du loup. Proche de l'homme pour être son compagnon de chasse sur la banquise, il saura vous faire découvrir ce qu'est un groupe d'être vivant, avec ses codes, ses règles, son langage propre. En observant les meutes de chiens,



Bleu Turquoise

••• Bijoux fantaisie & Accessoires •••

Un choix incomparable pour les fêtes !
NOUVELLE COLLECTION à tous les prix

- BIJOUX ARGENT • ACIER
- PLAQUÉ OR
- CÉRAMIQUE & FANTAISIE
- ACCESSOIRES

Porte clefs, foulards,
sacs à mains, pochettes...



OUVERT LES DIMANCHES 10, 17 & 24 DÉCEMBRE

Dimanches 10 et 17 décembre : 10h à 18h • Dimanche 24 décembre : 9h à 17h • Lundis 11 et 18 décembre : 10h à 19h

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



vous arriverez peut-être à ressentir la manière dont communiquaient les hommes nomades au temps où ils chassaient encore avec les loups. À ces six groenlandais, deux chiennes de lignée amérindienne, ont eu dans un premier temps, un rôle d'animateurs. Très joueuses, elles ont tendance à organiser des parties de chasse où elles simulent le rôle du gibier. Chaque année, un ou deux jeunes chiots sont ajoutés. Les nouveaux, les « scoobee-dogs » sont un croisement entre deux souches, amérindiennes et groenlandaises.

RENCONTRE EXCEPTIONNELLE

Les mushers (meneurs de chiens) de la meute ScoobeeDoo vous attendent nombreux, jusqu'à Noël, pour des baptêmes sportifs en traîneau à chiens. Une expérience unique, d'environ une heure, lors de laquelle vous pourrez interagir avec la meute et même co-piloter le traîneau avec le musher professionnel ! Des balades nocturnes sur les crêtes vosgiennes sont aussi proposées pour ressentir d'autres sensations. Et pour ceux qui voudraient pousser l'expérience encore plus loin, des raids de plusieurs jours en traîneau à chiens seront aussi organisés. Prochaine destination : la Suède, en avril 2018.

À partir de huit personnes, les mushers proposent également une sortie guidée « À la découverte de la meute et de la vie du musher ». Pendant une heure, profitez d'interactions avec les chiens, d'essai de canirando et de démonstration de mise à l'attelage. Une rencontre exceptionnelle avec ces chiens hors du commun, remplie d'émotions et de partage à vivre intensément, en famille ou entre amis ! ■ **Pauline Overney**

➕ Renseignements et tarifs : scoobeedoo.net

Réservations : 06 70 57 75 08 ou contact@scoobeedoo.net



Mercerie



Raugraff



*Laines Anny Blatt & Bouton d'Or
Fils DMC • Boutons • Rubans
Fermetures Eclair • Noms tissés...
Dépôt "La Clinique de la machine à coudre"*



**23 rue Raugraff
NANCY • 03 83 29 70 14
mercieraugraff@hotmail.fr**

**Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram**

**OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
10H>18H30**

Les coulisses de l'apprentissage

Le CFA Métiers des arts de la scène à l'Opéra National de Lorraine va fêter ses 10 ans en 2018. L'occasion d'élargir sa formation avec une nouvelle licence dédiée à la médiation et aux actions culturelles.

Ils s'occupent des partitions, de l'implantation de l'orchestre, des instruments. Ils connaissent les pièces sur le bout des doigts, ils font le lien entre les artistes et l'Opéra. Ils sont dans l'ombre, en coulisses. Pourtant, rien ne serait possible sans eux.

Unique en France, le CFA Métiers des arts de la scène, géré par l'Opéra National de Lorraine en partenariat avec l'Université de Lorraine, forme en alternance les futurs professionnels du spectacle vivant. Depuis 2008, ce centre de formation des apprentis propose une licence professionnelle « métiers de la scène lyrique » : chargé de production, régisseur d'orchestre ou de scène, bibliothécaire musical... Des professions passionnantes et indispensables à la réussite d'une création artistique. Concrètement, l'apprentissage est ouvert jusqu'à l'âge de 30 ans. L'étudiant doit être titulaire d'un bac +2 au minimum, proposer un projet solide, posséder de solides connaissances musicales (estimées par rapport au projet) et doit avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise en France. « Depuis deux ans, les entreprises du spectacle vivant nous proposent des offres et nous les soumettons aux candidats selon leurs profils » explique Delphine Ledroit, directrice du CFA.

CFA RÉGIONAL EN 2018

Cette formation, qui regroupe chaque année une vingtaine d'étudiants, dure un an : 11 semaines sont réservées aux cours théoriques en lien avec

• FORMATION •

Les métiers de l'opéra
et de l'orchestre en
alternance



l'Université de Lorraine et 33 semaines minimum sont dédiées à la formation pratique. « Nous avons un taux d'insertion professionnel de plus de 70%. Par exemple, tous nos bibliothécaires de l'année dernière ont trouvé du travail. »

Fort de cette réussite, le CFA proposera, à la rentrée 2018, une nouvelle licence professionnelle « accompagnement des publics et partenariats dans le spectacle vivant » dédiée à la médiation et aux actions culturelles. « Nous allons également proposer une formation continue pour les professionnels de l'opéra, notamment les costumiers, qui veulent apprendre à confectionner un tutu plateau, une technique très particulière » ajoute Delphine Ledroit. Autre nouveauté : le CFA passera sous la tutelle de la région Grand Est dont les subventions profiteront aux étudiants pour les aider dans leur financement de logement et de transports.

Au fil du temps, le CFA est devenu une fierté régionale, soutenue par de nombreuses entreprises du spectacle vivant via le versement de leur taxe d'apprentissage. « Cette taxe est notre seule subvention aujourd'hui. Certaines entreprises locales, qui n'ont pas de rapport avec ce milieu, nous soutiennent également. Notre objectif est d'élargir ce réseau pour leur faire découvrir ce que l'on fait au sein de l'Opéra et pour délivrer une formation de qualité. »

■ **Pauline Overney**

➕ Plus d'infos sur cfa-operaorchestre.fr ou 03 83 85 33 20



Unique en France, **le CFA** **des métiers de** **l'opéra et** **de l'orchestre** aura bientôt **10 ans**



Opéra
national de
Lorraine

MÉTIERS
DES **ARTS**
DE LA **SCÈNE**
CFA

WWW.CFA-OPERAORCHESTRE.FR

Dans les villes : Strasbourg Photo © Nicola Walterfaugle

• GASTRONOMIE •

La bûche de Noël : du tronc d'arbre au gâteau

La bûche de Noël tient son nom d'une vieille tradition nordique remontant à la période médiévale. Cette tradition consistait à faire brûler une énorme bûche dans la cheminée avec plein de cérémonies afin d'apporter la joie et la prospérité à la famille pendant l'année à venir.

À l'époque, la bûche portait le nom de tré-feu, du latin « tres foci », signifiant trois fois car celle-ci devait brûler pendant trois jours. Selon la coutume, lorsque la bûche brûlait et se consumait, les gens pouvaient lire dans le nombre d'étincelles produites, les prédictions du nombre de mariages et de naissances de poulets qui allaient se produire durant l'année. Suivant les régions, la bûche brûlait généralement de 3,6 à 12 jours.

En France, la bûche était traditionnellement arrosée de vin avant d'être brûlée, afin qu'elle sente bon lors de sa combustion. La cendre était dispersée dans les cultures pour son pouvoir très fertile. L'autre partie était conservée pour l'allumage d'une autre bûche l'année suivante. Une petite partie de la cendre était gardée par superstition dans la maison afin de la protéger de la foudre ou d'autres accidents.

Les maisons modernes n'étant plus adaptées pour y accommoder des bûches et les cheminées électriques ayant remplacé les traditionnelles, la tradition de brûler des bûches a été abandonnée, au profit du gâteau ! Celui-ci est né de l'inventivité d'un pâtissier qui, en 1945, a souhaité voir la tradition de la buche se perpétuer, sous une autre forme.

