

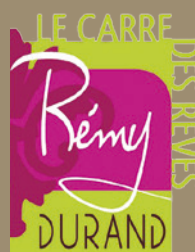
#106 • Du 20/12/2017 au 09/01/2018 • GRATUIT

LORRAINE MAGAZINE



LES VOSGES SANS LES SKIS!

DES ACTIVITÉS HIVERNALES
POUR PETITS & GRANDS...



BOULANGER - PÂTISSIER CHOCOLATIER

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

www.carredesreves.fr  LE CARRE DES RÊVES

#106

Du 20/12/17 au 09/01/18

Prochaine parution
le 10 janvier

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 Norguin

Crédits photos Couverture :

© ankamonika/leodikan/123RF -

Michel Laurent • 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.



Rejoignez-nous sur Facebook !

facebook.com/LorraineMagazine

• SOMMAIRE •

À LA UNE

- 6 Cap sur le Massif des Vosges !
- 7 Ça glisse comme sur des raquettes !
- 8 On ne s'ennuie pas dans les Vosges !
- 10 Les Vosges version bien-être, calme et relaxation
- 12 2018, ça se passe dans les Vosges !

À DÉCOUVRIR

- 14 Slogan de fête pour Nancy !
- 15 Actus et nouveautés pour 2018
- 16 Le Muséum-Aquarium prolonge Noël !
- 19 De la philanthropie à la misanthropie
- 20 Un air de fête au Jardin botanique !
- 21 Les vainqueurs des Trophées de l'eau 2017 !
- 22 Rencontre avec les loups
- 24 Le Boucl'Art : un café pas comme les autres...
- 29 L'art nouveau pour tous

GASTRONOMIE

- 30 La galette est reine
- 32 Fin d'année gourmande chez Cadici
- 34 Du plaisir et des surprises, avec les experts pâtisseries de Lorraine
- 35 L'Épicerie du Goût en fait tout un fromage !
- 36 Recettes
- 39 Produits de fête à la Ferme des Fruitières
- 40 Le vin chaud, un petit plaisir d'hiver épicé
- 42 Un Marché aux mille saveurs

ASTRO

- 46 Numérologie 2018
- 48 Astrologie 2018
- 49 Une Saint-Sylvestre hilarante à la Comédie de Nancy !
- 50 Cinéma

6h-9h

france
bleu
sud lorraine

Écoutez,
on est bien ensemble

100.5 Nancy



Écoutez, on est bien ensemble

francebleu.fr



DÉGUSTONS !



**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 €

**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 €**

**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€**

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

Édito

JOYEUSES FÊTES !

Et voilà, nous y sommes. Les sapins ont pris place dans nos maisons, les tables de fêtes sont dressées. Ça brille, ça scintille. Quelques chants de Noël viennent compléter cette atmosphère que l'on aime tant. Il ne manque plus que les invités... et les cadeaux ! Comment ça, vous n'avez pas encore trouvé tous vos cadeaux ? Pas de panique, Lorraine Magazine est encore là, quatre jours avant Noël, pour vous donner quelques idées : une pochette surprise venue du Boucl'art par exemple, ou un séjour spécial Nouvel an, au plus près des loups au Parc de Sainte-Croix, ou encore un joli coffret dégustation des meilleurs produits lorrains de l'Épicerie du Goût. Pour certains, fin d'année rime aussi avec vacances de Noël. Une fois les cadeaux déballés, hop, direction les pistes du Massif des Vosges pour profiter des joies de la glisse ! Mais comme il n'y a pas que le ski dans la vie (ni dans les Vosges), vous retrouvez une sélection d'activités vivifiantes ou relaxantes sans avoir besoin de cramponner vos bâtons ! De quoi finir l'année en beauté, dans un cadre idyllique, pour se ressourcer et appréhender 2018 du bon pied. Toute l'équipe de Lorraine Magazine vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année. À l'année prochaine !

● Pauline Overney

FESTIVAL du VOYAGE À VÉLO



METROPOLE GRAND NANCY

13-14 JANVIER 2018

VANDŒUVRE - LES - NANCY

SALLE DES FÊTES

ALLÉE CHAMPAGNE

WWW.PLANETEVELOAVENTURE.COM

métropole
Grand Nancy

Ville de
Vandœuvre
du Nancy

Oh
du Nancy
Office Public de l'habitat

stan

La Maison
du Vélo
Grand Nancy
Office Public de l'habitat



• À LA UNE •

Cap sur le Massif des Vosges !

Cet hiver, profitez d'une escapade en terres vosgiennes et appréciez la sérénité de ses paysages. Le luxe de l'espace et du temps prend tout son sens dans les stations du Massif des Vosges. Découvrez les trésors de cette montagne à taille humaine et laissez-vous glisser pour des vacances hivernales inoubliables.

Le Massif des Vosges regroupe deux régions et sept départements, deux parcs naturels régionaux, 14 sommets de plus de 1 000 mètres dont le plus haut est bien évidemment le Grand Ballon à 1424 mètres d'altitude. Avec ses 1 000 kilomètres de pistes skiables balisées, le Massif est le paradis des skieurs, amateurs ou avertis. Mais les différentes stations proposent une pléiade d'activités à apprécier sans les skis ! Par exemple, le lieu est idéal pour les amoureux de randonnées et de grand air ! Des parcours de raquettes sont proposés un peu partout dans le Massif, des plus simples aux plus originaux, de bon matin ou à la tombée de la nuit. Construction d'igloo, cascade de glace, alpinisme hivernal... sont autant d'activités ludiques et originales à partager en famille ou entre amis.

Le Massif vosgien est également une terre de gastronomie traditionnelle : vous vous régalez dans une des nombreuses ferme-auberges. Comme par exemple avec le menu « montagnard » concocté par Bernadette au Refuse des Trois Fours ou la cuisine familiale de la Maison du Fromage de Gunsbach. Le Massif des Vosges : une échappée nature, vivifiante, relaxante et revigorante, pour un séjour ressourçant. ● **Pauline Overney**

➤ Retrouvez toutes les informations sur : massif-des-vosges.com



Ça glisse comme sur des raquettes !

Exit les skis et place aux raquettes ! L'activité hivernale par excellence pour partir à l'assaut des sommets vosgiens réserve de belles surprises avec Sylvie Triboulot, accompagnatrice en montagne.

Découvrir les Hautes-Vosges autrement, avec de toutes nouvelles sensations : c'est ce que propose Sylvie Triboulot de « Sens à Sons Nature ». Cet hiver, cette accompagnatrice de montagne diplômée d'état, propose des balades en raquettes originales et vivifiantes du côté de la Vallée des Lacs.

Spécialiste en musique, Sylvie Triboulot est aussi musicothérapeute et allie ses deux passions dans son « Sentier Musical ». « L'idée est de partir en balade à raquettes, autour du lac de Retournemer, et de faire des pauses de temps en temps, où je raconte une légende du coin, en musique ! Je joue de l'accordéon, j'invite les gens à danser la Soyotte par exemple, je les fais participer en jouant d'un instrument tiré de la nature... Le maître-mot est de prendre le temps » explique-t-elle. Lors de cette balade ludique d'une demi-journée, vous pourrez explorer, comparer les sonorités du granit et du grès sur des lithophones installés spécifiquement pour cette balade, tout comme les xylophones dans la forêt, les tambours d'eau sur le lac, la musique des cavernes...

RANDO ÉCOLO

Sylvie Triboulot a plus d'un tour dans son sac. Elle propose également des « écho rando » en raquettes ! « J'ai découvert cette idée grâce à une application qui permet de faire soi-même une balade et de photographier une fleur ou un arbre

que l'on trouvait sur notre chemin pour l'identifier. Du coup, je suis le smartphone lors de ces balades pour les touristes ! » Ainsi, Sylvie Triboulot vous embarque dans une randonnée douce, à la rencontre de la nature et vous fait découvrir la faune et la flore : « Je vais me concentrer sur les arbres en hiver mais aussi sur nos pratiques hivernales et l'impact sur l'environnement. Nous sommes des spécialistes de la nature, c'est important de partager cette passion » souligne-t-elle.

Enfin, pour ceux qui seraient plus « du soir », l'accompagnatrice en montagne vous emmène à la tombée de la nuit pour une balade au crépuscule. « Ce sont des balades un peu plus toniques, pour être en forme pour la soirée ! Ce qui est intéressant, c'est que l'on se fait happer par la nuit, c'est une ambiance particulière, très appréciable avec le silence qui devient roi. C'est aussi très relaxant de découvrir le paysage de cette manière qui reste très lumineux avec la neige ! » Ces différentes manières d'enfiler ses raquettes sont accessibles aux enfants, pour permettre aux familles d'en profiter pleinement lors de ces vacances. Vous n'avez plus qu'à choisir votre formule et à suivre le guide !

● Pauline Overney

✚ 15 Montée de la Chapelle 88400 Gérardmer

Renseignements et réservations : 06 06 41 86 49

ou sensasons-nature@orange.fr

sens-a-sons-nature.com

On ne s'ennuie pas dans les Vosges !

Au-delà des 1 000 kilomètres de pistes skiables balisées, les stations proposent des activités en tout genre, des plus classiques aux plus insolites, sans les skis !



JOUER LES INUITS

Les igloos. Ces maisons de glace ont de quoi fasciner ! Les équipes de la Trace Verte proposent une activité insolite, pour petits et grands : construire et dormir dans un igloo ! Cela leur a valu le grand prix de l'innovation 2010 pour l'offre touristique, décerné par Atout France, régulateur du tourisme en France.

Concrètement, l'activité se déroule au Champ-du-Feu. Un moniteur vous enseigne les techniques et les astuces pour rendre votre habitat le plus confortable possible. Quelle que soit la température extérieure, dans le dôme de neige, le mercure reste toujours proche de 0 degré. N'ayez

crainte du froid ! Après avoir construit votre igloo, direction à la ferme-auberge en raquettes pour déguster un repas délicieux, chaud et consistant ! Au retour, vous profiterez d'une nuit dans votre palais de glace, équipés de tapis de sol isolants et de sacs de couchages protégeant du froid jusqu'à - 25 degrés (matériel prêté par la Trace Verte). Cette expérience unique en immersion totale garantie ! ➕ Infos et réservations : traceverte.com ou 03 88 38 30 69

CASCADE DE GLACE

L'ESF (Ecole du Ski) de Gérardmer est pleine de ressources et ne propose pas que des animations liées au ski ! Profitez par exemple de la cascade de glace : une activité accessible à tous, même aux débutants en escalade. Après une superbe marche d'approche au-dessus du Lac Blanc accompagné de Pierre Perry, guide de haute montagne, place à l'escalade sur la cascade de glace en grimpant en moulinette. Cette technique permet de découvrir ce sport de manière douce et facile.

Vers le Hohneck, l'ESF propose également des activités de cramponnage et d'alpinisme hivernal. « Je m'adapte aux personnes avec lesquelles je suis et je nous dirige vers des

pentes plus ou moins raides, selon le niveau de chacun » détaille Pierre Perry. Les crampons et le matériel peuvent être loués sur place, exceptées les chaussures de montagne.

Enfin, l'ice-ruisseling est une excursion unique : une randonnée sur les rivières glacées et une escalade sur les cascades gelées ! C'est une autre façon de découvrir les paysages du Massif des Vosges, transformés en véritable galerie des glaces. « Pour cette activité, il faut qu'il fasse très froid pour que les lacs soient gelés. Ce n'est pour le moment pas le cas mais peut-être un peu plus tard en hiver, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de l'ESF ! » ➕ Infos et réservations : esf-gerardmer.fr ou 03 29 63 33 23





NOUVEL AN À LA STATION DU SCHNEPFENRIED

L'équipe du parc Form'Aventures vous convie à fêter la nouvelle année en terres vosgiennes ! Au programme : sortie raquettes au flambeau suivi d'un apéritif sous les étoiles et d'un repas montagnard surprise concocté par Bernadette, à déguster au refuge des Trois Fours. Il y aura également la fameuse soupe de crémant à minuit et une soupe à l'oignon servie en 2018 ! Il reste encore quelques places, sans la nuitée ni le petit-déjeuner. Mais dépêchez-vous, cette formule séduit beaucoup !

Plus généralement, le parc accrobranche reste ouvert, selon les conditions météorologiques. Cette année, une nouveauté ravira les plus petits : le jeu de piste « l'arbre, ce héros ». Au fil des étapes, les enfants répondent à des questions pour pouvoir progresser dans le parcours et deviennent incollables

sur les arbres de la région activités Form'aventures ! En cas d'enneigement, le parc propose des sorties raquettes en demi-journée, journée ou nocturne ! **+** Infos et réservations : formaventures.com ou 03 89 77 32 59

RENCONTRE AU SOMMET : LES SAVOIR-FAIRE GOURMANDS

La région vosgienne est une terre de fromage. Munster, Barikas, tomme... Il y en a pour tous les goûts. À la Maison du Fromage de Gunsbach, les fromagers vous livrent leurs secrets les mieux gardés ! Sur plus de 2000 m², découvrez les coulisses de la fabrication du fromage mais aussi l'agriculture et la race bovine vosgienne ainsi que la richesse du patrimoine et les savoir-faire traditionnels de la Vallée. Après avoir visité la Maison, direction la marcirie pour tout savoir sur la méthode de fabrication du Munster à l'ancienne. Le (ou la) fromager(ère) vous expliquera son travail et permettra aux enfants de découvrir le goût du lait cru.

