

LORRAINE

VAND' JAZZ

2-22 MAI
2022

STACEY KENT
DANIEL HUMAIR
SAMSON SCHMITT

...

Vandœuvre!





ACORIS
Les Sablons
Maison de retraite

EHPAD « LES SABLONS »,
34, RUE DE SAULXURES, 54425 PULNOY – TÉL. 03 83 45 87 87



ACORIS
Le Château
Établissement de soins
de suite et de réadaptation

ÉTABLISSEMENT DE SOINS DE SUITE ET DE RÉADAPTATION « LE CHÂTEAU »,
25, BIS RUE DU PARC, 54120 BACCARAT – TÉL. 03 83 76 76 76



ACORIS
Hôtel Club
Maison de retraite

EHPAD « HÔTEL-CLUB »,
1, RUE DU MAQUIS DE RANZEY, 54130 SAINT-MAX – TÉL. 03 83 29 83 83

Ma
MUTUELLE
ACORIS,
ELLE EST
comme moi,
ELLE ACCOMPAGNE
Ses Proches


ACORIS
mutuelles

📞 N°Cristal 09 69 36 10 20
APPEL NON SURTAXE

Plus de 20 agences en Lorraine
et en Franche-Comté
acorismutuelles.fr



SOMMAIRE

REPORTAGE À LA UNE

ART & CULTURE

- 12** Les hauts fourneaux d'Uckange, plus vivants que jamais !
- 14** Passion Moselle
- 18** Secrets d'abeilles

SORTIES

- 22** Parc zoologique d'Amnéville, réservoir du vivant
- 26** Le Ménil Saint-Michel cultive son art de vie équestre
- 28** La Souris Verte célèbre l'union d'Antiquarks & Souleymane Faye

6 Vand'Jazz, chronologie d'un succès

PÂQUES EN FÊTE

- 30** Les symboles de Pâques décryptés
- 32** La chasse est ouverte
- 34** Le printemps dans votre assiette
- 35** Maison Laurent, l'excellence depuis 1989
- 36** Mettez tous vos oeufs dans le même nid de Pâques !
- 38** Tourte de Pâques aux pois sucrés, feta et menthe

HABITAT & DÉCO

- 40** Revêtements originaux pour une salle de bains
- 44** Salle de bains : créer sa douche à l'italienne

- 46** Notre sélection cinéma
- 48** Horoscope
- 48** Silence, on bouquine !
- 49** Jeux
- 50** A voir, à faire



facebook.com/LorraineMagazine

#186 Du 12/04 au 25/04/2022 ■ Prochaine parution le 26 avril /// Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une publication de SCPP N°ISSN : 2265-9919 • Directeur de la publication Philippe Poirot 06 49 35 04 30 • philippe@lorrainemag.com • Directrice de la publicité Sylvie Courtin 06 14 12 54 38 • sylvie@lorrainemag.com • Réalisation graphique Compo Graphisme / Chloé De Menech • chloe.demenech@gmail.com • Journalistes Cécile Mouton cecile.mouton@yahoo.fr • Lauren Ricard, Zoé Pozini • Crédits photos Couverture : Ville de Vandœuvre • Intérieur : © DR • Distribution Distri-mag • 06 77 06 97 06 • Pour nous écrire Lorraine Magazine - SCPP 224 rue des Brasseries 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.

"Week-end Spécial Pâques"

vue sur les verriers
les 16 et 17 avril 2022



de 10h à 12h
et de 14h à 18h
pendant
ce week-end

70210 Passavant La Rochère

Boutique ouverte tous les jours voir les horaires sur :

www.larochere.com / entrée et parking gratuits



PASSEUR D'HISTOIRES

LA ROCHÈRE

1475 FRANCE

Pour célébrer Pâques

Notre magasin, paré de décorations, lampes et vases en cristallin, vous accueillera **jusqu'au 30 septembre** de 10h à 12h et de 14h30 à 18h (dimanche et jours fériés uniquement l'après-midi).

Pour vous aider à préparer les fêtes en flânant parmi les **pièces d'exception** soufflées bouche, verres, tasses, mugs, coupes, bols, **coffrets cadeaux**, ... **assiettes et saladiers céramique**, à la recherche du cadeau original qui fera plaisir à coup sûr...

Un espace dédié **aux affaires de printemps** vous proposera de multiples objets à prix chaleureux.

N'oubliez pas notre e.boutique

Pour les personnes qui ne pourront pas se déplacer, vous pouvez tout de même commander sur **notre boutique web**, pour plus de facilité.
www.larochere.com/boutique



édITO

DIFFÉRENTES NUANCES D'ENGAGEMENT

Il y a différentes manières, plus ou moins visibles, de s'engager.

Certains semblent se faire, in peto, une mission de combler le silence assourdissant en se faisant entendre. D'autres participent insidieusement au bourdonnement ambiant, leur voix s'ajoutant à d'autres sans volonté, jamais, d'élever le débat.

Et puis il y a ceux qui expriment leurs convictions profondes non par les mots mais par les gestes ; ce sont ceux que l'on appelle communément les « acteurs » de notre société.

Grâce à leur imagination, l'U4 Val de Fensch, pan symbolique de notre histoire industrielle, a retrouvé sa flamboyance perdue en devenant lieu d'émulation collective et culturelle.

Grâce à leur volontarisme, certaines communes se distinguent par leur engagement écologique, culturel et donc politique au sens noble du terme. Vandœuvre-lès-Nancy est incontestablement de celles-là. Grâce à leur liberté d'esprit, le Ménil Saint-Michel est le lieu du rêve, la preuve qu'une cohabitation apaisée entre l'Homme et les chevaux – et à travers eux, l'Environnement – est possible (et même souhaitable).

Grâce à leur créativité, La Souris Verte témoignera, le 22 avril, de la capacité des hommes à s'enrichir mutuellement de la culture de l'autre.

Enfin il y a ceux qui, deux dimanches tous les cinq ans, glissent un bulletin dans l'urne. Certes moins audacieuse, cette forme d'engagement 100% démocratique a l'immense mérite de pouvoir être imitée. Alors pourquoi s'en priver ?

■ Cécile Mouton



Pépinières KOENIG

C'est le moment de planter !

VENTE DIRECTE
au détail
PRODUCTEUR



OUVERT 7 jours/7
en mars et avril

- Arbustes à fleurs, fruitiers, rosiers et plantes diverses
- Service créations espaces verts
- Service à la personne, travaux de jardinage (crédit d'impôt)



présent à la **FÊTE DES PLANTES**

Parc des Bosquets
Lunéville
Les 23 & 24 avril



Entre Damelevières et Rosières à **BARBONVILLE**
(au lieu dit "Le Nil")

De 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h  **03 83 75 70 71**



Puppini Sisters © Ville de Vandœuvre



Nancy Ska Orchestra © Ville de Vandœuvre

vand'jazz, CHRONOLOGIE D'UN SUCCÈS

Quatre ans qu'amateurs éclairés et jazzmen avertis attendaient son retour... L'édition 2022 de Vand'Jazz, celle des 20 ans, devrait rester dans les annales. Rendez-vous à Vandœuvre du 2 au 22 mai prochains !



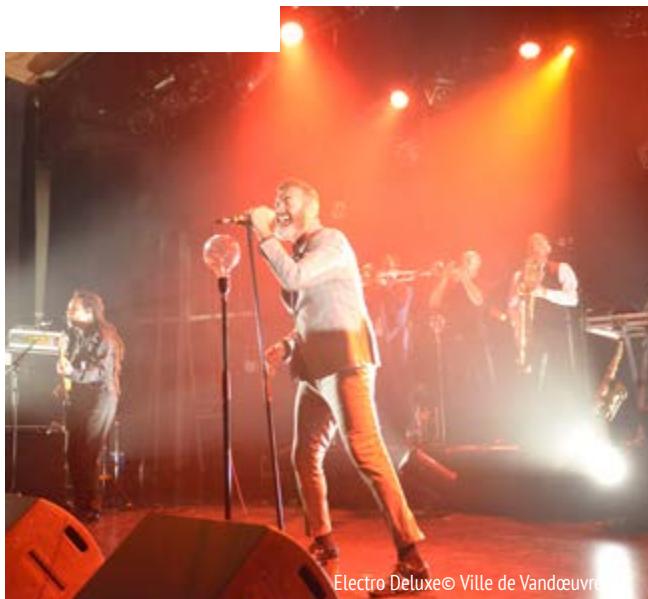
Nancy Ska Orchestra © Ville de Vandœuvre



Manoukian © Ville de Vandœuvre



Omar Soza © Ville de Vandœuvre



Electro Deluxe © Ville de Vandœuvre



Orlando Maraca Valle © Ville de Vandœuvre

Dès son édition-pilote, créée en 2002 sous l'impulsion de Michaël Cuvillon, professeur de saxophone et de jazz, le parti pris de Vand'Jazz était clair : mêler masterclass, concerts gratuits et spectacles. Dès la 2^{ème} édition en 2003, il devient le point de ralliement des fans de jazz de l'agglomération nancéenne. Il reviendra ensuite à un rythme biennuel, multipliant les têtes d'affiche et réaffirmant sans cesse son goût des mélanges.

UN JAZZ MULTICOLORE

En 2006, Vand'Jazz 3^{ème} édition révèle un jazz métissé incarné, notamment par le bulgare Georgui Kornazov Quartet et par l'Antillais Mario Canonge. En 2008, Vand'Jazz 4^{ème} édition s'inscrit dans la thématique des musiques du monde. En 2010, Vand'Jazz 5^{ème} édition invite le « Bernica Octet », avec le saxophoniste François Jeanneau et le trompettiste René Dagonet. Il met à l'honneur le jazz manouche avec Samson Schmitt Quartet.

En 2012, Vand'Jazz 6^{ème} édition mêle l'orchestre Blue Dixit Bands à la musique New Orléans, le quintet « Lady Bird Jazz'tet » d'Hervé Joubert (accompagné du soliste Didier Lockwood) et le Glenn's Swing Orchestra. En 2014, du swing à la façon de Glenn Miller avec le Glenn's Swing Orchestra, à la musique afro-cubaine et latin jazz d'Orlando « Maraca » Valle, c'est toute la ville qui swingue avec Vand'Jazz.

En 2016, en invitant Carmen in swing, le Manoukian Quartet et l'ensemble Leszczynski, le chanteur américain James Coplay et Electro Deluxe, Vand'Jazz affiche clairement sa noble ambition : se parer de toutes les couleurs du jazz !

En 2018, Vand'Jazz 9^{ème} édition oscille entre métissage (avec Omar SOSA) et glamour avec les Puppini Sisters, et allie la fête au dépaysement avec le Nancy Ska Jazz Orchestra (NSJO) et le North East Ska Jazz Orchestra (NESJO, Italie). Après deux reports, le festival revient finalement... en 2022 !