De petites sucreries étaient traditionnellement cachées dans une cavité de la bûche afin que les enfants croient que celles-ci provenaient de la bûche. Les parents n'ayant pas les moyens de s'offrir des sucreries les remplaçaient par des prunaux.

Depuis 1970, la bûche de Noël est devenue une référence en matière de pâtisserie de fêtes. Elle est constituée d'une génoise fine, aromatisée selon les goûts de chacun, de chocolat, de fruits et toutes autres gourmandises.

De la bûche de bois à la bûche glacée, la bûche de Noël traditionnelle a connu un parcours des plus intéressants et délicieux. Alors à vos bûches ! ★



LES EXPERTS PÂTISSIERS DE LORRAINE PRÉSENTENT

LA BÛCHE 2017
Kalingo



Photographie : Alessandro Marchi - Photo non contractuelle

Les experts
pâtisseries de
Lorraine
2017



LES EXPERTS PÂTISSIERS
DE LORRAINE

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

www.expertspatissiers.fr

Cafés, thés et plus si affinités...

Difficile de ne pas remarquer cette devanture jaune et cette douce odeur de café qui plane dans la rue Raymond Poincaré et dans la galerie commerciale de Cora Houdemont !



Les boutiques Marché & Café ne sont pas bien grandes, mais elles fourmillent d'excellents produits. Vous pourrez y trouver plus de 400 sortes de thés et près de 25 sortes de café. Cette entreprise familiale est un véritable écrin de produits gourmands !

Si vous pourrez y trouver un certain nombre de grandes marques de thé telles que Comptoir Français du Thé, Dammann Frères, Kusmi Tea ou Lov Organic, sachez que Marché & Café a développé sa propre marque. Cet hiver, succombez pour leurs délicieux thés de Noël ou pour l'intemporel « Jardin de Margot ». Les amateurs de Rooibos aromatisé ou nature trouveront leur bonheur parmi une trentaine de variétés. Et quoi de mieux que de pouvoir déguster ces bons produits dans de magnifiques théières, mugs et infuseurs ? L'équipe de Marché & Café peut également réaliser des coffrets sur-mesure que vous pourrez offrir à vos proches.

TORRÉFACTION ARTISANALE

Créée il y a vingt ans par la famille Malgras, l'enseigne Marché & Café a la torréfaction pour activité principale. Ces commerçants proposent donc une large gamme de cafés sélectionnés et torréfiés artisanalement. Un commerce adapté à la demande du client puisque les cafés sont vendus en grains ou moulus en fonction de votre cafetière ! Si vous n'êtes pas encore suffisamment équipés, vous pourrez trouver des produits de la marque Bodum ou Jura.



Aux côtés de ces thés et cafés d'exception, Marché & Café met en vente des produits gourmands sucrés et salés conçus par des artisans qui privilégient la qualité : chocolats Valrhona, biscuits alsaciens, confitures L'Épicurien, chips aux truffes, conserves La Belle Iloise, etc.

Notez que vos boutiques Marché & Café seront ouvertes tous les jours du lundi 04 au dimanche 24 décembre inclus. Une bonne occasion pour faire le plein de douceurs pour Noël ! ★

✚ Marché et Café

22 rue Raymond Poincaré 54000 Nancy • 03 83 41 50 20
et Centre commercial Cora Houdemont • 03 83 54 81 88

De Neuville surprend Noël

Les boutiques De Neuville, situées au centre commercial Cora HouDEMONT ainsi que rue Saint-Jean à Nancy, n'en finissent plus de vous gâter ! Pour Noël, les ballotins De Neuville se sont parés de leurs plus beaux atouts pour vous offrir une fin d'année aussi élégante que festive. Déclinés en quatre tailles différentes, ils sont composés de chocolats au lait, noirs et blancs dans une véritable palette de saveurs : ganaches onctueuses, pralinés torrêfés à cœur, pâtes d'amandes, nougates, liqueurs...

Les papillotes de Noël sont aussi les stars chez De Neuville : bûchette praliné feuilleté enrobé lait, intérieur truffé feuilleté enrobé noir, praliné amande/noisette enrobé lait... Il y en a pour tous les goûts et même pour les amateurs de confiseries avec les papillotes en pâtes de fruits.

CADEAUX D'ASSIETTE & ENFANTS

De Neuville n'oublie pas de combler les enfants avec de jolis sacs en feutrine à l'effigie du Père Noël accueillant un assortiment de fri-tures en chocolat lait, blanc ou noir.

Et pour encore plus de gourmandise, découvrez les chocolats enveloppés d'un papier festif : or blanc (praliné amande et noisette enrobé de chocolat noir), or jaune (ganache enrobée de chocolat noir) et rouge (praliné feuilleté enrobé de chocolat au lait). Effet garanti sous le sapin !

Enfin, De Neuville propose une gamme de cadeaux d'assiettes pour décorer avec élégance et gourmandise votre table de Noël : petit assortiment de chocolat, boule de Noël, pastille en chocolat... Vous trouverez forcément le cadeau en chocolat dont vous avez envie ! ★

✚ Renseignements : HouDEMONT 03 83 30 11 22 (du lundi au jeudi de 9h à 20h et jusqu'à 20h30 les vendredis et samedis), Nancy 03 83 41 86 74 (du lundi au samedi 9h30>19h).



Credit: Illustration Bahar - RC MEAUX B 337 967 328.

deNeuville
Chocolat français

37, rue Saint-Jean
NANCY

Ctre Cial CORA
HOUEMONT



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 Baux 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



Menu de la St-Sylvestre

Foie gras de canard entier
aux mirabelles et ses toasts

Ou

Tartare de saumon à la mangue

Trou Lorrain

Suprême de volaille à la crème de
morilles et ses pommes de terre rôties

Ou

Pavé de saumon en habits de fête sur
écrasé de pommes de terre parfumé à la
truffe, sauce champagne

Fondant au chocolat
et sa glace vanille

Ou

Pommes et Poires caramélisées
chocolat et crème légère

49€ (hors boissons) Pensez à réserver votre table
03 83 47 44 64

**A partir du 11 décembre, découvrez les
suggestions* de fin d'année !**



★ **Pavé de bœuf
Rossini sauce foie gras,
pommes de terre rôties
et son ilot de verdure**



★ **Burger au foie gras
poêlé, frites dorées et
sa sauce au foie gras**

* D'autres suggestions sont à découvrir au restaurant

7 JOURS / 7
FACE AU PORT STE CATHERINE
À 2 PAS DU KINÉPOLIS
FACE AUX JARDINS D'EAU

RECETTES

Nougat de Noix de saint Jacques

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS 320g de Noix st Jacques • 6 blancs œufs • 2 à 3 c
à soupe de crème épaisse, • 20g de pistache pilées ou mixé au
robot coupe • Sel, poivre.

PRÉPARATION Mixez par impulsions les St Jacques avec la
crème fraîche, ajoutez les blanc œufs puis les pistaches, salez,
poivrez et mélangez bien afin d'obtenir un appareil compact
Former un boudin d'environ 25cm

Le rouler dans du papier film, bien le serrer et le fermer, puis
le plonger dans l'eau frémissante pendant 8 min
Laissez refroidir 6h, coupez des rondelles de 2,5cm.

Dresser dans des feuilles de salade Carmine, finir avec une
mayonnaise verte. 🍴



Mayonnaise verte

INGRÉDIENTS 1 Jaune d'oeuf • Sel fin : 1 pincée • Moulin à
poivre : 1 tour • Moutarde forte : 20 g • Huile d'arachide : 25 cl •
Vinaigre de vin blanc : 1 cl • Pousse d'épinard : 100 g • Cresson :
0.5 botte • Persil plat : 1/5 botte • Estragon : 1/3 botte • Cerfeuil
: 1/3 botte • Gros sel : 10 g

PRÉPARATION Laver puis effeuiller toutes les herbes. Les
blanchir ensuite dans de l'eau bouillante salée au gros
sel. Dès la fin de la cuisson, les rafraîchir pour fixer la
chlorophylle.