La Maison du Fromage propose aussi des expositions temporaires : « Les fromages de haute-tradition » met à l'honneur les fromages AOC du Grand Est grâce à un parcours olfactif et gustatif. Vous découvrirez le goût, le caractère, la fabrication et les accords avec les vins des 29 fromages AOC présentés. N'hésitez pas, à la fin de votre visite, à faire une escale gourmande à « La Stub de la Fecht », le restaurant du site... délicieux ! **+** Infos et réservations : maisondufromage-munster.com ou 03 89 77 90 00



TOUT SCHUSS AVEC LA SCHLITTE !

La station La Bresse-Hohneck propose la Schlitte Mountain : inspirée des traîneaux utilisés autrefois dans le Massif des Vosges pour descendre le bois des sommets, la Schlitte Mountain fait rimer tradition et sensations. Avec 900 mètres de virages et ses vrilles à 340 degrés, dans le cadre sublime de la Bresse-Hohneck, la Schlitte n'a rien à envier aux montagnes russes des parcs d'attraction. Une luge dernière génération à tester d'urgence ! **+** Infos et réservations : labresse.labellemontagne.com

labellemontagne.com

Les Vosges version bien-être, calme et relaxation

Pourquoi ne pas prolonger votre escapade vosgienne par un moment de détente ? Sauna, bains bouillonnants et autres fustes n'attendent que vous...



▲
Hiver,
Cheneaudière
© Jérôme
Mondière

Après avoir profité du cadre enchanteur du Massif des Vosges lors de votre balade en raquettes, l'heure est à la détente. Le forfait « Bulle de nature » est fait pour vous ! Au pied de la station du Champ du Feu, cette formule vous invite à un après-midi de relaxation dans l'un des spas de la région. Mention spéciale aux Chalets Label Nature à la Goutranguette avec leur impressionnante fuste. Sa conception associe technique ancestrale, modernité, écologie et esthétisme. Ses impressionnants rondins et sa toiture végétale lui confèrent une atmosphère magique et réconfortante dans « le ventre de la nature ». C'est une expérience unique, en communion avec la nature.

NATURE-SPA À LA CHENEAUDIÈRE

Entre Strasbourg et Colmar, à 500 mètres d'altitude, La Cheneaudière se situe à Colroy La Roche, un village calme et paisible près des sommets vosgiens. Cette maison de charme, membre de la prestigieuse association des Relais & Châteaux, dispose d'un espace détente de 2500 m² appelé « Nature-Spa ». Pour une relaxation totale, cinq saunas dont un finlandais sont à votre disposition : le sauna « Schlitte » à 70 degrés, en référence aux luges en bois typiques de la région, offre une vue panoramique grâce à son immense verrière et propose de se détendre dans de petits traîneaux

ou sur deux balançoires en bois. Le sauna « tonneau » à 90 degrés, placé en extérieur, donne sur la forêt environnante grâce à sa grande baie vitrée. Les deux saunas « Kraxenofen » au foin (45 degrés), proposent, quant à eux, de détendre le bas du dos, le dos et la nuque. Grâce au foin bio riche en fleurs qui libère de la coumarine, ce soin a des vertus calmantes pour l'esprit et stimulantes pour le corps.

CABANE DE LUXE

Au cœur des Vosges, non loin de Gérardmer, la forêt du village de Champdray accueille plusieurs cabanes cosy dans les arbres. Voici enfin l'occasion de vivre son rêve d'enfant ! Les Nids des Vosges vous invitent cette année à découvrir une toute nouvelle cabane de luxe : inauguration prévue en janvier 2018. Englobant ses deux sapins géants, cette double cabane bénéficie d'une grande terrasse à 6 mètres du sol sur laquelle se trouve un bain finlandais chauffé en permanence. Ses grandes baies vitrées vous plongeront dans le cadre enchanteur du Massif des Vosges, propices à la rêverie ! Aah, qu'on est bien dans les Vosges... ! ● **Pauline Overney**

▲
Cabane de
luxe, Nids des
Vosges
© DR

✚ Formule « bulle de nature » : valleedelabruche.fr

Fuste : chaletslabelnature.com

Nature spa : cheneaudiere.com

Cabane de luxe : nidsdesvosges.fr

OUVERT PENDANT LES FÊTES

M EUBLES
maison du
massif

UN DES PLUS GRAND CHOIX DE
MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE

**Atelier &
Exposition
3.500M²**

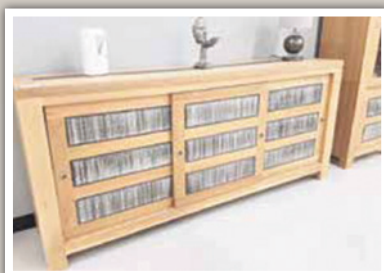


**ÉGALEMENT RELOOKING
SUR MEUBLES & CUISINES**

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

C'EST LE MOMENT DE VOUS FAIRE PLAISIR...

NOMBREUX MEUBLES À PRIX SPÉCIAL FÊTES



EXEMPLES

CE MEUBLE BAS EN CHÊNE

- 3 portes coulissantes - Dim. : L. 2,28 m x H. 1 m x P. 0,58 m

Également disponible dans la même collection : table, vitrine, chaises...

1980€ 2590€



CET ENSEMBLE SALLE-À-MANGER

- **BAHUT EN CHÊNE** : 3 portes + 1 tiroir,

dim. : L. 2,10 m x H. 0,95 m x P. 0,47 m

1650€ 2160€

- **TABLE PIED CENTRAL + 2 ALL.** : de 0,45 m

incorporées escamotables, dim. : 2 m x 1 m

1750€ 2390€

- **VITRINE** : 5 portes + 1 tiroir,

dim. : L. 1,56 m x H. 1,80 m x P. 0,45 m

1640€ 2395€

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



Mercerie

Raugraff



*Laines Anny Blatt & Bouton d'Or
Fils DMC • Boutons • Rubans
Fermetures Eclair • Noms tissés...*

*Savon détachant Bionett
(produit local fabriqué à Grostenquin)
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**



2018, ça se passe dans les Vosges !

Le Massif des Vosges propose une avalanche d'événements en tout genre pour l'année 2018. De quoi même prévoir ses vacances de février !

L'hiver sera sportif au Massif des Vosges en 2018. Le Colmar Trail Aventures vous invite à son « Winter mountain festival » le 3 février à la station du Gaschney. Au programme : la 3^e édition du Trail Blanc avec deux courses : l'une de 9 kilomètres et l'autre de 19 kilomètres. Elles seront suivies d'un after ski animée par Neo Event. Ambiance autrichienne dans un chapiteau de 480 m² chauffé et tartiflette géante réchaufferont l'atmosphère !

Le 10 février, l'association Val Trotteurs organisera son premier Trail Blanc nocturne sur le domaine des Bagenelles. Le parcours de « la Bageschnell » permettra de découvrir la petite mais très sportive station de ski du Val d'Argent. Entre pistes de ski de fond et pistes de ski alpin, 12 kilomètres de course vous attendent, en nocturne, avec près de 500 mètres de dénivelé.

FREE STYLE ET RANDO ÉTOILÉE

L'association Mouv'Mountain donne rendez-vous aux amateurs de sensations fortes, le 10 février à la station du Schnepfenried pour sa célèbre « journée freestyle ». « Contest Open » de glisse freestyle,





tartes flambées et musique viendront rythmer cet événement. Pour conclure la journée en beauté, « Radio Meuh » prendra le contrôle des platines. Pour l'occasion, le Snowpark sera ouvert de 9h à 1h du matin et vous pourrez profiter d'une petite restauration sur place.

Le 23 février, laissez-vous surprendre par une journée pour le moins originale : le concours OGNI au Ballon d'Alsace. Une nuée d'Objets Glissants Non Identifiés envahit la station pour le plus grand bonheur des spectateurs. Des sessions de glisse nocturnes et un DJ set viendront compléter le programme de cette soirée « XFiles » !

Enfin, pour ceux qui voudraient apprécier la beauté du Massif des Vosges plongé dans la nuit, la Rando étoilée au Hohneck est faite pour vous ! Départ au crépuscule avec les accompagnateurs du « Bureau Montagne des Hautes-Vosges » qui vous conduiront au sommet de la station, d'où vous pourrez admirer les étoiles. Là, un dîner réalisé à partir de produits locaux vous attend dans un chalet de montagne, avant de rejoindre la vallée. Trois sessions sont proposées : les 16 et 23 février ainsi que le 2 mars 2018. ● **Pauline Overney**

✚ Plus d'informations : massif-des-vosges.com



Lingerie Raugraff

Chantelle - Simone Pérèle
Empreinte - Prima Donna
Barbara - Triumph ...

BONNETS A à H

*Pour vos fêtes, pensez à nos
Chèques-cadeaux !*



**29, Rue Raugraff
NANCY • 03 83 32 03 44**

TENUE DE NUIT - PROTHÈSE MAMMAIRE - CORSETERIE

Slogan de fête pour Nancy !

• À DÉCOUVRIR •

La Ville de Nancy a invité ses habitants à participer à un concours original : inventer un nouveau slogan pour dynamiser le commerce et lui donner une véritable identité. Baptisée « Votre slogan pour le centre-ville », cette action a rencontré beaucoup de succès avec 350 messages de 220 participants.

« **Stan'née, je fais mon shopping de Noël à Nancy** » : Audrey Larue, commerciale en parfumerie, gagne ce concours avec cette accroche très nancéenne. « *Nancy, c'est ma ville, je suis très émue d'avoir été choisie* » souligne la jeune femme. « *Ce slogan rend hommage à Stanislas qui est le symbole le plus fort de la ville.* »



Audrey Larue a donc remporté 500 euros de bons d'achats valables dans les commerces du centre offerts par la Ville de Nancy. Un chèque remis par Sylvie Petiot, première Adjointe au Maire en charge de l'économie et du commerce. Le slogan sera décliné tout au long du mois de décembre lors d'une grande campagne d'affichage dans les rues mais aussi sur internet et sur les supports officiels de la municipalité. 🌟 **Pauline Overney**

Actus et nouveautés pour 2018

AMSTERDAM À NANCY

Scotch & Soda, la célèbre marque des Pays-Bas débarque à Nancy ! Une vitrine de choix pour la marque qui s'installe au 4 rue des Dominicains



dont la façade et les volutes Art nouveau ont été créées par Eugène Vallin en 1901. Elles ont été rénovées dans les règles de l'art par Scotch & Soda. Il s'agit d'une des rares devantures de ce style conservée à Nancy. La

boutique de 130 m² présentera ses collections homme, femme et denim de la marque.

➕ Plus d'infos sur scotch-soda.com

UN NOUVEL ESPACE DE MÉMOIRE

Le mémorial Désilles

sera inauguré le 11 novembre 2018 lors de la commémoration du centenaire de l'armistice.

Pour l'occasion, la Ville de Nancy et ses partenaires ont voulu associer mémoire, patrimoine et cadre de vie, en créant un bel espace de promenade et de verdure. En hommage à tous les nancéiens morts pour la France au cours des deux guerres mondiales, un espace de mémoire sera aménagé autour, englobant le parking du bout du cours Léopold. ➕ Plus d'infos surnancy.fr



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





EXPÉDITION SAUVAGE

Le Parc Animalier de Sainte-Croix prépare sa saison 2018 avec une nouveauté importante : l'expédition sauvage en safari-train ! Partez à l'aventure sur la piste des animaux d'Europe dans un parcours de plus de 3 km

au cœur de 50 hectares de nature préservée. Le Parc accueillera également une nouvelle espèce : le géant du Grand Nord ! Appelé élan en Europe, c'est le plus grand cervidé et l'un des plus grands mammifères herbivores européens. Nul doute qu'il deviendra un ambassadeur supplémentaire de la faune européenne que le Parc entend présenter et protéger. [Plus d'infos sur parcsaintecroix.com](http://parcsaintecroix.com)



CONCERT EXCEPTIONNEL AU ZOO D'AMNEVILLE

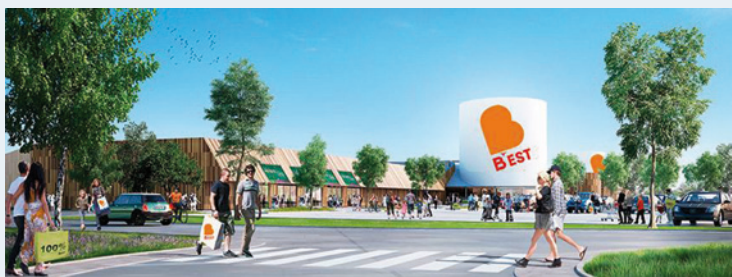
Dans un cadre exceptionnel, un concert de l'**Orchestre National de Lorraine**, Jacques MERCIER et son orchestre vous joueront "Les animaux, en musique !". Un programme musical inédit, sur le thème des animaux :

Le carnaval des animaux - Les dents de la mer - Jurassic Park. [Le vendredi 23 février 2018 à 20h au complexe de "Tiger World". Informations et réservation : reservation.spectacle@zoo-amneville.com - 03 87 70 38 49 - Places limitées !](http://spectacle@zoo-amneville.com)

INAUGURATION DU CENTRE METZ CONGRÈS ROBERT-SCHUMAN

L'ESWC, événement international leader et emblématique des sports électroniques, s'installera à Metz pour trois éditions consécutives à compter de septembre 2018. Organisé par Webedia, l'ESWC rassemble à chaque édition plusieurs dizaines de milliers de personnes et jusqu'à plusieurs millions en ligne. L'événement e-sport signera l'inauguration du nouveau Centre Metz Congrès Robert-Schuman. Le bâtiment comprendra un auditorium de 1200 places, 14 salles de commissions

de 25 à 400 places, des espaces d'exposition de 4300 m² permettant l'accueil de 200 stand, une cour logistique intérieure, un restaurant et un espace de préparation traiteur. [Plus d'infos sur congres-metz.com](http://congres-metz.com)



UN CENTRE NOUVELLE GÉNÉRATION

Le Centre commercial B'EST qui ouvrira en avril 2018 à Farébersviller proposera une offre originale en mixant à la fois shopping et loisirs. La galerie B'SHOP accueillera 100 boutiques 1 hypermarché. Le pôle de loisirs B'FUN proposera quant à lui de multiples activités en intérieur (laser game, bowling, trampoline, dodgeball, dunk, ninja warrior et foot en salle) et en extérieur (parc d'aventures, ferme d'animation, aire de jeux et mini-golf). De quoi passer de bons week-end en famille ! [Plus d'infos sur centre-best.com](http://centre-best.com)

UN NOUVEAU COFFEE SHOP

Après une installation à Arcachon, Fabienne et Dany s'installent à Nancy, rue du Pont-Mouja, avec leur « **French Coffee Shop** ». Dans une ambiance cosy, ils proposent des cafés de toutes origines ainsi que des cocktails chauds ou glacés à base de café ou chocolat. Milkshakes et Smoothies sont également à la carte agrémentés de quelques pâtisseries. Idéal pour les pauses goûter ! [Plus d'infos sur frenchcoffeeshop.com](http://frenchcoffeeshop.com)



À TABLE !