L'ÉDITION DES 20 ANS

En vingt ans, le festival a évidemment pris de l'ampleur et une aura nationale, jusqu'à compter parmi les scènes jazz incontournables, des artistes de jazz en tournée. Mais il n'a rien perdu de sa vocation première et continue à accueillir des musiciens amateurs, tous les artistes se retrouvant autour de leur passion commune : le Jazz. L'édition 2022 « Les 20 ans », programmée du 2 au 22 mai, reviendra sur l'histoire du Jazz, de ses racines avant 1917 à nos jours, en passant par le Jazz hot, le Swing et le Jazz moderne. Encore une fois, Vand'Jazz prouve que le Jazz, symbole de liberté, appelle la convivialité. Au programme de ces trois semaines enchanteresses, des ateliers participatifs, des rencontres avec des artistes, des expositions, des concerts en duo, en trio, et en orchestre... et trois champions toutes catégories : Daniel Humair, Stacey Kent et Samson Schmitt Trio (le retour !).

■ Un dossier de Cécile Mouton



UNE AFFICHE HISTORIQUE !

Au programme de cette édition anniversaire, des expositions, des rencontres, et bien sûr des concerts (dont de nombreux gratuits)... et autant de moments suspendus.

Trois têtes d'affiche exceptionnelles se côtoieront à quelques jours d'intervalle, lors de cette édition 2022 placée sous le signe de l'éclectisme en même temps que du rétrospectif. Batteur légendaire ayant joué avec les plus grands, **Daniel Humair** sera là à plus d'un titre : d'abord en tant que part de Modern Art Trio, l'ensemble qu'il forme avec Vincent Lê Quang (au saxophone) et Stéphane Kérécki (à la contrebasse), et dont le concert, samedi 21 mai à 20h30 salle des Ecraignes à Villers-lès-Nancy, clora le festival... mais également comme peintre multiplément primé ! Ainsi l'artiste suisse a été invité à exposer quelques-unes de ses œuvres dans le cadre d'une exposition qui lui sera dédiée au Domaine du Charmois.



Parmi les temps forts en émotion et en swing qui rythmeront les trois semaines de festival, signalons la soirée « Métissage du Jazz » avec le Trio de la rue de Verneuil, hommage à Gainsbourg, vendredi 6 mai à 20h... Mais aussi, dimanche 8 mai, Le Jazz d'avant la crise... de 1929 ! Ou encore, mardi 10 mai, le Time's trio, véritable invitation au voyage emmenée par le pianiste Tim Dahan. Vendredi 13 mai, le duo strasbourgeois HaQibatt partagera avec le public présent son goût du rythme et du groove ainsi que des musiques du monde, du funk et du jazz-électro. Enfin, le 20 mai à 20h30, les saxophonistes de FullSaxs interpréteront des arrangements et transcriptions de musique classique, jazz, tango, musique de film et pièces contemporaines.

Rire avec Charlie ►
par Samson Schmitt,
Johan Dupont &
Joachim Iannello



Douze ans après en avoir foulé la scène, **Samson Schmitt Trio** revient à Vand'Jazz avec son album « Rire avec Charlie – hommage à Chaplin », ode puissante au génie chaplinesque qui signe la rencontre de Samson Schmitt, relève de la guitare manouche, avec deux musiciens liégeois exceptionnels : Johan Dupont et Joachim Iannello. L'un apporte à l'affaire son charisme, son lyrisme et sa générosité ; les autres, leur virtuosité et leur inventivité... le tout formant un cocktail détonnant de rhapsodie, de bossa, de nu-jazz et d'Andalousie. À voir et écouter vendredi 13 mai à 20h30 au Domaine du Charmois !

Enfin, dimanche 15 mai à 16h30, **Stacey Kent** et sa voix unique aux accents de swing, de sensualité et de limpidité fouleront la scène de la salle des fêtes Bernie Bonvoisin. Américaine parlant couramment le français, le portugais, l'italien et l'allemand, cette « chanteuse de l'âme » au timbre à la fois vif et tendre se joue des frontières et mélange les genres en recolorant des chansons jazz intemporelles. Elle sera accompagnée de l'orchestre La Mahlérian Camerata en résidence cette année à Vandœuvre.

✚ Retrouvez le programme détaillé sur www.vandoeuvre.fr

EN MARGE DES CONCERTS, DES EXPOSITIONS

- ✓ « **Rétrospective des 20 ans du festival** » de Jacky Joannès, salle des fêtes Bernie Bonvoisin, espace bar, du 2 au 22 mai.
- ✓ « **Le saxophone dans toute sa splendeur** » de Jacky Joannès, vernissage mardi 3 mai à 18h30 à l'École municipale de Musique, avec intermède musical des élèves, le Groupe Vents Jazz dirigé par Youssef Essawabi.
- ✓ **Le peintre Daniel Humair** du 11 au 22 mai, Ferme du Charmois salle Jacques Koskowitz. Vernissage mercredi 11 mai à 18h30 suivi d'un concert de Combo Jazz dirigé par Pascal Nicol de l'École municipale de Musique.

ENTRETIEN avec DANIEL HUMAIR, « JE SUIS UN PEINTRE qui JOUE DE LA BATTERIE »



en plus de soixante ans de carrière, Daniel Humair a collaboré avec presque tous ceux, américains ou européens, qui ont marqué l'histoire du jazz. Entretien avec un batteur-star et peintre émérite.

Vous vous produirez à Vand'Jazz en trio avec Vincent Lê Quang et Stéphane Kérécki... Comment cet ensemble s'est-il formé ?

Suite à leur passage dans ma classe au conservatoire il y a une vingtaine d'années ! Je les avais identifiés comme étant des musiciens assidus et doués, et nous sommes restés en contact. Avec Vincent, nous avons la même esthétique, et avons décidé de travailler ensemble. Ce sont des gens d'une grande qualité musicale et humaine. Ils sont à l'heure, ont un calendrier. Ils sont fiables.

Le fait de composer ensemble participe-t-il à votre bonne entente sur scène ?

Effectivement, nous ne jouons quasiment que nos propres morceaux. Toutefois notre affinité aurait été la même je pense, avec des morceaux qui n'auraient pas été de nous. Mais une chose est sûre : nous partageons la même esthétique.

Tout est écrit ou vous improvisez ?

Tout est improvisé, sauf les clés de départ qui sont des thèmes. Nous écrivons une mélodie avec quelques accords, que nous jouons plus ou moins vite selon les soirs. Pour moi, le jazz est une musique de conversation, il n'y a donc jamais

de programme préétabli. Nous décidons du premier morceau et le reste s'enchaîne au fur et à mesure. Chaque représentation est différente de la précédente, de la même façon que si nous avions eu cette conversation à un autre moment, nos mots n'auraient pas été les mêmes.

Comment la peinture est-elle arrivée dans votre vie ?

J'ai commencé à peindre à 14 ans, juste pour moi, sans référence, comme un passe-temps. J'ai arrêté à la fin des années 50. Et comme je m'ennuyais en tournée, j'ai racheté crayons et petits formats. Puis j'ai acheté des toiles et rencontré des grands artistes qui me connaissaient comme musicien. Depuis lors, je peins tous les jours. Je peins beaucoup plus que je ne joue, si bien que si je devais me définir, je dirais « je suis peintre professionnel et je joue de la batterie ».

Que verront les visiteurs lors de l'exposition qui vous est consacrée ?

Quelques-unes des 4000 toiles que je conserve chez moi ! J'ai choisi des toiles de taille similaire afin de garantir une lisibilité. J'ai également passé la consigne de les accrocher et de les éclairer le mieux possible. Les gens qui vont au spectacle doivent être bien reçus.

Vand'Jazz sera l'un de vos premiers concerts post-Covid...

Même si nous avons gardé contact et répété, je n'ai effectivement rejoué qu'une ou deux fois depuis la fin des restrictions. Covid ou non, j'ai décidé de ralentir le rythme et de ne plus accepter toutes les propositions, de ne prendre l'avion que si c'est indispensable. Pour Vand'Jazz, je n'ai pas hésité : ce concert aurait dû avoir lieu il y a deux ans, et je n'ai pas joué dans la région depuis longtemps !

+ Retrouvez Daniel Humair et le Modern Art Trio samedi 21 mai à 20h30 salle des Écraignes à Villers-lès-Nancy ! Quant à ses toiles, elles s'exposeront du 11 au 22 mai, Ferme du Charmois salle Jacques Koskowitz. Vernissage mercredi 11 mai à 18h30.

EXPRIMER SON DÉSIR DE NATURE

Rendez-vous incontournable des amoureux de l'environnement et du bien-être, Désir de Nature reviendra dimanche 5 juin au Domaine du Charmois pour une 4^e édition !

« Désir ». Le mot n'a pas été choisi par hasard, tout l'objet de Désir de Nature étant en effet d'amener le citoyen citadin à renouer des liens « *heureux et sensibles* » avec son milieu naturel à travers une manifestation à la fois populaire, festive et artistique. *Désir de Nature*, c'est le carrefour où se croisent tous ceux qui s'engagent pour l'environnement, un lieu de rencontre et d'échange entre passionnés de nature et écologistes militants, une manifestation qui s'adresse à tous ceux, enfants et adultes, souhaitant s'engager dans une démarche plus responsable et respectueuse de l'environnement.

Dans un contexte où les conséquences du changement climatique et l'urgence d'agir sont plus criants que jamais, *Désir de Nature* privilégie le dialogue et la convivialité. Environnement, alimentation, bien-être et création, énergie et développement durable, économie circulaire et commerce équitable... Une cinquantaine d'acteurs seront présents, le 5 juin au Domaine du Charmois, pour ce qui ne sera pas un marché de consommation classique, mais bien une invitation à prendre le temps de déambuler, de manière paisible et joyeuse. Parmi les animations qui émailleront la journée, des spectacles clownesques au thème scientifique (Cie Collaps Art), un conte musical avec Léa Pellarin et une exposition de Caroline Antoine, artiste plasticienne et paysagiste.



3 questions à Dany Ackermann

Adjointe, déléguée à l'écologie urbaine, environnement et patrimoine

A Vandœuvre, l'écologie, c'est du concret !

Aujourd'hui, le réchauffement climatique est bien là : il faut chercher à l'atténuer et tout faire pour s'y adapter. La Ville de Vandœuvre a donc rejoint le réseau Citergie, qui vise à sensibiliser les collectivités et la population aux actions menées. Avec Energéthic, entreprise engagée dans la transition énergétique, nous envisageons de doter nos structures municipales de panneaux photovoltaïques. Enfin, nous déclinons le Plan climat air énergie territorial.

Vous agissez également à préserver la biodiversité...

Effectivement. Cela passe d'abord par la plantation d'une forêt urbaine de 30 000 jeunes arbres sur la butte du Parc Pouille. Objectif ? Dessiner une trame verte reliant ce parc à celui du Charmois et ainsi, créer une poche de respiration dans la ville basse. Dans le même temps, nous agissons pour la conservation de nos arbres matures, ce qu'a entériné la signature, en 2021, de la Déclaration des droits de l'arbre. A ces solutions vertes s'ajoutent les bleues consistant en l'apport de mares et en la réhabilitation de ruisseaux.

Vous êtes engagés sur d'autres fronts...