Mixer le tout afin d'obtenir une purée fine. La passer au tamis
si nécessaire, puis bien la presser.

Réaliser la mayonnaise : dans un saladier, mettre le jaune
d'oeuf, le poivre, le sel et la moutarde, puis mélanger un fouet.
Sans cesser de remuer, verser ensuite l'huile goutte par goutte
pour commencer, puis en filets. Dès que la mayonnaise devient
ferme, ajouter le vinaigre. Rectifier ensuite l'assaisonnement.
Vous pouvez mettre 1 cl de jus de citron à la place du vinaigre,
ce qui permettra de stabiliser l'émulsion. 🍴

La Franche-Comté comme si vous y étiez



Vous êtes à la recherche de délicieuses spécialités franc-comtoises ? Ne cherchez plus, rendez-vous à la Petite Épicerie Fine Comtoise !

Installée au cœur de la Vieille Ville depuis plus d'un mois, Céline Robin a érigé un véritable temple de la gastronomie franc-comtoise. En vous rendant à La Petite Épicerie Fine Comtoise, vous trouverez une large gamme de fromages, charcuteries, vins, gâteaux et autres gourmandises. Pour s'approvisionner, la boutique fait appel à des artisans comtois renommés : vous pourrez ainsi déguster du comté grande réserve Charles Arnaud ou de la cancoillotte du Maître Cuisinier de France Fabrice Piguet. Côté charcuterie, Céline travaille avec la maison Barbier et avec Le Tuyé du Papy Gaby. Découvrez aussi la cuisine comtoise en vous régaland avec l'un des plats cuisinés par le Moulin de Vaux.

Pour Noël, Céline Robin vous recommande un foie gras au vin de paille, suivi d'une saucisse de Morteau aux épices et marron de la Maison Barbier, le tout arrosé d'un vin d'Arbois Pupillin produit par Paul Benoît & Fils. Sur commande, La Petite Épicerie Fine Comtoise réalise aussi de magnifiques plateaux de fromages et planches de charcuteries. De quoi faire une bonne raclette ou fondue ! Et pour finir ce repas en beauté, succombez à l'un des spiritueux de chez Émile Pernot ou pour les griottines et framboisines des Grandes Distilleries Peureux de Fougerolles.

DES CADEAUX 100% FRANCS-COMTOIS

Faites plaisir à vos proches avec des douceurs franc-comtoises. Et si vous offriez du miel du Haut Jura provenant de ruches installées à plus de 1000 mètres d'altitude ? Un cadeau de premier choix garanti sans pesticide et sans OGM ! Les plus gourmands seront quant à eux ravis de retrouver les chocolats et caramels de la maison Klaus.

Vous ne savez pas quoi choisir parmi toutes ces bonnes choses ? Céline Robin peut vous confectionner des paniers garnis au gré de vos envies. La Petite Épicerie Fine Comtoise propose également des cartes cadeaux valables sur tout le magasin. ★

📍 La Petite Épicerie Fine Comtoise

86/88 Grande Rue Nancy - Vieille Ville

06.87.07.76.66 • lapetiteepiceriefinecomtoise.fr





Une équipe à
votre service
© DR

Maison Laurent : 30 ans d'excellence

Si vous souhaitez que vos repas de fêtes de fin d'année riment avec qualité, laissez-vous guider dans vos choix par la Maison Laurent, l'expert de votre table de réveillon !

Cette année, la boucherie Laurent fête ses trente ans. La réputation de la maison n'est donc plus à faire ! Située au pied de la basilique Saint Epvre, la boucherie la plus réputée de la Vieille Ville vous donne rendez-vous pour le meilleur de sa gamme traiteur et de ses viandes de choix. La Maison Laurent, c'est avant tout une ambiance qui invite à la gourmandise. À votre gauche, la partie traiteur vous ouvre l'appétit avec ses tourtes et pâtés faits maison. À votre droite, l'étal des viandes est joliment décoré par des ribambelles de saucissons et de charcuteries. Tout est là, à portée de main, reste à suivre les conseils avisés des membres de l'équipe. Mathieu, Paul, Mickaël, Maxime, Bruno et Théo sont tous bouchers de formation. Ces passionnés vous réservent un accueil chaleureux : chaque achat est l'occasion d'un bref échange !

À l'approche de Noël, la maison ne perd pas en qualité et continue de s'approvisionner chez les meilleurs producteurs français. Les volailles, par exemple, viennent d'Alsace près de Molsheim. Poulets fermiers, cailles, pintades, pigeons présents sur l'étal toute l'année viennent s'enrichir en cette période de fêtes de chapons de Bresse, de pintades chaponnées, de poulardes et de dindes. Le bœuf, vient lui-aussi d'Alsace, de race Simmental, même si certaines pièces de bœuf Angus d'Écosse sont également disponibles ainsi que des pièces plus rares, comme des côtes de bœuf maturées 40 ou 50 jours. Jeunes et dynamiques, ces bouchers se feront un plaisir de vous conseiller pour la préparation et la cuisson de vos mets.



DES PLATS CUISINÉS AVEC AMOUR

Pour les fêtes, la carte de l'espace traiteur offre des variantes affriolantes comme les tourtes au ris de veau et morilles, aux cuisses de grenouilles et girolles, ou aux escargots. Sur la carte des fêtes, le choix est encore au rendez-vous cette année. Pavé de veau aux chanterelles, suprême de chapon sauce morille ou petite caille désossée et farcie au foie gras : vous trouverez forcément

de quoi aiguiser les papilles de vos convives ! Les palais les plus fins se laisseront tenter par le caviar d'Aquitaine de la réserve Loste. Sa longueur en bouche exceptionnelle, son salage délicat, et ses tonalités de noix fraîches et de noisettes en font un aliment de premier choix.

Pour vous assurer d'avoir tous ces bons produits à votre table pour les fêtes de fin d'année, n'hésitez pas à passer vos commandes dès maintenant ! Passionnée, l'équipe de la Maison Laurent pourra vous guider dans l'élaboration de votre menu en vous donnant quelques conseils et pourquoi pas une recette... Pour vos achats de dernière minute, notez que la boucherie sera ouverte les 24 et 31 décembre, comme tous les autres dimanches de l'année. ★

✚ Maison Laurent

2 place Saint Evpre 54000 Nancy - Tél. : 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 dimanches 24 et 31 décembre jusqu'à 13h.

IDÉE RECETTE

Pintade chaponne aux pommes et aux châtaignes

Pas besoin d'être un cuisinier hors pair pour réussir cette recette proposée par la Maison Laurent !

INGRÉDIENTS ▶ 6 pommes de type Royal Gala ▶ 600 g de châtaignes pelées
▶ 1 oignon ▶ 1 branche de romarin frais ▶ 3 feuilles de sauge ▶ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ▶ 10 cl de calvados ▶ 3 bouteilles de cidre brut ▶ 1 cuillère à café rase de sucre roux ▶ 1 cuillère à soupe de miel ▶ Muscade, poivre et sel

PRÉPARATION **1.** Oter le surplus de graisse qui peut se trouver à l'intérieur de la pintade et la plonger dans une marmite remplie de cidre, de miel et de feuilles de sauge. Laisser frémir 40 minutes. **2.** Égoutter la volaille et conserver le bouillon de pochage. Saler et poivrer l'intérieur et y introduire la branche de romarin.