La brasserie-restaurant Les 3 Brasseurs, déjà implantée à Thionville et à Metz, s'installera à proximité de la gare SNCF de Nancy au printemps 2018. Avec une surface de 950 m², la franchise ouvrira l'un de ses plus grands restaurants ! Au menu, Les 3 Brasseurs afficheront une cuisine traditionnelle dans l'esprit des anciennes brasseries (flammekeues, choucroute, plats cuisinés à la bière). Spécialisée dans la microbrasserie, l'enseigne vous proposera de déguster des bières faites maisons, fabriquées sous vos yeux. [Plus d'infos sur 3brasseurs.com](http://3brasseurs.com)



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)



Des centaines d'idées cadeaux à prix tout doux !



Lifestyl' vous souhaite une belle année 2018



Meuble • Salon • Literie • Déco



Le Muséum-Aquarium prolonge Noël !

« Opération Noël » au Muséum-Aquarium de Nancy avec un programme spécial les 4 et 5 janvier autour de l'exposition « 11 cygnes ».

Depuis le 30 septembre dernier, la galerie de l'Astrolabe du Muséum-Aquarium laisse carte blanche à l'artiste Maud Guély pour son exposition « 11 cygnes ». Maud Guély revisite le conte traditionnel danois (*Les cygnes sauvages* – popularisé par Hans Christian Andersen), créant ainsi un univers où se croisent petits rois et vilains crapauds, cygnes de carton et princesses de papier. Dans ces installations dessinées se mêlent arabesques végétales et bestiaire hybride, caractéristiques de cette artiste nourrie d'influences aussi diverses que la gravure ancienne ou la bande dessinée contemporaine. Pour les vacances de Noël, le MAN propose une « opération Noël » autour de cette exposition, les 4 et 5 janvier prochains. Au programme : spectacle musical et onirique par les artistes Lise Garnier et Andreea Vizitiu et un conte « Les cygnes sauvages » raconté par Véronique Salone. Maud Guély sera également présente pour dédicacer son livre « Onze signes » réalisé en partenariat avec la maison d'édition Le Potager Moderne.

ANIMAUX DE LA BANQUISE ET DÉSERTS GLACÉS

Une autre exposition temporaire vaut le détour : « Moulin Crew s'invite au Muséum-Aquarium ». Le collectif lorrain de graffeurs Moulin Crew a été mis à l'épreuve à l'occasion d'une soirée inopinée au MAN : ils ont réalisé, en trois jours, une



fresque de plus de 20 mètres sur le thème « Magique ». Thème qu'ils se sont empressés d'honorer en érigeant leur vision d'un univers peuplé de licornes, d'arcs en ciel et d'animaux improbables. Tous à leur manière, ils ont su traiter ce sujet déconnecté de tout premier degré, avec un brio artistique extrêmement sérieux. À admirer

d'urgence !

Des ateliers sont aussi prévus pour ces vacances, ce qui devrait plaire aux enfants ! Du 26 au 29 décembre, ils ont rendez-vous avec les animaux de la banquise ! Ici, l'hiver s'installe et il fait de plus en plus froid. Les enfants verront que dans les déserts polaires, les animaux sont toujours prêts à affronter les températures glaciales ! Toujours dans la même thématique, les petits curieux apprendront tout sur les déserts glacés car ce ne sont pas toujours des endroits chauds et remplis de sable. Banquise, steppes, toundra, les jeunes explorateurs découvriront ces milieux peu connus ! Enfin, en parallèle à l'exposition « Animaux de la nuit » du Muséum National d'Histoire Naturelle, les enfants attraperont leur lampe frontale, le 7 janvier prochain, pour dénicher les animaux qui ne montrent le bout de leur nez qu'à la nuit tombée. Blaireaux, hérissons et renards n'ont qu'à bien se tenir...  **Pauline Overney**

 Renseignements et réservation : 03 83 32 99 97
ou museumaquariumdenancy.eu

De la philanthropie à la misanthropie

Timon d'Athènes est un classique shakespearien résolument actuel où il est question de pouvoir, de décision et de liberté.

À découvrir les 11 et 12 janvier au **Théâtre Gérard Philipe**.

Les metteurs en scène Cyril Cotinaut et Sébastien Davis ont choisi l'une des pièces les plus fascinantes de Shakespeare, portée sur scène par six acteurs au talent indéniable. Ecrite en 1607-1608, par William Shakespeare et Thomas Middleton, *Timon d'Athènes* relate la vie de Timon, riche citoyen d'Athènes et son basculement de la philanthropie à la misanthropie. Timon est riche. Plutôt que de garder sa richesse pour lui-même, il la dépense dans le but d'améliorer la vie des autres. Soudainement ruiné, accablé de dettes, Timon se tourne vers ses « amis ». Trahi, il s'exile en hurlant à la face du monde sa rage et sa haine de l'humanité. Dans son dénuement, le hasard met sur sa route une mine d'or. Cet or, autrefois utilisé à procurer du bonheur, devient alors le poison d'une société au bord de sa destruction, en proie au désordre, à la peur, au nationalisme. Dans un monde en crise, Shakespeare montre que l'argent est une divinité difficile à vaincre et révèle, à travers le parcours de Timon, comment l'homme le plus doux, le plus humaniste, peut se transformer en bête sauvage.

THÉÂTRE DE RÉFLEXION

Dans cette nouvelle adaptation, les deux metteurs en scène font le pari de mêler l'actualité à une tragédie qui puise ses racines dans la Grèce antique. Ils bâtissent un théâtre de réflexion à partir d'un long travail d'improvisation avec leurs acteurs. Rachel Verdonck, la scénographe, a choisi d'abord le décor chargé d'un intérieur permettant d'y entreposer les vêtements pour les changements de rôle. Dans un joyeux mouvement de valse, tout ce qui appartenait à Timon lui est volé et le plateau devient alors espace vide, propice au dialogue philosophique. Le résultat donne une pièce profonde, piquante, parfois joyeuse et agrémentée de performance d'acrobates et de danseurs et de mélodies de Purcell traduites en musique contemporaine. Le but de l'homme ne serait pas d'accéder à la liberté, finalement ?



Les 11 et 12 janvier à 20h au TGP Frouard

Infos et réservations : tgprouard.fr ou 03 83 49 29 34

TGP
SCÈNE CONVENTIONNÉE POUR LES ARTS DE LA MARIONNETTE ET LES FORMES ANIMÉES

THÉÂTRE
GÉRARD
PHILIPPE
FROUARD

SAISON
2017/2018
03 83 49 29 34
TGPfrouard.fr

TIMON D'ATHÈNES
THÉÂTRE
À PARTIR DE 12 ANS
JEU 11, VEN 12 JAN
20H

© Philippe Lecomte

Un air de fête au Jardin botanique !

Le Jardin botanique Jean-Marie Pelt gâte les enfants lors de ces vacances de Noël avec des ateliers ludiques et des visites insolites.



À la recherche d'activités originales pour les vacances ? Le Jardin botanique Jean-Marie Pelt ouvre ses portes aux enfants lors d'un atelier « Mes décors naturels ». Les 13 et 28 décembre, les enfants pourront confectionner des objets naturels et facilement récupérables dans la nature pour préparer les fêtes de fin d'année ! Au programme : créations de photophores, de décorations de table, de petits objets à accrocher au sapin... Les enfants repartiront bien sûr avec leurs décorations et ainsi embellir votre maison avec leurs créations pour donner à vos fêtes de fin d'année un caractère unique et « fait maison » ! Qui dit Noël et Nouvel An, dit repas de fête ! Le 27 décembre et le 3 janvier, le Jardin botanique vous réserve deux visites « Gourmandises de Noël » dans les serres tropicales. Vous retrouverez des plantes aux parfums envoûtants qui vont éveiller vos papilles et vous faire voyager aux quatre coins du monde. Au menu : une dégustation de chocolat chaud épicé, un atelier de reconnaissance des huiles essentielles d'agrumes, la découverte des épices et du pain d'épices, du parfum des pélargoniums ou encore du goût du sucre de fleur de palmier. Miam !



UNE FORÊT QUI BOUGE

Profitez de votre visite au Jardin botanique pour apprécier leur nouvelle exposition temporaire : « La forêt en mouvement ». En Europe, la forêt occupe 30% du territoire. Production de bois, biodiversité, séquestration du carbone, purification de l'eau, limitation de l'érosion, loisirs...

sont quelques-unes des fonctions assurées par la forêt dans notre quotidien. À l'échelle humaine, la forêt nous paraît bien tranquille et immuable. Et pourtant ! La forêt bouge et évolue en permanence. Sa composition et sa structure ont évolué au fil du temps, du climat et des besoins en bois de l'homme. Le CPIE Nancy Champenoux, l'Inra Nancy-Lorraine et ses partenaires vous invitent donc à découvrir l'incroyable dynamique des forêts à travers cette exposition.

En s'appuyant sur les derniers travaux de la recherche, relatés par 20 panneaux imprimés sur bois de hêtre, des manipulations pédagogiques et des médias interactifs, parcourez la forêt du sol au houppier, de la Gaule romaine au XXI^e siècle, en passant par le chêne séculaire et la charalosse du frêne. « La forêt en mouvement » : une expo mobile, des arbres immobiles, mais des forêts qui bougent, jusqu'au 20 décembre !

✿ Pauline Overney

+ Renseignements et tarifs : 03 83 41 47 47

Inscriptions obligatoires pour l'atelier et les visites gourmandes.

Les vainqueurs des Trophées de l'eau 2017 !

Tous les deux ans, l'Agence de l'eau Rhin-Meuse propose l'opération « Les Trophées de l'eau ». Objectif : encourager et souligner les belles actions en faveur de l'eau et de la biodiversité. Cette année encore, le palmarès démontre une volonté forte des acteurs du territoire d'agir pour améliorer les pratiques, sensibiliser et innover pour un avenir meilleur.

Le vote des membres du comité de bassin et ceux des internautes (plus de 5 000 votants) a fait émerger trois vainqueurs. **Le Syndicat mixte du barrage de Kruth Wildenstein** et **l'Office national des forêts** ont été primés pour leur projet de réaménagement vert autour du lac de Kruth. L'alimentation bio a su conquérir les votants et le jury : **le projet « Marché bus » de l'association des producteurs bio d'Alsace du Nord** remporte le deuxième trophée. Et

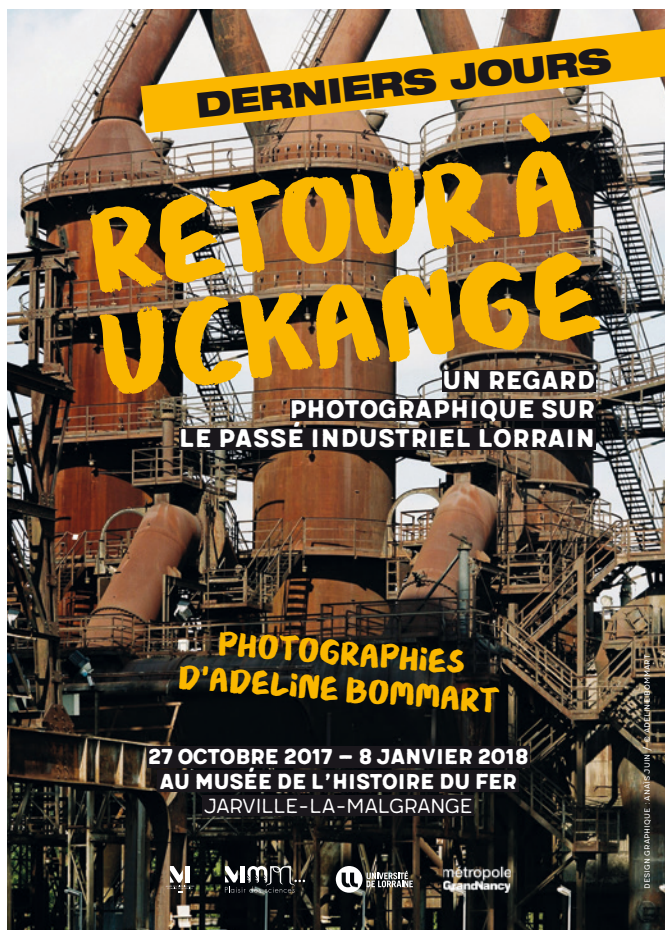


c'est enfin un effort d'industriel qui a convaincu : **l'Emaillerie rhénane à Ingwiller** et son système de réduction de la pollution au plomb ont su enthousiasmer le jury.