Nous faisons partie du réseau des villes sans pesticides et sommes signataires de la charte contre les perturbateurs endocriniens ainsi que de l'engagement « Une ville pour les animaux », lequel témoigne de notre ambition à protéger notre faune urbaine et sauvage. Parallèlement, nous sensibilisons la population aux enjeux écologiques à travers des manifestations à la fois conviviales et pédagogiques, telles que Désir de Nature et la Quinzaine du commerce équitable.

COMMERCE ÉQUITABLE ET TOUR DE LA MIRABELLE

Autres preuves tangibles de l'intérêt de la Ville de Vandœuvre et des Vandopériens pour les questions de développement durable et de mobilité vertueuse : la Quinzaine du commerce équitable, du 7 au 21 mai, et le Tour de la Mirabelle, le 26 mai !

Dans le cadre du label Territoire du Commerce Équitable, la Ville de Vandœuvre et les acteurs du commerce équitable organisent la quinzaine du commerce équitable 2022, qui se tiendra du 7 au 21 prochains. Objectifs ? Sensibiliser le public à l'importance du commerce équitable s'inscrivant dans l'économie sociale et solidaire. Valoriser les producteurs locaux et des pays de l'hémisphère sud. Encourager les consommateurs à payer les produits de qualité au juste prix. Permettre à des familles modestes de découvrir et d'acheter de nouveaux produits.

Deux temps forts marqueront cette Quinzaine. D'abord vendredi 13 mai, un marché bio local et équitable se tiendra sur la place du Marché. Il sera joint, pour l'occasion, au marché bio et local habituel du vendredi. Et puis jeudi 19 mai à 20h00 à la Ferme du Charmois, Fred Bubonnet présentera « La ferme du bois Fleury », conférence gesticulée surprenante sur les agricultures conventionnelle et biologique.

TOUR DE LA MIRABELLE

La Ville de Vandœuvre s'engage également dans la promotion du vélo, engagement historique, voire patrimonial. En effet, la commune dispose du patrimoine cycliste le plus important de l'agglomération nancéienne ! Entre 1906 et 1936, le Vélodrome du Montet, qui était alors le deuxième vélodrome le plus important de France en termes de fréquentation, a accueilli des événements d'envergure nationale et internationale dont les « 24 heures de Vandœuvre ». Lancé dans les années 80, le « Grand prix cycliste de la Ville de Vandœuvre », une course amateur, rencontra le succès plusieurs années durant. Le « Criterium International Open Leclerc de Vandœuvre » attira quant à lui de nombreux coureurs professionnels (dont le champion du monde en titre Gianni Bugno, vainqueur de l'épreuve en 1992).

Ce passé glorieux ressuscitera, plus fringant que jamais, le 26 mai prochain à l'occasion du Tour de la Mirabelle, qui fera



pour la deuxième fois de son histoire étape à Vandœuvre, le temps d'un prologue en forme de course « contre la montre » organisé entre le Vélodrome et les Nations (sur le boulevard de l'Europe entre le carrefour du Vélodrome et l'avenue Jeanne d'Arc). Pour les spectateurs, cette formule « contre la montre » est la garantie d'un spectacle permanent, avec des passages de coureurs toutes les minutes ! Muée en village sportif, la Traverse des Nations (place Simone Veil) fera place à de nombreuses animations autour du vélo et des mobilités, des concerts et de la restauration.

[+ Plus d'infos : tourdelamirabelle.com](https://tourdelamirabelle.com)

LES HAUTS FOURNEAUX D'UCKANGE, PLUS VIVANTS QUE JAMAIS !

Devenue lieu de culture, l'usine d'Uckange, pourtant définitivement fermée il y a trente ans, n'en finit plus de revivre... Zoom sur une saison commémorative et prometteuse.





© CAVF / Vue de l'U4 utilisée dans le cadre de l'exposition inédite Tempo



© CAVF / Visite guidée assurée par l'association Méciror

Le 17 décembre 1991, le haut-fourneau U4, dernier des six hauts-fourneaux de l'usine d'Uckange, s'éteignait... pour renaître dix ans plus tard à la faveur d'un classement à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. En 2007, le site rouvrait ses portes au public sous une identité double, celle de lieu culturel (accueillant des spectacles vivants et des concerts) et de lieu patrimonial. Lancée début avril dernier, cette nouvelle saison mêlera, comme à l'habitude, spectacles, patrimoine et découvertes pour petits et grands, mais aussi événements commémoratifs autour de la fermeture, trentenaire, du site. Parmi les rendez-vous traditionnels, le public retrouvera

un large éventail d'animations et de spectacles familiaux tels que les Fêtes de l'U4, les Visites insolites, les Apéro-concerts, les Journées Européennes du Patrimoine et le Village des sciences... « Travailler encore ?! », le 1^{er} mai prochain, donnera aux visiteurs un après-midi pour se rencontrer et échanger autour de la notion de travail et son évolution durant les dernières décennies et celles à venir... Ce dialogue à voix multiples sera animé par l'association Des mots et débats en présence de différents invités parmi lesquels Florence Aubenas, journaliste et écrivaine.

+ Plus d'infos : www.hf-u4.com • 03 82 57 37 37 • contact@hf-u4.com

Parc du

HAUT FOUR NEAU

SAISON 2022



PARC DU HAUT-FOURNEAU U4
1 rue du jardin des Traces
57270 UCKANGE (F)

Ouvert
du 1^{er} Avril 2022
au 1^{er} Novembre 2022

03 82 57 37 37
HF-U4.COM



**Animations
Visites
Spectacles
Découvertes**



Licence d'entrepreneur et de spectacles : n°1-1080826, n°2-108672 et n°3-1080827
Conception & photo : service communication CAVF - Avril 2022

Passion Moselle

“ EMBLÉMATIQUES DE LA RICHESSE D'UN PATRIMOINE À LA FOIS CULTUREL, NATUREL ET TOURISTIQUE, LES 8 SITES PASSIONNÉMENT MOSELLE MULTIPLIENT LES OCCASIONS DE VOUS ACCUEILLIR. ”



La Journée de La Moselle

La Journée de la Moselle, le 26 mai prochain, sera l'occasion de découvrir gratuitement les 8 sites Passionnément Moselle. Parfaitement irratable !

MUSÉE DÉPARTEMENTAL DU SEL

Installé dans la Porte de France, vestiges des fortifications de Vauban à Marsal, le Musée départemental du Sel retrace l'histoire de l'exploitation du sel à travers les techniques de production, de la Préhistoire à nos jours. Repensé et modernisé pour une meilleure accessibilité, le Musée propose un parcours numérique permettant au visiteur de multiplier les expériences immersives ! Une nouvelle scénographie en cinq salles chronologiques et thématiques invite par ailleurs les visiteurs à se voir conter l'histoire de la production du sel de façon pédagogique, ludique et interactive.

+ Porte de France, 57630 Marsal • 03 87 35 01 50



MUSÉE DE LA GUERRE DE 1870 ET DE L'ANNEXION



▲ Illustration : Dick de Lonlay
"Français et Allemands" 1888

Lieu unique en Europe consacré à la guerre franco-prussienne de 1870 et à l'annexion de l'Alsace-Moselle jusqu'en 1918, le Musée de la Guerre de 1870 et de l'Annexion raconte la bascule d'un monde dans les conflits du XX^e siècle. Grâce aux collections d'armes, d'uniformes, d'œuvres d'art et de documents d'époque présentés, vous découvrirez la vie quotidienne d'hommes et de femmes pris dans la tourmente des combats, à l'identité à reconstruire. À travers une visite

immersives en réalité virtuelle, vous suivrez Louis, personnage fictif témoin de la guerre, de l'annexion et de la paix.

+ 11 rue de Metz, 57130 Gravelotte • 03 87 33 69 40

CHÂTEAU DE MALBROUCK

Construit à la fin du Moyen Âge, le Château de Malbrouck est le seul château du XV^e siècle intégralement conservé en Lorraine ! Surplombant la vallée de Manderen, il est remarquable par ses hautes murailles et ses quatre tours d'angle reliées entre elles par des courtines, un corps de logis à trois niveaux et une vaste cour centrale. Le circuit passant par les niveaux supérieurs de chaque tour offre par ailleurs une vue exceptionnelle sur la vallée ! L'édifice est l'hôte régulier d'événements culturels parmi lesquels le Festival international de BD, les 11 et 12 juin prochains.

+ Rue du Château,
57480 Manderen-Ritzing •
03 87 35 03 87



PARC ARCHÉOLOGIQUE EUROPÉEN DE BLIESBRUCK-REINHEIM

Regroupant, sur plus de 52 ha, une nécropole celtique (500-370 av. J.-C.), une villa ainsi qu'une petite ville gallo-romaine (1^{er}-V^e siècles apr. J.-C.), le Parc archéologique européen de Bliesbruck-Reinheim est le lieu idéal pour appréhender les civilisations gauloise et romaine.

Parmi les expositions visibles le 26 mai, « Moselle terre d'histoire - terre d'avenir » retrace, à travers 130 lieux emblématiques, les transformations dont les paysages, les villes, les villages, les sites symboliques et les bâtiments mosellans ont fait l'objet depuis la fin du XIX^e siècle.

+ 1 rue Robert Schuman, 57200 Bliesbruck • 03 87 35 02 20



MUSÉE DÉPARTEMENTAL GEORGES DE LA TOUR



Conçu à la manière d'un cabinet de collectionneur, le Musée sert d'écrin à deux tableaux autographes du peintre natif de Vic-sur-Seille (*Saint Jean-Baptiste dans le désert* et *Tête de femme*) ainsi qu'à quelque 200 pièces de peinture européenne du XVI^e au début du XX^e siècle. Equipé d'un casque et de manettes, le visiteur découvrira l'atelier du maître à travers cinq de ses plus fameuses toiles, le temps d'une expérience virtuelle de 8 à 10 minutes totalement interactive ! Le Musée propose également un programme riche d'activités pensées pour le public très jeune, jeune et moins jeune.

+ Place Jeanne d'Arc, 57630 Vic-sur-Seille • 03 87 78 05 30



DOMAINE DÉPARTEMENTAL DE LINDRE

Formidable espace naturel de 1 000 hectares, le Domaine de Lindre est un joyau constitué de l'étang de Lindre, de 11 étangs satellites, de prairies et de forêts. Doté de remarquables sentiers de promenade et d'une Maison des oiseaux à la vue imprenable, le site est mondialement réputé pour la qualité de sa faune et de sa flore ! Classé espace naturel sensible, il est labellisé depuis 2003 par la convention de RAMSAR pour les zones humides remarquables d'intérêt international et, depuis 2021, Réserve de Biosphère UNESCO de Moselle Sud.

+ 67 rue principale, 57260 Lindre-Basse • 03 87 35 02 80

LES JARDINS FRUITIERS DE LAQUENEXY

Havre de paix gourmand situé à 10 minutes de Metz, les Jardins Fruitiers de Laquenexy mettent à votre disposition une vingtaine de jardins, parmi lesquels le Jardin des sens et Le Potager du curieux, qui vous inviteront, pour l'un, à toucher, humer, écouter, et pour l'autre, à redécouvrir des plantes potagères oubliées en provenance de tous les continents... Le jardin des fleurs à croquer et celui des petits fruits vous encourageront quant à eux à vous ouvrir à d'autres saveurs. Avis aux jardiniers amateurs ! Chaque jeudi de 14h à 17h, jardiniers et arboriculteurs du lieu animent des stages pratiques et ludiques (dates et infos sur passionmoselle.fr).