3. Installer la pintade dans un plat allant au four, saler et poivrer l'extérieur, puis badigeonner d'huile d'olive. **4.** Répartir tout autour l'oignon coupé en quartiers et mettre au four pendant 60 min (200°C). **5.** Arroser la volaille toutes les 10 minutes avec le bouillon de pochage. En fin de cuisson, sortir la pintade chaponne du plat et la réserver au chaud dans plusieurs couches d'aluminium. **6.** Si le jus est trop gras, en retirer la valeur d'un demi-bol. Réserver pour y faire réchauffer les châtaignes au micro-ondes. **7.** Déglacer le plat avec le calvados, ajouter le sucre et saupoudrer de noix muscade avec parcimonie. Installer les pommes coupées en quartiers et mettre au four à 240°C jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.

8. Servir la pintade chaponne accompagnée des pommes, des châtaignes et de la sauce en saucière. ★



Étonnez vos invités en faisant votre Foie Gras !

Il existe de nombreuses façons de faire son Foie Gras... Nous vous proposons la plus simple des recettes : celle du Foie Gras traditionnel. A vous ensuite de l'enrichir et de l'agrémenter à votre guise.

Pour un Foie Gras cru de canard de 550g environ

INGRÉDIENTS sel fin (10g), poivre blanc (1g), 2 cuillerées à soupe d'alcool : Armagnac, Sauternes ou autre vins blancs moelleux, ou encore un vin doux naturel (VDN) : Pineau des Charentes, Flocc de Gascogne, Banyuls, etc.

PRÉPARATION

Première étape

Enlever délicatement les veines, les tâches et les parties amères du foie avec la pointe d'un couteau, sans abîmer le lobe.

Deuxième étape

Assaisonner uniformément en saupoudrant sel et poivre. Vous pouvez également ajouter 1g de sucre. Placer le foie délicatement dans une terrine en terre cuite et tasser légèrement. Verser l'alcool sur le dessus du

foie. Recouvrir le tout d'un film transparent et laisser les foies au frais s'imprégner de l'assaisonnement et de l'alcool durant 24h.

Troisième étape

Le lendemain, ôter le film plastique et fermer la terrine au moyen de son couvercle en terre cuite. Faire cuire au bain-marie, dans un four chauffé à 200°C pendant 45 minutes. Après la cuisson, laisser refroidir sur le plan de travail puis passer au frigo. Après un jour ou deux au frigo, votre Foie Gras est prêt, vous pouvez le déguster immédiatement et placé au réfrigérateur on pourra le déguster dans la semaine pas davantage. 🍴



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 LAÎTRE-SOUS-AMANCE

Tél. 03 83 31 02 33

Nous cultivons aussi le sens de la proximité !



Le Foie Gras poêlé sur tendre brioche dorée et ses fruits caramélisés

25 MIN. POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS 1 lobe de Foie Gras cru, 4 belles pommes, 1 grosse brioche ronde, 4 cuillères à soupe de farine, 2 sachets de sucre vanillé, 1 verre de vin blanc moelleux. Quelques pousses d'épinards. Fleur de sel, baies roses concassées.

PRÉPARATION Peler les pommes, les couper en deux, ôter les pépins. Dans de l'eau bouillante, mettre les moitiés de pommes à cuire 8 minutes environ.
Couper le lobe de Foie Gras en tranches épaisses et fariner légèrement chaque tranche des deux côtés.
Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir les tranches deux minutes à feu vif puis réduire la source de chaleur et laisser cuire encore une minute. Déglacer avec le vin blanc et réserver au chaud.
Dans la même poêle, à feu moyen, faire revenir les pommes précuites et préalablement coupées en lamelles épaisses. Saupoudrer de sucre vanillé et laisser dorer.
Toaster 4 tranches de brioche. Sur assiette individuelle, placer les tranches de Foie Gras chaudes sur les tranches de brioche et disposer, en éventail sur un côté, les pommes chaudes vanillées, avec un peu de sauce.
Décorer avec quelques pousses d'épinards et des baies roses concassées. Parsemer de fleur de sel. 🍴



Cuisiniste - Agenceur - Dressing
Rangements - Lits relevables

C'est bientôt Noël, offrez-vous une cuisine !

LA POSE OFFERTE*

pour toute commande avant le 31 Décembre.



Centre Commercial E.leclerc
Galerie marchande (Sortie 15)
DOMMARTIN-LÈS-TOUL

03 83 64 67 48 concept-lm.fr

*À PARTIR DE 5000€ D'ACHAT



Une épicerie qui a du goût !

La Lorraine est à croquer à l'Épicerie du goût. À l'approche des fêtes de fin d'année, la boutique regorge d'idées cadeaux à déguster ou à offrir !

PLUTÔT SUCRÉ...

S'il y a bien une adresse incontournable pour trouver de bons produits lorrains, c'est l'Épicerie du goût. Située place Vaudémont, au cœur du quartier gourmet de la vieille ville, cette charmante boutique a fait du « made in Lorraine » sa spécialité. Marie de Metz-Noblat et sa nièce Bénédicte vous accueillent dans ce temple de la gourmandise pour vous conseiller et vous guider dans vos choix. Véritables passionnées, elles sauront vous transmettre leur amour pour le terroir de notre région et vous livrer quelques anecdotes croustillantes sur ses mets lorrains.

C'est bientôt les fêtes de fin d'année et pour l'occasion, Marie et Bénédicte ont concocté une belle sélection de produits à savourer et même à offrir. Au rayon sucré, il y a forcément les incontournables : les fameuses madeleines de Commercy, le nougat au miel, les bergamotes bien de chez nous ou encore les chardons à la mirabelle. Mais aussi des douceurs à découvrir : les croquants malzévillois nature ou bergamote, les Spritz à la mirabelle ou les sablés à la bergamote de la Maison Boulanger de Colombey-les-Belles, les caramels à la mirabelle et au sel à l'ancienne de Lorraine.

OU SALÉ ?

Côté salé, Marie de Metz-Noblat nous parle avec passion de la truffe mésestérique de la Meuse. Elles se feront rares cette année mais elles seront

goûteuses à souhait. En attendant, l'Épicerie du goût propose la poudre de truffe : idéale pour préparer des chantilly, des espumas ou du beurre de truffe. Elles existent sous forme lyophilisée également, parfaites pour les fromages : « *J'ai ma petite recette* » nous dévoile Marie de Metz-Noblat, « *je prends un véritable Brillat-Savarin, bien fleuri, que je coupe en deux. J'ai ré-imbibé mes pétales de truffe dans de la Miranille et je les place au milieu du fromage. C'est délicieux !* »

À l'Épicerie du goût, on trouve également toutes sortes de condiments pour donner à nos plats un caractère de fête ! Vinaigre à la mirabelle, à la bergamote, au priment d'Espelette, huile à l'ail des ours, moutardes de la Maison Fallot aux noix, au miel, à l'estragon. Et pour l'apéritif, laissez-vous tenter par des rillettes d'esturgeon aux herbes, au caviar et baies roses ou à la truffe d'été par exemple ! « *Nous avons aussi des épices sympas : morilles, des poivres que l'on met dans un moulin, des curry originaux. Ça donne du relief aux préparations !* » Et pour accompagner le tout, Marie et Bénédicte proposent une large gamme de vins dont le Côtes de Toul cépage Aubin de Vincent Laroppe ou les vins du Domaine Régnier à Pagny-sur-Moselle. Un vrai délice ! ★ **Pauline Overney**

📍 4 place Vaudémont

Renseignements : 03 83 20 28 21

ou epicerie-du-gout.fr

Bénédicte & Marie
de METZ NOBLAT

l'épicerie
du goût

depuis 2010

Entrez dans un lieu où
tradition et produits du terroir
riment avec passion !

Bénédicte et Marie de Metz Noblat vous accueillent



1500 produits gourmands ou pas...