Deux prix Initiatives ont aussi été remis : les espoirs de 2017 de l'agence de l'eau Rhin-Meuse se tournent vers deux associations, qu'elle a choisi d'accompagner via deux bourses de 7 500 €.

L'association Reflets d'eau douce a été primée et sera suivie dans son projet visant à communiquer sur la préservation des milieux aquatiques du bassin. **L'association Fauve** remporte la seconde bourse, qui financera une partie du potager pédagogique et des ateliers visant à redonner le réflexe de cultiver et de cuisiner chez les seniors, familles défavorisées et jeunes pousses. 🌱

✚ Infos : lestropheesdeleau.fr



Et ... Ateliers Vacances au Musée du fer

« **Le Musée de l'histoire du fer en pyjama** », les 26 et 27 décembre, et les 2 et 3 janvier.

Teste l'ombré-cinéma, qui crée l'illusion du mouvement et le papier découpé. Avec Mickaël Lebond, graphiste et auteur de bandes-dessinées.

« **Découverte de l'archéologie** », le 28 décembre et le 4 janvier.

Archéologue en herbe, découvre les secrets de la tombe mérovingienne reproduite dans le musée.

Jeu « La quête du chevalier », le 29 décembre et le 5 janvier.

Mène l'enquête et découvre quel chevalier se cache au musée en résolvant une série d'énigmes.

« **Le fer en musique** », les 27 et 29 décembre, et les 3 et 5 janvier.

Viens construire ton piano à pouce et découvre les propriétés sonores du fer !

« **Au fil du fer** », les 26 et 28 décembre.

Crée ta boule de Noël à accrocher au sapin grâce aux propriétés des métaux. Et les 2 et 4 janvier, écris ton prénom tel un ferronnier d'art grâce aux propriétés des métaux. 🌱

✚ Inscriptions : 03 83 15 27 70 ou public-mhf@grandnancy.eu

museehistoiredufer.fr



Rencontre avec les loups *

L'hiver est venu enneiger le parc animalier de Sainte-Croix. Lors de séjours exceptionnels, le parc propose une rencontre unique avec les loups.

Àcette période où le parc animalier ferme ses portes au public, comptez parmi les chanceux qui découvriront les sentiers en quasi-exclusivité. La formule proposée met à l'honneur le loup. Vous ferez connaissance avec les différentes meutes le temps d'un séjour hors du commun. Le premier jour, profitez d'un goûter animé autour du loup, face à la meute de loups arctiques, puis d'un dîner au Comptoir du Trappeur et enfin d'une nuitée dans le lodge Nature de votre choix. Le lendemain, un petit-déjeuner vous sera livré dans votre lodge puis vous participerez à une animation autour des grands carnivores de nos forêts pour enfin déjeuner au Comptoir. À noter que ce séjour est proposé dans une formule Nouvel an pour fêter la Saint-Sylvestre « aux chants des loups ». Magique !

Les 3 et 4 février prochains, Jean-Marc Landry, biologiste, éthologue et expert du loup, vous convie à un voyage dans le temps, aux origines des espèces. Une journée pour explorer la phylogénie des comportements de cette espèce : quels sont les points communs entre le loup et les autres canidés (chiens, renards, ...) ? Une partie théorique précèdera des moments d'observation des différentes meutes de loups du parc.

AU PLUS PRÈS DES ANIMAUX

Pour les passionnés de photographie animalière, vivez une journée en immersion totale dans l'intimité des animaux sauvages : ours, pélicans, lynx, loups, vautours, pandas roux, renards... Le 23

décembre prochain, une expérience unique vous attend. Le parc animalier sera ouvert en exclusivité pour vous permettre de réaliser de magnifiques portraits d'animaux sauvages ! Des accès privilégiés sur des sentiers du parc vous seront proposés. Cette journée exceptionnelle vous permettra de capturer les plus beaux instants de vie des animaux dans ce décor majestueux.

À noter que le parc ouvrira exceptionnellement du 24 février au 11 mars. Cette ouverture hivernale est l'occasion unique de découvrir le parc et ses animaux sous un autre aspect. Certaines espèces sont méconnaissables à cette époque de l'année comme les renards polaires, les rennes, les loups, les ours qui arborent leurs tenues et fourrures hivernales. Chaque jour, les guides nature feront partager leur passion à travers des animations pour certaines inédites. Des repas d'animaux en public seront également au programme de ces journées exceptionnelles. L'hiver est définitivement magique en compagnie des animaux du parc de Sainte-Croix !

Pauline Overney

✚ Informations et réservations : parcsaintecroix.com
ou 03 87 03 92 05



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)

Les audioprothésistes du réseau Multi Audio de Lorraine, ★★★ vous souhaitent de joyeuses fêtes ★★★



LUXEMBOURG



54 Rue Haute Seille
57000 Metz
☎ 03 87 17 42 40
www.loraudition.com



15 Rue des Romains
57360 Amnéville Les Thermes
☎ 03 87 67 37 85
www.loraudition.com



18 Avenue du Général Leclerc
54700 - Maldières
☎ 03 83 82 13 71
www.aloraudition.multi-audio.fr



38 Boulevard de Baudricourt
54600 Villers-lès-Nancy
☎ 03 83 28 17 71
www.auditionfleurence.com



61 Rue du Blanc Mur
54210 Saint-Nicolas-de-Port
☎ 06 38 38 51 24
www.audition-stnicolas.multi-audio.fr

*Nous vous conseillerons sur les aides auditives
les mieux adaptées à votre profil*



2 en 1 Votre appareil auditif devient aussi un **kit main-libre**

Nouveauté

Les aides auditives
RECHARGEABLES
Écologique et économique



Connexion directe avec
votre téléphone*

Connexion directe
avec votre téléviseur*

Télécommande intelligente
sur votre smartphone

(*Sous réserve de compatibilité avec vos appareils)

Essai

Période d'essai et d'adaptation

Parce que la décision est importante, nous
vous prions des aides auditives sur une
période de 1 mois.

Suivi

régulier trimestriel

Parce qu'il faut du temps pour s'adapter,
nous vous proposons de revenir
régulièrement pour peaufiner et régler
finement vos appareils.

Garantie

4 ans

Parce que 2 ans ne suffisent pas, nous
vous offrons 2 années supplémentaires
de garantie sur vos appareils auditifs.

pour toutes ces offres, voir conditions en magasin

FRANCE

Le Boucl'Art : un café pas comme les autres...

Vous en avez marre de fréquenter toujours le même café ? Vous êtes à la recherche de lieux atypiques ? Le Boucl'Art est fait pour vous !

En entrant de ce café, vous vous sentirez tout de suite à l'aise. Vous serez reçu par Hachtung, un gros chien devenu malgré lui la mascotte des lieux au fil des années. Vous aurez la possibilité de boire un verre ou de prendre une collation. Les passionnés d'Art pourront aussi visiter des expositions présentes pour une durée de trois à six semaines. Le Boucl'Art permet en effet de découvrir différents artistes locaux. Depuis avril 2012, Julie Voinot tente de mêler les cultures autour de différents domaines de création tels que le dessin, la peinture, la photographie, la sculpture ou encore la fabrication artisanale de vêtements ou d'accessoires.

Lorsqu'on lui demande comment elle a choisi le nom de sa galerie, Julie nous explique qu'il vient de l'argot bouclard désignant un magasin, une librairie. Ce à quoi elle ajoute que son père lui a également suggéré ce nom, avec beaucoup d'humour, car le lieu faisait précédemment office de salon de coiffure : la racine *Boucl'* fait donc référence au passé du bâtiment. Ainsi, la boucle était bouclée...

UN CAFÉ ANIMÉ

Fort de ses 120 m² de galerie d'art, Le Boucl'Art est un lieu où les cultures cohabitent. Et pour faire vivre cette culture, Julie fait régulièrement appel à des artisans locaux pour animer des ateliers thématiques : gravure, poterie, compositions florales ou travail du papier... il y en a pour tous les goûts ! De temps à autre, Priscilla Hallier,



grande adepte de la coiffure en lieux insolites, transforme Le Boucl'Art en salon de coiffure l'espace d'une journée.

Peu de gens le savent, mais Le Boucl'Art propose également des repas faits maisons les lundis, mercredis, jeudis et vendredis midis. Quoi de mieux que de déguster un bon repas chaud, préparé avec amour, le tout à un prix raisonnable ?

S'il ferme habituellement à 19h, Le Boucl'Art fait parfois durer le plaisir en organisant

des soirées telles que des vernissages, des concerts ou des apéro-contes. Rassurez-vous, à cette heure-ci, Julie ne sert pas uniquement que du café. Grâce à une campagne de crowdfunding lancée en début d'année, la maîtresse des lieux a fait l'acquisition d'une tireuse à bière !

Dans son espace café et exposition, Julie a décidé de



faire la part belle à la friperie. C'est au sous-sol du Boucl'Art que vous trouverez de quoi renouveler votre garde-robe pour quelques sous. Si vous souhaitez céder vos biens pour leur donner une seconde vie, sachez que Julie les rachète au kilo. Mais les pièces les plus originales se situent sur le pallier entre le rez-de-chaussée et le premier étage : le Freap Show dispose à cet endroit d'un portant permanent de pièces vintage. Notez d'ailleurs que le Boucl'Art accueillera un vide-grenier de vinyles du 19 au 21 janvier 2018.

IDÉE CADEAU DE DERNIERE MINUTE

Vous êtes paniqués car il vous manque quelques cadeaux de Noël ? Le Boucl'Art sera ouvert le samedi 23 décembre de 14h à 19h et le dimanche 24 décembre de 10h à 17h. Pour l'occasion, Julie a pensé à vous en vous concoctant des pochettes cadeaux surprises thématiques contenant des accessoires, cartes postales ou bijoux d'exposants permanents. Plutôt romantique, cynique, old school ou nature ? Les différentes thématiques de ces pochettes vous permettront à coup sûr de faire plaisir à vos proches !



Le Boucl'Art

19 bis rue Henri Bazin 54000 Nancy

le-bouclart.com

Passez l'hiver au chaud

INSTALLATEUR CONSEIL

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

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

5€ **DE REMISE IMMÉDIATE***
LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE
POUR UN MONTANT D'ACHAT
DE 50€ MINIMUM DANS LE MAGASIN

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, utilisable en une seule fois sur toutes vos courses d'un montant minimum de 50€. Dans la limite d'une offre par personne. MÈS, CARBURANT, BILLETTERIE, LIBRAIRIE, VOYAGES, CARTES, TÉLÉPHONIQUE, CARTES ET COFFRETS CAGNIOL. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

15€ **DE REMISE IMMÉDIATE***
LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE
POUR UN MONTANT D'ACHAT
DE 150€ MINIMUM DANS LE MAGASIN

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, utilisable en une seule fois sur toutes vos courses d'un montant minimum de 150€. Dans la limite d'une offre par personne. MÈS, CARBURANT, BILLETTERIE, LIBRAIRIE, VOYAGES, CARTES, TÉLÉPHONIQUE, CARTES ET COFFRETS CAGNIOL. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

5€



**DE REMISE IMMÉDIATE* POUR 15€ D'ACHAT MINIMUM
SUR LE RAYON BOUCHERIE**

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, pour un montant d'achat minimum de 15€ au rayon Boucherie. Dans la limite d'une offre par personne. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

5€



**DE REMISE IMMÉDIATE* POUR 15€ D'ACHAT MINIMUM
SUR LE RAYON POISSONNERIE**

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, pour un montant d'achat minimum de 15€ au rayon Poissonnerie. Dans la limite d'une offre par personne. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