+ 4 rue Bourger et Perrin, 57530 Laquenexy • 03 87 35 01 00



DE GOSCINNY... à GRAVELOTTE !

Haut lieu de la bande dessinée – il accueille chaque année le Festival International de bande dessinée –, le Château de Malbrouck étoffe sa proposition grâce à une exposition exceptionnelle consacrée au génie Goscinny... Autre site, autre ambiance, les visiteurs du Musée de la Guerre de 1870 revivront, cet été, la bataille de Gravelotte – Saint-Privat.



« RENÉ GOSCINNY, SCÉNARISTE, QUEL MÉTIER ! »

Astérix, Lucky Luke, Iznogoud, Le Petit Nicolas, Les Dingodossiers...

En plus d'être lues (voire dévorées), ces BD-cultes ont été analysées et montrées à l'envi... contrairement au travail de scénariste de René Goscinny qui lui, n'avait jamais fait l'objet d'une exposition ! Dans cette

rétrospective inédite présentée au Château de Malbrouck jusqu'au 13 novembre, les visiteurs entreront dans tous les secrets de fabrication du génie Goscinny, de ses péripéties américaines à ses collaborateurs avec les plus grands artistes du 9^e art. Cette remarquable exposition parcourt plus de deux décennies d'écriture frénétique, période durant laquelle René Goscinny a imaginé plus de 450 scénarios de bande dessinée et cultivé son

sens du dialogue et du découpage, son art tout personnel de l'équilibre entre les personnages. Enfin, les visiteurs (re) découvriront un aspect moins connu de sa carrière, à savoir son implication dans la lutte pour les droits d'une profession aux contours encore flous, combat qui a contribué à la reconnaissance de la BD comme un art à part entière.

FESTIVAL INTERNATIONAL DE BD

Les 11 et 12 juin, le Château de Malbrouck recevra le réputé Festival international de bande dessinée pour sa 5^e édition ! Les visiteurs rencontreront une trentaine d'auteurs et illustrateurs de bande dessinée. Au programme de cet événement aux nombreux aficionados : dédicaces, troupes de reconstitutions historiques, village du livre et « cosplayers » de superhéros !



ÇA TOMBE COMME À GRAVELOTTE !

Lieu unique en Europe consacré à la guerre franco-prussienne de 1870 et à l'annexion de l'Alsace-Moselle jusqu'en 1918, le Musée de la Guerre de 1870 et de l'Annexion dédiera les 14 et 15 août à faire revivre à ses visiteurs la bataille de Gravelotte – Saint-Privat et ce, au cours d'un week-end ludique autant qu'historique qui multipliera les reconstitutions historiques au milieu des camps militaires franco-prussiens. Tandis que les reconstituteurs français et allemands rejoueront les grandes heures de la bataille de Gravelotte – Saint-Privat, le Musée présentera des conférences et diffusera des documentaires et films anciens traitant de cette guerre. Au cours de cet événement tout public, les visiteurs seront conviés, entre autres, à des présentations de combats et de l'organisation des armées.



LA FÊTE EST PARTOUT !

Les sites Passionnément Moselle renouent avec leurs rites festifs et conviviaux.

Si l'on commémore, chaque 9 mai, la déclaration prononcée par Robert Schuman en 1950, considérée comme le texte fondateur de la construction européenne, c'est toute une semaine que la Maison de Robert Schuman consacre chaque année pour célébrer l'Union européenne ! A travers **la Semaine de l'Europe**, « L'Europe vue de France », elle propose, du 3 au 9 mai, un rendez-vous annuel à tous les curieux d'Europe. Ponctué de conférences, d'animations et de concerts, l'événement vise à faire appréhender à tous, de façon à la fois informative et ludique, les contours et enjeux de cette Union européenne plus stratégique que jamais... Notons que cette année, la présidence française de l'Union (en cours jusqu'à juin prochain) sera largement évoquée.

Vendredi 7 (de 14h à 18h), samedi 8 et dimanche 9 octobre (de 10h à 18h), les Jardins Fruitiers de Laquenexy célèbreront la **60^e Fête des Jardins et des Saveurs** en se parant, comme chaque année à la même période, de leurs plus beaux atours. Au programme de ces trois jours de fête, des expositions, de l'artisanat, des plantes et des animations... Autant que de variétés de pommes, il y en aura pour tous les goûts !

Les 19 et 20 novembre, le Domaine départemental de Lindre accueillera sa 14^e **Fête de la Grande Pêche** ! Elle sera, pour les visiteurs, l'occasion de découvrir, depuis la digue et durant deux jours, une méthode traditionnelle de pêche héritée du Moyen Âge et encore utilisée : le tiré de filet, technique qui fera l'objet d'intenses démonstrations. Carpes, brochets, tanches, perches, sandres... À l'occasion de cette manifestation, le public pourra acheter du poisson de consommation labellisé Agriculture Biologique, toutes les espèces proposées à la vente étant élevées en pleine eau, naturellement, dans les étangs du Domaine de Lindre.

Vita Romana constitue, pour le Parc archéologique européen de Bliesbruck-Reinheim, l'événement-phare d'une saison et ce, depuis près d'un quart de siècle ! Vita Romana, ce sont des journées ludiques et pédagogiques – celles des 13 et 14 août – durant lesquelles le public vient à la découverte de la vie quotidienne de l'Antiquité, ressuscitée par des reconstituteurs passionnés le temps d'une parenthèse immersive. A l'occasion de ce week-end, un billet couplé avec la manifestation « Ça tombe comme à Gravelotte » sera proposé à la vente.



© G.Ramon



© S. Girambert



© CD57



© L. Beckrich

+ Pour toutes les dates des manifestations, expositions, ateliers pour petits et grands et pour l'accès à la billetterie en ligne (et obtenir des e-tickets), une seule adresse : mosellepassion.fr !

SECRETS D'ABEILLES

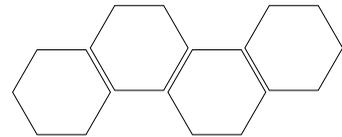
Une exposition, des animations, films et spectacles pour découvrir le monde des abeilles jusqu'au 4 septembre.



L'exposition « Secrets d'abeilles » propose de plonger dans le bourdonnement de la ruche pour butiner des informations sur cet insecte étonnant, sur la vie du rucher et les trésors qui en sont extraits. Des jeux interactifs, des maquettes et des panneaux apportent des connaissances sur la vie et l'élevage des abeilles, leur organisation sociale et leur rôle dans l'écosystème et dans la vie de l'homme.

Ludique et pédagogique, l'exposition a été conçue par ALTEC, le Centre de culture scientifique, technique et industrielle de l'Ain, en collaboration avec le CNRS Ressources des terroirs et les Compagnons du miel.

L'exposition est complétée par des données sur 5 ruches instrumentées, installées par l'Andra dans différents milieux. En effet, l'Agence étudie l'environnement autour de la zone où pourrait être implanté le centre de stockage Cigéo. Les abeilles sont de précieuses enquêtrices qui apportent leur aide pour étudier la végétation et son évolution.



EXPOSITION OUVERTE

- ▶ les mercredis et dimanches jusqu'au 30 juin
- ▶ du mercredi au dimanche en juillet/août, de 14h à 18h.

ANIMATIONS, FILMS ET SPECTACLES

- ▶ du mercredi au dimanche du 10 au 24 avril, de 14h à 18h.

+ Plus d'info sur meusehautemarne.andra.fr

Une affiche publicitaire pour l'exposition 'SECRETS d'abeilles'. Le fond est jaune vif. En haut, le titre 'Exposition' est en noir, suivi de '13 mars > 04 septembre' en rouge. Au centre, une illustration d'une abeille est à gauche, et à droite, un nid d'abeilles est représenté comme une silhouette remplie de cellules hexagonales, avec du miel qui déborde en bas. Le titre 'SECRETS d'abeilles' est écrit en grandes lettres stylisées. En bas à gauche, les informations de visite sont indiquées : 'Visite gratuite de 14h à 18h les mercredis et dimanches', 'Renseignements sur meusehautemarne.andra.fr et 03 29 75 53 73', et 'Centre de l'Andra en Meuse/Haute-Marne RD 960 - 55290 Bure'. En bas à droite, les logos des partenaires sont visibles : Altec, CNRS Ressources Terroirs, Le Compagnon du Miel, et Andra.

Design graphique > www.atelierchose.com / Coralie Fouquet

PUBLIREPORTAGE - PHOTOS © DR

à PLAINFAING
www.cdhv.fr

Visites toute l'année



CONFISERIE DES HAUTES VOSGES

PLAINFAING

*Fabrication artisanale
des célèbres bonbons des Vosges CDHV®*



**Visites et dégustations gratuites, guidées et commentées
toute l'année du lundi au samedi**

Pas de visite les dimanches et jours fériés

Magasin ouvert toute l'année en continu

du lundi au samedi de 9h à 18h30
les dimanches et jours fériés de 10h à 18h



Livraisons sur toute la France et l'Union Européenne



03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



JEVOIS
LA VIE EN
VOSGES

LE PÔLE SANITAIRE ET SOCIAL DU GROUPE



Composé de 3 établissements, il dispose de 294 lits et 174 salariés répartis sur :

- ▶ 2 Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes (EHPAD) : l'« Hôtel Club » à Saint Max et « Les Sablons » à Pulnoy,
- ▶ 1 Établissement de Soins de Suite et de Réadaptation (ESSR) : « Le Château » à Baccarat.

Ce Pôle Sanitaire et Social permet de mutualiser les moyens humains (l'ergothérapeute, la qualicienne, la diététicienne, les équipes de restauration et d'entretien...). C'est l'esprit mutualiste d'ACORIS Mutuelles qui préside aux orientations des trois établissements.

Les résidents et les patients sont au cœur de la préoccupation des équipes, et c'est avec cœur et compétence que nos équipes sont à leur service.

L'HÔTEL CLUB

Cette maison pleine de vie propose 112 logements (chambres, studios et appartements), une équipe médicale à l'écoute et 66 personnes affectées à la prise en charge des 120 résidents.

Ce lieu de vie dispose d'aménagements favorisant le bien-être des résidents :

- ▶ **des éclairages biodynamiques,**
- ▶ **un jardin thérapeutique, un parc paysager et un jardin-terrace sensoriel,**
- ▶ **une blanchisserie** accessible aux résidents,
- ▶ **une salle polyvalente** avec une boucle magnétique pour personnes malentendantes,
- ▶ **un espace informatique** en accès libre,
- ▶ **une boutique** gérée par les résidents,
- ▶ **des terrasses** avec des salons de jardin,
- ▶ **des animations exceptionnelles** : danse indienne, gym douce, qi gong, zumba, loto, jeux de cartes, jeux de société, jeux d'échecs, orchestres, chanteurs, ateliers (pâtisserie, peinture, modelages...).