Spécialités lorraines

Coups de coeur des terroirs de France

Vaisselle, textile, objets

Du mardi au samedi : 10h - 13h / 15h30 - 20h

Samedi : 14h30 - 20h

Dimanche : 11h - 18h (de fin novembre à Noël)

4 place Vaudémont 54000 NANCY

www.epicerie-du-gout.fr (Boutique en ligne)

Saint-Jacques rôties au jambon de Bayonne & roquefort

🍴 **POUR 4 PERSONNES**
👨‍🍳 **PRÉPARATION : 20 MN**
🕒 **CUISSON : 8 MN**

INGRÉDIENTS 16 noix de Saint-Jacques (sans corail), 2 tranches de jambon de Bayonne, 120 g de roquefort, 1 gousse d'ail, 3 brins de persil plat, 2 tranches de pain de mie rassis

PRÉPARATION Préchauffez le four à 210 °C. Posez les noix de Saint-Jacques sur une plaque à four légèrement huilée. Mixez finement l'ail, le pain, le persil, un peu de beurre et le jambon. Étalez la préparation sur les noix et arrosez d'un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez et faites rôtir au four pendant environ 8 mn. Parsemez de roquefort une fois hors du four et servez immédiatement ! 🍴



Tournedos de charolais poêlé, légumes en sauce

🍴 **POUR 4 PERSONNES**
👨‍🍳 **PRÉPARATION : 30 MN**
🕒 **CUISSON : 15 MN**

INGRÉDIENTS 200 g par personne de filet de bœuf château, 30 g de moelle par personne. Légumes : panais, topinambour, carottes jaunes, radis grenadine, radis noir, racine de persil, 4 échalotes hachées, 100 ml de vinaigre de Xérès, 100 ml de vin blanc, 2 branches d'estragon, 1 cuillère à café de poivre concassé.

PRÉPARATION PSaisissez le bœuf des deux côtés au temps de cuisson selon votre choix. Ensuite, faites cuire les légumes dans le bouillon de volaille 3 minutes pour obtenir des légumes croquants. Faites blanchir la moelle à l'eau salée puis assaisonnez-la de fleur de sel et de ciboulette. Pour réaliser la sauce, mélangez les échalotes, le vinaigre, le vin blanc, l'estragon et le poivre puis faites réduire le tout à sec dans une casserole. Puis ajoutez-y le fond de veau. Dressez dans l'assiette les légumes en sauce, l'os à moelle, et le tournedos de bœuf. 🍴



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



Le domaine des Templiers, unique et original

Au pied des côtes de Bruley, le Domaine des Templiers associe un simulateur de tir, une armurerie, une boutique des produits du terroir et un restaurant modulable qui séduit un large public.

Alain Parfait a 20 ans lorsqu'il reprend la ferme de son père, céréalier et éleveur d'un troupeau de bovin de quelques 200 têtes. Ce travailleur acharné et passionné a donné une valeur ajoutée à son exploitation agricole en la transformant en un complexe unique en Lorraine. Le monde de la chasse, celui du commerce de bouche et de restauration/réception sont réunis dans une synergie dynamique.

En 2013, la boucherie/épicerie fine voit le jour. Les pièces bouchères que le Domaine propose à la dégustation proviennent toutes de l'élevage d'Alain Parfait, des génisses de race Limousine d'environ trente mois, nourries de produits nobles sans OGM et respectueux de l'environnement. Le meilleur du terroir lorrain est offert sur un plateau au Domaine des Templiers.

CYNÉTIR, UNIQUE EN LORRAINE

Trois ans plus tard, le restaurant ouvre ses portes. Côtes de bœuf généreuses à déguster à deux, entrecôtes, pavés de rumsteck, steak tartare frais, carpaccio, large beefsteak et rôtis de toutes tailles... La carte du restaurant comme la vitrine réfrigérée de la boucherie/charcuterie sont des invitations à la gourmandise. On trouve également des produits

faits maison par des chefs traiteurs et charcutiers. Enfin, l'été dernier, Alain Parfait se lance le défi d'ouvrir un Cynétir, le premier simulateur de tir en Lorraine. Avec ou sans permis, le Cynétir s'adresse aussi bien aux chasseurs, tireurs sportifs ou professionnels qu'aux particuliers en recherche d'un loisir à pratiquer en famille ou entre amis. Cette technologie permet de tirer à balles réelles ou à la carabine laser directement sur des films (une centaine en magasin) aux cibles mouvantes. Un cadeau original et idéal pour les fêtes de fin d'année !

La renommée du Domaine des Templiers, un lieu unique en son genre, dépasse désormais largement les strictes frontières du Toulinois pour gagner l'ensemble de la Meurthe-et-Moselle et de ses territoires voisins, Belgique Luxembourg compris. Au-delà d'un sens de l'accueil qui privilégie toujours avec bonheur l'esprit de famille, la haute qualité des produits de sa boucherie et de la carte de son restaurant « la Limousine » sont assurément le meilleur des arguments de cette incontestable bonne réputation ! ★ **Pauline Overney**

✚ **Domaine des Templiers**

Route de Voisel, 54200 Bruley

Renseignements : 07 71 02 71 31

Linge de table pour table de fête

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de retrouver vos proches. Pour que votre repas de fête, que vous avez préparé avec amour, ne faites pas l'impasse sur le linge de table qui viendra sublimer vos plats. Voici donc quelques conseils pour trouver la nappe de fêtes idéale.



CHOISIR UN THÈME COMMUN

Pour choisir son linge de table pour les fêtes, l'idéal est de réfléchir à un thème commun que ce soit pour le linge mais aussi pour les assiettes, les verres ainsi que la décoration. Si vous possédez déjà une belle vaisselle blanche, vous pouvez alors vous orienter vers un linge de table à motifs. A l'inverse, si votre vaisselle est décorée et colorée, optez plutôt pour une nappe et des serviettes plus sobres qui mettront en valeur les motifs des assiettes. Le principe de base étant de ne pas surcharger sa table à moins de maîtriser les mélanges de couleurs et de motifs.



MATIÈRES NOBLES ET DÉTAILS PRÉCIEUX

Côté matières, privilégiez les matières nobles telles que le lin. Même une nappe de couleur unie peut se révéler festive si elle est ornée de broderies ou de détails délicats comme, par exemple, une nappe en lin déperlant qui scintille. Pour les couleurs justement, on ose tout ce qui n'est pas ordinaire comme l'or, l'argent ou le noir. Pour les motifs, on choisit des thèmes associés aux fêtes de fin d'année. Flocons et étoiles sont tout indiqués pour cette période hivernale et habillent élégamment une table de fête. Enfin, n'oubliez pas que le linge de table ne se résume pas à une nappe, il faut également coordonner serviettes, chemin de table et sets. ★



Tout le linge de maison, à prix magasin d'usine !

★
★ Plein d'idées
★ pour
★ Noël !
★



★ ★ *Le bonheur c'est simple
comme du beau linge* ★ ★

LingoRama®
— Le rendez-vous du beau linge —

LA PORTE VERTE 1 • ESSEY-LÈS-NANCY
DERRIÈRE JARDILAND



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



HORAIRE SPÉCIAUX FÊTES : Ouvert les mardis 12 & 19 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

Astro quiz

Vous consultez régulièrement votre horoscope, mais connaissez-vous bien les signes du zodiaque et tout ce qui les entoure ? Testez vos connaissances.



1

Quel est le 9^e signe du zodiaque ?

- A/ Le Scorpion
- B/ Le Cancer
- C/ Le Sagittaire
- D/ Le Capricorne

2

Quelle est la planète du Bélier ?

- A/ Vénus
- B/ Mercure
- C/ Jupiter
- D/ Mars

3

Que met en avant votre ascendant ?

- A/ votre passé
- B/ Vos envies, vos ambitions
- C/ L'image que vous projetez
- D/ L'image que vous avez de vous

PRODUITS CONNECTÉS

FABRICANT POSEUR DE MENUISERIES EXTÉRIEURES PVC ET ALUMINIUM EN LORRAINE

110, rue Marcelin Berthelot - 54230 NEUVES-MAISONS
03.83.47.00.36 - contact@conceptpvc.net - www.conceptpvc.fr

4

Quel est l'élément des Gémeaux ?

