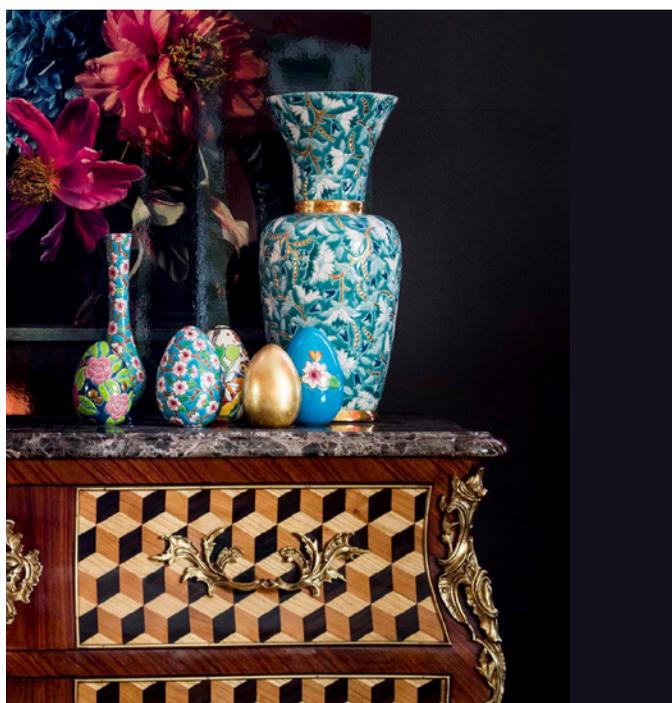
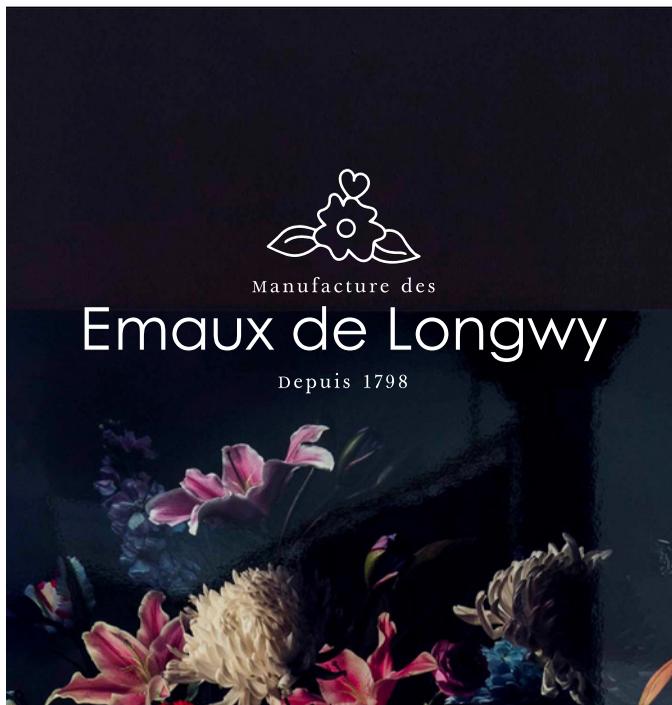


LORRAINE



Maison de Passion depuis fort longtemps

WWW.EMAUXDELONGWY.COM

3 RUE DES EMAUX - 54400 LONGWY - FRANCE - +33 (0)3 82 24 30 94 - MAIL@EMAUXDELONGWY.COM



CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

88230 PLAINFAING

Fabrication artisanale des véritables bonbons des Vosges !

Magasin ouvert du lundi au samedi de 09h à 12h15 et de 13h45 à 18h30
et les dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 14h à 18h

Visites
et dégustations
GRATUITES !

Ouvert aux visites
du **Lundi au Samedi** :
de 10h00 à 12h15
et de 14h00 à 18h30



1^{ère} entreprise agroalimentaire la plus visitée de France

PRÉSENT SUR
LES MARCHÉS
DE NOËL
À NANCY & METZ



+ de 230 000 visiteurs par an

03 29 50 44 56 • www.cdhv.fr

Confiserie Des Hautes Vosges, 44 Habeaurupt, 88230 Plainfaing
Entreprise artisanale et familiale depuis 1986.

Vente par correspondance et à distance sur toute la France et UE.



ÉDITO

DE CADEAUX EN ÉMAUX

Dans notre région, il n'est pas rare de trouver une maison où une création des Émaux de Longwy a trouvé sa place. Grâce à l'attachement des Lorrains pour son patrimoine, mais aussi grâce à Martin Piétri qui, via une structure baptisée Emblem, a racheté la Manufacture il y a trois ans, la faïencerie continue son chemin. Nouveaux designers, nouvelles pièces, équilibre entre tradition et modernité : elle prend une bouffée d'air frais pour accueillir l'avenir sereinement.

Car le savoir-faire de la Manufacture des Émaux de Longwy 1798 est rare et précieux. Sa transmission, essentielle. Chaque pièce est réalisée à la main grâce aux quarante salariés qui mettent leur passion au service de l'excellence. En tout, sept étapes de création sont nécessaires, de la réalisation du « biscuit », en passant par la décoration et le remplissage avec l'émail (goutte à goutte !) ou encore la cuisson et les retouches.

Aujourd'hui, la Manufacture des Émaux de Longwy 1798 se diversifie et propose des éléments décoratifs comme les fameuses boules coloniales ou encore les différents œufs, mais aussi des luminaires ou, plus récemment, des boules senteurs. Même si Martin Piétri souhaite donner un caractère plus accessible à quelques pièces, certains n'hésitent pas à économiser un temps pour acquérir un bout de patrimoine.

Peut-être une idée de cadeau à glisser sous le sapin ? ■ **Pauline Overney**

Mercerie



Raugraff



NOUVELLES COLLECTIONS

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

23 rue Raugraff

NANCY • 03 83 29 70 14

mercieraugraff@hotmail.fr



**Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram**



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H>18H30

SOMMAIRE

REPORTAGE À LA UNE

- 6 Le nouveau chapitre de la Manufacture des Émaux de Longwy 1798
- 9 Entretien avec Martin Piétri

PORTRAIT

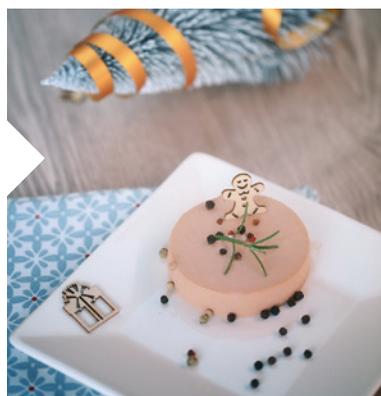
- 10 Des poissons volants pour Saint-Nicolas

SORTIES

- 12 De l'originalité sous le sapin !
- 16 Décembre est une fête à Lunéville !
- 18 Noël haut perché !
- 20 Metz célèbre Noël passionnément !
- 22 Pour des fêtes cristallines...
- 24 Offenbach revisitée
- 26 L'Avent... autrement !
- 28 Portraits d'Afriques

GASTRONOMIE

- 31 Les Experts Pâtisseries de Lorraine en harmonie
- 32 Fêtes exquises au Capu
- 34 Le foie gras à l'honneur
- 35 La petite épicerie fine comtoise et lorraine, une invitation à la gourmandise !
- 36 Un Marché aux mille saveurs
- 40 Comment fumer son saumon soi-même ?
- 42 Les fromages de fête de l'Épicerie du Goût



44 Recettes

46 Par ici la soupe bling bling !

48 Des cadeaux gourmands à déposer sous le sapin

51 Horoscope 2019

53 L'art nouveau pour tous

54 Psycho test femmes : êtes-vous emballée ou plutôt stressée par les fêtes ?

56 Cinéma, Jeu-concours

57 Horoscope

58 À découvrir



 facebook.com/LorraineMagazine

#127 Du 05/12 au 18/12/2018

■ Prochaine parution le 19 décembre /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de SSCP 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, M.K.

Crédits photos Couverture : © Manufacture des Émaux de Longwy 1798 • 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.



france
bleu
sud lorraine

100.5 Nancy

Lifestyl'

l'intérieur qui vous ressemble



Un esprit de Noël chic et élégant



Meubles contemporains, industriels, vintage, campagne, racine...

OUVERT dimanche 16 décembre de 14h à 18h



LIFESTYL' ZAC Jeanne d'Arc à Dommartin-lès-Toul
face Kiabi à 10 min de Laxou
Tél. 09 73 21 68 70 • www.lifestyl.fr
Ouvert du mardi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30





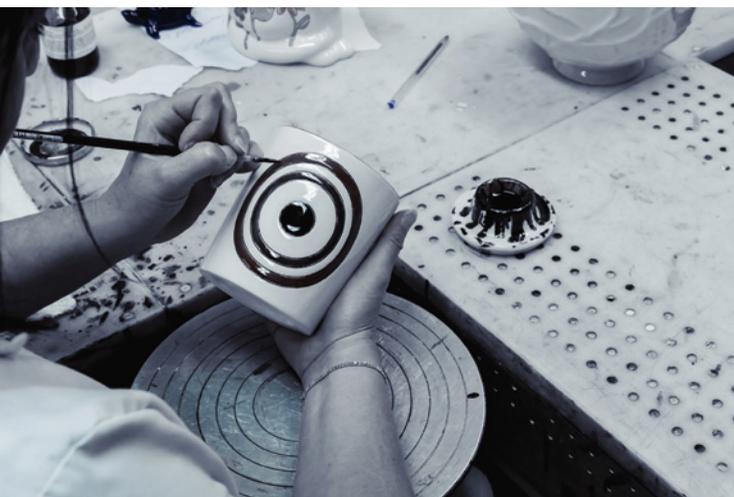
LE NOUVEAU CHAPITRE DE LA MANUFACTURE DES ÉMAUX DE LONGWY 1798



C'est une période qu'ils aimeraient oublier mais qui pourtant, fait partie de leur histoire. En 2015, la faïencerie des Émaux de Longwy 1798 est vouée à disparaître. Mais le projet Emblem lui octroie un nouveau souffle et réveille cette « belle endormie ».

Une chouette ornée de fleur de pommier comme emblème. À son arrivée fin 2015, Martin Piétri choisit cette pièce phare pour les Émaux, faisant référence à la déesse Athéna et symbole de la sagesse. Comme pour apaiser la faïencerie qui écrit, aujourd'hui, une nouvelle page de son histoire. Car, cette année, elle fête ses 220 ans d'existence. Mais rien n'aurait été possible sans Martin Piétri, son actuel président, et le projet Emblem, « *une structure créée pour fédérer les PME de l'artisanat français* ». Le repreneur s'engage alors à conserver tous les emplois et c'est chose faite. Aujourd'hui, près d'une quarantaine de petites mains perpétuent la tradition des Émaux de Longwy 1798 avec autant de talent et de passion.

Martin Piétri, lui, se replonge dans ses origines familiales : descendant d'une grande maison d'ébénisterie, un oncle ciseleur sur métal Meilleur Ouvrier de France, une maman ayant un penchant pour l'encadrement et le rembourrage de sièges... Il baigne dans l'artisanat depuis son enfance. Avec Emblem, il reprend également l'entreprise Taillardat, située près d'Orléans, fabricant de mobilier classique haut de gamme.



◀ Manufacture des Émaux de Longwy 1798 © DR

PATIENCE, MINUTIE ET CURIOSITÉ

L'histoire de la faïencerie des Émaux de Longwy débute en 1798 avec la famille Bloch. Sa production gagnera en renommée après la visite de l'Empereur Napoléon 1^{er} qui commandera à Longwy les services de table destinés aux Maisons Impériales de la Légion d'Honneur. En 1835, la famille d'Huart devient propriétaire de la faïencerie et la fera prospérer durant tout le 19^e siècle. Vers 1918, le style Art Déco marque l'apogée des Émaux jusqu'à la fin des années 30. Après une période de sommeil, la Manufacture s'emploie à un renouveau. La suite, nous la connaissons.

Coralie Marchal travaille à la faïencerie depuis 24 ans. « *Petite, je passais toujours les jours devant la Manufacture, j'étais vraiment attirée. Un jour, j'ai été prise à l'essai et je me suis tout de suite sentie à l'aise.* » Aujourd'hui, elle est chef d'atelier remplissage et détient entre ses mains, un savoir-faire exceptionnel. « *Notre rôle est de poser l'émail qui constitue la décoration de la pièce. Nous la disposons goutte à goutte, les unes contre les autres de façon homogène, toujours en relief.* » Patience, minutie et curiosité : voilà les qualités nécessaires, selon Coralie Marchal, pour travailler à la faïencerie. « *La couleur change : par exemple, nous avons un bleu gitane qui est beige lorsqu'on le pose et qui ressort bleu nuit après cuisson. Et si l'on ne met pas assez de matière, il n'y aura pas assez d'intensité. Il faut vivre le moment pour comprendre ce que l'on fait.* »

VERS L'AVENIR

La transmission. Comment pérenniser un savoir-faire si unique ? « *Nous employons des apprentis et des stagiaires au sein de la Manufacture* » explique Martin Piétri. « *La transmission est bien sûr essentielle pour l'avenir.* » La fabrication d'une pièce en Émaux de Longwy demande plus de sept savoir-faire différents. « *Nous avons un mode*

de décoration spécifique et un mode de cuisson à 750 degrés, assez doux pour de la céramique. Nous sommes toujours sur le fil car le risque de casse est plus élevé, on ne réussit pas à coup sûr, mais c'est aussi notre challenge de tous les jours » développe Coralie Marchal.

La faïencerie se tourne aujourd'hui vers l'avenir. Des nouveaux designers comme Céleste Modagor et Nicolas Blandin bousculent les codes avec une collection spéciale pour ses 220 ans. La collection Héritage, « *qui montre que nous sommes fiers de notre Histoire et de notre patrimoine* » a été revisitée et développée. ●●●

PROJET EMBLEM : POUR FÉDÉRER L'ARTISANAT FRANÇAIS

En juillet 2015, Martin Piétri fonde Emblem, dont l'objectif est de réunir une dizaine de PME dans l'univers de l'aménagement intérieur et de la décoration. « *L'union fait la force* » souligne Martin Piétri. « *Notre but est de fédérer ces entreprises d'artisanat français avec une perspective de développement à l'international.* » Emblem a déjà sous son aile la maison Taillardat, connue pour ses meubles de style 18^e siècle et la Manufacture des Émaux de Longwy 1798. Récemment d'autres sociétés ont tapé dans l'œil de Martin Piétri qui souhaite réaliser d'autres acquisitions pour développer la structure. « *Emblem permettra aussi de pérenniser les savoir-faire et de conserver une production 100% made in France et dans le cas des Émaux de Longwy, une production 100% made in Lorraine.* » ■



▲ Coffret Décoration de Noël
Manufacture des Émaux de Longwy 1798
© DR

« Aussi, nous limitons à huit le nombre d'exemplaires des emblématiques Boules Coloniales qui seront numérotées pour leur donner un caractère exclusif et exceptionnel » s'enthousiasme le président. Le travail sur la matière a permis à la Manufacture de développer ses diffuseurs de parfum et à rendre sa boule senteur non poreuse. Équilibre entre tradition et modernité, entre des pièces plus accessibles et des œuvres exceptionnelles : la faïencerie vise à toucher tous les publics, comme par exemple avec ce coffret de cinq objets décoratifs de Noël peints à l'or 21 carats. Un joli cadeau renfermant l'Histoire de la Lorraine à glisser sous le sapin.