Le zéro mixé

En EHPAD, le repas constitue un moment privilégié. Le Chef étoilé, Michel Bras, des médecins, orthophonistes, dentistes, conseillers culinaires et diététiciennes ont mis en place une méthode innovante permettant d'atteindre le zéro mixé. Grâce à cette cuisine inventive issue du programme « Mixons mieux, mangez mieux », développée avec Sodexo, les menus sont adaptés à l'état de santé et aux envies de chaque résident.

📍 Hôtel Club : 1, rue du Maquis de Ranzey, 54130 Saint-Max • 03 83 29 83 83





LES SABLONS

Cet EHPAD accueille 81 résidents en hébergement complet et 3 en hébergement temporaire. Il dispose également de 3 places en accueil de jour et d'une unité protégée destinée aux résidents atteints de la maladie d'Alzheimer ou apparentée. Il est habilité à l'aide sociale et à l'aide au logement.

Son parc, ses jardins aménagés et son espace couvert prédisposent à la promenade. Il offre également des services particuliers (salon de coiffure, blanchisserie, petite boutique, bibliothèque, espace informatique).

Un Pôle d'Activités et de Soins Adaptés (PASA)

Ce service spécifique, accueille des résidents de l'EHPAD pour la journée, mais aussi des personnes présentant des troubles cognitifs et du comportement modérés en accueil de jour. Les activités thérapeutiques et sociales proposées se déroulent comme « une journée à la maison ». Elles permettent de réhabiliter les capacités fonctionnelles, cognitives et sensorielles, et de maintenir les liens sociaux.

La méthode Montessori

Le personnel des Sablons est formé à cette méthode adaptée aux personnes âgées souffrant de troubles cognitifs. Les activités et l'accompagnement à la réalisation des gestes de la vie courante améliorent leur mémoire à long terme et maintiennent leur autonomie.

📍 Les Sablons : 34, rue de Saulxures, 54425 Pulnoy • 03 83 45 87 87

LE CHÂTEAU

Cet Établissement de Soins de Suite et de Réadaptation (ESSR), certifié V2014 par la Haute Autorité de Santé en 2016, accueille en hospitalisation complète, dans le cadre de soins de suite polyvalents, des patients avec une orientation dominante en chirurgie orthopédique ainsi que des pathologies telles que le cancer du sein et les maladies cardiaques, rhumatologiques et neurologiques.

Une équipe médicale pluridisciplinaire

Elle est composée de trois médecins (dont deux généralistes et un gériatre), deux cadres de santé, douze infirmières, douze aides-soignants, une psychologue, deux kinésithérapeutes, une diététicienne, une ergothérapeute et une assistante sociale. Le plateau technique de rééducation est doté de deux salles de kinésithérapie avec un aménagement exceptionnel, d'une salle d'ergothérapie et d'un parcours d'agrès extérieur.

📍 Le Château : 25, bis rue du Parc, 54120 Baccarat • 03 83 76 76 76



📍 N'hésitez plus à contacter  **ACORISmutuelles**

sur contact@acorismutuelles.fr • au 09 69 36 10 20 (appel non surtaxé) • liste des 21 agences sur acorismutuelles.fr • application mobile, accessible 24h/24 et 7j/7, téléchargeable sur Google Play et App Store • demander un rendez-vous ou un devis grâce à notre formulaire en ligne sur acorismutuelles.fr





© Zoo d'Amnéville



© Zoo d'Amnéville

PARC ZOOLOGIQUE D'AMNÉVILLE, RÉSERVOIR DU VIVANT

En trente-cinq ans, le Parc zoologique d'Amnéville s'est imposé comme destination incontournable des amoureux de la nature et des animaux.

Zoom sur un endroit décidément pas comme les autres...



© Zoo d'Amnéville



© Zoo d'Amnéville



Réserve africaine peuplée d'éléphants, de girafes et de Rhinocéros blancs, Gorilla'Camp mêlant sur plus d'un hectare décor tropical et village traditionnel congolais, jungle amazonienne à la végétation luxuriante ou encore vivarium... Au Parc zoologique d'Amnéville, les 2 000 animaux présents évoluent sur 18 hectares, dans un cadre paysager respectueux du milieu naturel de chacun.

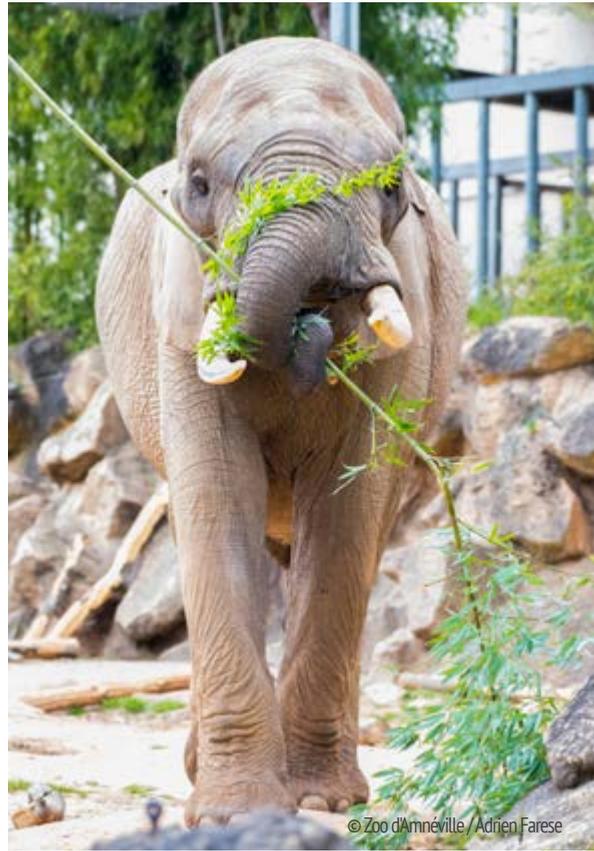
CONSERVER, SENSIBILISER, CONNAÎTRE

Et s'ils constituent, pour les visiteurs, une curiosité, un objet d'intérêt, d'étonnement et d'émerveillement, ces animaux sont surtout la matérialisation concrète d'une des missions premières du Zoo d'Amnéville : la conservation des espèces, en particulier celles les plus menacées de disparition. Ainsi, le Parc a rejoint plusieurs programmes réglementés de reproduction à l'intérieur du zoo et soutient des projets de conservation en milieu naturel. Plus grande maternité du coin, le Zoo d'Amnéville voit naître, chaque année, plusieurs centaines de bébés, dont certains en danger critique d'extinction !

Et comme la bonne volonté individuelle ne vaut rien sans l'action collective, l'autre priorité du Parc est de sensibiliser ses nombreux visiteurs à mieux connaître et à protéger ce monde du vivant, dont les animaux sauvages sont les ambassadeurs d'un monde en péril.

C'est tout l'objet des nombreuses animations pédagogiques complètes et variées proposées tout au long de l'année telles que les nourrissages commentés, les présentations d'animaux et les activités pédagogiques.

Enfin, parce que protéger le monde animal suppose de mieux le connaître, le Parc constitue, pour les chercheurs du monde entier, un accès unique à une diversité remarquable d'espèces animales. Ils peuvent y observer, étudier et comprendre ces espèces dans leur comportement, leur physiologie ou encore leur rapport avec la nature qui les entoure.



LE PARC ZOOLOGIQUE D'AMNÉVILLE EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS

- ▶ **2000** animaux,
- ▶ **18** hectares,
- ▶ **35** ans d'histoire,
- ▶ **1** des plus grandes biodiversités de France,
- ▶ Jusqu'à **140** salariés.

UNE FLORE REMARQUABLE

Comment évoquer le Parc zoologique d'Amnéville sans pointer du doigt la qualité de sa flore ? Tout au long de votre parcours, vous voyagez à travers les cinq continents ! Vous observerez les métaséquoias, remarquables par l'épaisseur de leur tronc et leur taille... des palmiers de Chine, dont les dehors exotiques cachent une étonnante résistance au froid... ainsi que des bananiers situés en zone humide. Aussi présente et diversifiée que sa faune, sélectionnée avec minutie pour correspondre au milieu naturel de chaque espèce, la flore est ici entretenue par une équipe de jardiniers passionnés. Car au sein du Parc, le souci du bien-être animal va de pair avec l'attention portée au végétal ! Parmi les raretés présentes, signalons de nombreuses orchidées sauvages, 25 variétés de bambous répertoriées, plusieurs centaines d'arbres cultivés ainsi qu'un panel de plantes exotiques remarquables abritées dans une serre de 250 m².

CARNET ROSE

En 2021, il avait accueilli plusieurs espèces emblématiques : 2 lionceaux, 8 loups arctiques, un petit rhinocéros, un Calao terrestre... mais aussi des chevreaux, wallabies et agneaux. Et depuis le début d'année 2022, le Zoo d'Amnéville compte déjà plusieurs naissances rares : celles d'un petit orang-outan et de deux rhinocéros, Céra et Patchi ! Ses 4 femelles reproductrices et 7 petits nés ces dix dernières années font d'ailleurs du Zoo d'Amnéville l'un des plus grands centres de reproduction de Rhinocéros Blancs d'Europe.



LES NOUVEAUTÉS 2022

Depuis la fin 2020, le Zoo d'Amnéville ne présentait plus d'ours polaires dans un parcours de visite... Moins de deux ans plus tard, l'équipe a eu la joie d'accueillir, au sein

d'un espace entièrement réaménagé, Hank, mâle âgé de 16 ans, qui arrive tout droit du Zoo de Dierenrijk en Hollande ! Il pèse 600 kg et a très bon caractère. Il a été rejoint par son cadet de 7 ans, Akiak. Dynamique, joueur et tout aussi sympathique, ce dernier pèse 700 kg et provient du Zoo de Rostock en Allemagne. Chacun mangera environ 10 à 15 kg de viande par jour ! À l'instar d'autres animaux, ils sont les ambassadeurs d'un monde en mutation profonde devenant chaque jour plus hostile à la survie des espèces animales. Avec l'arrivée de ces deux nouveaux pensionnaires, une région inédite prend forme au sein du Parc : la Zone arctique, comprenant également les loutres et les loups arctiques, dont la meute, constituée d'un couple alpha et d'autres membres, compte aujourd'hui 18 congénères... Ils ont vu, récemment, leur espace de vie s'agrandir et vous accueilleront donc désormais au sein de leur domaine. Vous pourrez les y observer, dès l'automne, du haut de la nouvelle passerelle pédagogique.

En 2022, l'équipe du Parc a également choisi de revoir la structure de sa mini-ferme en proposant une promenade ludique à toute la famille. Un sentier traversant cet espace permet désormais de découvrir la diversité de ses habitants : cochons d'Inde, moutons, chèvres... qui, tous, se délecteront de la luzerne tendue par leurs futurs jeunes visiteurs ! Avec ce nouveau rendez-vous, le grand public (re)découvrira sa faune domestique et sera, grâce à la proximité et au contact rendus possibles, d'autant plus sensibilisé au bien-être animal...