5€



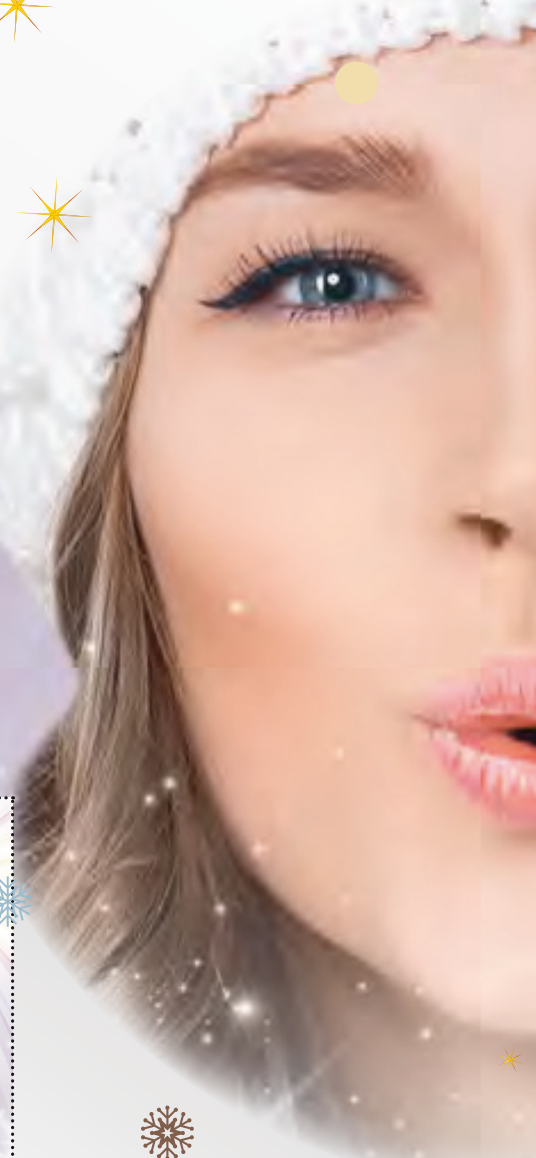
**DE REMISE IMMÉDIATE* POUR 20€ D'ACHAT MINIMUM
SUR LE RAYON CHAMPAGNE**

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, pour un montant d'achat minimum de 20€ au rayon Champagne. Dans la limite d'une offre par personne. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

Auchan

Offres Spéciales

DU MERCREDI 20 AU DIMANCHE 31



127 BOULEVARD LOBAU À NANCY

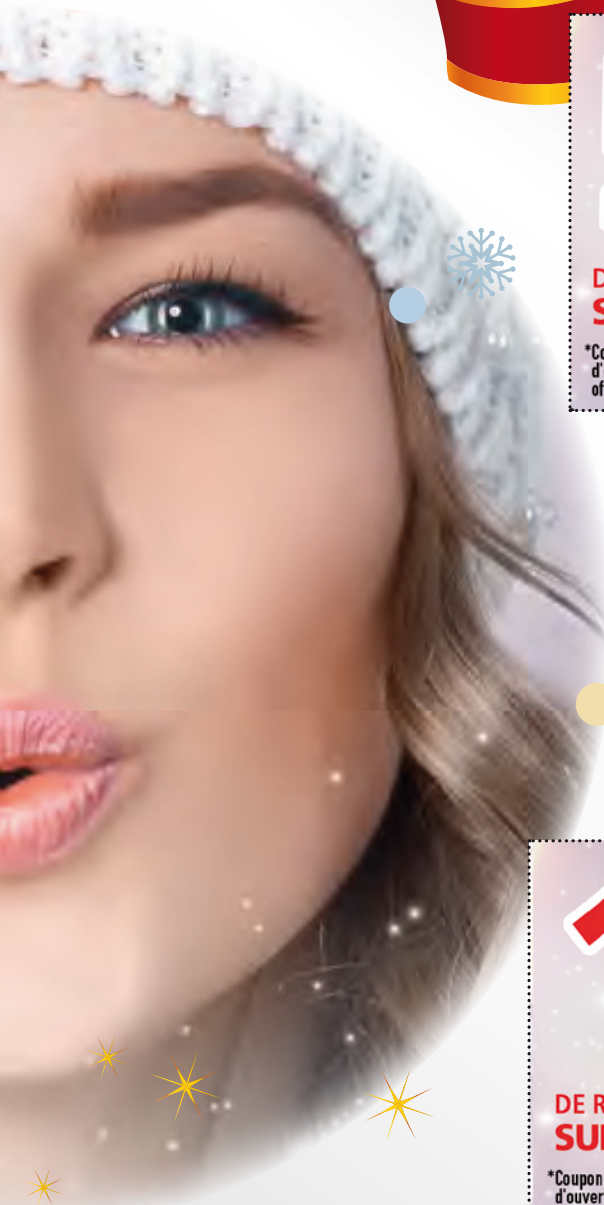
Du lundi au samedi 8h30 à 21h30 NON-STOP • Ouvert dimanches 24 et 31 décembre : 9h à 18h NON-STOP

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

Auchan LOBAU

Spéciales Fêtes

du 20 au 31 DÉCEMBRE 2017



10€

DE REMISE IMMÉDIATE*
LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE
POUR UN MONTANT D'ACHAT
DE 100€ MINIMUM DANS LE MAGASIN

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, utilisable en une seule fois sur toutes vos courses d'un montant minimum de 100€. Dans la limite d'une offre par personne. HORS CARBURANT, BULLETERIE, LIBRAIRIE, VOYAGES, CARTES, TÉLÉPHONIE, CARTES ET COFFRETS Cadeaux. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

20€

DE REMISE IMMÉDIATE*
LORS DE VOTRE PASSAGE EN CAISSE
POUR UN MONTANT D'ACHAT
DE 200€ MINIMUM DANS LE MAGASIN

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, utilisable en une seule fois sur toutes vos courses d'un montant minimum de 200€. Dans la limite d'une offre par personne. HORS CARBURANT, BULLETERIE, LIBRAIRIE, VOYAGES, CARTES, TÉLÉPHONIE, CARTES ET COFFRETS Cadeaux. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

5€



**DE REMISE IMMÉDIATE* POUR 20€ D'ACHAT MINIMUM
SUR LE RAYON DECORATION DE NOËL**

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, pour un montant d'achat minimum de 20€ au rayon Décoration de Noël. Dans la limite d'une offre par personne. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

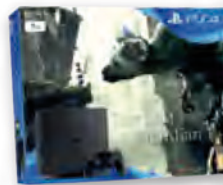
8€



**DE REMISE IMMÉDIATE* POUR 50€ D'ACHAT MINIMUM
SUR LE RAYON JOUETS**

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, pour un montant d'achat minimum de 50€ au rayon Jouets. Dans la limite d'une offre par personne. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

15€



**DE REMISE IMMÉDIATE* POUR 250€ D'ACHAT MINIMUM
SUR LE RAYON JEUX VIDÉO**

*Coupon de réduction uniquement valable dans le magasin Auchan Nancy Lobau, selon les heures d'ouverture, pour un montant d'achat minimum de 250€ au rayon Jeux Vidéo. Dans la limite d'une offre par personne. Offre valable du 20 au 31 décembre 2017 sur présentation de ce bon en caisse.

ACHETEZ EN LIGNE

Auchan.fr

Plus de 18000 produits
à découvrir

ACHUAN À VOTRE ÉCOUTE

au **03 5930 5930**

Appel non surtaxé

Du lundi au samedi de 8h30 à 21h30 et
pour la vente en ligne de 9h à 19h (samedi 17h30)

Auchan Drive.fr

- Service gratuit sans minimum d'achats
- Bénéficiez des prix et avantages Auchan
- Vos courses chargées en moins de 5 minutes dans votre coffre

RETROUVEZ LES CATALOGUES ET
LES INFORMATIONS DE VOTRE MAGASIN

- Avec l'application mobile **My Auchan**
- OU
- Dans la rubrique "MON MAGASIN" sur **Auchan.fr**

(1) Offre réservée aux particuliers. Présentez votre carte Auchan lors de votre passage en caisse et bénéficiez des cagnottes créditées sur votre compte Waooh! sur les produits porteurs d'une offre. Chaque offre est limitée à 5 cagnottes maximum par client sur la durée de l'opération, y compris si cette offre porte sur des produits relevant de gammes et/ou de marques identiques ou différentes. Limite portée à 30 pour l'achat de bouteilles de vins ou de Champagne (soit 5 cartons de 6 bouteilles). Hors conditions particulières et non cumulable avec toutes autres promotions en cours. La carte Auchan est gratuite (à retirer en magasin). Les cartes de paiement Auchan sont attribuées sous réserve d'acceptation par Banque Accord : cartes avec cotisation annuelle, utilisables au comptant ou à crédit, au choix lors du passage caisse, associées à un crédit renouvelable d'un an. Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager (voir stand Accord en magasin).

-26 ANS
LE BON PLAN
DU CINEMA
UGC ILLIMITE
17,90€/MOIS

conception: rcb.berg.fr

ugcillimité
ET LES CINEMAS **mic**
-26 ANS

ABONNEZ-VOUS
DANS VOTRE CINÉMA OU SUR UGC.FR



PLUS DE PASSION, PLUS D'ÉMOTIONS

L'art nouveau pour tous

La boutique Aujourd'hui 1900 perpétue l'esprit de l'Art Nouveau nancéien en proposant un vaste choix de luminaires, vases, boîtes, bijoux et autres créations artistiques.

La volonté de la boutique située rue du Sergent Blandan est simple : perpétuer l'esprit de l'Art nouveau, de ce style qui a fait la réputation de Nancy à la Belle Epoque, et proposer un vaste panel de créations à des prix accessibles.

MISE AU POINT

Ne parlez pas de copies ! On est dans l'inspiration d'une époque, dans la poursuite d'un style. Les différentes pièces exposées sont l'œuvre d'artisans-artistes reconnus, qui ne sont en rien des faussaires. Leur travail s'inscrit dans une production actuelle, qui subit les influences de notre société et qui s'adapte au goût du jour. La tradition est maintenue, les techniques préservées, mais rien n'est figé.

DU CHOIX !

Le choix est impressionnant. Tout d'abord en termes de bijoux : des broches, des colliers, des pendentifs (qui enserrent parfois des créations en pâte de cristal), des bagues... on retrouve le talent de bijoutiers de talent, notamment Jacky Schwartz. Les matières sont variées, du métal doré au vermeil, en passant par l'argent, afin de permettre à chacun de trouver son bonheur. La boutique perpétue aussi la tradition du bijou régional avec croix de Lorraine et chardons. Pour ce qui est de la verrerie, les deux grande techniques (multicouches nuagées et multicouches gravées à l'acide) sont bien représentées. ✨

✚ N'oubliez pas l'important service de réparations proposé pour « sauver » les pièces cassées ou abîmées.



▲ Nouveauté 2017



Aujourd'hui 1900

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



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

• GASTRONOMIE •

La galette est reine

En France, depuis le XIV^e siècle, la traditionnelle galette des rois est dégustée le 6 janvier à l'occasion de l'Épiphanie.

Le deuxième dimanche après Noël, place à une nouvelle célébration : l'Épiphanie. Cette fête chrétienne est célébrée le 6 janvier et commémore la présentation de Jésus aux trois Rois mages : Balthazar, Melchior et Gaspard. La tradition veut que l'Épiphanie soit l'occasion de « tirer les rois ». Cette pratique trouve son origine dans les Saturnales de la Rome antique. Pendant ces fêtes païennes, les rôles étaient inversés entre les maîtres et les esclaves qui devenaient les « rois d'un jour ».

Mais pourquoi le 6 janvier ? L'explication est à chercher du côté du solstice d'hiver qui a lieu le 22 décembre et qui marque la nuit la plus longue. À partir de ce moment-là, les jours rallongent peu à peu mais c'est imperceptible. Le 6 janvier, en revanche, ils commencent à s'allonger sensiblement. C'est le début d'un nouveau cycle : celui du retour à la lumière. D'ailleurs, la forme ronde et la couleur dorée de la galette symbolisent précisément le soleil !

GALETTE OU COURONNE BRIOCHÉE

La tradition veut que l'on partage la galette en autant de parts que de convives, plus une. Cette dernière, appelée « part du bon Dieu » ou « part du Pauvre », est destinée au premier pauvre qui se présente au logis. Aujourd'hui, le plus jeune des convives se met sous la table et désigne à qui revient la part, une à une.

Outre son origine, ce qui intéresse vraiment les gourmands est la galette en elle-même. Bruno Millée de la boulangerie Du pain et des gâteaux, située Grand-Rue à Nancy, prépare ses galettes dans la tradition familiale : « *Ma recette me vient*



PHOTO © BEATSY/123RF, DR

PHOTO © JACKMAC34/PIXABAY, DR



de mon grand-père. Cela fait trois générations qu'elle est dans la famille ! » Un savoir-faire transmis de père en fils donc avec un secret bien gardé. Mais pour Bruno « une bonne galette est celle qui est faite à partir de matières premières de qualité avec une frangipane qui sent bien l'amande ». La boulangerie des époux Millée proposera également des galettes à la pomme ainsi que des couronnes briochées, plus connues dans le Sud de la France. Alors, qui aura la fève ? ★ **Pauline Overney**



L'ÉPIPHANIE DANS LE MONDE

En Italie : La nuit de l'Épiphanie, Befana, la fée bienfaitrice, a aidé les rois mages à trouver leur chemin vers Bethléem. Les Italiens préparent en souvenir de jolis biscuits en son honneur : les « Befaninis ».

Au Mexique : Les mexicains dégustent une "rosca de reyes", une fougasse briochée décorée de fruits confits dans laquelle une fève est cachée. Celui qui la trouve est chargé d'organiser une fête de la Chandeleur pour ceux qui étaient présents.

En Grèce : On déguste la « Vassilopita », gâteau traditionnel parfumé à l'orange dans lequel on a glissé une pièce. Celui qui la trouve aura de la chance toute l'année. ★

Du Pain & Des Gâteaux



Pensez à vos commandes de Galettes !