- A/ Terre
- B/ Air
- C/ Eau
- D/ Feu

5

Lequel de ces signes n'a pas l'eau pour élément ?

- A/ Le Cancer
- B/ Le Scorpion
- C/ Le Verseau
- D/ Les Poissons

6

Quelle saison correspond au Capricorne ?

- A/ L'été
- B/ L'hiver
- C/ L'automne
- D/ Le printemps

7

Que symbolise l'élément Air ?

- A/ La fluidité, le mouvement
- B/ La chaleur et l'intelligence
- C/ La reconnaissance
- D/ La persévérance, la volonté

8

Combien y a-t-il de signes du zodiaque ?

- A/ 8
- B/ 10
- C/ 12
- D/ 13

RÉPONSES 1 – Réponse C. Le Sagittaire. Le signe du Bélier est le premier et le signe des Poissons est le dernier. 2 – Réponse D. Mars. La planète rouge associe vigueur et mouvement. Dans la mythologie Mars est le dieu de la guerre. Le Bélier parvient toujours à vaincre l'adversité. 3 – Réponse C. L'image que vous projetez. L'ascendant représente la manière dont les autres vous voient. Plus vous prenez de l'âge plus votre personnalité s'imprègne des caractéristiques de votre ascendant. 4 – Réponse B. L'Air. C'est un des trois signes avec la Balance et le Verseau qui ont pour élément l'Air. Les autres éléments sont le Feu, la Terre et l'Eau. 5 – Réponse C. Le Verseau est un signe d'air et non un signe d'eau comme on pourrait le croire. 6 – Réponse B. Les signes de l'hiver sont le Capricorne, le Verseau et le Poissons. 7 – Réponse A. La fluidité, le mouvement.

8 – Réponse C. Il y a 12 signes du zodiaque, chacun divisé en 3 décans.

CRÉATION & FABRICATION

MOBILIER D'ART & CONTEMPORAIN

CRÉATION DE PORTES & MIROIRS

IMPRESSION NUMÉRIQUE

VERRES ARTISANAUX

SUR MESURE

Atelier showroom

Ouvert du lundi au Jeudi de 8h00 à 12h / 13h à 16h

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

Quiz de l'Avent

1

Que signifie le mot latin adventus ?

- A/ Aventure
- B/ Avènement
- C/ Advenir
- D/ Avenir

2

Le calendrier de l'Avent est une tradition qui vient...

- A/ De Suède
- B/ De Finlande
- C/ D'Italie
- D/ D'Allemagne

3

Que recevait-on, à l'origine, dans le calendrier de l'Avent ?

- A/ Des fruits confits
- B/ Des images pieuses
- C/ Des chocolats
- D/ Des jouets en bois

4

À quelle date commence vraiment l'Avent ?

- A/ Toujours le 1er décembre
- B/ Le quatrième dimanche avant Noël
- C/ Le jour de la Saint-Nicolas, c'est-à-dire le 6 décembre
- D/ Le 2 décembre

5

Quelle vieille tradition rythme chaque dimanche qui précède l'Avent ?

- A/ On s'offre des cadeaux
- B/ On va à la messe
- C/ On raconte des histoires aux enfants
- D/ On allume des bougies



1/ B : Le mot latin adventus signifie « avènement » ou « arrivée ».
 2/ D : C'est une tradition allemande qui remonte au XIXe siècle.
 3/ B : À l'origine, le calendrier de l'Avent n'était pas rempli de chocolats mais d'images pieuses.
 4/ B : L'Avent commence traditionnellement le quatrième dimanche avant Noël.
 5/ D : À l'origine, on allumait des bougies que l'on disposait sur une couronne de l'Avent chaque dimanche précédant Noël.

SOLUTIONS



Little Delirium

Café • Restaurant • Burgers



NOUVEAU tous les samedis midis et les soirs dès 19h :
4 burgers au choix + frites Maison + une bière pression ▶ 13,50€

13/15 BD JOFFRE • 54000 NANCY • 03 83 20 76 44
10h > 02h • Happy hours de 17h à 22h

Noël avant l'heure



A DÉCOUVRIR D'URGENCE
À LA BILLETTERIE DU STADE MARCEL PICOT



La box de Noël...



1 photo d'équipe

+



2 places

(en centrale ou latérale Hazotte pour un match au choix)

+



1 Echarpe ou 1 Maillot ASNL

+ 3000€ DE KDOS À GAGNER !

DU 1ER AU 24 DÉCEMBRE 2017
DES SURPRISES CHAQUE JOUR SUR
KLUB.ASNL.NET





Bienvenue à Suburbicon

• **Sortie** 06/12/17 • **Durée** 1h44 • **Film** Américain
 • **Genre** Policier • **Réalisé par** George Clooney
 • **Avec** Matt Damon, Julianne Moore, Noah Jupe
 • **Synopsis** 1959, les résidents semblent vivre leur rêve américain à Suburbicon. Pourtant, entre les murs de ces pavillons, se cache une réalité tout autre faite de mensonge, de trahison, de duperie et de violence...



Les Gardiennes

• **Sortie** 06/12/17 • **Durée** 2h14 • **Film** Français
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Xavier Beauvois
 • **Avec** Nathalie Baye, Laura Smet, Iris Bry • **Synopsis** 1915. A la ferme du Paridier, les femmes ont pris la relève des hommes partis au front. Travaillant sans relâche, leur vie est rythmée entre le dur labeur et le retour des hommes en permission...



Drôles de petites bêtes

• **Sortie** 13/12/17 • **Durée** 1h28 • **Film** Français
 • **Genre** Animation • **Réalisé par** Arnaud Bouron, Antoon Krings • **Avec** Kev Adams, Virginie Efira, Emmanuel Curtil • **Synopsis** Lorsqu'Apollon, un grillon baladin au grand cœur, arrive au village des petites bêtes, il ne tarde pas à perturber la vie du Royaume tout entier...



L'Usine de rien

• **Sortie** 13/12/17 • **Durée** 2h57 • **Film** Portugais
 • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Pedro Pinho • **Avec** José Smith Vargas, Carla Galvão, Njamy Uolo Sebastião • **Synopsis** Une nuit, des travailleurs surprennent la direction en train de vider leur usine de ses machines. Ils comprennent qu'elle est en cours de démantèlement et décident d'occuper les lieux...



Coup de ♥ de la quinzaine

Star Wars - Les Derniers Jedi

• **Sortie** 13/12/17 • **Durée** 2h30
 • **Film** Américain • **Genre** Science fiction
 • **Réalisé par** Rian Johnson • **Avec** Daisy Ridley, John Boyega, Oscar Isaac

• **Synopsis** Les héros du Réveil de la force rejoignent les figures légendaires de la galaxie dans une aventure épique qui révèle des secrets ancestraux sur la Force et entraîne de surprenantes révélations sur le passé...

En partenariat avec l'UGC Ciné Cité de Ludres

GAGNEZ VOS PLACES*

pour l'avant-première du film :

« FERDINAND »

Dimanche 10 décembre • 15h30 à Ludres

OÙ EST HERCULE** ?

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

* Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email
 ** Indice : Hercule fait 1 cm²



NOUVEAU Jouez sur
[facebook/LorraineMagazine](https://www.facebook.com/LorraineMagazine)

Liverdun
Château Corbin

formés

for

samedi 9 déc. 20H30

Chanson
intense

Louis Ville...
et les prédicateurs

www.liverdun.fr

LOUIS VILLE & LES PRÉDICATEURS

Le 9 décembre à 20h30 au Château Corbin à Liverdun.

Tarifs : 8 €, réduit 4 €. Infos > 03 83 24 46 76

Louis est une voix, d'un charme inquiétant, d'une noirceur à faire passer n'importe qui pour un frêle jeune homme ... Il est accompagné de François Pierron à la contrebasse et d'Olivier Soubeyran au violoncelle.