Signalons enfin que, pour accompagner les nombreuses nouveautés, le spectacle en Réalité Étendue – le plus grand au monde – sera désormais inclus dans le prix d'entrée (29€ l'enfant, 34€ l'adulte).

www.zoo-amneville.com



RELOOKING CUISINES

- **FINITION COMPLÈTE**
façade et intérieur des meubles
- **DÉMONTAGE** par nos soins
- **TRAVAUX** en atelier et à votre domicile
- **POSSIBILITÉ** de changer votre de travail en crédence murale
- **CHANGEMENT** de l'ancienne quincaillerie par des poignées moderne

GARANTIE D'UN RELOOKING DE QUALITÉ PROFESSIONNELLE

AVANT



APRÈS



AVANT



APRÈS



RELOOKING MEUBLES



- **PONÇAGE** complet pour revenir au bois brut sans utiliser de produits type décapant
- **FINITIONS** par nos ébénistes avec nombreuses teintes au choix laissant apparaître la veine du bois, y compris à l'intérieur des meubles
- **ASPECT NATUREL** (aucun produit de type sous-couche donnant un aspect peinture)
- **POSSIBILITÉ** de modifier vos meubles en atelier (changement de pieds, incrustation de verre laqué, changement de ferrures,...)

AVANT



APRÈS



Ouverture : Le lundi de 14h à 18h30 ; Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30

FABRICATION SUR MESURE

LES COLLECTIONS

RELOOKING

DÉCO

CANAPÉS

COIN DES AFFAIRES



ATELIER 3.500 m²
& EXPOSITION

GPS 54210 VILLE EN VERMOIS
RUE DE ST NICOLAS DE PORT

03 83 46 55 66

maison-du-massif.fr

Le ménil saint-michel CULTIVE SON ART DE VIE ÉQUESTRE

Lieu inclassable à 15 minutes de Nancy, Le Ménil Saint-Michel propose une expérience hors du commun au contact des chevaux, au sein d'un cadre idyllique et préservé.



Nombreux sont ceux à émerger de ces deux années covidées avec le besoin, fondamental et viscéral, de repenser leur rapport au monde, au spectacle et au vivant... A ces questionnements, Le Ménil Saint-Michel répond par sa seule existence.

Dans une ferme datant de 1841, il est devenu, en 35 ans d'activité, une structure polyvalente et inspirante. Et si l'enseignement et la pratique de l'équitation continuent à être dispensés, ils côtoient désormais tout un panel d'activités, entre ferme pédagogique, roulottes pour nuit insolite, salle de spectacle équestre et Halle accueillant aussi bien les spectacles maison que les événements privés et d'entreprise. Avec, au centre de tout, l'envie de partager des valeurs et une éthique fondée sur le développement durable, le respect de l'humain et de l'animal.

UNE HALLE DE RÊVE !

Accessible à tous – le site est labellisé « Tourisme et Handicap » –, Le Ménil Saint-Michel prône le respect de la nature grâce à une éthique stricte. Considérés comme des compagnons à part entière, les chevaux évoluent ici jusqu'à l'heure de la retraite sans craindre pour leur intégrité physique et mentale. Quant à la Halle des rêves, nouvelle structure accueillant les spectacles, elle est faite de bois afin de ne pas dégrader la beauté exceptionnelle de son environnement.

Lieu unique dans la région, cette dernière prête régulièrement ses 1800 m² d'espace à Loïc Godec et son équipe de cavaliers, voltigeurs, cascadeurs et comédiens ! Chevalerie, western, fantasy, poésie... Pour les 400 spectateurs que peuvent contenir les gradins, chaque création présentée est synonyme de grand spectacle.



PROCHAINS SPECTACLES DE LA TROUPE DU MÉNIL SAINT-MICHEL :

- ▶ **DREAM HORSE**, les 15 et 16 avril à 20h et le 17 avril à 15H30
- ▶ **A BRIDE ABATTUE** le 30 avril à 20h et le 1^{er} mai à 15H30



FERME PÉDAGOGIQUE ET NUIT EN ROULOTTE

Lapins, poules, cochons, moutons, chèvres... En visitant la ferme pédagogique, les enfants apprendront tout de la vie de ces animaux (ce qu'ils mangent, où ils vivent...). Ils pourront également y organiser leur anniversaire avec, au programme, visite de la ferme, voltige, tour en calèche et mise à disposition d'une salle pour le goûter.

Envie de se ressourcer au contact de la nature et des animaux présents sur le site ? De prolonger une soirée après avoir assisté à un spectacle ? La ferme équestre du Ménil Saint-Michel mettra à votre disposition un hébergement insolite... en roulotte ! Installé sur les surplombs de la ferme, vous profiterez du confort de cette chambre mobile avec vue... sur la vallée, le canal des Vosges et une campagne environnante, sauvage et préservée (à découvrir également lors de balades et de randonnées guidées).

+ www.le-menil-st-michel.fr/ www.latroupedumenil.fr • 03 83 26 73 38



AVRIL À LA HALLE DU MENIL SAINT-MICHEL

Unique dans la région, La Halle présente chaque mois des spectacles équestres inédits !



DREAM HORSE

Spectacle Équestre avec Laurent Douziech

15 et 16 avril à 20h
et 17 avril à 15H30

Primé aux Crinières d'Or 2022 à Avignon, Dream Horse revisite avec une poésie infinie, l'histoire du Far West, des indiens et de leur riche culture.



A BRIDE ABATTUE

Théâtre Équestre

30 avril à 20h
et 1^{er} mai à 15H30

Clin d'œil à *l'Impromptu de Versailles* de Molière, une Troupe de haut vol s'affaire autour d'une drôle d'affaire : répéter une pièce avec des chevaux !

Tarifs : 25€/adulte et 20€/enfant (3 à 12 ans inclus), groupe nous consulter • Parking et petite restauration.

Contact et réservations : www.latroupedumenil.fr • facebook.com/troupedumenilstmichel

LE MENIL SAINT MICHEL à la sortie de Flavigny sur Moselle (Direction Tonnoy)

La SOURIS VERTE CÉLÈBRE L'union D'ANTIQUARKS & SOULEYMANE FAYE

Promotrice de création artistique autant que vectrice de rencontres, La Souris Verte met ses installations à disposition des lyonnais d'Antiquarks, ensemble lié, pour quelques années au moins, à la star dakaroise Souleymane Faye. Explications...



© Matias Antonias

Parmi les missions d'une scène de musiques actuelles (SMAC) figure celle, évidente aux yeux du grand public, de diffusion. Mais celle de production et d'accueil d'artistes en résidence de création compte au moins autant pour le dynamisme de notre scène musicale française... C'est dans ce cadre que La Souris Verte accueille actuellement le groupe lyonnais – et compagnie artistique – Antiquarks, « artistes associés » à la SMAC spinalienne jusqu'en juin 2023. Et si l'installation dans les Vosges d'un ensemble lyonnais peut interroger, que l'on se rassure : ce partenariat gagnant-gagnant a été remporté à la loyale. « *Antiquarks a répondu à un appel à projets à résidence de trois ans lancé par le Conseil départemental via la SMAC du département, qu'est la Souris Verte. Son processus de création participatif qui prend le temps de la rencontre avec les acteurs du territoire a séduit le jury, lui-même constitué d'acteurs du département dans le champ des enseignements et des pratiques artistiques (écoles et structures de pratiques amateurs de la musique, de la danse, du théâtre* », explique Emmanuel Paysant, directeur de La Souris Verte.

Inspirée des « musiques de l'ailleurs », la Cie Antiquarks a donné à sa rencontre avec le chanteur et parolier du groupe sénégalais Xalam, Souleymane Faye (artiste-monument de la scène sénégalaise) une tournure imprévue en initiant, dès janvier 2020, une collaboration artistique forte, chargée de sens. Cette collaboration s'est inscrite dans le cycle de création d'Antiquarks lié à l'Afrique, traitant notamment de la jeunesse panafricaine et de l'avenir de la planète. La Souris Verte s'est associée naturellement à cette démarche créative qui a remporté le soutien du Centre National de la Musique (CNM), qui en salue « la qualité artistique ».

Cette fructueuse épopée aboutira à la création d'un spectacle commun aux couleurs Afrobeat/Jazz, *Antiquarks feat. Souleymane Faye*, qui sera joué pour la première fois vendredi 22 avril à la Souris Verte, date inaugurale d'une tournée nationale... et internationale !

+ Plus d'infos : www.lasourisverte-epinal.fr

DEUX RENDEZ-VOUS À NE (SURTOUT) PAS MANQUER !

Le public aura deux occasions de découvrir et d'échanger avec les artistes parties prenantes au projet :

- ▶ Mercredi 20 avril à 18h30, lors d'une rencontre publique avec Antiquarks et Souleymane Faye à la BMI d'Epinal. Au programme : diffusion du documentaire (20') retraçant leur création chorégraphique participative « Afriquarks » dans le cadre de la biennale de la danse de Lyon en 2020-2021 ; échanges et showcase des artistes ;
- ▶ Vendredi 22 avril à 20h30 à la Souris Verte, pour le concert « Antiquarks Feat. Souleymane Faye ».

3 questions à RICHARD MONSÉGU

Leader d'Antiquarks

Comment définir Antiquarks ?

C'est un groupe de musique et une compagnie artistique qui travaille la question de la pluralité des mondes en associant à sa démarche la danse, le chant, la comédie, les arts graphiques ou audiovisuels, la philosophie et les sciences humaines. Nous apprécions les rencontres inopinées avec les inconnus qui, par la création artistique, se sentent pousser des ailes pour culbuter l'inhumaine dureté du monde ! En 17 ans d'existence, nous avons initié une quinzaine de créations et 600 opérations artistiques en France et dans le monde.

Comment avez-vous rencontré Souleymane Faye ?

Notre chargée de production Léa Battegay, qui faisait un stage à l'Institut Français de Dakar en 2019, m'a parlé d'une rencontre artistique possible avec des artistes sénégalais. Parmi eux, Souleymane Faye, dont le groupe Xalam faisait partie de ma playlist lorsque j'étais lycéen ! Une première résidence de composition a eu lieu à Dakar en janvier 2020, puis il nous a rejoints à Lyon mi-2021 pour participer à « Afriquarks », une pièce musicale chorégraphiée présentée dans le cadre du Défilé de la Biennale de la Danse 20-21 au Théâtre Antique de Fourvière devant plus de 1 000 spectateurs.

Ce concert du 22 avril à La Souris Verte en annonce-t-il d'autres ?

Oui. Nous sommes ravis de continuer la collaboration avec une belle tournée qui a débuté par une avant-première le 11 avril pour se terminer en beauté le 7 mai. Le public découvrira également les nouveaux titres et clips enregistrés au Sénégal et en France. Consultez notre agenda sur www.antiquarks.org !



© Matias Antonias



CONCERT
AFRO-BEAT / JAZZ

VEN.
22.04
20h30



ANTIQUARKS FEAT. SOULEYMANE FAYE

UNE CRÉATION MUSICALE INTERNATIONALE

LA SOURIS VERTE
17 RUE DES ETATS-UNIS - 88000 EPINAL

WWW.LASOURISVERTE-EPINAL.FR

■ en Fête

pâques



CHASSE AUX ŒUFS, GOURMANDISE, PARTAGE, ET GÉNÉROSITÉ...