Si aujourd'hui 80% de la production des Émaux de Longwy est vendue en France, Martin Piétri souhaite développer l'export vers l'international en conservant une « fabrication 100% made in Lorraine ». Un savoir-faire qu'il



▼ Cendrier Carré Evasé Fond Uni Bleu HERITAGE © DR



◀ Boule coloniale
orgasmic origin
© DR

faut apprivoiser « au moins une année complète » selon Coralie Marchal « pour en maîtriser toutes les techniques. Et comme tout est fait à la main, une pièce fabriquée par deux artisans différents ne seront pas les mêmes. C'est la magie des Émaux de Longwy, même si ce sont les mêmes pièces, elles sont, en fait, uniques. » ■ **Pauline Overney**

➕ Renseignements : emauxdelongwy.com

À Nancy, retrouvez les Émaux de Longwy dans la boutique située au 14 rue Gambetta



LA MANUFACTURE DES ÉMAUX DE LONGWY 1798 S'ENGAGE POUR LE TÉLÉTHON

Les salariés de la Manufacture, aidés par des Longoviciens s'attèlent en ce moment-même à la réalisation de la fresque créée par le designer Pierre Marie pour le Téléthon France 2018. Le 7 décembre, l'œuvre sera à découvrir sur le plateau de France 2 et sera vendue aux enchères chez Drouot au profit du Téléthon. Aussi, durant tout le mois de décembre, les boutiques de Nancy, Metz Longwy et le site internet des Emaux de Longwy proposent à la vente la Chouette Père Noël, vendue au prix de 150 euros dont 40 euros seront reversés au Téléthon. ■

◀ Chouette Père Noël © DR

ENTRETIEN avec MARTIN PIÉTRI

**Président de la Manufacture
des Émaux de Longwy 1798**

La Manufacture des Émaux de Longwy 1798 fête ses 220 ans cette année. Un sentiment ?

C'est d'une part une fierté car le projet Emblem a permis à la Manufacture de continuer à exister et, comme vous le savez, ce n'était pas évident il y a quelques années. Mais c'est aussi une responsabilité. Nous sommes aujourd'hui dépositaires de la Manufacture, nous devons nous assurer de sa pérennité.

Quels changements a connu la Manufacture depuis son rachat en 2015 ?

Emblem a donné un certains nombres de moyens, surtout financiers, pour que les Émaux survivent et se développent. Aujourd'hui, nous voyons un horizon dégagé en mettant en place une dynamique de création et de design.

Vous êtes à la tête de la Manufacture depuis 2015 et vous êtes issu d'une famille d'artisans.

C'est vrai que j'ai baigné dans cet univers depuis tout petit. Je descends de la dynastie des Jacob-Desmalter, une famille d'ébénistes qui a eu un grand impact entre le 18^e et le 19^e siècle. C'est dans mon ADN et le projet Emblem me permet de me retrouver dans l'histoire de ma famille.

Plusieurs designers travaillent aujourd'hui avec les Émaux de Longwy. Comment sont-ils choisis ?

La Manufacture a toujours eu cette tradition de travailler avec des designers extérieurs. Aujourd'hui, j'insuffle un renouveau en choisissant des artistes que j'ai repéré mais aussi grâce à des candidatures spontanées de leur part. Je privilégie peut-être une nouvelle vague de designers que j'ai pu découvrir sur Instagram ou dans des salons, je me tourne aussi vers des créateurs graffeurs par exemple. Mais nous continuons bien sûr à travailler avec des designers plus confirmés pour conserver un certain équilibre.

Depuis 1798, quelle est la pièce phare des Émaux de Longwy ?

Je pense que ça dépend des époques ! Par exemple, à la fin du 19^e siècle, il y a eu le vase de la collection Quiétude.



Puis, la Boule Coloniale qui témoigne de notre savoir-faire pendant la période Art Déco. Aujourd'hui, nous avons un vase Souverain de la collection Héritages qui mesure plus d'un mètre de hauteur, c'est l'une de nos pièces les plus spectaculaires.

Comment voyez-vous l'avenir de la Manufacture ?

Il y a plusieurs pistes de développement. Au niveau de la création, j'aimerais réintégrer les Émaux de Longwy sur des décorations fresques ou des carrelages. Travailler sur l'ornement du mobilier aussi avec, par exemple, des plaques en Émaux que l'on intégrerait au meuble. D'ailleurs, Emblem ouvre un showroom professionnel à Paris, le 17 janvier prochain, où sera exposé un meuble Taillardat (fabricant de mobilier faisant parti du groupe) avec des plaques en Émaux.

Nous travaillons avec des professionnels également, surtout dans le secteur de l'hôtellerie : la maison Bristol à Paris ou le domaine Murtoli en Corse. Et bien sûr, notre but est de nous tourner vers l'export et de nous développer à l'international. ■ Propos recueillis par Pauline Overney

DES POISSONS VOLANTS POUR SAINT-NICOLAS

Depuis quelques jours, l'Arc Héré abrite des centaines de poissons volants. « L'arc'quatique » est l'œuvre du plasticien Daniel Mestanza, une commande de la ville de Nancy pour les fêtes de Saint-Nicolas.

Dans son atelier de la MJC des Trois Maisons, Daniel Mestanza essaie de réparer l'une de ses tortues : « L'œuvre a été vandalisée la nuit dernière. Tout un mobile a été détruit et une tortue a même disparu. » Nous sommes à quelques jours de l'inauguration de fêtes de Saint-Nicolas à Nancy mais cet éternel optimiste ne perd pas son sourire.

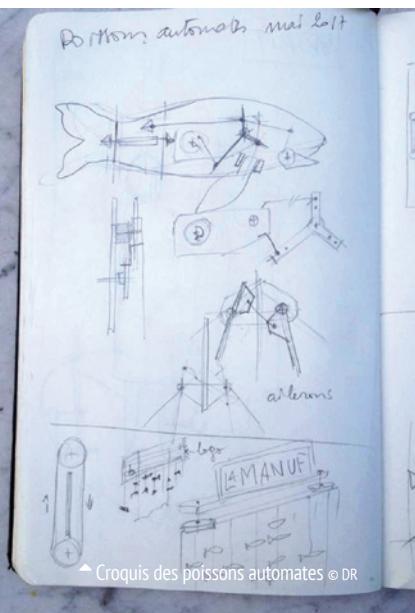
Né à Thionville, Daniel Mestanza a travaillé en tant que graphiste à Paris avant de revenir, il y a huit ans, à Nancy. Après s'être formé aux outils du numérique, il s'est tourné vers la sculpture : « Lorsque l'on éteint l'ordinateur, il n'y a plus rien, c'est frustrant. Je suis devenu papa et je fabriquais des jouets pour mes enfants. En 2007, j'ai eu ma première commande pour une scénographe qui m'avait demandé une marionnette de ventriloque à l'effigie de Charles Aznavour. » À partir de ce moment-là, Daniel

Mestanza développe sa capacité à produire des œuvres en volume avec des matériaux légers comme le carton mais aussi l'utilisation de mécanisme.

« AMENER L'ART DANS LA RUE »

Daniel Mestanza est profondément attaché à son atelier, son tout premier. Dedans, il y a construit des arbres de plus de quatre mètres de haut pour un spectacle. Il y a aussi confectionné la grande girafe trônant devant la MJC : « C'est une œuvre participative où tout le monde est venu coller un bout de carrelage pour la recouvrir. Aujourd'hui, je me sens intégré à la MJC et à la vie du quartier. Mon but est de rayonner et de participer à la vie culturelle de la ville » dit-il en toute humilité.

En 2011, la ville de Nancy lui passe sa première commande pour les fêtes de Saint-Nicolas. « Ils m'ont laissé carte blanche et ce qui m'intéressait, c'était de proposer mes œuvres au plus grand nombre, d'amener l'art dans la rue. Le défilé de Saint-Nicolas était parfait pour ça ! » Ses trois géants, représentant les personnages de la légende, seront installés cette année Porte de la Craffe. Au début, Daniel Mestanza travaillait des armatures en métal. Puis il a découvert le plastique ondulé, un matériau très léger et malléable qui est devenu, au fil du temps, sa marque de fabrique.



▲ Croquis des poissons automatiques © DR



▲ Daniel Mestanza © DR

FLUIDITÉ DÉCONCERTANTE

« L'arc'quatique » regroupe près de 200 poissons : raies, tortues, sardines, barracudas... Tous sont recouverts d'un tissu laissant passer la lumière et dévoilant également le mécanisme. « *C'est une volonté pour moi de proposer quelque chose de simple qui transporte le spectateur dans une bulle de rêve.* » Le règne animal est très présent chez le plasticien qui s'inspire particulièrement du mouvement. Ainsi, ses poissons se dandinent avec une fluidité déconcertante. L'Arc Héré est habité de cette magie qui transforme même cette flaque d'eau stagnante en un élément à part entière du décor. « *En fait, l'idée est venue en partant d'un constat simple : Saint-Nicolas est aussi le Saint Patron des marins. Et comme le thème de cette année est les quatre éléments, ici je représente l'eau.* »

Cette mise en scène est accompagnée d'une immersion sonore en ré avec plusieurs pistes, plus ou moins longues, partant les unes après les autres : « *Ça donne une composition musicale différente au fil des 24 heures !* » L'Arc Héré, d'habitude simple lieu de passage entre deux places majestueuses devient, grâce à Daniel Mestanza, un lieu de contemplation propice à un voyage fantasmé au cœur des fonds marins. ■ **Pauline Overney**

➕ Pour découvrir l'artiste : danielmestanza.com



▲ Maquette d'une tortue automate © DR



DE L'ORIGINALITÉ SOUS LE SAPIN !

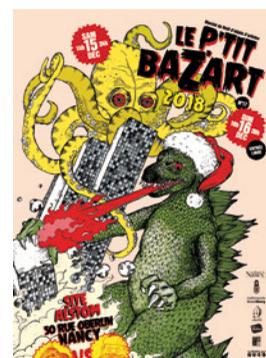
En panne d'idées pour vos cadeaux de Noël ? Cette année, vous voulez épater la galerie avec des surprises inédites et audacieuses ? Profitez des différents marchés de Noël décalés organisés dans toute la région ! Souvent, les artisans d'art se réunissent pour proposer leurs créations artisanales, 100% fabriquées à la main ! Et s'il était temps de faire ses cadeaux de Noël autrement ? Ici, la consommation durable et équitable est mise en avant avec des produits « made in local ». Céramique, peinture, verre, gravure, photographie, sculpture, habillement, bijoux, objets déco... Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses pour que chacun trouve son bonheur. Les différentes animations proposées viennent compléter la fête pour passer un agréable moment en famille ou entre amis en attendant Noël !

LE P'TIT BAZAR LES 15 ET 16 DÉCEMBRE

Déjà la 17^e édition pour le P'tit Bazar qui, chaque année, amène l'art au pied du sapin ! Comme à son habitude, l'événement réunit plus de 150 artistes exposants dans les domaines de la peinture, le dessin, la sculpture, la gravure, la sérigraphie, la photographie, la vidéo, le design, le verre, la céramique, le bijou, le luminaire, le vêtement... Mais plus qu'un marché de Noël alternatif, le P'tit Bazar offre un weekend de rencontres et d'animations en tout genre pour profiter de cette belle période avec les installations artistiques « Méduses » de Laetitia Viratelle et « Créateur d'Ailleurs » de Nino Sens, un atelier de typographie traditionnelle d'Affiche Moilkan, un défilé de mode de l'Atelier D'Agathe et une pléiade de concerts regroupant Eddy Bockhorni Quartet, Franck Flower, Helium Balloons, Venus in the Dust, The Turpin Brats, The A-M-A-Z-I-N-G Etienne C, SuZanne, A Far-Off Reason, Shootin' Chestnuts, Chichipato...

Organisé en partenariat avec la Ville de Nancy, les MJC Bazin et Lillebonne, la FDMJC 54 et le Royal Royal.

+ Entrée libre sur le site Alstom à Nancy. Infos : leptitbazar.over-blog.com



GARE À L'ART LES 15 ET 16 DÉCEMBRE

Organisé par l'association Métiers d'Art Métropole en partenariat avec la ville de Nancy et la région Grand Est, Gare à l'Art investit cette année la salle Chepfer à Nancy, à deux pas de la Place Stanislas. Parmi les trente exposants, il y aura : les bijoux OXY-genen, Annamorfoz, Kim et Lilas, Dilip Jindal, Kathrin krückemeier, Dominique Malgras, Kumb'ailée, les sacs de Zig Zag Créations et Astrid Vautrin, les chapeaux Lilichatok et Martine R, les vêtements Trousse Chemise, La Clo, La Tine, l'atelier Papram's, les accessoires en cuir de

Grandadam, les céramiques de Nathalie Barbe, Anne Campiche, Anaëlle Christ, Lili Kos, Carole Charles, les ours d'Anne-Marie Verron et les jouets en bois de l'atelier, de la déco et petits mobilier, Wojcik Céline verrière, Jérôme Masson, Sarah Grobois, Jennifer Hugot, Jean-Pascal Lheureux, Emmanuelle Jourdois, Linda Lepage et la déco florale de Lili MC Fleurs. Pour tous les budgets, c'est l'occasion idéale de trouver un cadeau fabriqué artisanalement par des créateurs qui exposent, parfois, pour la première fois à Nancy.

+ Entrée libre rue Pierre Fourier dans la mairie de Nancy. Infos : 06 03 52 37 03



Linge de LIT BAIN TABLE

18 rue des Tarbes
54270 Essey-lès-Nancy
LA PORTE VERTE
Face Jardiland - Parking Aubert
www.lingorama.fr

Lingorama

Le bonheur c'est simple
comme du beau linge

Ouvert les DIMANCHES 9 et 16 décembre

Linge de maison
à PRIX MAGASIN D'USINE

Plein d'idées
pour Noël!

LA GRANDE ESCROQUERIE DE NOËL LES 22 ET 23 DÉCEMBRE

« Promis, il n'y a pas d'arnaque, la deuxième édition de la Grande Escroquerie de Noël aura bien lieu » dit l'association Château 404 ! Et si le Père Noël ne venait pas cette année ? Un verre de trop, une cheminée mal négociée, un renne malade ou un traineau défectueux... Il faudrait peut-être penser à se débrouiller sans lui cette année ! Pour cela, rendez-vous au marché de créateurs le plus dégingué du coin, avec de vrais artistes et artisan et de vrais groupes et de beaux concerts, avec des vrais ateliers d'initiations mais... un faux Père Noël !

Dans le cadre original de l'église Saint-Pierre-aux-Nonnains de Metz, et avec le soutien de la Cité Musicale, il y en aura pour tous les goûts et surtout pour les visiteurs qui ont du goût ! Objectif : se faire plaisir et faire plaisir à ses proches dans une autre logique de consommation, loin de l'aspect commercial, loin de la surconsommation, dans un moment de partage et d'échange avec les créateurs, les artistes et les artisans. Le public appréciera l'aspect éphémère du marché qui s'apparente au concept de « pop-up store », à la découverte de produits rares, fabriqués localement, sur une courte durée.

Et pour les plus gourmands, plusieurs stands de salé et sucré raviront les papilles des visiteurs, avec, en point d'orgue, le « brunch des familles » le 23 décembre lors duquel les stands proposeront une multitude d'en-cas à petits prix pour permettre à tous de s'échauffer avant les grands repas de fêtes qui arrivent, mais surtout de passer un agréable moment !

✚ Accès libre et gratuit au 1, rue de la citadelle à Metz. Infos : 06 70 31 15 42



ARTS EN STOCK DU 7 AU 9 DÉCEMBRE

Des artistes uniques dans un lieu unique pour des cadeaux uniques : l'Association Parcours d'Artistes organise tous les deux ans Arts en Stock, un marché de Noël original. L'édition 2018 rassemble près de trente artistes professionnels qui exposeront leurs œuvres. Les techniques déployées sont d'une grande diversité avec beaucoup de nouveautés : peinture, dessin, gravure, photos, céramique, encre, pastels, sérigraphie, mosaïque et sculpture. Dans un esprit de générosité, les artistes exposants mettent aussi gracieusement à disposition du Comité d'Aide Humanitaire au Peuple syrien 57, des productions qui vont être vendues par ce dernier pour financer des actions de secours médical à la population syrienne.



✚ Entrée gratuite à l'Eglise St Pierre aux Nonnains à Metz.