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

RAYON BIO



RAYON BIO à LAXOU

Besoin de produits
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS

4500
RÉFÉRENCES



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



L'huilerie VIGEAN lance Prim'Olive 2017, une huile
primeur sélectionnée par le Maître huilier Erio VIGEAN.

Première récolte de l'année gorgée de soleil, l'huile d'olive primeur est
composée de 100 % du premier jus d'olives vertes.

Il faut 11 à 12 kilos d'olives pour faire 1 litre d'huile.

Cette huile non filtrée, source de polyphénols et d'antioxydants naturels,
séduit par son fruité intense.

Prim'Olive 2017 75CL

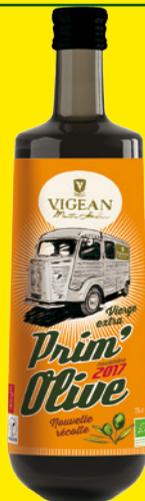
~~12,50€~~ **9,99€**

soit 13€32/litre

Une infusion au mélange
festif d'épices, d'agrumes et
de plantes qui accompagnera
vos instants convivialité des
fêtes de fin d'année !



RAYON BIO ACCEPTE
LES TITRES RESTAURANT



TISANE DE NOËL

~~4,89€~~

3,67€

La boîte de 20 sachets



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

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

Idées Cadeaux de Noël



« Pour Noël, j'ai le bonheur de partager avec vous la sélection d'idées cadeaux Culinarion. Des ustensiles et des accessoires qui m'inspirent par leur qualité, leur élégance et leur précision et qu'on a plaisir à offrir...ou à s'offrir, autour d'une table festive et conviviale. Joyeuses fêtes à vous ! »



A. DI CAGNO



Pour révéler le chef qui est en vous !



GUILLOTINE À SAUCISSON - SO APERO

Tranche tous types de saucissons. Hêtre et acier inoxydable.

49,90€



RACLETTES INDIVIDUELLES - COOKUT

Fonctionnant à l'aide de bougies chauffe-plats, ces sets sont nomades. Comprend 4 sets individuels et 4 mini-spatules en bois.

49,90€



COTTE DE MAILLE - NOVAC

Acier inoxydable. Ambidextre. Moufle en taille unique, Gant en différentes tailles.

GANT

99,90€

MOUFLE

79€



RACLETTE DUO - KELA

Comprend 2 poêlons antiadhésifs + 2 spatules. La pierre permet de cuire viandes, poissons ou légumes. 350W.

19,90€ au lieu de 35€



RAGGIO

Collection MOULE SILICONE 3D - SILIKOMART. Permet de réaliser des gâteaux aux formes 3D originales. Existe en différentes formes Et tailles. 100% Silicone. Résiste de -60° À +230°C. Se nettoie au lave-vaisselle. Fabrication italienne.

18,90€



EXTRACTEUR À JUS

RIVIERA & BAR

Puissant et silencieux. Vitesse progressive de 36 à 45 T/min. 4 programmes adaptés pour réaliser jus avec ou sans pulpe, sorbets et smoothies. Vendu avec 3 tamis et 1 vis sans fin inox. 200 W. Garantie 2 ans.

349,90€ dont 0,30€ d'Éco-participation



COFFRET 6 COUTEAUX À STEAK - LION SABATIER®

100% forgé, lame lisse en acier inoxydable.

54,90€ PRIX SPÉCIAL

Culinarion

PARTAGEONS NOS SECRETS

8, rue Raugraff • NANCY • Tél. 03 83 37 20 38

culinarion.com (rubrique Nancy)

culinarion.nancy@orange.fr

Votre magasin vous accueille du mardi au samedi de 10h à 18h30

facebook/Culinarion Nancy

OUVERTURE LES DIMANCHES jusqu'au 24 décembre inclus

Samedi 23 > 10h-20h

Explosion de saveurs au Marché de Nancy

Vous souhaitez offrir un dîner presque parfait à vos invités pour les fêtes de fin d'année ? N'hésitez pas à faire un tour au Marché Central de Nancy pour trouver l'inspiration.

Le Marché Central de Nancy regroupe une soixantaine de commerçants : bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs et autres producteurs se feront une joie de vous accueillir ! Ces artisans passionnés n'hésiteront pas un instant à vous confier leurs petits secrets pour épater vos convives le soir de Noël. Alors, que vous soyez un cuisinier occasionnel ou un chef étoilé, vous trouverez forcément votre bonheur dans ce temple des saveurs. La variété et la qualité de leurs produits sauront séduire les plus gourmets d'entre vous. Il y en a pour tous les goûts... et pour tous les budgets !

Faites une pause dans vos achats en vous arrêtant dans l'un des restaurants qu'abrite le Marché Central de Nancy. L'occasion rêvée pour déguster des produits du terroir dans une ambiance chaleureuse ! Au Marché Central

de Nancy, chacun retrouve les senteurs et les saveurs de son enfance. Véritable fleuron de la gastronomie locale, le Marché Central de Nancy n'a résolument pas fini de faire parler de lui ! ★

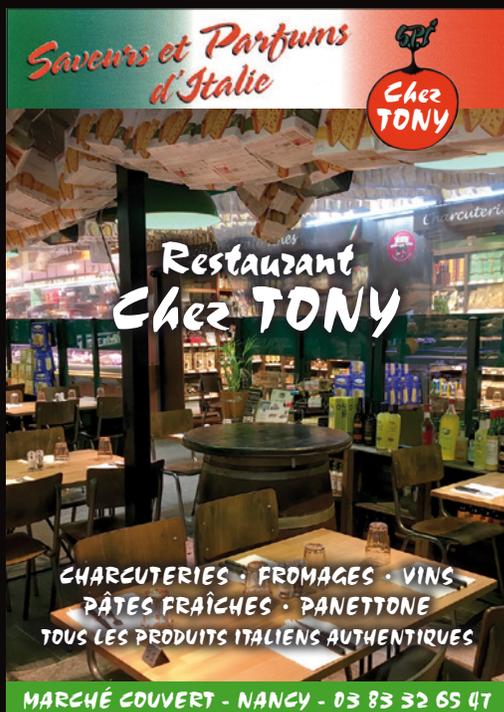
📍 **Marché Central**
Placé Charles III
54000 Nancy

Comme un goût d'Italie



Vous en avez marre du froid et de la grisaille ? Offrez-vous un voyage culinaire chez Tony pour découvrir les saveurs et parfums ensoleillés de l'Italie !

Et si vous sortiez des sentiers battus en proposant un menu 100% italien pour les fêtes de fin d'année ? N'hésitez pas à rendre visite à Tony qui propose un large choix de pâtes fraîches ou sèches, charcuteries, fromages, vins et autres spécialités italiennes.



ÉVADEZ-VOUS LE TEMPS D'UN REPAS

Depuis dix ans, Tony et sa compagne Sabrina ont ouvert sous la halle un petit restaurant où l'on peut déguster leurs produits. En vous installant dans leur bar à charcuterie, vous pourrez découvrir antipasti, charcuteries, fromages et desserts italiens, le tout accompagné d'un verre de vin. Vous aurez également la possibilité d'emporter tous ces bons petits plats grâce à la partie traiteur. Pour les fêtes, ne manquez pas de goûter le panettone. Cette brioche italienne fourrée de raisins secs, de fruits confits et de zestes d'agrumes assure un dépaysement à vos papilles ! ★

☎ 03 83 32 65 47

De la Mer à l'assiette

Cet été, le Marché Central de Nancy a vu naître un nouvel espace traiteur et dégustation : Le Banc Iodé.