Pâques signifient pour beaucoup chasse aux œufs, décoration champêtre et repas familial. Côté culinaire, il n'y a pas que le chocolat, on se réjouit aussi de retrouver de délicieux produits proposés par nos artisans et commerçants lorrains, leurs conseils et savoir-faire vont à coup sûr titiller vos papilles et provoquer de belles envies gustatives. La gastronomie est un art bien français qu'il faut conserver et étoffer. Nos artisans s'y consacrent tous les jours afin de vous apporter le meilleur de la gastronomie française sur votre table de fête. En ce mois d'avril, ils sont au rendez-vous, avec leurs étals et vitrines aux allures printanières et vous proposent leurs spécialités spécialement concoctées pour vos repas en famille. N'hésitez à leur demander des conseils pour la préparation de votre repas pascal, ils seront intarissables et sauront vous guider dans le choix de vos produits. C'est l'occasion de se faire plaisir !



LES SYMBOLES DE PÂQUES DÉCRYPTÉS

Pourquoi les œufs, les cloches, le lièvre et les cocottes ? Découvrons ensemble l'histoire et les origines de cette célébration riche en symboles...

L'ŒUF

Selon certaines sources, les Perses s'offraient déjà des œufs il y a cinq mille ans. Ensuite, ce fut le tour des Gaulois et des Romains. Pour ces cultures païennes, l'œuf était l'emblème de la vie, de la fécondité et de la renaissance. Dans la religion chrétienne, il est ensuite devenu celui de la résurrection. En France et en Europe occidentale, la tradition des œufs a fait son apparition au Moyen Âge.

LES COCOTTES

Plus influencées par les saisons que par le calendrier liturgique, les poules pondent en abondance au début du printemps. Dans le temps, pour conserver les œufs jusqu'à Pâques, on les enrobait de cire avant de les décorer.

LES CLOCHES

Avant que les montres aient fait leur apparition, c'étaient les cloches des églises qui permettaient de connaître l'heure. Mais le jour du Vendredi saint, leur carillon s'arrêtait pour ne se remettre à sonner les heures que le dimanche de Pâques : on racontait alors que les cloches partaient à Rome et revenaient le dimanche avec des œufs.

LE LIÈVRE ET LE LAPIN

Dans les pays germaniques et anglo-saxons, ce sont les lièvres et les lapins qui apportent les œufs. Dans ces régions, ceux-ci ne sont pas que les symboles de la fécondité, mais représentent la déesse Easter qui donne son nom à Pâques.

TOUS LES PRODUITS DU TERROIR AUX MAGASINS



La
FERME DES FRUITIERS

VOTRE MARCHÉ EN CIRCUIT COURT OU EN DIRECT

FRUITS - LÉGUMES - VIANDES - CHARCUTERIES - VOLAILLES - GIBIERS - FROMAGES - VINS - ALCOOLS - JUS DE FRUITS

NOUVEAU MAGASIN

www.fermedesfruitiers.com
@lafermedesfruitiers

COYVILLER
RD 112
(croisement RD 74)
Tél. 03 83 46 74 55

VANDOEUVRE
14 rue
Roberval
Tél. 03 83 28 45 11

SEICHAMPS
rue de la grande ozeraïlle
ZAC LA LOUVIERE
Tél. 03 83 31 02 33

LA CHASSE EST OUVERTE

Tradition et innovation, ces deux qualificatifs se marient parfaitement avec la dernière création de Pâques signée par les Experts Pâtisseries de Lorraine.

La forme rectangle donne le ton. Sa couleur d'un jaune lumineux est un clin d'oeil à Pâques et au Printemps. Déposés sur des traits noirs chocolatés, des éclats de popcorn sont une invitation à découvrir le gâteau « Pascaline », nouvelle édition des Experts Pâtisseries de Lorraine. Comme chaque année, ce rendez-vous fait le bonheur des petits et des grands. Après la traditionnelle chasse aux œufs, le dernier à saisir décore le dessus de la pâtisserie. La première part déposée dans l'assiette du plus gourmand laisse deviner la magie des saveurs. Dessous son magnifique glaçage jaune, se cache une mousse chocolat lait Jivara, une compotée banane/passion, un biscuit chocolat et un croustillant maïs praliné. La justesse des mélanges assure à ce rendez-vous pascal une fin de repas gourmande et surprenante. « *Pâques est un rendez-vous incontournable pour créer du lien avec des amateurs de belles saveurs. Notre fédération a pour objectif de mettre en avant le savoir-faire artisanal de notre profession* » détaille Pascal Cunin, président de la Fédération Lorraine.

APRÈS PÂQUES...

Parce qu'une bonne nouvelle n'arrive jamais seule. La suite des festivités se poursuit. En effet, la fête des mères affiche un gâteau tout en rondeur, tant pour son goût que pour sa forme. Si la couleur reste dans les mêmes tonalités, les saveurs changent de registre autour de deux ingrédients, abricot et amandes. À lire son nom sur l'étiquette « Tendresse », vous ne vous trompez pas : cette gourmandise fera le plaisir de toute la famille. Cette nouvelle création est un vrai coup de cœur. Il vous sera difficile d'en laisser une miette dans l'assiette tellement, la tentation sera grande.



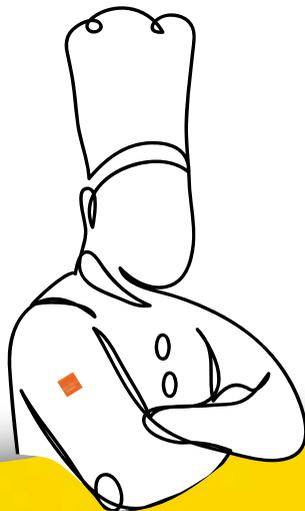
▲ Lauréate du concours « L'expert, c'est vous » - 2021

« L'EXPERT, C'EST VOUS », UN CONCOURS OUVERT À TOUS LES AMATEURS DE PÂTISSERIE

L'an passé, la fraise était à l'honneur. Le concept était simple. L'idée était de réaliser une pâtisserie à base de fraise et d'envoyer aux Experts une photo de la création. Le jury composé des présidents lorrains a sélectionné 8 candidats dont la mission était quelques jours plus tard de réaliser leur création en direct. Relayé sur les réseaux sociaux, cet événement a récolté un vif succès. « *Ce fut l'occasion pour les amateurs pâtisseries de mettre en avant leur savoir-faire et de repartir les bras chargés de cadeaux* » explique Pascal Cunin. Cette année, le thème sera dévoilé sur les pages Facebook et Instagram des Experts Pâtisseries de Lorraine. « *Notre souhait est de faire de ce rendez-vous un événement régional marquant, de créer de la proximité entre les professionnels et les amateurs, et pourquoi pas de susciter de nouvelles passions* ». À suivre...

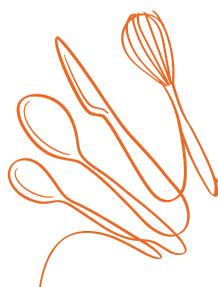
+ Plus d'infos : www.expertspatisseries.fr

Pascaline



2022

Les experts
pâtisseries de
Lorraine



L'émotion gourmande



www.expertspâtisseries.fr

LE PRINTEMPS DANS VOTRE ASSIETTE

Incontournable fête de famille, Pâques est l'occasion idéale de célébrer ensemble le retour des beaux jours autour de bons petits plats. Au menu, du croquant, de la fraîcheur et, surtout, beaucoup de douceur.

Marre de l'inévitable gigot/flageolets ? Force est de constater que le traditionnel repas de Pâques manque un peu de fantaisie... Plutôt que de tout envoyer balader au risque de se retrouver avec une paella ou une choucroute de la mer en guise de repas de famille, optez pour une variation autour des classiques avec un gigot d'agneau au miel et au romarin, simple et goûteux.

QUESTION DE CUISSON

Pendant que la viande, sortie du réfrigérateur, revient à température ambiante, mélangez 40 grammes de miel, un filet de jus de citron, 15 grammes d'huile d'olive et quelques brins de romarin. La qualité du miel jouera sur le résultat : choisissez un miel de tilleul ou de romarin, doux et subtil, ou, à défaut, un miel d'acacia, au goût plus soutenu. Quand tout est prêt, huilez le plat et placez-y le gigot, dont vous inciserez la surface en formant des croisillons. Badigeonnez-le avec le miel au romarin à l'aide d'un pinceau et laissez mariner au moins une heure pour que les parfums se diffusent. Préchauffez le four à 210 °C et laissez cuire environ 15 minutes par livre pour un gigot bien rosé. Toutes les 20 minutes, badigeonnez de nouveau avec la marinade et assaisonnez la viande à mi-parcours.

ENVIE DE VERDURE

Pâques, c'est aussi le printemps, l'herbe coupée, les pâquerettes et l'envie de fraîcheur. Mettez un peu de verdure dans les assiettes avec, pourquoi pas, un risotto aux asperges. Pour 6 personnes, commencez par faire chauffer 2 litres de bouillon de poule, puis maintenez la température à feu doux. Les plus audacieux pourront remplacer le bouillon par un thé vert japonais, de type sencha ou bancha par exemple, qui accentuera la note verte de ce plat.



Dans une grande casserole, faites revenir une échalote hachée dans de l'huile d'olive. Ajoutez environ 500 grammes de riz arborio, et faites-le dorer dans l'huile. Quand il devient translucide, versez 30 cl de vin blanc et remuez : l'évaporation sera rapide. Là commence l'étape la plus longue : arrosez le riz avec une louche de bouillon ou de thé, et recommencez l'opération après absorption complète du liquide, autant de fois qu'il le faudra. Il faut compter environ ½ heure pour obtenir un riz fondant. Parsemez ensuite généreusement de parmesan. Parallèlement à la cuisson, faites bouillir environ 15 minutes quelques pointes d'asperges vertes : il ne vous reste plus qu'à en agrémenter le risotto ! Si vous le souhaitez, vous pouvez les remplacer par des pois de printemps bien croquants.

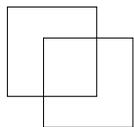
Pour la salade, misez sur les produits de saison avec les premières laitues romaines, adoucies par la tendresse des jeunes pousses d'épinards. Une petite

vinaigrette à l'oseille, des pignons, des noix ou quelques cubes de feta, et le tour est joué !