Infos > parcoursartistes.org

LES P'TITES FOLIES BARISIENNES LES 15 ET 16 DÉCEMBRE

L'association « Pour la Sauvegarde du Théâtre des Bleus de Bar » a pour idée d'animer ce lieu pendant la saison hivernale et propose donc ce marché de Noël revisité afin d'accueillir dans un cadre onirique petits et grands pour redécouvrir la magie des fêtes de fin d'année ! Au programme : du vin chaud, un père Noël et ses lutins, des stands décorés remplis de friandises ou de bonnes idées déco. À noter aussi dans trois petites cabanes, des ateliers pour enfants avec lecture de conte, création artistique et écriture de nouvelles. Pour trouver un cadeau de dernière minute, vous êtes à la bonne adresse dans ce petit marché de Noël théâtralisé !



✚ Entrée libre à l'ancien Théâtre des Bleus de Bar, 12 avenue du

Château à Bar-le-Duc. Infos : sauvonsnotretheatre.fr



ZAG
BIJOUX

Tango
Bijoux

4, Rue Ambroise Thomas - Metz
3, Rue du Pont Mouja - Nancy

DÉCEMBRE EST UNE FÊTE à LUNÉVILLE !

La magie de Noël s'empare de la ville de Lunéville dans une programmation mêlant marché de Noël, spectacles féeriques et illuminations des rues !

Le coup d'envoi des festivités de fin d'année sera donné avec l'inauguration du marché de Noël, le vendredi 7 décembre en soirée. Sur la Place Léopold, un lâcher de lanternes chinoises marquera, dans une ambiance chaleureuse, son ouverture officielle. Cette année, les chalets proposant des idées de cadeaux pour Noël et autres produits du terroir ouvriront leurs portes jusqu'au 30 décembre (fermeture les lundis et le 25 décembre), au moins entre 12h et 19h. Les chalets de bouche, eux, pourront ouvrir plus tôt et fermer plus tard pour permettre aux visiteurs de se régaler sur place. Tout au long de ces trois semaines, plusieurs animations

rythmeront les lieux : une fanfare et des mascottes le 8 décembre, une maquilleuse pour enfants et un stand photos du Père Noël les 12 et 15 décembre, un sculpteur sur ballon le 16 et un caricaturiste le 19 décembre. Le stand Photo du Père Noël reviendra, accompagné d'une animation autour des jeux juste avant le jour-J, le 23 décembre.

DÉFILÉ DE SAINT-NICOLAS

Autour du marché de Noël, petit et grand pourront apprécier les joies de la grande patinoire ! D'abord réservée aux enfants des écoles, elle ouvrira à tous dans un deuxième temps. Les bénévoles du Ski club de Lunéville seront à nouveau mobilisés pour distribuer les chaussures-patins (2€ la location). Ils proposeront également différentes boissons et collations pour parfaire ces moments de rigolade.

Le dimanche 9 décembre, place au célèbre défilé de Saint-Nicolas ! Les 10 chars des associations et structures partenaires (ASAL, CCAS, GEM « Le fil d'Ariane », Jolivet Festif, La Galopade, Les Epis, MJC, Office des Fêtes) partiront, pour la première fois, de la rue du commandant Lanrezac à 16h30. Ils rejoindront la toute nouvelle place Clarenthal où un spectacle laser sera offert sur la façade de l'Orangerie, aux alentours de 18h. Les enfants profiteront de la halte de Saint-Nicolas et du père Fouettard pour recevoir, s'ils le méritent (!) les bonbons tant attendus. Le thème 2018 fera la part belle aux quatre saisons et les fanfares et les majorettes ajouteront une note festive au défilé. Quelques mascottes en habit de canard prendront part également à la déambulation. Prémisse de la Duck Race, « course de canards » qui se tiendra à Lunéville le 16 juin prochain.

Enfin, la musique s'invitera à ces festivités avec deux apéros-concerts prévus le 14 décembre à 18h30 avec la chorale Chœur de Femmes et le 21 décembre à 18h avec Les Croissants d'Or. La place Léopold sera aussi le théâtre d'autres animations musicales, avec la présence de Mélantine Helbling (troupe LA FA-MI DO-RÉ) le 16 décembre et de l'Ensemble Musaïk le 23 décembre. C'est vraiment Noël à Lunéville ! ■ **Pauline Overney**

➕ Renseignements et programme complet : 03 83 76 23 75
ou luneville.fr



C'est Noël à Lunéville

Du 7 au 30 décembre 2018



Programme complet sur :



@luneville et vous



luneville.fr

NOËL HAUT PERCHÉ !

Produits du terroir et artisanat local : le marché de Noël de Sion se réinvente tout en gardant ses fondamentaux les 8 et 9 décembre.

avant de partir faire sa tournée des cadeaux, le Père Noël s'est offert du bon temps en grim pant tout au haut de la colline de Sion-Vaudémont pour y répandre sa magie. À 545 mètres de haut, elle offre une vue panoramique exceptionnelle, des côtes de Moselle jusqu'à la crête des Vosges. Les 8 et 9 décembre prochains, la colline vibrera au rythme de la 26^e édition de son marché de Noël avec un espace repensé : les 90 exposants



100% Lorrains trouveront leur place au pied de la Basilique Notre Dame de Sion, tandis qu'un peu plus loin, une zone sera dédiée aux activités familiales. Les 10 000 visiteurs

attendus pourront profiter des produits du terroir : foie gras, escargots, volailles, sucrerie, vin et autres truffes ... de quoi se régaler et donner des idées pour les repas gastronomiques de fin d'année. Mais à Sion, la gastronomie s'allie avec artisanat représenté par des artistes, des peintres, des auteurs, des créateurs venus exposer leur savoir-faire au public à travers plusieurs démonstrations.

NOUVELLES ANIMATIONS

Cette année, la Maison du tourisme en pays terres de Lorraine et ses partenaires, organisateurs de l'événement, proposent un tout nouveau programme d'animations. Ludovic Füschtelkeit, l'auteur de l'Encyclopédie des méconnaissances fait découvrir la colline de Sion comme elle n'a jamais été vue dans des visites guidées épatantes. L'artiste Danièle Schultès animera un atelier pour composer son paysage unique grâce à des formes prédécoupées. L'association Les Petits Débrouillards du Grand

TGP

THÉÂTRE FROUARD
GÉRARD AUTOMNE 2018
PHILIPPE TGPFROUARD.FR

ACTION CULTURELLE DU VAL DE LORRAINE

**OPÉRA
POUR SÈCHE-
CHEVEUX**

VEN. 7 DÉCEMBRE
14H + 20H

CIE BLIZZARD CONCEPT
MAGIE - CIRQUE DE MULTIPRISES
POUR LES PLUS DE 6 ANS

OPÉRA POUR SÈCHE-CHEVEUX

LA GRAVITÉ EST DÉFIÉE À L'AIDE DE SÈCHE-CHEVEUX, DÉCOIFFANT !

Si vous n'étiez pas encore convaincu des vertus du recyclage, la compagnie Blizzard Concept saura vous faire changer d'avis d'une façon plus qu'enchantée. Aux mains de ces magiciens, le plus insignifiant des objets du quotidien reprend instantanément vie. Mais attention, cette résurrection a tout d'un retour à la vie sauvage et s'inscrit très rarement dans les clauses initialement prévues par la garantie constructeur...

Antoine, c'est la tête, le savant fou. Il a décidé de repousser les limites communément admises de l'utilisation du sèche-cheveux... Julien, c'est le cobaye, celui qui prend tous les risques et met son corps au service de la science (et, accessoirement, ses doigts dans la multiprise)...

Vous voulez savoir si un corps peut léviter avec le souffle d'un sèche-cheveux ? Ce spectacle est pour vous !

Info et réservations
03 83 49 29 34 / tgp@tgpfrouard.fr

Anais Juin © DR / Licences N°1-1029605 / N°2-54-0564 / N°3-54-0565



Est seront présents, eux, pour faire des expériences et fabriquer des objets autour de Noël ! Il y aura également un stand photo avec Saint-Nicolas et Père Fouettard, des déambulations théâtrales par Les Métallos, des balades à poney proposées par le Ménéil Saint-Michel et un jeu découverte calendrier de l'Avent.

CONCERT DE NOËL

Côté musique, la Fanfare Poulidorquestra entraînera les visiteurs le samedi 8 décembre dans une ambiance rythmée de ses créations originales et d'hymnes à la fraternité. Le lendemain, place à la Fanfare Ça Gaze : dans la tradition des fanfares de la Nouvelle-Orléans, ce trio ambulant revisite avec fantaisie les

standards de jazz, variété française et internationale. Mais l'incontournable rendez-vous de ce marché de Noël reste le Concert de Noël le 8 décembre à la Basilique avec, cette année, Gospel Blues Soul, un groupe français dirigé par Isabelle Abildtrup au style expressif et dynamique digne des églises américaines. Son répertoire est ancré dans le gospel traditionnel et contemporain et le negro spiritual. Un moment de partage et d'émotion pour vivre intensément ces fêtes de fin d'année à Sion.

■ **Pauline Overney**

✚ Les 8 et 9 décembre à la colline de Sion-Vaudémont

Entrée et parking gratuits

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

easy computer



Offrez
l'excellence !



AirPods
sans fil
179€ ttc

Rendez-vous chez Easy Computer.
Votre expert Apple le plus proche.

easy computer



www.easy-computer.fr | T 03 83 27 57 33 | E info@easy-computer.fr | 143, rue du Sergent Blandan - 54000 Nancy

METZ CÉLÈBRE NOËL PASSIONNÉMENT !

Depuis le 17 nov., les visiteurs ont pu découvrir le marché de Noël de la ville de Metz et profiter de ses nombreuses animations, ludiques et gourmandes !

avec plus de 150 chalets répartis sur six sites, le marché de Noël de Metz est un rendez-vous incontournable dans le Grand-Est. La Fédération des Commerçants de Metz et ses partenaires (la Ville de Metz, le Conseil départemental de Moselle, Metz Métropole et Inspire Metz) ont une nouvelle fois mobilisé toute leur énergie pour assurer un nouveau succès à cette édition 2018.

L'expédition féérique commence sur la Place Saint-Louis avec sa majestueuse pyramide, réalisée exclusivement pour le marché de Noël. Cette structure en bois s'élève à 17 mètres de haut abrite un magasin de décoration au rez-de-chaussée et une crèche de la nativité dans ses étages. La place reçoit également le marché des traditions avec des artisans et leurs créations.

Un peu plus loin, la Place Saint-Jacques s'est métamorphosée et accueille le « Chalet Qualité MOSL » du Département dans le cadre des « Noël de Moselle ». Animé par des producteurs agréés « Qualité MOSL », il s'étend sur 150 m² et abrite une dizaine d'artisans, d'agriculteurs locaux et treize fournisseurs en dépôt vente venus exposer leurs spécialités. Dans ce chalet, la boule de Noël de Meisenthal 2018 sera également en vente.

NOUVEAU SENTIER DES LANTERNES

Pour prendre de la hauteur, rendez-vous sur la Place d'Armes grâce à sa grande roue de 60 mètres de haut ! En redescendant, on file vers la Place de Chambre où



le marché gourmand y a élu résidence. Huîtres, foie gras, escargots, douceurs... font partie des incontournables tout comme le fameux vin chaud, les vins de Moselle, le champagne, à déguster en toute convivialité (mais avec modération !). Pour les enfants, la Place de la République est l'endroit idéal avec sa grande patinoire... sensations garanties ! Enfin, au jardin Fabert Place de la Préfecture, le nouveau Sentier des Lanternes devrait ravir petits et grands. Ce voyage atypique nous emmène au de-là du cercle polaire, au cœur du village du Père Noël. Mais... un lutin manque à l'appel. Les enfants sont invités à résoudre le mystère ! Il leur faudra ouvrir les yeux, tendre les oreilles pour participer à cette chasse au trésor grâce à la nouvelle application pour smartphone « En quête de Moselle ».

En parallèle, d'autres événements sont organisés comme la 26^e marche Metz illuminée à la découverte des plus beaux monuments de la ville, l'Autre Marché de Noël pour acquérir des cadeaux équitables, solidaires et coopératifs... Et pour les plus généreux d'entre vous, les fameux lumignons « coeurs », sont proposés à la vente devant le Sentier des lanternes à 5 euros au profit de plusieurs associations caritatives. ■ **Pauline Overney**

✚ Tout le programme :

03 87 39 00 00 ou tourisme-metz.com

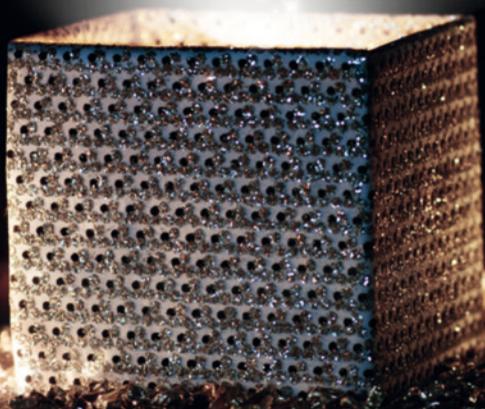


2019

RÉSERVEZ
DÈS MAINTENANT

UN RÉVEILLON UNIQUE AU SEVEN CASINO

DÈS 19H00



Menu

Blanc cassis* et son amuse-bouche

★★★

Déclinaison gourmande de foie gras

Sucette de foie gras aux fruits rouges, praline au foie gras, médaillon de foie gras à la vanille

◆ Accompagnée de son verre de vin moelleux (Domaine de Miselle)*

★★★

Tartare de St Jacques à la mangue et son méli-mélo d'herbes fraîches

◆ Accompagné de son verre de vin blanc sec (Chardonnay Pays d'Oc)*

★★★

Suprême de pintade farci aux morilles et sa sauce au vin jaune

◆ Accompagné de son verre de vin rouge (Hautes Côtes de Beaune)*

★★★

Trilogie de fromages chauds

Brie pané, samoussa de Munster au cumin, Mont d'or chaud

◆ Accompagnée de son verre de vin rouge (Tour des Pins Pays d'Oc)*

★★★

Écrin tout chocolat aux éclats de noisettes et son coulis de cerises

◆ Accompagné de sa traditionnelle coupe*

★★★

Café

* UNIQUEMENT DANS LE MENU DÎNER-SPECTACLE

DÎNER-SPECTACLE AVEC COVER D'ABBA
« LA LÉGENDE CONTINUE »
SUIVI D'UNE ANIMATION DJ

139 €/PERS. (BOISSONS COMPRISES À CHAQUE PLAT)

MENU RESTAURANT
AVEC ANIMATION MUSICALE
+ 1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE POUR 2

89 €/PERS. (HORS BOISSONS)

SUR RÉSERVATION À L'ACCUEIL DU CASINO
OU AU 03 87 71 50 00



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Dans la limite des stocks disponibles. Accès + 18 ans, non interdits de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité. Conception GIE Casinos Conseil & Service - RCS Paris 409 406 972. Crédits photos : shutterstock.com. Droit réservé.

CASINOS GROUPE TRANCHANT

SEVEN
CASINO 7
AMNÉVILLE

SEVEN CASINO AMNÉVILLE

www.seven-casino.com





POUR DES FÊTES CRISTALLINES...

Entre Alsace et Moselle, trois sites verriers d'exception – Saint-Louis, Meisenthal et Lalique – se regroupent au cœur des Étoiles Terrestres.

au cœur du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, l'ambiance de Noël surprend les visiteurs plongés dans un univers féérique verrier. Dans cette nouvelle programmation des Étoiles Terrestres, la magie opère entre expositions, visites guidées et découvertes de ces trois maisons exceptionnelles. À Wingen-sur-Moder, le musée Lalique organise son célèbre « Happy Cristal », partenariat avec la société Lalique. Jusqu'au 6 janvier, les contes de fées seront à l'honneur et plongeront le visiteur dans la magie de l'enfance et du rêve. Qui apparaîtra dans le miroir de la méchante reine de Blanche-Neige ? À quoi ressemble le palais du roi des océans dans la Petite Sirène ? En tout, une dizaine de contes sera évoquée et les médiatrices du musée s'improviseront conteuses tous les samedis, en soirée. Le musée Lalique proposera des mises en scène pleines de poésie dans lesquelles le cristal brillera de mille feux. Avec, en bonus, un calendrier de l'Avent qui fera le bonheur d'un visiteur par jour !