- ◆ Pains spéciaux
- ◆ Viennoiseries
- ◆ Brioches
- ◆ Pâtisseries
- ◆ Tourtes
- ◆ Pâtés

125 Grand Rue
(vieille ville)
à Nancy
03.83.44.16.97





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.



Fin d'année gourmande chez Cadici

BÛCHES ET GALETTES : LA TRADITION REVISITÉE

Pour vos réveillons de Noël et Nouvel An, la maison Cadici vous propose un bel éventail de bûches, légères et raffinées. Chacune est une invitation au voyage, comme L'Impérial avec son biscuit chocolat Marigny, sa mousse chocolat noir framboise, confit de framboises, éclats de chocolat, glaçage chocolat noir.

En version tout chocolat : la Forêt noire : biscuit chocolat, mousse chocolat noir, confit de griotte et d'amarena, crème chantilly, vanille de Tahiti et glaçage chocolat noir.





Mais également les bûches traditionnelles : crème au beurre, chocolat, kirsch, café ou praliné. Pensez déjà à vos galettes des rois, que vous pouvez d'ores et déjà commander. Elles seront disponibles tout le mois de janvier. Histoire de prolonger le plaisir en légèreté mais tout en gourmandise.



DÉGUSTEZ NOTRE GALETTE DES ROIS AU GOÛT UNIQUE !
Recette centenaire... feuilletage léger aux amandes torréfiées...
un régal : réservations fortement conseillées !



CAVIAR DE NEUVIC ET HUILE D'OLIVE DES BAUX

La Caviar de Neuvic est aujourd'hui un des plus réputés grâce à la subtile complexité de ses 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. 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.

Commandes en magasin jusqu'au 26 décembre pour la Saint Sylvestre. ★

Maison Cadici
82, Grande Rue à Nancy
Tél : 03 83 32 01 74



Du plaisir et des surprises, avec les experts pâtissiers de Lorraine

Ils sont près de 70, répartis sur toute la région et se sont rassemblés au sein d'une association, pour défendre les valeurs de la pâtisserie, des savoir-faire et des bons produits, sous la présidence du vosgien Pascal Cunin.

Cette année, leur bûche s'appelle « KALINGO ». Dès février dernier, une partie de l'équipe a commencé à plancher sur la création d'une bûche exceptionnelle pour la fin de l'année. KALINGO a nécessité des centaines d'heures de travail en atelier, sous la houlette de Benoit Janny (Saint Max). KALINGO fait swinguer chocolat et riz soufflé avec un zeste d'exotisme...

Tout commence par un croustillant riz soufflé et gianduja, sur lequel repose un biscuit moelleux chocolat, twisté par un crémeux exotique, puis par une mousse chocolat KALINGO de chez Valrhona, nappée d'un glaçage chocolat.



La bûche à peine terminée, la galette 2018 apportera d'autres surprises ! D'abord avec une série de fèves lorraines originales, ensuite avec la chance de gagner une SEAT IBIZA Blanc Candy ou une lampe Icare des Emaux de Longwy - exclusivement chez les experts. Ensuite et surtout, avec le plaisir de déguster une galette d'exception, faite par un artisan pâtissier amoureux de son travail, qui privilégie la qualité

à la productivité. ★

experts-patisseries.fr

Retrouvez aussi les experts pâtissiers de Lorraine sur Facebook et sur Instagram @experts-patisseries

L'Épicerie du Goût en fait tout un fromage !

« Pour que le fromage soit bien dans sa croûte, il faut que le lait soit bien dans son pis, et la vache bien dans sa tête ! » Marie de Metz-Noblat est la spécialiste des accords fromages et breuvages. À l'Épicerie du goût, elle propose une soixantaine de fromages, aussi originaux les uns que les autres. « Notre caractéristique est d'avoir des vieux fromages comme ce comté de 26 mois, très bien affiné. »

Vous pourrez retrouver plusieurs fromages truffés ou encore le Blue Shropshire, un fromage anglais qui surprend par sa couleur jaune et son fondant en bouche.

Les tommes à l'andouille du Val-d'Ajol et le barg-kass à l'ail des ours font toujours leur effet !

LE CŒUR DE MASSIF

« Je suis ravie d'avoir cette année un fromage qui s'appelle le Cœur de Massif. C'est une tomme de montagne fabriquée

au Thillot, avec du lait de vache de race vosgienne. C'est un fromage souple, doté d'une richesse aromatique unique ! » L'Épicerie du goût propose également des fromages au lait pasteurisé de très grande qualité comme le Red Leicester ou le trou du cru, un caillé d'époisses. Marie de Metz-Noblat saura vous guider dans vos choix pour constituer le plateau de fromages à votre goût ! Et pour aller plus loin, elle vous invite à ses soirées « Eveil du goût », les derniers samedis de chaque mois, pour tout connaître sur les associations fromages et breuvages. « C'est une jolie idée de cadeau pour Noël car nous proposons aussi des bons cadeaux pour ces soirées ! » Prochaine séance : le 27 janvier. N'attendez plus pour vous inscrire, poussez les portes de l'Épicerie du goût ! ★

➕ 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 !

1500 produits gourmands ou pas...
Coups de cœur des terroirs de France
Spécialités lorraines
Vaisselle, textile, objets



Bénédicte et Marie de Metz Noblat vous accueillent

4 place Vaudémont 54000 NANCY
www.epicerie-du-gout.fr (Boutique en ligne)

Du mardi au samedi : 10h – 13h / 15h30 – 20h
Samedi : 14h30 – 20h
Dimanche : 11h – 18h (de fin novembre à Noël)

Réalisation : Triptik Com - www.triptikcom.fr

Boucherie Maison Laurent Charcuterie



**Des viandes d'exception
pour vos repas de fin d'année**



**Chapon et poulardes de Bresse,
boeuf Angus, boudin blanc...**



**Rayon traiteur : tourte au ris de veau ou
grenouilles, escargots...**

2, place Saint-Epvre
en Ville Vieille à Nancy
03 83 35 42 33

RECETTES

Croustade de cèpes & foie gras

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 15 MIN

INGRÉDIENTS 1 pâte feuilletée, 1 bocal de têtes de cèpes cuisinées à l'huile, 1 foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit au torchon, sel de Maldon truffé à 5%, 1 jaune d'œuf, quelques figues fraîches.

PRÉPARATION Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Coupez 8 carrés de pâte feuilletée dont 4 carrés évidés pour faire les bords. Piquez les fonds avec une fourchette et disposez 1 carré évidé sur chaque fond. Dorez les bords au jaune d'œuf battu.

Disposez les carrés de pâte sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée et mettez au four pendant 15 min (les feuilletés doivent être dorés et bien gonflés).

Pendant ce temps, faites revenir les cèpes avec une noisette de beurre et assaisonnez-les.

Disposez les champignons dans chaque croustade et ajoutez des morceaux de foie gras. Saupoudrez de sel de Maldon truffé.

Coupez les figues en quartier, disposez-les pour décorer les assiettes et servez aussitôt. 🍴



Raviole simplissime de comté aux asperges

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 25 MN**
 **CUISON : 15 MN**

INGRÉDIENTS 4 tranches de comté, 1 paquet de pâtes à lasagnes fraîches, 1 botte d'asperges vertes ou blanches, 125 g de pesto frais, quelques feuilles de basilic ou de roquette, huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin.

PRÉPARATION Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, plongez-y pour 2 à 3 minutes les pâtes à lasagnes, égouttez-les puis huilez-les sans les superposer pour ne pas qu'elles collent.

Épluchez les asperges, coupez un morceau de leur pied, plongez-les dans l'eau bouillante pour 3 à 4 minutes en fonction de leur taille et rafraîchissez-les dans de l'eau glacée pour stopper leur cuisson. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Coupez en carrés les pâtes à lasagnes, pliez chaque carré en deux de manière à former un triangle et garnissez l'intérieur d'asperges puis de comté.

Posez-les dans un plat allant au four et arrosez d'huile d'olive. Réchauffez pendant 5 à 6 minutes à 150°C.

Cerclez les assiettes de pesto, déposez-y chaque raviolo et garnissez de quelques feuilles de basilic ou de roquette avant de saler et de poivrer. 🍴



PHOTO © CIGC / LUK THYS, DR



CHARCUTERIE
FROMAGES
CRÈMERIE
FOIE GRAS
CONSERVES & ÉPICERIE FINE
MIELS

GÂTEAUX SUCRÉS & SALÉS
VINS DU JURA
BIÈRE & LIMONADE
ARTISANALE
SPIRITUEUX

Découvrez la Franche-Comté à Nancy !



NOUVEAU À NANCY



POUR LES FÊTES

Réservez vos plateaux de fromages & charcuteries





OFFREZ UN PANIER GARNI !

LA PETITE ÉPICERIE FINE COMTOISE
86/88 Grande Rue Nancy - Vieille Ville
06.87.07.76.66 • lapetiteepiceriefinecomtoise.fr

Cappuccinos salés de Pompadour

 **POUR 4 PERSONNES**
 **PRÉPARATION : 30 MIN**
 **CUISSON : 30 MIN**

INGRÉDIENTS

800 g de pommes de terre Pompadour, 20 g de brisures de truffes noires, 120 g de crème fouettée, 30 cl de jus de veau, 1 branche de thym, cacao en poudre, 30 cl de lait écrémé, sel, poivre.

PRÉPARATION

Dans une casserole, faites infuser le thym et une cuillerée de poivre dans le jus de veau. Passez le tout au chinois étamine et ajoutez-y les brisures de truffes. Versez au fond des tasses 1 cm de jus et réservez 30 minutes au réfrigérateur. Réservez le reste au bain-marie. Pelez puis plongez les pommes de terre dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes. Sortez-les de l'eau, puis égouttez-les. Faites chauffer le lait. Réduisez les pommes de terre en purée et ajoutez le lait chaud. Laissez tiédir. Préchauffez votre four à 150 °C. Incorporez la crème fouettée à la purée tiède. Assaisonnez à votre convenance. Sortez les tasses du réfrigérateur, versez une couche de purée, couvrez d'une couche



de jus de veau aux truffes, puis d'une couche de purée jusqu'au bord. Enfouez quelques minutes pour réchauffer les cappuccinos. Ajoutez-y un peu de crème fouettée et saupoudrez de cacao. Servez aussitôt. 

Ouf cocotte au foie gras et morilles

INGRÉDIENTS

Œufs : 4, Crème épaisse : 4 cuil. à soupe,
 Morilles surgelées : 100 g, Foie gras mi-cuit : 50 g,
 Noix de beurre : 1.

PRÉPARATION

Préchauffez le four à th 6 (180°C). Dans une poêle, faites dorer les morilles dans le beurre pendant 10 min. Dans des ramequins individuels, répartissez la crème et cassez un œuf dans chacun d'entre eux. Ajoutez les morilles et le foie gras coupé en cubes. Enfouez pour 10 min. Au moment de servir, salez et poivrez.

Astuce pour l'Œuf cocotte au foie gras et aux morilles

Vous pouvez servir ces œufs avec des mouillettes de pain grillé. 

Gratin dauphinois aux cèpes

 **POUR 4 PERSONNES**

INGRÉDIENTS

250 de cèpes frais, 400 g de pommes de terre à chair ferme, 50 cl de crème épaisse, 100 g de beurre, 1/2 tête d'ail, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1 noix de muscade, Sel et poivre.



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à th 5/6 (160°). Grattez et lavez le pied des cèpes pour bien enlever la terre puis essuyez-les soigneusement un à un. Séparez la tête et les pieds, émincez-les séparément en lamelles de 5 mm d'épaisseur.
2. Dans une casserole, faites bouillir la crème avec la demi-tête d'ail, le thym, le laurier, quelques râpées de noix de muscade, le sel et le poivre. Laissez frémir à feu doux pendant 5 min. Passez la préparation au chinois (passoire très fine) pour ne conserver que la crème qui a infusé.
3. Dans une poêle, déposez une noix de beurre. Une fois que le beurre a fondu et qu'il a pris une couleur noisette, disposez les cèpes émincés bien à plat dans la poêle et faites-les revenir 2 min à feu assez vif. Veillez à réaliser cette opération en deux fois (d'abord les têtes émincées puis les pieds) pour éviter qu'il y en ait trop dans la poêle, ainsi tous les cèpes seront bien dorés.
4. Épluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en rondelles de 2 mm d'épaisseur.
5. Dans un plat à gratin, versez une fine couche de crème infusée. Intercalez ensuite une couche de pommes de terre, une couche de crème, une couche de cèpes et ainsi de suite, en veillant à ce que la dernière couche soit une couche de pommes de terre. Enfouez pour 1 h. Sortez le gratin du four. 



Produits de fête à la Ferme des Fruitiers

Défenseurs des produits lorrains, les frères Parfait ont ouvert leurs rayonnages à de nombreux producteurs locaux. S'ils sont avant tout producteurs de fruits et légumes, ils ont bien compris qu'une belle table est une table complète, pas seulement composée de végétaux. Pour les fêtes, la Ferme des Fruitiers propose une pléiade de produits festifs, issus de la richesse du terroir lorrain. Epicerie, vins et alcools, jus de fruits, pétillants, viandes, volailles...

ET MÊME DES GLACES !