Géré par la famille Schaller, cet espace propose à des dégustations d'huîtres, de tapas et de poissons grillés à la plancha. Et si vous profitez de votre passage au Marché Central de Nancy pour goûter l'un de ces mets ? Si vous disposez de plus de temps, Le Banc Iodé vous suggère de vous délecter avec une marmite de 800 grammes de moules de Bouchot du Mont Saint Michel et une assiette de frites fraîches.

SUR PLACE OU À EMPORTER

Côté traiteur, Le Banc Iodé propose des plats cuisinés tels que des accras de morue, gambas marinées à l'ail, gratin de penne au saumon, paëlla valencienne, salade de poulpe, terrine de Saint Jacques... Des amis qui arrivent à l'improviste ? Une envie de changement ? Ou tout simplement le plaisir d'un repas tout préparé ? Tout est excuse pour venir emporter les plats préparés par l'équipe du Banc Iodé : une avalanche de douceurs et de surprises... ★

☎ 06 77 38 62 27



Situé au Marché Couvert de Nancy, notre espace Traiteur avec sa nouvelle décoration vous propose un Bar à dégustation d'huîtres, de tapas, de poissons grillés, ainsi que des plats à emporter.

Pour toute réservation ☎ 06 77 38 62 27

Fraîcheur & qualité dans votre assiette



Églefin, lotte ou encore turbo, la poissonnerie Schaller tient à promouvoir un poisson de qualité, approvisionné quotidiennement.

En décembre, la poissonnerie historique du Marché Central de Nancy offre l'embarras du choix pour faire le plein d'iode. Le large choix en coquillages, crabes, crustacés, homards, langoustines et Saint Jacques vous permettra de composer un appétissant plateau de fruits de mer. Pour vos repas de fêtes, nous vous conseillons le saumon fumé au bois rouge pour sa qualité et son goût exceptionnel. Les commerçants de chez Schaller se feront un plaisir de vous conseiller de le choix de vos v...

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

SCHALLER

- 📍 Marché Couvert de Nancy (Poissonnerie, bar à huîtres et espace traiteur)
- 📍 Marché Couvert d'Haussonville
- 📍 Magasin de Messein
- 📍 Grand Frais Essey les Nancy
- 📍 Marché Couvert de Metz
- 📍 Grand Frais Jouy aux Arches
- 📍 Grand Frais Marly
- 📍 Grand Frais Sarreguemines
- 📍 Grand Frais Dole
- 📍 Les Halles de Golbey
- 📍 Les Halles d'Epinal

LES HUÎTRES SCHALLER

La poissonnerie Schaller propose des huîtres fraîches issues de sa propre production à Marennes Oléron. Amateurs d'huîtres au volume de chair important, la Spéciale de Claire est faite pour vous ! Si au contraire, vous préférez les huîtres moins charnues, préférez la Fine de Claire. ★

📞 03 83 32 11 24

RETROUVEZ-NOUS SUR POISSONNERIESCHALLER.COM

Des produits maisons 100% français

Changement d'univers avec la Maison Grégoire qui propose viandes, volailles, charcuteries et produits tripiers exclusivement issus d'élevages français !

Depuis 2007, Yves et Catherine Grégoire proposent leurs meilleurs produits au cœur du Marché Central de Nancy à travers 3 cellules, dont une exclusivement dédiée aux produits tripiers. La Maison Grégoire n'a qu'un seul mot d'ordre : la qualité.

UNE CARTE TRAITEUR DE QUALITÉ

Vous n'aurez pas le temps de cuisiner pour les fêtes ? La boucherie Grégoire a pensé à vous ! Entrées, plats, mais aussi desserts, la Maison vous a concocté une appétissante carte traiteur ! Laissez-vous tenter par le médaillon de saumon sur lit de crevettes pamplemousse, par le baeckeoffe de poisson au champagne ou par le pressé de suprême de pintade aux petits légumes et son cœur de foie gras. Du côté des desserts, vous pourrez choisir entre une bûche aux trois chocolats, une bûche chocolat noir orange ou une bûche marron glacé et craquelin noisette. De quoi impressionner et régaler vos invités ! ★

☎ 03 83 32 00 85



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

Déclinaison de fruits chez Masy



En période de fêtes, Masy regorge de fruits exotiques, incontournables sur les tables de Noël : ananas victoria, mangues ou fruits de la passion ... le soleil est au rendez-vous !

Enseigne spécialisée depuis 30 ans dans les fruits et légumes de qualité, Masy a su se démarquer en proposant différentes douceurs à offrir ou à partager ensemble. Comme tous les ans, Virginie et Anthony proposent une belle sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. En provenance directe d'Apt ou de Nice, les fruits deviennent de véritables bonbons ! Mais chez Masy, on ne vend pas que des fruits. L'enseigne propose aussi du miel de Faulx, des nougats et des loukoums.

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

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

DES FRUITS... MAIS PAS QUE !

Aux côté des fruits, des légumes anciens et originaux. Le cerfeuil tubéreux et son subtil goût de châtaigne et de pomme de terre se marie à merveille avec les viandes rouges, le porc ou le poulet. Le panais, quant à lui, pourra être réduit en purée ou en soupe. ★

☎ **03 83 32 29 01**

Poissons fins, coquillages et crustacés

Aux délices de la mer mise sur la qualité des produits en travaillant avec la filière opale.

Pour la Maison Lhomel, la poissonnerie est une affaire de famille et ce pour le plaisir de nos papilles. Laissez-vous séduire par le saumon extra Ecosse Label rouge, fumé au bois de hêtre dans leurs propres ateliers. Pour les plus gourmets, Aux délices de la mer n'est pas en reste : Romain Lhomel propose du caviar Sturia, marque phare du premier producteur français. Avec son étal garni de poissons sauvages, coquillages, mollusques et crustacés, vous trouverez à coup sûr de quoi ravir vos convives !

UN VIVIER BIEN ACHALANDÉ

Arrivée depuis un an sur le Marché Central de Nancy, Aux délices de la mer a su trouver sa place en se distinguant de ses concurrents par son vivier de crustacés. La langouste rouge royale du Guilvinec y trône fièrement aux côtés de homards, langoustines et autres langoustes. Il est préférable de passer commande pour s'assurer d'obtenir les quantités désirées. ★

☎ 06 47 33 59 74



AUX DÉLICES DE LA MER

Sur commande, en direct de Boulogne-sur-Mer (suivant disponibilités et arrivages)

vous propose ses

Plateaux de fruits de mer *

- Huîtres • Pincés de crabe
- Gambas • Crevettes grises/roses
- Moules • Langoustines
- Amandes • Bulots
- Bigorneaux
- Citrons
- Rince-doigts

NOUVEAU

NANCY MARCHÉ CENTRAL

DESCRIPTION EN MAGASIN

Prim'Délices : passion primeur



Manger cinq fruits et légumes par jour peut parfois s'avérer fastidieux. En proposant de retrouver des saveurs oubliées, Prim'Délices ouvre le champ des possibles !

Chaque mercredi, Frédéric se rend à Rungis pour sélectionner les meilleurs fruits et légumes. Pour les fêtes de fin d'année, Prim'Délices compose de magnifiques corbeilles garnies de fruits frais : ananas victoria, clémentines, litchis et cerises seront les stars des tables de Noël.

DES TRÉSORS CULINAIRES

Parmi les nombreux fruits et légumes frais proposés par Prim'Délices, vous trouverez des trésors culinaires que vous n'avez plus l'habitude de cuisiner. Du topinambour, au pâtisson, en passant par le panais, les vieux légumes n'auront plus de secrets pour vous. Découvrez aussi de nouvelles saveurs en cuisinant le crosne, petit légume racine originaire du Japon dont le goût se rapproche de celui de l'artichaut. ★

☎ 03 83 30 01 08

Prim'Délices
Chez Frédéric (Direct de Rungis)



- corbeilles de fruits • mini-légumes
- champignons sauvages
- racines (crosnes, ...)
- fruits exotiques
- soupes maison

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 30 01 08