MUSÉE DU CRISTAL SAINT-LOUIS

L'art de célébrer et de recevoir est une tradition à la cristallerie et au musée du cristal Saint-Louis. Les artisans soufflent, façonnent et taillent le cristal dont les

jeux somptueux de lumière subliment les plus belles tables. Pour les fêtes, les plus curieux d'entre nous pourront pénétrer dans la plus ancienne cristallerie

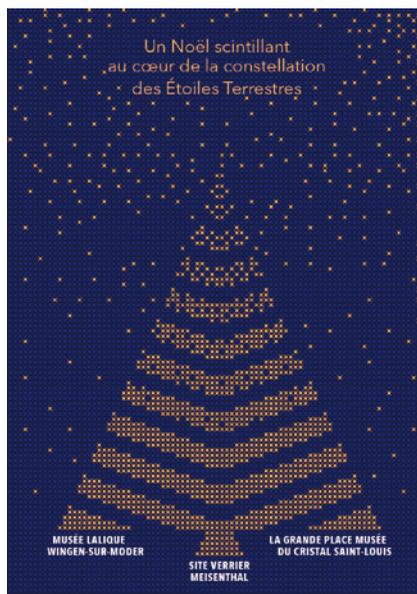
pour observer de plus près les gestes séculaires des artisans nommés parmi les Meilleurs Ouvriers de France. La visite se poursuit dans le musée où 2 000 pièces de collections patrimoniales Saint-Louis sont exposées.

Petits et grands sont immergés dans l'enchantement du temps de l'Avent : le 16 décembre prochain, Nize ramène son armoire à histoires remplie de mots, de chansons, et de sensibilité pour proposer un conte de Noël à l'esprit du lieu et des verriers qui l'ont traversé depuis près de cinq siècles. Les familles sont aussi invitées à s'initier

de façon ludique à la technique du photogramme, utilisée par l'artiste Thu-Van Tran qui fait l'objet, en ce moment, d'une exposition temporaire intitulée « Thu-Van Tran – Une place au soleil ».

SITE VERRIER DE MEISENTHAL

Arti est la nouvelle boule de Noël du Centre International d'Art Verrier (CIAV) de Meisenthal. Elle est signée de la designer Nathalie Nierengarten et fait étrangement penser à un cœur... d'artichaut ! Dans la salle d'expo face au musée, l'exposition-projection





« Le jardin secret d'Arti » révèle l'univers poétique et sensible de Nathalie Nierengarten. Cette création 2018 remporte d'ores et déjà un franc succès auprès des visiteurs qui pourront découvrir les 23 autres modèles qui continuent à être produits dans les deux collections : la ligne traditionnelle et la ligne contemporaine. Chaque année, plus de 20 000 visiteurs se rendent à Meisenthal, dans le cadre de la saison de Noël. Au CIAV, ils assistent au ballet des souffleurs de verre qui commentent la fabrication des fameuses boules de Noël, proposées à la vente dans la boutique attenante.

◀ Musée Lalique-Happy cristal © R. Letscher

▼ ARTI, design Nathalie Nierengarten, fabrication atelier Ciav © Guy Rebmeister



Au musée du Verre, le public découvre la salle des techniques et la somptueuse collection de verre Art Nouveau avec notamment les chefs-d'œuvre d'Émile Gallé, qui a collaboré avec la verrerie de Meisenthal de 1867 à 1894. Et le 15 décembre, le CIAV de Meisenthal propose aux visiteurs le concert de La P'tite Fumée à la Halle Verrière, un groupe incontournable de la scène « natural trance » pour profiter des fêtes en musique.

■ **Pauline Overney**

⊕ **Programmation et renseignements : etoiles-terrestres.fr**



Bol d'air

L'évasion grandeur nature

Idées cadeaux

Osez un cadeau original et insolite en vous rendant sur bol-d-air.fr
A offrir dans une Bol d'Air Box.

Activités hiver

Fantastique, Location de skis, Bol d'Air Line, Parc d'Aventure et Bois des Lutins.

Hébergements

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

bol-d-air.fr
03.29.25.62.62



OFFENBACH REVISITÉ

Du 14 au 23 décembre, l'Opéra national de Lorraine présente La Belle Hélène d'Offenbach. Une nouvelle production mise en scène par Bruno Ravella.

Pour fêter son centenaire, l'Opéra mêle nouvelles œuvres et grands classiques du répertoire. Après *Aïda* de Verdi en ouverture de saison, place au chef d'œuvre de Jacques Offenbach *La Belle Hélène*. Cet opéra, l'un des plus joués au monde, a été créé par son compositeur le 17 décembre 1864 au Théâtre des Variétés à Paris. Un succès « *vif le premier soir et foudroyant aux représentations suivantes* » note *Le Figaro* grâce, notamment, à la grande Hortense Schneider dans le rôle d'Hélène. Les spectateurs se précipitaient pour découvrir un ouvrage qui a défrayé la chronique pour ses contenus politiques, certes, mais surtout érotiques, et qui avait valu à Offenbach une condamnation par la censure.

À Sparte, la belle Hélène attend avec impatience la réalisation de la promesse faite par Venus au prince Pâris, qui doit recevoir comme récompense l'amour de la plus belle femme du monde. Et cette femme n'est autre qu'Hélène. Consciente qu'elle peut prétendre à ce titre, elle s'abandonne à Pâris (qui l'a rejoint dans sa chambre à coucher déguisé en berger), dans l'illusion de se trouver dans un rêve.

MIREILLE LEBEL ET PHILIPPE TALBOT

Dans cette nouvelle production pour l'Opéra national de Lorraine, on retrouvera Laurent Campellone à la direction musicale de l'Orchestre symphonique et lyrique de Nancy. Le Chœur de l'Opéra national de Lorraine

sera dirigé par Merion Powell. Mise en scène par Bruno Ravella, lui, voit en Hélène « *un mélange de Grace Kelly, Eva Peron, et Brigitte Bardot* ». « *On assiste donc aux péripéties de notre Pâris, l'agent secret le plus sexy du monde, qui rencontre Hélène la plus belle femme du monde, et qui est prêt à tout pour mener à bien sa mission. On entre dans un monde qui mêle l'imaginaire de James Bond et d'OSS 117, le graphisme de Tintin, les jeux télévisés et l'humour d'Offenbach.* » La saison dernière, sa mise en scène de *Werther* de Massenet pour l'Opéra national de Lorraine a remporté le prix Claude Rostand, prix de la Critique pour le meilleur spectacle lyrique créé en province.

Pour cette *Belle Hélène*, la mezzo-soprano canadienne Mireille Lebel endosse le rôle d'Hélène tandis que le ténor Philippe Talbot joue Pâris. Dans cet opéra bouffe, la position d'Offenbach reste celle d'un observateur impitoyable de la société de son temps. Du point de vue de l'écriture musicale, il se servira de son immense culture musicale et de sa virtuosité pour mettre tous les styles, toutes les formes musicales au service du rire et de la légèreté. Un classique revisité à ne manquer pour rien au monde. ■ **Pauline Overney**



➕ Du 14 au 23 décembre

Renseignements et réservations : 03 83 85 33 11

opera-national-lorraine.fr

LA RÉUSSITE EST EN VOUS

+X

Nous accompagnons Alexis pour
l'aider à construire l'avenir d'Élise.

BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE



www.bpalc.fr

facebook.com/BPALC

[@BPALC](https://twitter.com/BPALC)

L'AVENT... autrement !

Il y a plusieurs façons d'attendre Noël... Manger un chocolat par jour ? Non, Lorraine Tourisme et la MJC Bazin proposent quelque chose de différent !



L'AVENT DE LORRAINE TOURISME

Pour la quatrième année consécutive, Lorraine Tourisme vous gâte ! Du 1^{er} au 24 décembre, place au grand retour du concours de l'Avent pour tenter de remporter des cadeaux 100% Lorrains. Artisanat d'art, gastronomie lorraine, textile, séjours... une cinquantaine de lots d'une valeur globale de près de 4 000 € seront mis en jeu. Et pour vous mettre l'eau à la bouche, voici quelques partenaires de l'opération : Daum, les Émaux de Longwy, De

Buyer, les CIAV de Vannesle-Châtel et de Meisenthal, les Manufactures de Lunéville et Saint-Clément, In'Bô aux Voivres, les Brasseurs de Lorraine de Pont-à-Mousson, les boissons INOUI, la Brasserie

Limonaderie artisanale du Pays de Saint-Avold, Plantes et Potions à Saint-Maurice-sur-Moselle, la Maison Lelièvre à Lucey, le Domaine Laroppe à Bruley, La Lorraine Notre Signature, la Confiserie des Hautes-Vosges à Plainfaing, le parc animalier de Sainte Croix à Rhodes, le Pôle thermal d'Amnéville, Garnier Thiebaut, Blanc des Vosges, Bleuforêt, Atelier DAO à Nancy, Hôtel du Lac de Madine... Pour participer : rendez-vous dès le 1^{er} décembre sur la page Facebook de Lorraine Tourisme, ou sur le compte Instagram @tourismelorraine. Vous pouvez tenter votre chance chaque jour, alors profitez-en ! ■

L'AVENT DE LA MJC BAZIN

Jusqu'au 22 décembre, les jeudis et vendredi à 18h30 et le samedi à 15h30, la MJC a concocté une programmation étincelante pour sa nouvelle édition d'Avent Scènes regroupant musique, marionnettes, théâtre enfant, contes, clowns... ! En sortie de résidence, la Cie Le Plus Petit Espace Possible présente « La Femme Pavillon » : des chansons préparées pour un tuba, un trombone et une grosse caisse. Elle reviendra avec « Mobylette » pour un tuba et 83 objets ! Du Théâtre de marionnettes avec « Jules et Mario » de la Cie Michichi, un piano/voix avec « Ashaer Sekaa », du clown contemporain avec « Les Nez'crimeuses »... À Bazin, l'Avent se vit intensément. Ce beau programme est complété par le spectacle en équilibre sur un fil tangible « Mona, dis-moi pourquoi la lune elle court si vite ? » de la Cie Les Pieds Dans La Lune. Mais aussi par « Le Lit » de la Cie Hic et Nunc où les artistes extraient une fable physique de ce lieu de rêve, d'amour, et de cauchemar. La Cie Bulles de Rêve viendra, elle, avec « Couac et la Princesse Kassekou », un conte fantastique où les ombres chinoises prennent vie ! Enfin, pour finir en apothéose et accueillir Noël comme il se doit, la Tiramisu Cia et Pascale Créteur proposera « La befana + contes italiens ». L'entrée à tous ces spectacles est libre, et vous êtes libres de donner un petit quelque chose. ■



LORRAINE
VOUS RÉVÉLER

LE PLUS GRAND CHOIX DE MEUBLES MASSIFS EN LORRAINE



**UN MOIS
SEULEMENT !
JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE**

AVANT NOUVELLE COLLECTION

PRIX SACRIFIÉS SUR NOTRE EXPOSITION*

 **RELOOKING
PROFESSIONNEL**

 **FABRICATION
SUR-MESURE**

 **MEUBLES
DE COLLECTION**

 **SALONS - FAUTEUILS
ET DÉCORATION**

Nous relookons également vos anciens meubles et cuisines

- Remise au bois brut sans utiliser de produits type décapant...
- Finition par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois.
- Finitions : Huilée - Bois Flotté - Laqué... (aucun produits de type sous-couche donnant un aspect peinture).
- Modification de vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation, verre, métal, changement de ferrures...)
- Réalisations sur meubles et cuisines.

AVANT



APRÈS

**MEUBLES
La Maison du Massif**

Fabrication sur mesure - Collections

EXPOSITION

Relooking professionnel - Décoration

**À 5 min.
de Cora
HOUEMONT**

03.83.46.55.66 ■ www.maison-du-massif.fr
54210 VILLE EN VERMOIS - Autoroute A33 - Sortie St-Nicolas-de-Port
Lundi, de 14h à 18h30 - Du mardi au samedi, de 10h à 12h et de 14h à 18h30

**Atelier
& Exposition
3.500 m²**

PORTRAITS D'AFRIQUES

En partenariat avec l'association LIBrE, la galerie Lillebonne accueille l'exposition « Mémoire rêvée d'Afriques » du photographe William Ropp.

Lorsque l'on entre dans la galerie Lillebonne, des dizaines de regards intenses se plantent instinctivement sur nous. Comme si les sujets des photographies regardaient le visiteur et non l'inverse. Saisissant.

L'exposition « Mémoire rêvée d'Afriques » révèle le talent du photographe lorrain William Ropp dans l'art du portrait. Une trentaine de clichés principalement issus de ses voyages en Éthiopie : « *Les quelques noir & blanc viennent du Mali et du Sénégal. À chaque fois, je fais trois voyages dans chaque pays* » explique-t-il. Ses envies d'Afrique, William Ropp les puise dans son enfance au fil de ses lectures des livres d'aventures africaines de Louis Jacolliot. Et vers l'âge de 40 ans, il se lance : « *J'avais l'impression de tourner en rond dans mon studio. J'avais l'envie de me confronter à d'autres choses. Je voulais aussi savoir si la relation que j'arrive à instaurer avec les gens de ma culture pouvait être transmissible à d'autres personnes d'autres cultures.* »

Il parcourt le nord, le sud, l'ouest de l'Éthiopie, jusqu'à la frontière sud soudanaise « *où peu de gens veulent s'y aventurer* ». Il y rencontre nombre d'individus différents, tant au niveau

de leurs physionomies que dans leurs manières de se vêtir. Il raconte avec passion ses aventures : « *Cette photo du pêcheur est incroyable. Depuis le matin, il n'attrapait rien. Je lui ai demandé de jeter haut son filet pour prendre cette photo. Ce coup de filet lui vaudra un poisson tigre de 80 centimètres qui lui paiera sa journée.* »

ETHIOPIE AVEC PHILIPPE CLAUDEL

Dans ses territoires où les populations ne voient que quelques hommes blancs par an, William Ropp arrive à sublimer ses sujets avec une simplicité déconcertante. « *On ne parle pas*



▲ Le photographe William Ropp © DR

la même langue, alors, tout passe par le regard. J'aime les gens, je pense qu'ils le ressentent au travers de mon attitude. J'ai une relation presque hypnotique avec eux, instinctive. » D'habitude excellent dans le noir & blanc, Ropp s'essaie ici à la couleur « *pour ne pas se répéter, se surprendre, pour aller plus loin dans la recherche* ». Mais finalement, la couleur est volontairement épurée. Ici quelques touches de marron et de vert, ici de rouge. Son travail se fait essentiellement au niveau de la lumière qui attire l'œil sur un point précis. « *Cette jeune fille, je l'ai choisie parmi un groupe de gamins sur la route. Tout de suite, mes yeux sont attirés vers elle. Un an plus tard, on repasse dans un endroit qui, pour moi, est différent mais qui ne devait pas être loin finalement. Un groupe d'enfants sort de l'école. Là, une fillette me crève les yeux. C'était la même que l'an passé. Ça a été un moment très émouvant pour nous deux.* »

D'abord dans le milieu du théâtre, William Ropp se fait connaître en tant que photographe grâce à ses portraits déformés par des miroirs. « *L'une des premières personnes que j'ai photographié était Gary, le peintre nancéen* » se souvient-il. Aujourd'hui, il expose à l'international.

De ses clichés africains, il en a fait un livre : Uthiopie, en collaboration avec l'écrivain Philippe Claudel. « *Nous*





nous sommes rencontrés en prison lors que l'on donnait des cours à Charles III. Il aime la photographie et m'a proposé d'écrire des textes en écho à mes photos. Il a fait un incroyable cadeau à mon petit éditeur. » Un travail présenté à l'occasion de la dernière édition du Livre sur la Place que les visiteurs peuvent retrouver à la galerie Lillebonne jusqu'au 15 décembre prochain. ■ **Pauline Overney**



➕ Galerie Lillebonne
4 rue du cheval blanc à Nancy
Ouvverte du mardi au samedi de 14h à 19h
Pour contacter William Ropp :
w.ropp@free.fr

"J'te laisse, j'ai Frun®Noël"

FRUNSHOPPING NANCY SUD

Jouez et gagnez !