Pour vos fêtes de fin d'année, ce sont donc deux adresses à bien garder en mémoire ! Produits gourmands et festifs sont ainsi proposés sur commande. Régalez-vous, par exemple, avec les volailles fermières de Nadine Petit de Glonville ou encore les foies gras, confits et autres

magrets de canard de la ferme de la Croisette d'Olivier Haye. Les escargots viennent, eux, de Romont dans les Vosges de la ferme Croque Nature. Et le poisson, dont la truite fumée au bois de hêtre, vient directement des Milles étangs !

Côté douceurs, Thomas Robert de Franconville proposera ses miels et ses pains d'épices aux milles saveurs. Les amateurs de sucré de seront pas en reste avec les glaces de la ferme du Gaec des Basses à Cleurie dans les Vosges. Ou encore avec les confiseries BF&Co de Vézélise. Les fermes des frères Parfait : un détour gourmand, fidèle aux valeurs du terroir lorrain. Immanquable pour Noël ! ★

➕ Plus d'infos : terres-lorraines.com

La Croix du Jard – Chemin de Fleurfontaine

54470 Laitre-sous-Amance

La ferme des Fruitiers – RD 112 - Coyviller



TERRES-LORRAINES
LA FERME DES FRUITIERS
LA CROIX DU JARD

*Pour vos fêtes
de fin d'année*

Avec les

AGRICULTEURS

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



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

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

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

Le vin chaud, un petit plaisir d'hiver épicé

À l'approche des grands froids, siroter un bon godet de vin chaud a de quoi réchauffer les plus frileux. Vieille tradition nordique, cette recette épicée se déguste à l'approche de Noël mais aussi durant tout l'hiver.

Pour survivre aux frimas de l'hiver, il nous faut bien une tasse de vin chaud ! Très populaire dans les pays scandinaves et dans l'est de la France, cette boisson épicée se déguste autour d'un bon feu de cheminée, en famille ou entre amis. Synonyme de convivialité et de réconfort, le vin chaud est désormais une recette à succès !

UNE VIEILLE TRADITION

Si, aujourd'hui, remplir un vin d'épices fait crier à l'hérésie n'importe quel amateur de bonnes bouteilles, cette idée un peu curieuse servait, à l'origine, à bien conserver le vin. Plus tard, on considérait que ce breuvage avait des propriétés médicinales précieuses.

Quoi qu'il en soit, le vin chaud aux épices est une vieille tradition, qui vient surtout du nord de l'Europe, et notamment de Suède. Durant plusieurs siècles, elle fut une boisson aristocratique avant de devenir plus populaire dans les années 1600. Le glögg (vin chauffé) devient petit à petit la boisson de référence à Noël. Aujourd'hui, la tradition perdure, même en France, particulièrement en Alsace où l'on peut trouver toutes sortes de vins chauds sur les marchés de Noël.

CHOISIR LE BON VIN...

Cette réconfortante boisson peut se déguster tout l'hiver et pas seulement à Noël, à condition de choisir le bon vin. Un vrai dilemme pour certains car, s'il n'est pas question de se contenter d'une piquette bas de gamme, on ne se sert pas non plus de ses meilleurs crus pour faire du vin chaud !

On privilégie alors un vin jeune parfumé, fruité et peu tannique pour éviter de trop charger la préparation en sucre. Les vins alsaciens sont une bonne

option si l'on veut respecter la tradition jusqu'au bout. Les cépages tels que le merlot, le gamay, le mourvèdre ou le cinsault feront l'affaire. Côté prix, préférez les bouteilles entre 3 et 8 € mais pas plus !

ET LES BONS MÉLANGES

Après le vin, il faut choisir les bonnes épices. Pour cela, on évite les mélanges tout prêts et les poudres, pauvres en arômes. D'autant plus qu'il n'est pas très compliqué de faire son propre vin chaud... La recette traditionnelle se prépare avec de la cannelle, de la cardamome, des clous de girofle, du gingembre, de l'écorce d'orange, de l'anis étoilé et de la muscade. Pour le sucre, le dosage se fera en fonction de vos goûts (de 50 à 200 g).

Pour la préparation, deux méthodes s'offrent à vous : on peut d'abord faire macérer les épices durant une journée dans un alcool fort, du porto par exemple. Il suffit ensuite de filtrer les épices et les fruits, et de les faire chauffer avec le vin et le sucre. L'autre méthode consiste à tout chauffer en même temps, selon le goût que vous voulez obtenir.

Une fois la cuisson achevée, passez le mélange à la passoire afin de filtrer les épices. Ne laissez pas trop longtemps celles-ci dans le vin, car certaines peuvent prendre le pas sur les autres, notamment les clous de girofle.

★ M.K.

✚ BON À SAVOIR

Lors de votre préparation, ne faites jamais bouillir le vin car, sinon, l'alcool s'évapore. Vous risquez également de donner un côté amer à votre recette. L'idéal est d'augmenter la température doucement jusqu'à obtenir un frémissement.



100patates

NANCY 03 83 47 44 64

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



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

Découvrez les suggestions de fin d'année !



★ Foie Gras de Canard
entier aux mirabelles
et ses toasts

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



★ Pavé de Saumon en
habit de fête sur écrasé
de pommes de terre
parfumé à la Truffe,
sauce Champagne

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



★ Pommes et Poires
caramélisées, chocolat
et crème légère

Un Marché aux mille saveurs

Pour vos repas de fin d'année, vous trouverez forcément votre bonheur au marché Central de Nancy. La variété et la qualité des produits séduiront les plus gourmets d'entre vous. Faites une pause 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.

Marché Central - Place Charles III - 54000 Nancy



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

*DESCRITIF EN MAGASIN



UN VIVIER BIEN ACHALANDÉ

La poissonnerie Aux délices de la mer mise sur la qualité des produits et pour la Maison Lhomel, la poissonnerie est une affaire de famille. Ici le saumon extra Ecosse Label rouge est 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 !

A découvrir : La langouste rouge royale du Guilvinec trône fièrement aux côtés de homards et langoustines.

Il est préférable de passer commande pour s'assurer d'obtenir les quantités désirées.



PRIM'DÉLICES, LES SAVEURS OUBLIÉES... RETROUVÉES

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. 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.

CHEZ MASY, LE SOLEIL EST AU RDV !

Incontournables sur les tables de Noël : Fruits exotiques, ananas victoria, mangues ou fruits de la passion apporteront du peps à vos desserts. Depuis 30 ans déjà, on se rend Chez Masy pour acheter des fruits gorgés de soleil et légumes gouteux. Chaque année, Virginie et Anthony proposent une belle sélection de fruits confits, moelleux ou séchés. En provenance directe du sud de la France, les fruits deviennent de véritables bonbons ! A découvrir également, Le cerfeuil tubéreux et son subtil goût de châtaigne et de pomme de terre. Il 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.



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

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

MARCHÉ COUVERT - NANCY
03 83 32 29 01



LE BANC IODÉ... DE LA MER À L'ASSIETTE

Nouvel espace traiteur et dégustation, Le Banc Iodé est géré par la famille Schaller, cet espace de restauration propose des dégustations d'huîtres, de tapas et de poissons grillés à la plancha. Vous pourrez aussi vous délecter avec une marmite de 800 grammes de moules de Bouchot du Mont Saint Michel et une assiette de frites fraîches. Faites une pose et profitez-en pour y déjeuner !

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...



FRAICHEUR ET QUALITÉ À LA POISSONNERIE SCHALLER

Ici vous aurez l'embarras du choix pour vos plateaux de fruits de mer ! Coquillages, crabes, crustacés, homards, langoustines et Saint Jacques. Pour vos repas de fêtes, on vous propose également le saumon fumé au bois rouge pour sa qualité et son goût exceptionnel. Les poissonniers de chez Schaller se feront un plaisir de vous conseiller sur les accords mets et vins.

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



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



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

RETROUVEZ-NOUS SUR POISSONNERIESCHALLER.COM



LA MAISON GRÉGOIRE N'A QU'UN SEUL MOT D'ORDRE : LA QUALITÉ

Ici, viandes, volailles, charcuteries et produits tripiers sont exclusivement issus d'élevages français ! Vous n'aurez pas le temps de cuisiner pour les fêtes ? La boucherie Grégoire a pensé à vous ! Entrées, plats, mais aussi desserts, Laissez-vous tenter par le médaillon de saumon sur lit de crevettes pamplemousse, par le baeckeoëff 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 !



VOYAGE CULINAIRE CHEZ TONY

un menu 100% italien pour les fêtes de fin d'année, ça vous tente ? 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.

A déguster sur place le temps d'un déjeuner, découvrez les antipastis, 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 ! ★

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

Savours et Parfums d'Italie

Restaurant Chez TONY

CHARCUTERIES • FROMAGES • VINS
PÂTES FRAÎCHES • PANETTONE
TOUS LES PRODUITS ITALIENS AUTHENTIQUES

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

Numérologie 2018

Éclairez votre avenir avec la numérologie. Neuf années forment un cycle. Calculez quel est le chiffre de votre année personnelle en 2018. Cela vous permettra d'avoir des repères et de mieux appréhender votre avenir.

Pour calculer le chiffre de votre année personnelle pour 2018 (année universelle 2), additionnez les chiffres de votre jour et de votre mois de naissance et ajoutez 2 pour 2018 puis réduisez le total à un chiffre compris entre 1 et 9.

Exemple : né le 5 juillet : $5 + 7 + 2 = 14$ soit $1 + 4 = 5$, vous êtes en année 5.

ANNÉE PERSONNELLE 1

Tout ira très vite cette année... Vous devrez faire attention à ne pas rater certains virages importants pour la suite de votre carrière. Vous aurez de belles opportunités. C'est une période de redémarrage et vous allez pouvoir mettre en route de nouveaux projets. Vous irez de l'avant sans appréhension et vous constaterez, au fil des mois, une amélioration de vos conditions de vie. Un déménagement est possible en relation avec une promotion, un changement de poste ou de profession.

ANNÉE PERSONNELLE 2

Votre année correspond à l'année universelle. C'est une période très importante émotionnellement. Tout ce qui a été mis en route en 2017 va se poursuivre et évoluer positivement. Vous obtiendrez de bons résultats mais vous devrez faire face à des hauts et des bas aussi bien dans le domaine privé que professionnel. Le temps est votre allié, alors restez calme et diplomate. Vous donnerez la priorité à votre famille. Les célibataires pourraient faire une rencontre marquante.

ANNÉE PERSONNELLE 3

Vous bénéficierez d'une belle popularité, de beaux succès sont à prévoir. Les rencontres et les contacts seront positifs dans tous les domaines. Tout vous semblera plus facile et vous serez moins stressé. Vous ressentirez le besoin d'une plus grande liberté et

vous multiplierez les sorties et les voyages si vous en avez les moyens car, cette année, le secteur des finances doit être surveillé de près. Célibataire, vous ferez des rencontres agréables mais éphémères. Vous ne vous fixerez pas.

ANNÉE PERSONNELLE 4

En 2018, vous devrez faire des efforts pour conserver vos acquis et consolider votre situation. Vous devrez faire face à de nombreuses obligations et à une surcharge de travail. Il faudra savoir gérer votre endurance et vous reposer pour rester en forme. Certains problèmes administratifs vous prendront du temps et de l'énergie. Cette année, vos amours ne seront pas votre préoccupation majeure, toutefois, les unions fragiles pourraient prendre fin et les amoureux penseront à officialiser leur relation.

ANNÉE PERSONNELLE 5

Attention, en 2018 la tendance sera à la dispersion. Des changements importants sont probables et une belle expansion professionnelle est possible, mais il faudra faire attention à ne pas vous relâcher. Vous aurez envie de changer d'horizon et d'explorer de nouveaux univers et, si vous n'y prenez pas garde, vous pourriez tomber dans des excès, source de regrets. Vous bénéficierez d'une amélioration financière. Vous serez d'humeur volage et rechercherez avant tout un épanouissement personnel.



ANNÉE PERSONNELLE 6

Dès le début de l'année, vous ressentirez un besoin d'harmonie. Vous donnerez la priorité à votre vie affective. La famille aura une place prépondérante. Vous envisagerez de déménager ou de faire des travaux pour améliorer votre lieu de vie. Dans le domaine professionnel, vous serez amené à prendre de nouvelles responsabilités et obtenir une augmentation ou à changer de travail pour pouvoir évoluer. Les célibataires pourraient trouver l'âme sœur et démarrer une relation durable.

ANNÉE PERSONNELLE 8

Cette année sera celle de la concrétisation. Vous devrez vous montrer prudent dans tout ce qui est administratif ou relatif à la législation. Vous pourriez faire des erreurs de jugement, il faudra donc éviter de prendre des positions radicales. Vous ne manquerez ni de force ni de courage mais vous aurez tendance à dépenser sans compter et risquez d'avoir des surprises désagréables. Des signatures de contrats sont à prévoir. Le domaine amoureux ne sera pas mis en vedette.



ANNÉE PERSONNELLE 7

En 2018, il faudra faire preuve de discernement. Vous devrez bien réfléchir avant toute décision importante. Vous avez des rêves plein la tête et devrez bien analyser la situation avant de penser à les réaliser. Ce ne sera pas la bonne période pour céder à l'impulsivité et mieux vaudra éviter les projets fantaisistes. Côté vie privée, vous aurez plus envie de vous mettre au vert que de trouver le grand amour. Ce qui n'empêchera pas certains de faire une belle rencontre.