Collectez deux vignettes dans l'une des douzes enseignes du centre commercial et remportez une Peugeot 208 Signature ou de nombreux autres lots d'une valeur totale de plus de 30 000 euros.

À gagner !

FRUNSHOPPING NANCY SUD

A33 sortie 4 - ST NICOLAS DE PORT



LES EXPERTS PÂTISSIERS DE LORRAINE en Harmonie

La bûche de Noël 2018 des Experts Pâtissiers de Lorraine a été dévoilée... Couleur or et élégamment habillée de deux fines feuilles de chocolat noir, cette 23^e création s'appelle « Harmonie ». Pain de Gênes saveur amande, croustillant spéculoos, confit et crémeux mirabelle à 70% de fruit et crémeux praliné : cette année, les Experts Pâtissiers ont mis sur des matières premières de la région. En tout, une soixantaine de pâtissiers venus des quatre départements de Lorraine ont travaillé sur cette bûche 2018 qui a nécessité dix mois de travail. Mais lorsque l'on goûte le résultat, cela en valait la peine !

L'EXCELLENCE

Depuis des décennies, les Experts Pâtissiers de Lorraine ont construit leurs fondamentaux autour d'un maître-

mot : l'excellence. Car l'art de la pâtisserie demande une précision millimétrée associée à une technique maîtrisée sur le bout des doigts. Des savoir-faire inégalables que les membres de l'association des Experts Pâtissiers s'engagent à transmettre de génération en génération en dévoilant leurs recettes, leurs secrets de fabrication ou encore leurs tours de main. « Harmonie » est le résultat d'une passion commune révélant la créativité de chacun et

la qualité des produits proposés par les Experts Pâtissiers. Une bûche aux délicates saveurs lorraines associées à la gourmandise du praliné, incontournable pour ces fêtes de fin d'année. Elle est d'ores et déjà disponible à la vente entre 5 et 7 euros la part. ■ **Pauline Overney**

➕ Renseignements : experts-patisseries.fr ou Facebook @expertsloirainsdelapatisserie



LES EXPERTS PÂTISSIERS DE LORRAINE
présentent
HARMONIE
2018

Les experts pâtissiers de Lorraine

Le Noël des experts pâtissiers de Lorraine

www.experts-patisseries.fr [@expertsloirainsdelapatisserie](https://www.facebook.com/expertsloirainsdelapatisserie) [@experts-patisseries](https://www.instagram.com/experts-patisseries)

Conception Lorraine 03 87 02 05 95 - Photo non contractuelle

FÊTES exquises au CAPU

Le célèbre restaurant de la rue Gambetta à Nancy invite ses convives dans une ambiance festive et leur propose un menu spécial pour la Saint-Sylvestre.

Hervé Fourrière est à la tête du Capu depuis 20 ans. Et comme pour fêter cette année anniversaire, le chef a décidé de ravir ses clients pour le Réveillon : « Nous repartons sur cette formule avec un menu gastronomique le 31 décembre au soir et le 1^{er} janvier à midi » dit-il, enthousiaste. « J'aime quand les choses s'animent pour le nouvel an. Nous célébrons les fêtes avec nos clients fidèles mais aussi avec des nouveaux convives qui découvrent le restaurant grâce à ce menu spécialement concocté

pour l'occasion. » Marbré de foie gras de canard poché au vin rouge épicé – l'une des spécialités de la maison –, frivolité de homard truffé, noix de Saint-Jacques et cabillaud en boudin, côte de biche braisée en basse température... Le Capu met les petits plats dans les grands avec des produits d'exception. En dessert, la création du chef pâtissier du restaurant – Dôme chocolat fait d'un biscuit Sacher, d'un crémeux aux épices, chocolat Guanaja Valrhona et d'une mousse choco-lait Jiava Valrhona – séduira les plus gourmands. « Nous donnons du plaisir aux gens toute l'année, mais pour moi, le Réveillon est l'occasion de finir en apothéose en proposant la plus belle table. » Nous vous conseillons d'ores et déjà de réserver car ces deux repas devraient faire salle comble.

COLLAB X STEF

Le Capu renouvelle pour ces fêtes de fin d'année sa collaboration avec la Maison Stef de Nancy. « Nous proposons des plats à emporter que les gens pourront réserver et retirer chez Stef ou au Capu afin de composer leur repas de fêtes. » Au menu : foie gras de canard cuit nature ou nougat de foie gras aux fruits secs ; homard et julienne de légumes en soupière feuilletée ; papillote de noix de coquilles Saint-Jacques, pot au feu de légumes, beurre blanc ou encore papillote de suprême de volaille au vin jaune et morilles.



« Nous associons nos deux belles maisons car l'union fait la force et l'opération avait très bien fonctionné l'année dernière. Entre les canapés, les réductions salées et sucrées de chez Stef et nos plats gourmands, c'est la formule idéale pour un repas de fête à la maison ! »

LA CAPU BOX

Il y a huit ans, Laurence Fourrière lance la première Capu box. Une idée de cadeau original qui séduit de plus en plus de clients. Elle contient, par exemple, une invitation pour deux personnes à un repas avec le choix du montant laissé libre. « Selon la formule choisie, nous proposons aux clients invités un menu sur-mesure que l'on modifie selon leurs envies. Ils viennent en toute liberté et décontraction pour déguster notre cuisine » souligne Hervé Fourrière. L'occasion d'offrir également l'incontournable brunch du dimanche dont il faut réserver sa table au moins deux semaines à l'avance ! « La Capu box est un cadeau qui plait car on est sûr de ne pas se tromper »...

et de se régaler. ■ Pauline Overney

✚ Le Capu – 31 rue Gambetta à Nancy
Renseignements et réservations : 03 83 35 26 98
lecapu.com

Le brunch⁺

Tous les dimanches
de 11h à 15h

Fêtez avec nous
le reveillon 2019 !!

&

Le 1^{er} janvier - midi
MENU
GASTRONOMIQUE



Le Capu

Ouvertures du
mardi au dimanche
midi (brunch)



La Capu box

Cadeau gourmand
au restaurant
ou au brunch
du dimanche



restaurant **Le Capu** à Nancy



A. 31 Rue Gambetta - 54000 Nancy T. +33(0)3 83 35 26 98 C. info@lecapu.com W. lecapu.com

LE FOIE GRAS À L'HONNEUR

Depuis plus de 23 ans, la ville de Phalsbourg organise la Fête du Foie Gras où des artisans lorrains et alsaciens présentent leurs meilleurs produits.



au carrefour de la Moselle, de l'Alsace et des Vosges, Phalsbourg est idéalement située pour accueillir des visiteurs venus des quatre coins du département à la rencontre d'artisans passionnés. Cette 23^e Fête Régionale du Foie Gras devrait, comme à son habitude, attirer plus de 10 000 visiteurs les weekends du 8 et 9 décembre et du 15 et 16 décembre. Les restaurateurs phalsbourgeois ayant pour habitude de proposer, chaque année pendant les fêtes, un foie gras confectionné par des producteurs des environs ou par leurs propres soins, l'idée a donc vite germé de proposer une fête valorisant la production régionale. Une quarantaine de fabricants et artisans seront présents pour faire déguster aux visiteurs leurs produits d'exception.

LA PETITE HISTOIRE DU FOIE GRAS

À la cour de l'empereur romain Néron, il n'y avait pas de festin sans que le foie gras soit sur les tables. Après l'apparition de pâtés en tout genre (foie, porc, gibier...), c'est sous les règnes de Louis XV et Louis XVI qu'apparaissent des pâtés de foie d'oies sous des formes et des recettes nouvelles.

Vers 1780, à Strasbourg, le cuisinier Clause a l'idée de confectionner une croûte en forme de caisse ronde, fourrée de foies gras entiers, d'une farce de veau et de lard finement hachés. Le tout recouvert d'un couvercle de la même croûte fut mis au four à feu doux. Le lard avait lentement fondu, mais les foies avaient continué à cuire : le premier pâté de foie gras en croûte est une parfaite réussite. ■

STAGE POUR CONFECTONNER SON FOIE GRAS

Outre la dégustation et la vente de foie gras, la Fête Régionale proposera un stage pour apprendre à confectionner son foie gras mi-cuit en verrine avec le chef Georges Schmitt du restaurant gastronomique Au Soldat de l'An 2. Mais d'autres produits du terroir sont présentés : vins, mirabelles, fromages, farines, truffes, pains, chocolats, salaisons, huiles, miels, produits de la ferme et huîtres de premier choix. Le marché du Bredele, avec la collaboration de la Corporation des boulangers et pâtisseries, mettra à l'honneur ces succulents petits gâteaux, viennoiseries et desserts de fête.

Pour parfaire cette ambiance chaleureuse, un salon du livre régional sera également organisé avec plusieurs rencontres d'auteurs régionaux mais aussi un espace arts de la table avec des objets de collection de la manufacture de Lunéville ou de Saint-Clément par exemple. Le marché artisanal viendra compléter cette offre alléchante avec une douzaine d'exposants venus proposer des idées de cadeaux originales. Enfin, sur la place d'Armes, une patinoire et un marché de Noël seront installés pour s'imprégner de l'ambiance des fêtes de fin d'année. ■ **Pauline Overney**

✚ Les 8 et 9 décembre et les 15 et 16 décembre

Tarifs (salle Vauban) : 2 €, gratuit pour les moins de 16 ans

Renseignements : 03 87 24 42 42 ou phalsbourg.fr





La PETITE ÉPICERIE FINE COMTOISE ET LORRAINE, une invitation à LA GOURMANDISE !

La boutique de Céline Robin trône en belle place à quelques mètres de la Porte de la Craffe. Ici, la qualité des produits issus des meilleurs producteurs n'est plus à démontrer. En entrant dans cette épicerie fine, vous entrez dans un temple gourmand où vos papilles salivent de bonheur. À votre droite, la partie traiteur vous met l'eau à la bouche. L'étal des charcuteries et des fromages en provenance de Franche Comté et de Lorraine trônent fièrement dans la vitrine mais pas que. Au rayon épicerie fine, la gastronomie régionale est à l'honneur avec un large choix de terrines, confitures, miels, gâteaux, vins, spiritueux et bien plus encore.

DES VOLAILLES D'EXCEPTION POUR NOËL

Pour les fêtes, la qualité des produits rime avec variété. Vous trouverez de quoi régaler vos invités de l'apéritif aux entrées en passant par les plats préparés et même les accompagnements. Un large choix de volailles fermières sur commande (oie, chapon, dinde, pintade, caille, faisan...) mais aussi plateaux de fromages, foie gras de canard, truite fumée artisanale de la Vallée de la Loue, boudin blanc truffé, coquilles Saint-Jacques, croquettes escargots, corbeilles garnies, chocolats, vins et spiritueux, café et thé de Noël sont autant de produits proposés. Profitez même d'un rayon bio avec des fruits et légumes de provenance lorraine.

CADEAUX GOURMANDS

La Petite Épicerie Fine Comtoise & Lorraine réalise de magnifiques plateaux de fromages et planches de



charcuteries. Des produits sélectionnés avec soin et délicatesse auprès de petits producteurs. Pour les gourmands, des paniers garnis seront confectionnés au gré de vos envies, de quoi faire ravir vos papilles ! La Petite Épicerie Fine Comtoise & Lorraine propose également des cartes cadeaux valables sur tout le magasin.

Tout est là, à portée de main. Reste à suivre les conseils avisés de Céline, épicurienne et passionnée par la gastronomie de notre région. ■

📍 La petite épicerie fine comtoise & lorraine 86/88 grande rue - ville vieille à Nancy
 Ouvert 7/7 pendant le mois de Décembre de 10h à 19h • Le 23/12 de 8h30 à 20h
 • Le 24/12 de 8h30 à 18h • Le 30/12 de 8h30 à 19h30 • Le 31/12 de 8h30 à 18h

www.achat-meurthe-et-moselle.com/lapetiteepiceriefinecomtoise • CLICK AND COLLECT EXPRESS : Vos commandes en magasin en moins de 2 heures.

un marché aux mille saveurs

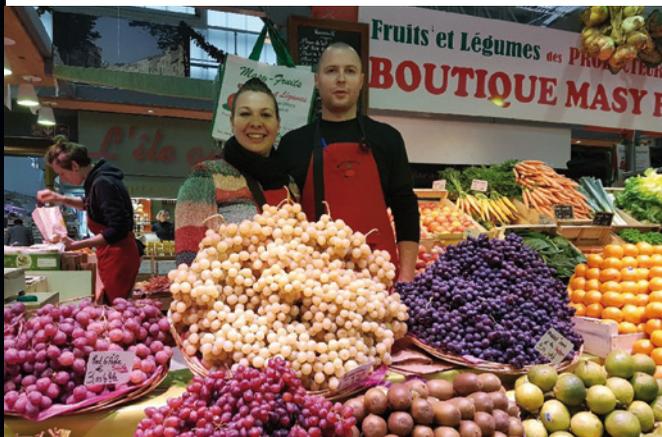
Au cœur de « la cour Jean-Pierre Coffe », le Marché Central de Nancy est l'adresse incontournable pour vos repas de fêtes. Entre terroir lorrain et mets venus d'ailleurs, bouchers, fromagers, poissonniers, primeurs et autres producteurs vous proposent leurs meilleurs produits pour régaler vos invités. Ils vous livreront même leurs quelques secrets pour épater vos convives ! Profitez également d'une pause gourmande dans l'un de ses nombreux restaurants pour savourer les produits du marché dans une ambiance festive !

Marché Central - Place Charles III - 54000 Nancy

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 pep's 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.

BOUTIQUE MASY FRUITS



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

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



FRAICHEUR ET QUALITÉ À LA POISSONNERIE SCHALLER

Ici vous aurez l'embarra 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.



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 !





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



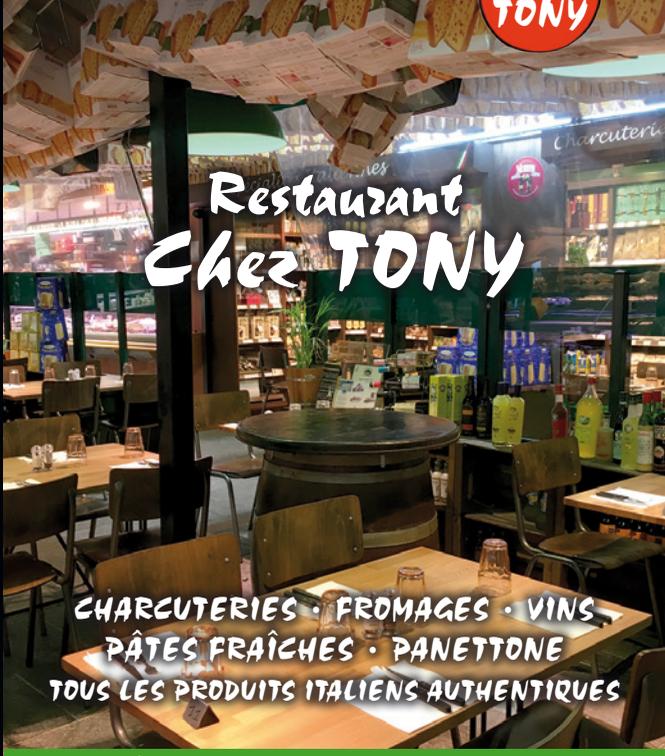


RETROUVEZ-NOUS SUR POISSONNERIESCHALLER.COM

Saveurs 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



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.

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



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 baeckeoffe de poisson au champagne ou par le pressé de suprême de pintade aux petits légumes et son cœur de foie gras. Du côté des desserts, vous pourrez choisir entre une bûche aux trois chocolats, une bûche chocolat noir orange ou une bûche marron glacé et craquelin noisette. De quoi impressionner et régaler vos invités !