ANNÉE PERSONNELLE 9

Vous êtes à la fin d'un cycle. Vous ressentirez de l'insatisfaction et aurez envie d'autre chose, ce qui vous poussera à changer vos habitudes. La première chose à faire sera de mettre de l'ordre dans vos idées avant d'entreprendre quoi que ce soit. L'état de vos finances et l'équilibre de votre budget demanderont une attention toute particulière. Une rupture est possible si votre relation ne vous satisfait plus et des relations sans lendemain pourraient se succéder. ■



***Avec la Ligue, depuis 100 ans
ensemble nous combattons le cancer***



2018 en bonne santé !

Parce que la santé est un don de la vie

Tous solidaires contre le cancer

Faites du bruit !

***Liguez-vous, pour vous, pour les autres...
et pour l'amour de la vie.***



Pour un renseignement, un don, une aide :
Comité 54 Ligue contre le cancer ■ 1 rue du Vivarais
CS30519 ■ 54519 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY Cedex ■ 03 83 53 14 14



Astrologie 2018



BÉLIER

AMOUR Vous êtes à la fin d'un cycle. La passion s'approfondit et s'enracine. Vous maîtriserez mieux vos élans sans perdre en intensité.

VIE ACTIVE Votre activité professionnelle va vous apporter des satisfactions. Il y a des rebondissements et des nouveautés en perspective.

FORME Vous avez tout à gagner à suivre vos élans intérieurs pour vous redynamiser.

TAUREAU

AMOUR Votre vie sentimentale redeviendra une priorité. Vous ferez de nouvelles rencontres très positives. L'amitié sera une alliée de l'amour.

VIE ACTIVE Vos activités iront en s'amplifiant. Les partenariats, le travail de groupe seront secondaires. Vous avancerez mieux seul.

FORME Vous gèrerez votre énergie avec davantage de maîtrise.

GÉMEAUX

AMOUR Votre vie sentimentale ne manquera pas de saveur ! Vous saurez mettre du piment dans vos relations.

VIE ACTIVE Le travail en équipe vous sera favorable et ne vous fera pas perdre votre goût du commandement. Vous prendrez à cœur les questions matérielles.

FORME Vous bénéficierez du soutien des astres tout au long de l'année. Les loisirs et le sport seront votre exutoire.

CANCER

AMOUR Vous aurez l'audace indispensable pour éveiller la passion ou pour provoquer de nouvelles rencontres.

VIE ACTIVE Votre rythme de travail s'intensifiera dès février. C'est votre vie relationnelle qui vous porte chance, n'hésitez pas à aller vers de nouveaux contacts.

FORME Cette année, vous ne ménagerez pas vos efforts et vous prendrez toujours le temps de vous ressourcer.

LION

AMOUR Les influences planétaires vont vous vous rendre particulièrement sensible. Des changements se mettront en place avant l'été.

VIE ACTIVE Vous ressentirez la nécessité d'aller au fond des choses. Dans le domaine matériel, vous devrez aller à l'essentiel.

FORME Vous consacrerez du temps à votre bien-être. Vous vous saurez tout naturellement respecter vos limites.

VIERGE

AMOUR Cette année, votre ciel sentimental vous permettra de faire évoluer vos relations. Vous saurez protéger votre vie privée.

VIE ACTIVE Les rapports humains seront au centre de vos préoccupations. Vous vous sentirez plus dépendant de votre entourage professionnel.

FORME Bien dans votre peau vous parviendrez facilement à recharger vos batteries.

BALANCE

AMOUR Vous comprendrez comment vivre à deux sans perdre totalement votre indépendance. Célibataire, vous éprouverez le besoin de sortir des sentiers battus.

VIE ACTIVE Vous aborderez le secteur professionnel avec un plus grand réalisme. Votre combativité vous permettra de surmonter tous les obstacles.

FORME Vous vous sentirez invulnérable. Profitez de l'été pour évacuer votre tension nerveuse.

SCORPION

AMOUR Cette année débutera sous les meilleurs auspices. Vous ferez tout pour éveiller chez votre partenaire un désir sensuel.

VIE ACTIVE Vous serez réaliste et n'aurez aucun mal à vous projeter dans l'avenir. Les circonstances vont renforcer vos bonnes résolutions.

FORME Vous serez en grande forme dès janvier, et cela devrait durer. Toutefois, en fin d'année, la prudence est de rigueur.

SAGITTAIRE

AMOUR Ce sera une belle année pour donner un nouvel élan à votre relation. Célibataire, vous allez enfin pouvoir refermer un chapitre sentimental douloureux.

VIE ACTIVE Le poids de votre vie professionnelle vous semblera plus léger. Il faudra laisser parler votre créativité.

FORME Vous déborderez d'énergie ! Mais les remous qui vous attendent vous pousseront à puiser dans vos réserves.

CAPRICORNE

AMOUR Votre ciel sentimental va vous ouvrir de nouvelles perspectives. Le climat astral vous mettra en prise directe avec la réalité.

VIE ACTIVE 2018 sera une année porteuse. Vous allez gagner en maturité. Saisissez les opportunités et montrez de quoi vous êtes capable.

FORME Cette année, vous saurez optimiser votre résistance. Fini le gaspillage ! Vos réflexes seront plus aigus.

VERSEAU

AMOUR Vous donnerez une grande importance à votre vie sociale et vous risquez de multiplier les relations superficielles.

VIE ACTIVE Les influx planétaires seront favorables à l'expansion de votre carrière. Votre besoin de reconnaissance sera accru.

FORME Vous jouirez d'une bonne énergie de fond tout au long de l'année ! Toutefois, vous devrez équilibrer votre alimentation.

POISSONS

AMOUR De nouvelles amitiés marqueront 2018. En couple, ce sera une année propice aux projets et aux escapades amoureuses.

VIE ACTIVE Les astres seront de votre côté d'un bout à l'autre de l'année et vous permettront de faire avancer vos projets comme vous le souhaitez.

FORME Vous aurez fort à faire pour garder un bon tonus. Vous dépenserez votre énergie sans compter.

Une Saint-Sylvestre hilarante à la Comédie de Nancy !

Cassandra Natali et Corinne Labourel sont aux commandes de la Comédie de Nancy depuis septembre dernier. Ce café-théâtre, installé rue grand rabbin Haguenauer, accueille des compagnies venues de toute la France. Ici, le maître-mot est : le rire. « Il y a plusieurs formes d'humour et des comédies différentes mais l'important est que le public passe un bon moment en rigolant » souligne Cassandra.

Romain Barreda devrait justement séduire le public de la Comédie de Nancy les 27, 28 et 29 décembre prochains avec son one-man-show « Romain Barreda en marche ! ». Récupéré du premier prix du Festival des Fourres de Rire, il saura vous faire rire avec ses personnages tirés d'une histoire vraie : la vôtre !

HUIS-CLOS HALETANT POUR LE 31 DÉCEMBRE

Le 31 décembre, Cassandra et Romain fouleront la scène du café-théâtre dans une pièce hilarante de

Julien Sigalas : « La guerre des sexes aura-t-elle lieu ? »

Dans une grande entreprise, deux collègues de travail se croisent aux toilettes et se racontent leurs vies respectives. Et insistent surtout sur leurs vies conjugales qu'ils ne jugent pas à la hauteur. Les deux collègues décident alors d'entamer une grève du sexe avec leurs conjoints. Mais tout ne se passe pas comme prévu... Ce huis-clos haletant donne vie à une comédie délirante sur la joie de la vie à deux ! Trois représentations sont prévues à 18h30, 20h30 et 22h30, avec amuses bouches et bulles en prime, pour fêter le nouvel an, dans le rire et la bonne humeur à la Comédie de Nancy ! ■

✚ Informations et réservations : lacomedienancy.fr
ou 06 22 69 00 83



La comédie

Café-Théâtre



de NANCY

LE 1^{ER} CAFÉ-THÉÂTRE LORRAIN !

www.lacomedienancy.fr

Réservations :

06 22 69 00 83

14 RUE DU GRAND RABBIN HAGUENAUER - NANCY

La Guerre des Sexes



aura-t-elle lieu ?

LA GUERRE DES SEXES aura-t-elle lieu ?

(ÉNORME SUCCÈS PARTOUT EN FRANCE)

Deux collègues de travail décident d'entamer une grève du sexe avec leur conjoint. Leur but, priver leur conjoint de sexe pour être enfin écouté. Le résultat ? Une comédie sur les joies de la vie à deux qui parle d'amour et de sexe avec originalité et tendresse sans jamais tomber dans la vulgarité...

Le 30 Décembre à 20H30
RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE
18H30- 20H30- 22H30



Romain Barreda Dans EN MARCHÉ !

À la manière d'un peintre fou, les personnages qu'il interprète vous seront familiers, car tirés d'une histoire vraie, La Vôte ! Pourquoi personne ne dit au Père Noël que les enfants n'existent pas ? Pourquoi les riches sont malhonnêtes et les pauvres aimeraient bien l'être ?

Les 27-28-29 décembre à 20H30
Les 3 - 5 janvier 2018 à 20h30



The Florida Project

- **Sortie** 20/12/17 • **Durée** 1h51 • **Film** Américain
- **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Sean Baker
- **Avec** Brooklynn Prince, Bria Vinaite, Willem Dafoe
- **Synopsis** Moonee a 6 ans et un sacré caractère. Lâchée en toute liberté en banlieue de Disney world, elle y fait les 400 coups avec sa petite bande de gamins insolents sans trop inquiéter Halley, sa très jeune mère...



A Ghost Story

- **Sortie** 20/12/17 • **Durée** 1h32 • **Film** Américain
- **Genre** Fantastique • **Réalisé par** David Lowery
- **Avec** Casey Affleck, Rooney Mara, McColm Cephas Jr.
- **Synopsis** Le fantôme d'un homme rend visite à sa femme en deuil dans la maison de banlieue qu'ils partageaient encore récemment, pour y découvrir que le temps n'a plus d'emprise sur lui...



Coup de ♥ de la quinzaine

L'Echange des princesses

- **Sortie** 27/12/17 • **Durée** 1h40
- **Film** Français • **Genre** Historique
- **Réalisé par** Marc Dugain • **Avec** Lambert Wilson, Olivier Gourmet, Anamaria Vartolomei



Kedi - Des chats et des hommes

- **Sortie** 27/12/17 • **Durée** 1h20 • **Film** Turc
- **Genre** Documentaire • **Réalisé par** Ceyda Torun
- **Synopsis** Des centaines de milliers de chats vagabondent dans les rues d'Istanbul. Depuis des années, ils vont et viennent dans la vie des gens. ni tout à fait sauvages ni tout à fait domestiqués... Ce film retrace l'histoire de 7 d'entre-eux...



Heartstone - Un été islandais

- **Sortie** 27/12/17 • **Durée** 2h09 • **Film** Islandais
- **Genre** Drame • **Réalisé par** G. Arnar Gudmundsson
- **Avec** B. Einarsson, B. Hinriksson, S. Ólafur Gunnars-son
- **Synopsis** Un village isolé de pêcheurs en Islande. Deux adolescents vivent un été mouvementé. Tandis que l'un tente de conquérir le cœur d'une fille, l'autre éprouve des sentiments pour son meilleur ami...

- **Synopsis** 1721. Une idée audacieuse germe dans la tête de Philippe d'Orléans, Régent de France... Louis XV, 11 ans, va bientôt devenir Roi et un échange de princesses permettrait de consolider la paix avec l'Espagne, après des années de guerre qui ont laissé les deux royaumes exsangues. Il marie donc sa fille, Mlle de Montpensier, 12 ans, à l'héritier du trône d'Espagne, et Louis XV doit épouser l'Infante d'Espagne, Anna Maria Victoria, âgée de 4 ans.



ABONNEZ-VOUS !
LORRAINE
 MAGAZINE
 Recevez Lorraine Magazine
 tous les 15 jours pendant un an !
 Soit 22 numéros, directement chez vous,
 au **tarif unique de 30€**
 vous ne payez **QUE** l'affranchissement.

☐ **OUI** je souhaite m'abonner à Lorraine Magazine pour un an,
 soit 22 numéros. ☐ M. ☐ Mlle ☐ Mme

Nom

Prénom

Adresse.....

Email@.....

Je joins un chèque de 30€ à l'ordre de SCPP

33 av. de la Meurthe 54320 Maxéville



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

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 ILLIMITE

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

C'est le moment de vous faire plaisir...

VENTE FLASH
3 JOURS SEULEMENT
JEUDI 21, VENDREDI 22
& SAMEDI 23 DÉCEMBRE

-80%*

**SUR UNE SÉLECTION DE + DE 150 MONTURES
SOLAIRES & OPTIQUES**



NINA RICCI
PARIS

GIVENCHY
PARIS

Lolita
Lempicka
PARIS

BALMAIN
PARIS

TOMMY HILFIER

VOGUE

ALEXANDER
MCQUEEN



Exemple : Monture Alexander Mc Queen 191€ 38,20€ !!

**LES OPTICIENS MUTUALISTES
VOTRE VUE. NOTRE PRIORITÉ.**



★ NANCY - 45 RUE DES PONTS - 03 83 37 80 30 ★

*Offre valable du 21 au 23 Décembre 2017 pour tout achat d'une monture optique ou solaire. Remise effectuée en caisse et dans la limite des stocks disponibles.
UTML - 775 615 537 - Ce dispositif médical est un produit de santé réglementé qui porte au titre de cette réglementation le marquage CE.