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... ★

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



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

COMMENT FUMER SON SAUMON SOI-MÊME ?

Savoureux et raffiné, le saumon fumé est sur toutes les tables des repas de fin d'année ! Si l'on en trouve partout, on peut aussi fumer son poisson soi-même avec un peu de matériel et beaucoup de technique.

L existe deux techniques pour fumer le saumon. Le fumage à froid est la méthode la plus utilisée. Elle consiste à exposer le poisson à de la fumée froide qui permet de lui donner ce goût si particulier sans pour autant le cuire puisque la température du fumoir ne dépasse pas les 30 °C. Ce savoir-faire traditionnel sert également à fumer le magret ou le jambon. À l'inverse, le fumage à chaud fume et cuit le poisson en même temps. La température du fumoir est comprise entre 40 et 100 °C. Le temps de fumage dépend ici du degré de fumaison souhaité : plus on laisse le poisson dans le fumoir, plus le goût de fumé sera prononcé.



BIEN UTILISER LA SCIURE

Si vous optez pour un fumoir à chaud, c'est-à-dire électrique ou à gaz, il vous faudra utiliser de la sciure de bois 100 % naturelle, notamment des copeaux de hêtre, généralement réservés au fumage du poisson. La sciure de bois peut aussi être utile dans le cas d'un fumage à froid, mais ce n'est pas obligatoire (un peu de braise peut suffire). Dans tous les cas, attention à ne pas choisir n'importe quoi ! Les grains de sciure doivent être de type 500-1000 avec un grain de 0,5 à 1 mm. Le bois ne doit pas être trop humide non plus et brûler de manière uniforme pour une bonne combustion. Attention, certaines sciures sont à proscrire. C'est le cas notamment du bois fraîchement coupé, du bois pourri ou du bois vernis et peint qui peut causer des intoxications.

LES DIFFÉRENTS FUMOIRS

Qui dit fumage maison, dit forcément fumoir ! Il existe différents modèles en fonction des besoins de chacun. D'abord, le fumoir de table qui, comme son nom l'indique, permet de fumer les aliments en petite quantité que l'on pose tout simplement sur une grille. Ce type d'appareil est largement suffisant si vous vous contentez de fumer du poisson seulement en période de Noël. Pour les amateurs de saveurs fumées toute l'année, le fumoir armoire offre une capacité beaucoup plus impor-

tante (de 5 à 250 kg), ce qui permet de préparer un grand nombre d'aliments en même temps.

Quoi qu'il en soit, on privilégiera les fumoirs en inox car l'acier ou l'aluminium peuvent dégager des métaux lourds une fois chauffés. Préférez également les appareils isolés ou à doubles parois. Si vous ne souhaitez pas investir dans un fumoir, sachez qu'il est tout à fait possible de fumer son saumon à l'ancienne, en mettant les filets de poisson séchés près d'un feu et en les vaporisant régulièrement d'eau pour faire de la fumée. Néanmoins, cette technique est beaucoup plus longue et fastidieuse pour un résultat satisfaisant mais pas à la hauteur d'un vrai fumoir.

COMMENT PROCÉDER ?

Une fois que vous disposez du matériel adéquat, il suffit de vider et de nettoyer vos saumons en prenant soin d'enlever les arêtes. Ensuite, salez les filets avec du sel fin (35 g de sel au kg grand maximum) et comptez environ une heure de salage avant de les rincer à l'eau froide et de les essuyer. Vous pouvez ajouter du poivre, des herbes ou des épices avant de les faire fumer. Laissez les filets à l'air libre durant une heure et placez-les ensuite au frais pour vingt-quatre heures minimum. Le lendemain, vous pouvez mettre vos filets à fumer. ■ M.K.

**Toute l'année, 25 producteurs locaux vous invitent
à déguster l'originalité & la saveur de leurs produits !**

*Donnons du sens
à la proximité!*



La **FERME DES FRUITIERS**

depuis 1959



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

*Pour vos fêtes
de fin d'année*



**FRUITS - LEGUMES - VIANDES - CHARCUTERIES - VOLAILLES
GIBIERS - FROMAGES - VINS - ALCOOLS - JUS DE FRUITS**

**OUVERT: Lundi: 14h - 18h30
Mardi, mercredi, jeudi et vendredi:
10h - 12h / 14h - 18h30
Samedi: 9h - 12h / 14h - 17h30**

COYVILLER
à 5 km de Saint-Nicolas-de-Port
Tél. 03.83.46.74.55

LAITRE-SOUS-AMANCE
à 6 km de Seichamps
Tél. 03.83.31.02.33





LES FROMAGES DE FÊTE DE L'ÉPICERIE DU GOÛT

Dans sa boutique, Marie de Metz-Noblat met en avant sa spécialité et son pêché-mignon : le fromage. Pour les fêtes, elle nous dévoile ses accords parfaits.

Tout aussi important qu'un délicieux chapon de Noël, le plateau de fromages fait toujours sensation lors des repas de fêtes. L'Épicerie du Goût, place Vaudémont, propose plus d'une soixantaine de variétés de fromage. « Nous réalisons les plateaux sur-mesure, personnalisés selon les goûts de chacun. Ici, nous avons un exemple où le client n'aimait pas le bleu » explique Marie de Metz-Noblat. Toujours composée d'un nombre impair, cette sélection appétissante regroupe un triple crème truffé par l'Épicerie du Goût avec de la méSENTÉRIQUE de Meuse au goût très puissant ; un Petit Gris, fromage fermier au lait cru fabriqué à Rupt-sur-Moselle entourée d'une fleur grise qui lui donne son nom ; le Cœur de Massif, un fromage élaboré au Thillot uniquement avec du lait de vache de race vosgienne ; un Brie de Meaux de chez Dongé à Triconville en Barrois ; une Tomme lorraine frottée à l'eau de vie de Mirabelle fabriquée à la ferme de la Souleuvre à côté de Pont-à-Mousson. « On voyage un peu dans le sud avec un Banon de Provence. C'est un chèvre enveloppé dans des feuilles de châtaignier très serrées, formant comme un sous-vide, ce qui lui donne ce caractère coulant. Et nous avons un fromage de brebis basque. » L'idéal est de commander son plateau de fromages 3 à 4 jours avant le jour souhaité. L'équipe de l'Épicerie du Goût se chargera de la présentation du plateau avec délicatesse et raffinement. Des fromages souvent accompagnés de quelques fruits secs pour parfaire la dégustation.

« Nous réalisons les plateaux de fromages sur-mesure, selon les goûts de chacun. »

ACCORDS INSOLITES

Spécialistes des accords breuvages et fromages, Marie de Metz-Noblat vous accompagne dans des associations insolites qu'elle explique avec passion : « En boutique, j'ai du vin bleu des Vosges et, c'est vrai que lorsque l'on a fini de le boire, le verre est légèrement teinté. Il est issu de deux cépages, l'Oberlin et le Kuhlmann que l'on retrouve dans le Toulinois ou dans les côtes de Meuse. C'est un vin rouge très sombre qui s'associe parfaitement avec les tommes par exemple. Mais avec les pâtes à croutes fleuries, je conseille un blanc Müller-Thurgau du domaine Regnier de Pagny-sur-Moselle. Plutôt qu'un rouge, qui contient des tannins, ce vin va très bien réagir à la moisissure blanche. » Pour les repas de fêtes, les pétillants sont aussi à l'honneur comme l'Insolence du Domaine de Montgrignon ou la Quintessence du Domaine Régina des côtes de Toul : « Le gaz carbonique s'accorde divinement avec les pâtes molles qui collent légèrement en bouche, c'est un délice ! » Et comme Marie de Metz-Noblat n'est jamais à court de bonnes idées, elle propose, cette année, des sirops faits maison ! Outre la saveur phare qui reste la bergamote, elle utilise des bonbons des Hautes Vosges (coquelicot, réglisse, mirabelle, violette) pour les confectionner. « Il y en a aussi aux bonbons eucalyptus et bourgeon de sapin qui, dilués dans de l'eau chaude, font de très bonnes tisanes ! » La touche sucrée idéale pour digérer tranquillement son repas de Noël... ! ■ **Pauline Overney**

✚ Epicerie du Goût - 4 Place Vaudémont à Nancy

Renseignements : 03 83 20 28 21 ou epicerie-du-gout.fr

Bénédicte & Marie
de METZ NOBLAT

l'épicerie
du goût

depuis 2010

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



Bénédicte et Marie de Metz Noblat vous accueillent

1500 produits
gourmands ou pas...

RÉALISATION : TRIPTIK.COM - WWW.TRIPTIK.COM.FR



Spécialités lorraines
Coups de coeur des terroirs de France
Vaisselle, textile, objets

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

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



Truffes choco-choco

🍴 POUR 5 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 20 MN

🕒 REPOS : 1 H

INGRÉDIENTS

250 g de chocolat noir, 125 g de beurre léger 41 % doux, 2 jaunes d'œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 125 g de sucre glace, 75 g de cacao.

PRÉPARATION

Cassez le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur. Faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez progressivement le beurre coupé en petits dés. Mélangez.

Quand le beurre a bien été incorporé au chocolat, retirez le plat du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélangez bien.

Mettez la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie.

Ensuite, formez des petites boulettes de pâte à la main, roulez-les dans le cacao puis disposez-les sur un plat. 🍴

Mini Tatin de foie gras au monbazillac

🍴 POUR 8 PERSONNES

👩‍🍳 PRÉPARATION : 30 MN

🕒 CUISSON : 10 MN

INGRÉDIENTS

8 tranches de foie gras d'oie entier du Périgord au Monbazillac mi-cuit, 8 tranches de pain noir (ou pain d'épices), 2 pommes goldens, 1 c. à c. de beurre doux, 1 c. à s. de sucre en poudre, 1 c. à c. de cannelle, 1 c. à c. de vanille en poudre.

PRÉPARATION

Laver les morilles une par une à l'eau en les faisant bien tremper environ 8h. Découper la poularde en 8 morceaux en les séparant de la carcasse. Faire blanchir les morceaux dans une cocotte avec un peu de beurre. Saupoudrer d'un peu de farine. Verser une bonne moitié de la bouteille de Vin Jaune jusqu'à immersion de la viande. Saler, poivrer. Laisser mijoter pendant environ 45 minutes sans couvrir (vérifier la cuisson de la viande en la piquant avec une fourchette). Ajouter la crème, les morilles, le reste de Vin Jaune juste avant de servir. Remettre à température. Servir avec un riz Basmati (bien rincer après la cuisson). Passer au four le riz pour enlever le surplus d'humidité. Ajouter un peu de riz sauvage pour les couleurs. Dégustez avec du Vin Jaune (10 à 14°). 🍴



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

Saint-Jacques rôties, nage de légumes d'hiver

 **POUR 4 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 20 MN**

 **CUISSON : 30 MN**

INGRÉDIENTS

20 coquilles Saint-Jacques, 1 cube de bouillon de volaille, 2 c. à s. de fond pour rôti, 100 g de carottes, 100 g d'oignons, 100 g de panais, 200 ml de vin blanc, 4 c. à s. d'huile d'olive, ½ litre d'eau + 200 ml, 1 gousse d'ail, 3 brins de thym, un peu de piment d'Espelette, 3 feuilles de laurier.

PRÉPARATION

Faites ouvrir les Saint-Jacques par votre poissonnier et tenez-les au frais ou décongelez la veille, si elles sont surgelées, dans du lait, et laissez-les sécher sur du papier absorbant avant de les cuisiner. Épluchez et taillez finement les légumes. Dans une sauteuse, faites-les revenir, ajoutez le vin blanc, l'eau et le cube de bouillon de volaille. Rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire pendant 20 min. Délayez le fond pour rôti avec 200 ml d'eau et portez-le à ébullition. Poêlez délicatement les Saint-Jacques dans l'huile d'olive, 2 min de chaque côté. Dressez harmonieusement dans une assiette creuse. Réalisez deux traits avec le fond pour rôti en décoration. Servez la nage de légumes à part. 🍴



BOULANGERIES - PATISSERIES AU BON COIN

SCHMIDT



2 adresses gourmandes pour une qualité irréprochable

SÉBASTIEN BOUR :
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
spécialité pâté lorrain - tourte lorraine
tarte aux poivron - réductions salées

RÉSERVEZ VOTRE BÛCHE
traditionnelles et incontournables
ou NOS NOUVEAUTÉS
charlotte aux fraises - spéculos pommes,
saveurs lointaines, pistache



9, Rue du Pont Mouja - Nancy
03 83 35 05 18

55, Rue St Georges - Nancy
03 83 44 48 36

PAR ICI LA SOUPE BLING BLING !

Qui dit fêtes de fin d'année dit repas animés ! Pour parfaire et égayer votre réveillon tradi, préparez vos flûtes pour une bulle de bonne humeur !

Noël, ça s'arrose ! Si les cotillons, les cadeaux et les robes à paillettes sont exceptionnellement de sortie, côté arts de la table, les volailles, marrons et bûches restent principalement à l'honneur. Mais pour accompagner tous ses mets, que choisir comme élixir ? On connaît évidemment le vin chaud, les liqueurs en tout genre et les divers mousseux. Mais pas que. Bobos et aficionados des cocktails branchés ont récemment décidé de bousculer le monde de l'apéritif en remplissant leurs coupettes en cristal autrement. En effet, la petite nouveauté qui accompagnera vos grandes tablées ou vos dîners intimistes au pied du sapin se nomme la soupe au champagne. Il y a bien longtemps, la (désormais has been) soupe angevine faisait briller les yeux des plus fins gourmets. Peu coûteuse, cette dernière était le résultat d'un savoureux mélange entre le crémant de Loire, le cointreau, le sirop de sucre et le jus de citron pressé. Quelques entreprises avaient même investi dans ce philtre magique en créant des bouteilles de recette déjà toutes prêtes. Mais ça, c'était avant. Depuis, il semblerait que le succès se soit géographiquement déplacé. En remplaçant le crémant par le mousseux le plus luxueux qui soit, la soupe champenoise est devenue le breuvage glamour par excellence. Artys, bloggers, travailleurs overbookés, épicuriens en tout genre ou copines survoltées, tout un chacun arbore à chaque fin d'année sa précieuse coupe de champagne colorée.

À LA SOUPE !

Pour la réaliser ? Rien de plus simple. Pour vingt personnes (plus on est de fous, plus on rit), munissez-vous de quatre bouteilles de champagne brut (attention, le demi-sec aura tendance à rendre la soupe trop sucrée), de 30 cl de cointreau, de 30 cl de sirop de canne (que vous pouvez remplacer par du sucre en poudre) et de quatre citrons pressés. Une fois la liste complétée, il vous faudra seulement dix petites minutes pour réaliser la soupe aux merveilles. Dans un saladier, mélangez les



trois derniers ingrédients, en veillant à rajouter le champagne en dernier, bien frais, au moment de servir. À votre guise, il est ensuite possible de compléter votre mixture par quelques fruits coupés comme des framboises, des pêches ou bien évidemment des fraises, et même

de customiser les bords des verres transparents à l'aide de sucre coloré. Résultat, des flûtes au bon goût fruité, festives, pétillantes, et surtout swag à souhait ! Champagne shower !

RECETTES UNDERGROUND

Si vous voulez exceller dans l'originalité, il est tout à fait possible de remplacer les fruits frais par des pétales de rose par exemple. Et pour celui qui conduit (on rappelle que c'est celui qui ne boit pas), le champagne peut être remplacé par du jus de pamplemousse, en ajoutant un zeste de curaçao pour donner une jolie teinte bleutée et du peps au cocktail. Enfin, pour épater vos convives, pensez à la neige carbonique. Pour ce faire, les aliments, toujours mélangés au préalable, devront par contre tous être tièdes. Versez-les dans les flûtes et ajoutez-y des sticks de glace. Vapeur et brouillard garantis. Cheers ! ■



50% CAVE / 50% BAR

SOIRÉE DE
NOËL
LE 14
DÉCEMBRE
 DE 18H30 À 22H30
 AVEC LE
CONCERT DE
MORIK



V and B Nancy Sud
 Entre GIF1 et LAPEYRE
 12 rue d'Albertville
 54500 Vandoeuvres les Nancy

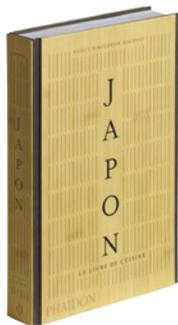
03 83 57 12 66

nancysud@vandb.fr

V and B Nancy Sud



DES CADEAUX GOURMANDS À DÉPOSER SOUS LE SAPIN



JAPON LE LIVRE DE CUISINE

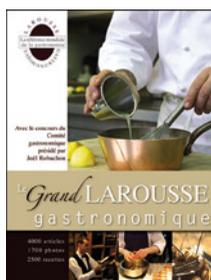
Les éditions Marabout nous aident à reconnaître les principaux oiseaux vivant dans nos contrées européennes grâce à un guide d'identification. Ce livre répertorie les 160 espèces les plus répandues dans nos régions, avec une grande précision et de nombreuses photos. Un ouvrage indispensable pour les amoureux des oiseaux... ■

✚ Nancy Singleton Hachisu (Auteur)

LE NEZ DU VIN 54 ARÔMES

La collection complète. Coffret avec livret. Parmi les multitudes d'arômes du vin, Jean Lenoir en a sélectionnés 54 (rouges et blancs dont champagnes). Ils illustrent les classifications aromatiques de bases mais aussi les nuances. Les arômes contenus dans des petits flacons permettent une éducation de l'odorat et de la mémoire olfactive. ■

✚ Jean Lenoir (Auteur) - Prix Fnac 300€



LE GRAND LAROUSSE GASTRONOMIQUE

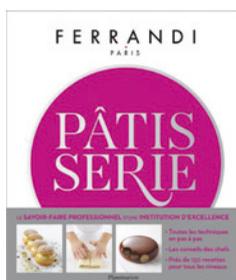
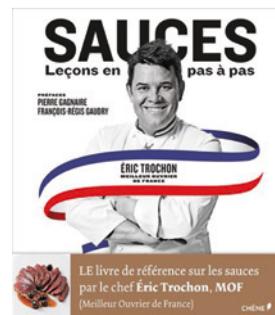
Présidé par Joël Robuchon Comité gastronomique. Bourré d'innovation, l'azote liquide, la fève tonka et le combava n'auront plus de secret pour vous. ■

✚ 1024 pages - Prix Fnac 59.95€

SAUCES, LEÇONS EN PAS À PAS

Meilleur Ouvrier de France et enseignant, Éric Trochon, livre tous ses secrets dans la réalisation des sauces. Qu'elles soient froides ou chaudes, salées ou sucrées, classiques ou contemporaines. alors, à vos casseroles ! ■

✚ Eric Trochon (Auteur), Jean-Charles Vaillant (Photographie) - Prix Fnac 49.90€



PÂTISSERIE

Classés par thèmes (crèmes, biscuits, meringues, macarons, etc.) découvrez 130 recettes parmi les plus grands classiques de la pâtisserie française. Des pâtisseries professeurs de l'école Ferrandi proposent plus de 130 techniques expliquées en pas à pas et accompagnées de conseils. Une bible pour les passionnés. ■

✚ Ecole Ferrandi (Auteur), Editeur Flammarion - 656 pages - Prix Fnac 49.90 €

La Rochère

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

2 week-ends magiques

8-9 et 15-16 décembre

de 14h00 à 18h00

Nos maîtres verriers expriment toute leur créativité en fabriquant sous vos yeux des boules de Noël scintillantes, avec explications en live. Un ballet de cannes et de verre que vous pourrez admirer cette année en dégustant crêpes, gaufres, chocolat chaud, vin chaud...

Un magasin féérique

Notre magasin, paré de lumière et de boules en verre, vous accueillera du **1^{er} au 31 décembre**. Préparez les fêtes de fin d'année en flânant parmi des **pièces d'exception soufflées bouche**, bougies parfumées, verres, tasses, **coffrets**, à la recherche du **cadeau original qui fera plaisir à coup sûr...**

Un espace dédié **aux affaires de Noël** vous proposera des verres de table, des articles à prix chaleureux.

Des boules de Noël uniques

Découvrez les nouvelles boules de Noël, formes et couleurs, des pampilles, des médaillons, des lampes uniques, ainsi qu'**une édition limitée de 30 boules de Noël exceptionnelles, décorées à la main...**



OFFRIR
DE BEAUX
MOMENTS



Édition limitée 2018



LR

La Rochère

**ouvert du
1^{er} au 31 décembre**

du lundi au jeudi 14h à 17h30
et du vendredi au dimanche
14h à 18h (sauf 25 décembre)

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

70210 Passavant La Rochère
www.larochere.com

HOROSCOPE 2019



BÉLIER

Amour

Votre vie sentimentale s'annonce assez excitante. Vous redécouvrirez un monde de plaisir et de tendresse.

Vie active

Il est possible que vous ayez l'occasion de vous lancer dans une nouvelle aventure. Saisissez votre chance.

Forme

Vous déborderez d'énergie et serez encore plus optimiste. Il faudra toutefois ne pas négliger d'éventuels troubles allergiques passagers.



TAUREAU

Amour

Vous aurez envie de donner un nouveau souffle à votre vie amoureuse. Célibataire, l'amour se fera désirer avant de faire une entrée fracassante dans votre vie.

Vie active

Dites oui aux changements ! L'important sera de savoir vous adapter aux imprévus. Vous rencontrerez peu de problèmes financiers.

Forme

Attendez-vous à une année un peu stressante mais vous n'aurez aucun mal à recharger vos batteries.

GÉMEAUX

Amour

2019 sera une belle année pour nouer de nouvelles amitiés. Célibataire, vous devrez vous méfier des beaux parleurs. En couple, l'essentiel sera de consolider votre relation.

Vie active

Pas de précipitation ! Si vous n'agissez pas sur un coup de tête, les choses s'amélioreront au fil des mois. Vous serez tenté de vivre au-dessus de vos moyens.

Forme

Vous serez résistant et plus déterminé que jamais.





CANCER

Amour

Fini le pessimisme et l'immobilisme ! Vous céderez à l'envie de bousculer vos habitudes. Vous allez passer un cap dans votre vie amoureuse

Vie active

Votre environnement professionnel va évoluer. Attendez-vous à du changement. Vous serez moins dépendant de vos proches.

Forme

Vous pourrez compter sur une belle énergie. Toutefois certaines périodes verront une baisse de moral passagère.



LION

Amour

Vous aimez être entouré et sollicité. L'épanouissement amoureux vous est promis. Célibataire, votre charme vous rendra irrésistible.

Vie active

Ce sera une excellente année pour chercher

de nouveaux moyens d'expression. Côté finances, vous parviendrez à redresser la barre.

Forme

Vous serez en bonne forme malgré quelques petits moments de stress ou de fatigue.

VIERGE

Amour

C'est une année importante pour votre vie amoureuse. Vous pourrez faire confiance à votre intuition. Certains natifs auront l'occasion de resserrer un lien noué fin 2018.

Vie active

2019 sera parfaite si vous projetez d'explorer de nouvelles voies. Le comptable qui sommeille en vous devra être vigilant et cibler les dépenses.

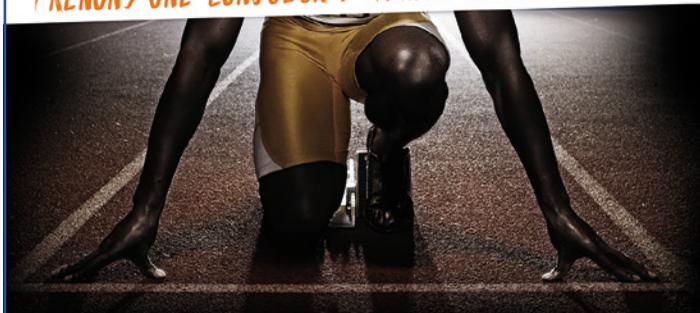
Forme

Vous bénéficierez d'une bonne résistance physique et mentale tout au long de l'année.



1 100 NOUVEAUX CAS DE CANCER PAR JOUR

PRENONS UNE LONGUEUR D'AVANCE SUR LE CANCER !



AUJOURD'HUI ET DEMAIN ...

Ensemble, prenons une longueur d'avance sur le cancer

Pour nous permettre de venir en aide aux personnes malades et aux familles fragilisées par le cancer que nous aidons financièrement nous avons besoin de vous !
Parce que la santé est un "DON" de la vie...
Nous comptons sur vous.



Pour un renseignement, une aide, un don :

Comité 54 Ligue contre le cancer

1 rue du Vivarais • CS30519

54519 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY Cedex • 03 83 53 14 14



MEURTHE-ET-MOSELLE



BALANCE

Amour

L'amitié tiendra une place de choix dans votre vie. En couple, vous repousserez l'ennui par tous les moyens ! Célibataire, vous appréciez votre liberté d'action.

Vie active

2019 sera l'année idéale pour conclure des accords ou trouver des compromis. La prudence sera de mise dans le secteur financier.

Forme

Apprenez à optimiser vos journées en gérant mieux votre temps, cela vous évitera de puiser dans vos réserves.



SCORPION

Amour

Le climat astral vous permettra de bousculer vos habitudes et de vous ouvrir à la nouveauté. L'ambiance sera la plupart du temps chaleureuse et tendre.

Vie active

Les défis ne manqueront pas. Vous les relèverez sans difficultés majeures si vous vous faites confiance. Vous pourriez obtenir une augmentation.

Forme

Vous n'échapperez pas à des moments de stress. Cela ne vous empêchera pas d'être en pleine possession de vos moyens.



SAGITTAIRE

Amour

Vous serez sociable et communicatif. Vous aurez de nombreuses occasions de vous épanouir aux côtés de votre cher et tendre. L'été sera la période idéale pour faire une rencontre.

Vie active

Vous aurez l'occasion d'améliorer vos conditions de travail. Les défis qui vous attendent ne vous font pas peur. Vos finances seront stables.

Forme

Vous serez énergique et optimisme tout au long de l'année !

CAPRICORNE

Amour

Vous serez bien décidé à changer de cap et à ne pas revivre les mêmes épreuves qu'en 2018. Cette année, ça passe ou ça casse !

Vie active

Vous devrez approfondir vos connaissances et mettre tout en œuvre pour faire évoluer ou transformer votre situation.

Forme

Vous ne serez pas à l'abri de petites périodes de fatigue mais vous n'aurez aucun mal à récupérer. Belle résistance et dynamisme à toute épreuve.



VERSEAU

Amour

Cette année vous vous épanouirez au contact de ceux que vous aimez. Vous serez très sollicité et vous ferez des projets d'avenir.

Vie active

Les relations professionnelles seront facilitées. La communication sera très importante. Côté matériel, les hauts et les bas se succéderont.

Forme

Vous devrez vous méfier des effets du stress sur votre organisme. La fatigue pourrait perturber votre équilibre.



POISSONS

Amour

Vous aurez besoin de passer beaucoup de temps avec votre partenaire. Si vous êtes seul, vous ne chercherez pas à influencer le cours des événements.

Vie active

Vous donnerez une nouvelle orientation à votre carrière. Ne craignez pas de faire fausse route. Reprenez votre budget en main et rééquilibrez vos finances.

Forme

Vous aurez besoin de ralentir votre rythme de vie effréné pour éviter de fragiliser vos défenses immunitaires.



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 grandes 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 2018



Aujourd'hui 1900

-20%
SUR L'ARTICLE
DE VOTRE CHOIX
JUSQU'AU 17/12

NANCY

L'Esprit d'une Époque !



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



- ⇒ Créations personnalisées
- ⇒ Restauration de luminaires

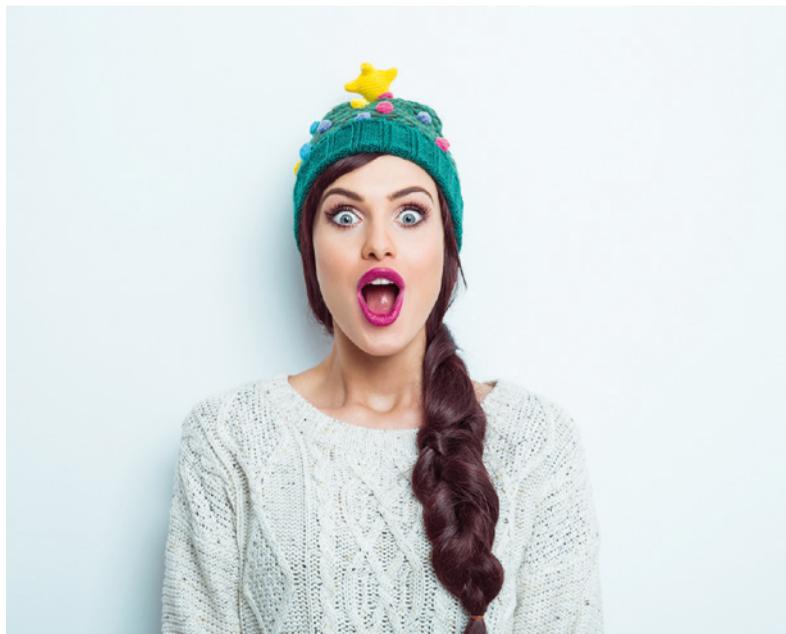


HORAIRE SPÉCIAUX FÊTES : magasin ouvert mardi 18 décembre de 10h à 18h30

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

PSYCHO TEST FEMMES : ÊTES-VOUS EMBALLÉE OU PLUTÔT STRESSÉE PAR LES FÊTES?



Plus que quelques jours avant de fêter Noël en grande pompe ou en petit comité ! Si, pour certains, cette période est synonyme de convivialité, de partage et de féerie, pour d'autres, c'est un véritable cauchemar. Entre la course aux cadeaux, les menus à préparer et les invités à gérer, les fêtes de fin d'année peuvent aussi se transformer en véritable calvaire. Et vous, dans quel camp êtes-vous ?

1 Plus que dix jours avant Noël. Où en est votre hotte de cadeaux ?

- A/ Elle est déjà pleine depuis un mois
- B/ Elle est vide, vous ferez vos courses au dernier moment
- C/ Il vous reste encore quelques bricoles à trouver

2 Que vous évoque la natalophobie, la peur du Père Noël ?

- A/ Un grand mot pour pas grand-chose
- B/ Votre pire phobie d'enfant
- C/ Un super mot à caser au Scrabble

3 Quel budget allez-vous consacrer à Noël cette année ?

- A/ Plus de 500 €
- B/ Moins de 150 €
- C/ Environ 300 €

4 Pour le réveillon du 24 décembre, vous avez prévu :

- A/ Entrée, plat, fromage et dessert, le tout fait maison
- B/ Un menu gastronomique... commandé chez un traiteur
- C/ Un repas simple mais festif

5 Tata Michelle vous offre exactement le même cadeau que l'année dernière :

- A/ Vous faites semblant d'être ravie
- B/ Vous ne vous attendiez pas à mieux de toute façon
- C/ Vous restez positive, c'est l'intention qui compte

6 Votre belle-mère fait encore des réflexions sur votre menu :

- A/ Vous encaissez pour ne pas gâcher la soirée
- B/ Vous l'invitez gentiment à aller au restaurant
- C/ Vous répondez mais avec humour

7 Le 25 décembre, vous préférez recevoir :

- A/ Plein de petits cadeaux
- B/ Peu importe, vous n'êtes pas très « cadeau »
- C/ Un seul mais beau cadeau

8 À quoi ressemble votre sapin ?

- A/ C'est un grand et bel arbre bien décoré
- B/ Quel sapin ?
- C/ C'est un petit arbre artificiel

9 Vous êtes invitée chez votre belle-famille mais ne connaissez pas tout le monde :

- A/ Vous offrez un petit cadeau à chacun
- B/ Vous proposez d'apporter la bûche
- C/ Vous faites un cadeau à vos proches seulement

10 Votre grand-mère vous somme de lui envoyer une carte de vœux cette année :

- A/ Comme chaque année de toute façon
- B/ Oups, vous oublierez encore une fois
- C/ Vous enverrez une carte virtuelle

11 Pas de bol, vous tombez malade le 23 décembre :

- A/ C'est le drame, votre Noël est gâché
- B/ Chouette, vous avez une bonne excuse pour esquiver la fête
- C/ Dommage, vous revoyez vos plans au strict minimum

12 Quelle est votre phrase fétiche pour Noël

- A/ « Trop contente que l'ont soit tous réunis »
- B/ « Vous saviez que le Père Noël était une invention de Coca-Cola ? »
- C/ « Bon, quand est-ce qu'on ouvre les cadeaux ? »

Résultats

Vous avez une majorité de A : Un plaisir partagé

Vous êtes un peu la Mère Noël de la famille ! Toujours ravie de l'idée d'organiser les fêtes de fin d'année, vous vous donnez corps et âme pour réunir vos proches et passer un moment exceptionnel. Cuisine, cadeaux ou ambiance, vous ne lésinez sur rien pour apporter un peu de magie et de convivialité dans votre foyer.

Vous avez une majorité de B : Un vrai calvaire

Noël ? Vous avez toujours détesté ça et les fêtes de famille en général. Vous vous forcez à faire acte de présence pour faire plaisir à vos proches mais sans grande conviction. Vous n'aimez probablement pas le côté commercial des fêtes de fin d'année et vous avez hâte de passer en janvier pour en être débarrassée.

Vous avez une majorité de C : Un passage obligé

Avec une grande famille et des enfants, vous le savez, Noël, vous n'y couperez pas ! Ce n'est pas forcément votre tasse de thé mais vous appréciez de vous retrouver entourée de vos proches et de passer un bon moment. Et si l'on vous offre le cadeau tant convoité, c'est le jackpot !

Bleu Turquoise

●●● Bijoux fantaisie & Accessoires ●●●

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

- BIJOUX ARGENT, ACIER, PLAQUÉ OR
 - ACCESSOIRES
- Foulards, sacs à mains, pochettes...

NOUVEAU

- MONTRES BILL'S
- Bracelets interchangeables en satin



OUVERT • DIMANCHE 9 DÉCEMBRE de 14h à 18h
• DIMANCHES 16 & 23 DÉCEMBRE de 10h à 18h non-stop



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



Les confins du monde

• **Sortie** 05/12/18 • **Durée** 1h43 • **Film** Français
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Guillaume Nicloux
 • **Avec** Gaspard Ulliel, Guillaume Gouix, Lang-Khê Tran • **Synopsis** Indochine, 1945. Robert Tassen, jeune militaire français, est le seul survivant d'un massacre. Aveuglé par sa vengeance, Robert s'engage dans une quête solitaire et secrète à la recherche des assassins.



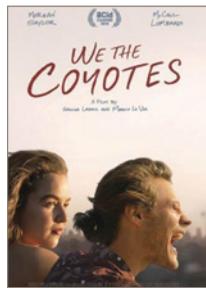
Une affaire de famille

• **Sortie** 12/12/18 • **Durée** 2h01 • **Film** Japonais
 • **Genre** Drame • **Réalisé par** Hirokazu Kore-eda
 • **Avec** Lily Franky, Sakura Andô, Mayu Matsuoka
 • **Synopsis** Survivant de petites rapines qui complètent leurs maigres salaires, les membres de cette famille semblent vivre heureux – jusqu'à ce qu'un incident révèle brutalement leurs plus terribles secrets...



Pig

• **Sortie** 05/12/18 • **Durée** 1h48 • **Film** Iranien
 • **Genre** Comédie • **Réalisé par** Mani Haghighi
 • **Avec** Hasan Ma'juni, Leila Hatami, Leili Rashidi
 • **Synopsis** Un mystérieux serial killer s'attaque aux cinéastes les plus adulés de Téhéran. Hasan Kasmai, un réalisateur iranien, est étrangement épargné. Vexé, il cherche, par tous les moyens, à attirer son attention...



We the Coyotes

• **Sortie** 12/12/18 • **Durée** 1h38 • **Film** Américain
 • **Genre** Comédie dramatique • **Réalisé par** Hanna Ladoul, Marco La Via • **Avec** Morgan Saylor, McCaul Lombardi, Betsy Brandt • **Synopsis** Amanda et Jake ont la vingtaine et veulent commencer une nouvelle vie ensemble à Los Angeles. Rien ne se passe comme prévu pour le jeune couple...



Coup de de la quinzaine

Leto

• **Sortie** 05/12/18 • **Durée** 2h06 • **Film** Russe
 • **Genre** Biopic • **Réalisé par** Kirill Serebrennikov
 • **Avec** Teo Yoo, Roman Bilyk, Irina Starshenbaum



• **Synopsis** Leningrad. Un été du début des années 80. En amont de la Perestroïka, les disques de Lou Reed et de David Bowie s'échangent en contrebande, et une scène rock émerge. Mike et sa femme la belle Natacha rencontrent le jeune Viktor Tsoï. Entourés d'une nouvelle génération de musiciens, ils vont changer le cours du rock'n'roll en Union Soviétique.

En partenariat avec UGC Ludres et Nancy

GAGNEZ VOS PLACES* pour l'avant-première du film : « L'INCROYABLE HISTOIRE DU FACTEUR CHEVAL »

Mardi 18 décembre

19h45 à Ludres • En présence de l'équipe du film

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

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

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



Ouvert tous les dimanches
de 9h à 12h30
Du lundi au samedi
8h30 à 21h30 NON-STOP



127 boulevard Lobau à Nancy

HOROSCOPE

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : La communication est extrêmement importante au sein de votre couple. **Travail-Argent** : Vous vous ennuyez au travail ce qui provoque des difficultés de concentration et un énorme manque de motivation. **Santé** : Votre système digestif pourrait être un peu bousculé.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Surveillez-vous de près ! Vous serez d'humeur belliqueuse et vos propos pourraient dépasser votre pensée. **Travail-Argent** : Sachez organiser votre travail et vous réaliserez d'excellentes performances dans le domaine professionnel. **Santé** : Prenez le temps de souffler.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

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



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour : Une forme de plénitude s'installe dans votre vie de couple. Et vous regrettez déjà les flambées de la passion. **Travail-Argent** : Les contacts, les voyages, la communication, les études sont favorisés. **Santé** : Ne vous exposez pas trop aux courants d'air.



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Le calme et la douceur ont regagné votre foyer. **Travail-Argent** : Vous vous sentirez à l'aise dans vos activités professionnelles et vous vous exprimerez avec aisance et autorité. **Santé** : Vous afficherez une forme excellente qui fera beaucoup d'envieux.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

Amour : Les célibataires peuvent s'attendre à un bouleversement radical et heureux dans leur vie sentimentale. **Travail-Argent** : Gérez sagement votre budget et vous parviendrez sans trop d'efforts à faire quelques économies. **Santé** : Vous vivrez à cent à l'heure.



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Soyez plus tolérant envers vos proches. La gestion du budget familial sera un sujet de disputes avec le partenaire. **Travail-Argent** : Acceptez les critiques constructives. Elles pourraient vous aider à concrétiser vos projets de création. **Santé** : Votre peau sera fragilisée.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Tendresse et séduction sont au programme. **Travail-Argent** : Le moment est bien choisi pour mettre en route un nouveau projet ou se faire épauler par des protecteurs influents. **Santé** : Belle période de tonus. Vous vous sentez plein d'énergie !



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : Vous refusez les contraintes familiales, ce qui risque de créer un climat plutôt tendu et les disputes vont apparaître. **Travail-Argent** : Vous vous attaquez courageusement aux tâches de la semaine. **Santé** : Écoutez les besoins de votre corps. Il saura vous suggérer ce qui est bon.



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour : Vous n'aurez pas envie de vous laisser mener par le bout du nez. L'ambiance risque d'être un peu tendue. **Travail-Argent** : Vous vous sentez enfin prêt à clore une affaire importante. Prenez le temps d'équilibrer votre budget. **Santé** : Vous souffrez d'anxiété. Prenez du recul, et relaxez-vous.



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : Il n'est pas souhaitable de fréquenter des gens qui passent leur temps à vous critiquer ! **Travail-Argent** : Il serait temps de faire quelques économies. **Santé** : Votre tonus est en baisse.



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

Amour : Vous traversez une période d'incertitude, un désir de changer de peau ou un besoin de changer de partenaire. **Travail-Argent** : Vous vous imposerez une discipline rigoureuse pour satisfaire votre besoin de progresser. **Santé** : Gardez votre calme et votre sérénité, quelle que soit la situation.



SINGER®

Le spécialiste
de la machine à coudre

RÉPARATIONS TOUTES MARQUES

C'EST
PACK
À NOËL !



NOUVELLE SIMPLE COLOR
+ agenda de couture + boîte d'accessoires
299€



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

repar'stores

réparation et modernisation de volets roulants

- ✓ Installation ou changement de vos volets (motorisés ou manuels)
- ✓ Motorisation de vos volets existants
- ✓ Portes de garage à enroulement
- ✓ Lames, manivelles, treuils, sangles ou moteurs cassés
- ✓ Ré-entoilage de stores bannes
- ✓ Remplacement de moteurs et treuils sur stores bannes
- ✓ Pose et fournitures de stores bannes complets

1^{er} RÉSEAU SPÉCIALISÉ FRANÇAIS

DEVIS
GRATUIT



repar'stores NANCY
Stéphane-Anthony
AUDINOT

06 20 52 63 92
03 83 46 71 33

www.reparstores.com

stephane.audinot@reparstores.com

DU 8 DÉCEMBRE AU 6 JANVIER

TOUL FÊTE NOËL !

Dans toute la ville de Toul. Entrée libre.

► Infos 03 83 63 70 00

Les premiers tours de piste du carrousel débiteront le 8 décembre prochain, le jour du défilé de St Nicolas, au pied de la Collégiale Saint-Gengoult, place Pierre Schmidt. Afin d'en profiter pleinement il vous enchantera jusqu'au dimanche 6 janvier 2019. Le village de Noël quant à lui prendra place du 14 au 23 décembre, place du marché aux poissons. Les exposants vous feront découvrir leurs créations, produits locaux et autres douceurs à déguster sur place.



LE 21 DÉCEMBRE

FESTIVAL BACH VARIATIONS GOLDBERG BWV 988

À 20h30 à la chapelle de l'hôpital St-Charles de Toul. Tarifs : 15 €, gratuit pour les moins de 18 ans.

► Infos 03 83 64 90 60

À l'occasion de la sortie du CD et au bénéfice de la restauration de l'orgue de l'Hopital, Pascal Vigneron, directeur du festival Bach à Toul organise ce concert le 21 décembre prochain. Eglise Chauffée. Pré-vente à la Maison du tourisme : 13€.



JUSQU'AU 23 DÉCEMBRE

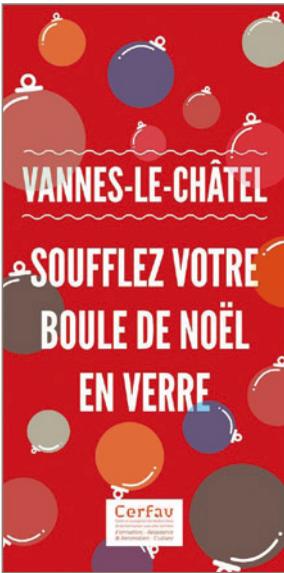
SOUFFLEZ VOTRE BOULE DE NOËL À VANNES-LE-CHÂTEL

À l'atelier du CERFAV, les week-ends de 14h à 18h. Tarifs : 15 € par personne.

► Infos 03 83 50 18 43

Vous êtes à la recherche d'une expérience inoubliable, unique en France, à titre individuel, en famille ou entre amis ? Pour fêter Noël, soufflez votre propre boule en verre ! Devenez, en quelques instants, l'assistant d'un maître verrier. Choisissez vos couleurs et assistez un artiste verrier dans la réalisation. Vous soufflerez vous-

même le verre et réaliserez votre propre bulle de verre que vous apporterez avec vous !



DU 13 DÉCEMBRE AU 10 MARS

EXPOSITION VIVEZ L'EFFET PAPILLON

Au jardin Botanique Jean-Marie Pelt à Villers-lès-Nancy. Tarifs : 3 €, 5 €, gratuit 1er dimanche du mois, moins de 12 ans. ► Infos 03 83 41 47 47

Pour la première fois, le jardin botanique propose un événement spectaculaire autour du thème des papillons. Dans une nouvelle serre, des centaines de papillons multicolores émerveilleront petits et grands. Le visiteur pourra vivre une expérience magique, en pleine immersion, avec des papillons vivants ! Ces insectes, merveilles de la biodiversité, sont des incontournables pollinisateurs pour les plantes.



Ouvert

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



BESOIN DE PRODUITS
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS



RAYON BIO à LAXOU



LIBRE-SERVICE
DE L'ALIMENTATION
NATURELLE
ET DIÉTÉTIQUE

PRODUIT D'HYGIÈNE
ET DE SOIN



~~3,55€~~ **PROMO 2,85€** soit 38€/kg



DU 03 AU 19 DÉCEMBRE

Jeu-concours

En partenariat avec
Bonneterre, Destination, Ekibio et Vigean.

Pour participer rien de plus simple :

- ★ DES COUPONS DE PARTICIPATION SONT À REMPLIR AU MAGASIN
- ★ UN COUPON PAR PERSONNE / PAR FAMILLE
- ★ TIRAGE AU SORT PRÉVU LE 20/12



6 paniers
garnis d'une valeur
individuelle de
130 €
à gagner



RAYON BIO ACCEPTE
LES TITRES RESTAURANT



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

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

— NOËL —
Les nouvelles
inspirations

Culinarion

— PARTAGEONS NOS SECRETS —

JUSQU'AU
31 DÉCEMBRE 2018

COCOTTE EN FONTE - STAUB

Idéale pour saisir, rôtir et caraméliser les aliments. Les picots® sous le couvercle créent un effet de pluie permettant une humidification continue des aliments pendant la cuisson. Intérieur émaillé pour un entretien facile. Compatible tous feux + induction. Résiste jusqu'à 250°C. Garantie à vie.



~~259€~~ **169€** ~~299€~~ **199€**

la ronde 28 cm

l'ovale 33 cm

CUISEUR BASSE TEMPÉRATURE - CASO

Permet de cuire les aliments sous vide à basse température en conservant vitamines, nutriments et minéraux grâce à une cuisson douce et lente. Réglage à 0,1° près de 45 à 90°C. Minuteur jusqu'à 72h. Circulateur d'air pour une diffusion homogène de la chaleur.



159€90
dont 0,30€ d'éco-participation



BALANCE DYNAMO - CASO

Plus besoin de pile, il suffit de tourner la mollette pour générer de l'électricité ! Pesée maximale 5 kg, précision 0,1 g.

39€90



CORAVIN™ MODEL TWO - CORAVIN

Permet de déguster le vin sans déboucher la bouteille ! Grâce à l'aiguille et à sa technologie révolutionnaire, le vin n'est jamais en contact avec l'air ambiant donc pas d'oxydation. Vous pourrez déguster le vin des mois après la première utilisation. Vendu avec 2 cartouches.

299€

COFFRET ZANZIBAR - PEUGEOT

Coffret 8 fioles "Secret du Mois". Offre valable du 1^{er} au 31 décembre 2018.

~~89€~~ **59€90**



LA "FORGE" - LAGUIOLE

11cm : bois de genévrier - rose - ébène - corne de vache de l'Aubrac

116€



RACLETTE DUO - KELA

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

~~35€~~ **19€90**



DISTRIBUTEUR DE CURE-DENTS "HELP"

8 x 8 cm.

6€90


Culinarion

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

culinarion.com (rubrique Nancy) • culinarion.nancy@orange.fr

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

facebook/Culinarion Nancy