DOUCEUR PASCALE

Pour éviter l'overdose de chocolat, préférons-lui pour dessert une tradition alsacienne : le lammele. Ce gâteau moelleux est confectionné dans un moule en forme d'agneau. Commencez par faire préchauffer le four à 150 °C, puis faites fondre 50 grammes de beurre avec les graines extraites d'une gousse de vanille. Mélangez avec 125 g de sucre en poudre, 110 g de farine, 40 grammes de fécule de maïs, une cuillère à café de levure chimique et 4 jaunes d'œufs. Conservez les blancs que vous battrez en neige ferme avant de les incorporer délicatement aux autres ingrédients. Versez dans le moule et mettez au four environ 30 minutes. Démoulez dès la sortie et saupoudrez de sucre glace. Bon appétit !

maison LAURENT, L'EXCELLENCE DEPUIS 1989



Située au pied de la basilique Saint-Epvre au cœur de la vieille ville nancéienne, La Maison Laurent, boucherie parmi les plus réputées de ce secteur de la cité ducale, met à la disposition de ses fidèles (et nouveaux) clients sa passion du fait-maison, son amour des bons produits et son savoir-faire exercé, sans faillir, depuis 1989. Trente-cinq ans plus tard, chaque membre de l'équipe, constituée de bouchers de formation passionnés, y exerce son métier avec professionnalisme, bonne humeur et sens du service. Vous hésitez sur le morceau à choisir ou sur le mode de cuisson de la pièce désirée ? Vous êtes en panne d'idée-recette ? N'hésitez surtout pas à leur demander conseil ! Chaque visite est, pour eux, l'occasion d'échanger avec leur clientèle !

Cependant il se peut que vous ayez l'embarras du choix, tant les étals invitent à la gourmandise... La gamme traiteur se déploie généreusement, tourtes et pâtés faits maison en tête. Quant aux viandes proposées ici, elles affichent clairement leur origine : Alsace, Landes, Irlande, ou encore Écosse... C'est indéniable : on ne trouve ici que ce qui se fait de mieux !

A quelques jours de Pâques, pensez à réserver votre gigot d'agneau (proposé ici à 18,80€/kg) ! Ou si vous préférez l'option moins risquée – et valeur sûre – du plat cuisiné-maison, optez pour la souris d'agneau confite au thym ! Quelle que soit votre décision, n'ayez crainte : personne, de vos convives ou vous-même, ne sera déçu.

✚ Maison Laurent, 2 Place Saint Epvre 54000 Nancy • 03 83 35 42 33 •
Horaires d'ouverture : du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h30 ; Samedi de 8h30 à 12h45 et de 14h à 19h30 ; Dimanche de 8h30 à 12h15

Boucherie

Maison
Laurent

Charcuterie



SPÉCIAL PÂQUES !



GIGOT D'AGNEAU



CÔTE DE BOEUF
SIMENTHAL



BLOC DE FOIE GRAS

FILET DE BOEUF...

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

METTEZ TOUS VOS ŒUFS DANS LE MÊME NID DE PÂQUES !



UNE RECETTE DE NID DE PÂQUES

Quel que soit le format de présentation choisi, voici de quoi régaler douze convives, mais on peut aussi le déguster plusieurs fois !

Pour la génoise, réunissez trois œufs entiers et un blanc, 100 g de farine, 10 g de sucre, 1/2 sachet de levure.

en dehors de quelques variantes insolites, ces savoureuses pâtisseries se composent généralement d'une génoise toute simple, recouverte à la douille d'une

crème au beurre colorée et aromatisée. Côté format, vous pouvez choisir de préparer un gros nid garni pour toute la famille ou opter pour une multitude de petits gâteaux individuels. Le premier, plus rapide à confectionner, offrira également plus d'espace à vos envies décoratives. Les seconds, plus mignons, vous permettront de varier décors et couleurs pour chacun de vos invités. À vous de déterminer le temps et les ressources dont vous disposez pour les adapter au mieux aux élans créatifs de votre équipe de cuisiniers...

Préchauffez votre four, thermostat 6. Séparez les blancs des jaunes. Fouettez ceux-ci avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez farine et levure, puis versez délicatement les blancs montés en neige. Beurrez un moule, versez-y la pâte et faites cuire une dizaine de minutes. Pour la crème au beurre, prévoyez deux blancs d'œuf, 110 g de sucre en poudre, 150 g de beurre ramolli, 30 ml d'eau, 1 cuillère à soupe de praliné mou (ou de tout autre parfum tel que chocolat, sirop de framboise, de citron...). Placez sucre et eau dans une casserole et portez à ébullition pour obtenir un sirop. Fouettez les œufs en neige bien ferme, versez-y le sirop en continuant de battre jusqu'à obtenir une meringue ferme et lisse. Ajoutez beurre mou et praliné. Décorez la génoise refroidie à la douille très fine pour imiter les branchages. Placez le nid une bonne heure au réfrigérateur avant de le décorer des sujets de votre choix.

Le Petit Comptoir



Cuisine de terroir revisitée

À 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

ELLES SONT PAS BELLES NOS CRÉATIONS DE PÂQUES ?



BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE

03.83.25.51.86

10, avenue des Érables - 54180 Houdemont

 [LECARREDESREVES](https://www.facebook.com/LECARREDESREVES)

LE CARRE
DES REVES
Rémy
DURAND

TOURTE DE PÂQUES AUX POIS SUCRÉS, FETA ET MENTHE

 **POUR 6 PERSONNES**

 **PRÉPARATION : 30 MIN**

 **CUISSON : 45 MIN**

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes brisées,
- 500g de ricotta,
- 250g de pois sucrés C'ZON,
- 3 œufs,
- 100g de feta,
- 1 cuillerée à soupe de moutarde forte,
- quelques branches de menthe fraîche,
- 1 pincée de sel,
- 1 pincée de poivre.
- Pour la dorure : 1 jaune d'œuf, et 1 cuillerée à soupe de lait.



© CZON-Stellacuisine

PRÉPARATION

Faire cuire les pois sucrés durant 8 min à la vapeur. Laissez refroidir puis coupez-les en dés. Réservez.

Préchauffez le four à 200°C. Dans un saladier, mélangez les œufs avec la ricotta, le sel et le poivre. Effeuillez et ciselez la menthe. Effritez la feta. Ajoutez les pois sucrés coupés, la menthe, la feta et la moutarde à l'appareil ricotta/œufs.

Garnir un moule à tarte de pâte brisée. Versez l'appareil. Refermer avec la seconde pâte brisée. Afin d'avoir une tourte haute, vous pouvez utiliser un moule à gâteau (18 à 20 cm) plutôt qu'un moule à tarte. Mélangez le jaune d'œuf avec le lait puis dorer votre tourte. Si vous avez des chutes de pâte brisée, vous pouvez les utiliser pour décorer !

Enfournez pour 45 min en surveillant la cuisson.

Laissez refroidir avant de déguster ! 



CASA Di LiSA ET CASA D'ITALIA PLATANIA

Pâques s'invite chez Casa d'Italia Platania

Tout droit venues d'Italie les colombes de Pâques se sont nichées depuis peu sur le marché couvert de Nancy. Pour les fêtes de Pâques l'épicerie italienne Casa d'Italia vous propose de découvrir ce gâteau typique italien moulé en forme de colombe. Traditionnellement aux oranges confites, ici il se décline sous d'autres saveurs : Crème de citron, Crème de pistache, Chocolat/Caramel beurre salé, et sous plusieurs formats : 100gr, 500gr, 750gr et 1kg à partager ou non pour les plus gourmands ! Comme pour le Panettone, les colombes de Pâques peuvent être accompagnées d'un café italien KIMBO également disponible à la vente à la Casa Di Lisa. L'échoppe bénéficie également d'un coin restauration où vous pourrez déguster tous ces petits plaisirs d'Italie.



Salon Vins & Saveurs

**GRANDE
TOMBOLA**

Au
Complexe
des vieux
métiers de
Chanteheux



Organisé par le Club **Kiwanis** de
Lunéville au profit des enfants

Ne pas jeter sur la voie publique

**VEN/SAM/DIM
6-7-8
MAI 2022**

Entrée 4,00€
+ un verre offert

Vendredi 6 : 17h - 21h
Samedi 7 : 10h - 20h
Dimanche 8 : 10h - 18h

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Modérez votre consommation.

Lorraine Graphie - RC Nancy B 483 226 650



Z.I. des Sables - 3, rue Charles Hermite - 54110 Dombasle-sur-Meurthe
Tél. 03 83 30 94 10 - Fax 03 83 30 06 62
imprimerie@lorrainegraphic.fr - www.lorrainegraphic.com



ENTRÉE GRATUITE
sur présentation de ce coupon
Verre obligatoire (2€)

■ DÉCO

НАВИТАТ



REVÊTEMENTS ORIGINAUX POUR UNE SALLE DE BAINS

Envie d'une salle de bains qui sorte de l'ordinaire ? Grâce aux progrès techniques, de nombreux matériaux autrefois réservés aux pièces sèches y font désormais leur apparition. Tour d'horizon.

a lors que nos besoins grandissants de bien-être ont peu à peu érigé la salle de bains au rang de pièce de vie à part entière, nos envies en matière de décoration et d'aménagement de cet espace se font de plus en plus pointues. Lieu de relaxation au sein de la maison, il se veut désormais à la fois confortable et tendance, tout en conservant certaines spécificités techniques indispensables : étanchéité, résistance aux taches, facilité d'entretien, etc. En lieu et place du traditionnel carrelage, on observe l'emploi croissant dans les douches et au sol de ces cinq revêtements atypiques.



LE PAPIER PEINT

Depuis quelques années, il est la grande star des intérieurs les plus design. Présent sur les murs des pièces à vivre, les crédences de cuisine et les têtes de lit, le papier peint se lance désormais à l'assaut de nos salles de bains, dans lesquelles il aide à créer des ambiances uniques grâce à l'infinité de ses motifs et dessins. Si nos parois de douche et dessus de baignoire sont les derniers endroits de la maison où l'on aurait imaginé le poser, c'est bien à ces usages que certains modèles sont destinés ! Résinés en plusieurs passes afin de devenir parfaitement hydrophobes ou composés de fibres de verre qui les imperméabilisent, ces nouveaux papiers peints étanches sont spécialement conçus pour les pièces humides et résistent aux projections d'eau. Aucun risque, donc, de voir le papier moisir, faire des bulles ou se décoller au bout de quelques mois – à condition d'avoir été correctement posé. Très récents, ces matériaux innovants ont fait sensation lors des derniers salons consacrés à l'habitat et à l'aménagement de salle de bains. On apprécie tout particulièrement ceux formant une grande fresque ou en trompe-l'œil panoramique, pour un décor grandiose et original.

LE BOIS

Chaleureux, doté d'une texture agréable au toucher et disponible dans un large choix de couleurs et de finitions, le bois est un indémodable de nos intérieurs, même s'il a longtemps été boudé dans les salles de bains. Du fait de l'humidité ambiante, il risque en effet de se dégrader, de gondoler, voire de pourrir, dans cette pièce où le sol et les murs sont sujets aux éclaboussures. Toutefois, ces problèmes ne sont pas une fatalité ! Il vous suffit d'opter pour des essences naturellement imputrescibles comme la plupart des bois exotiques (bambou, ipé, wengé, teck, okoumé) ou d'appliquer un traitement spécial, tel que vernis marin ou résine, afin de le rendre étanche. Que vous jetiez votre dévolu sur du parquet ou du stratifié compatible avec les pièces d'eau, portez néanmoins une attention toute particulière à la pose pour éviter que l'eau ne s'infilte dans les interstices. Enfin, si vous êtes séduit par l'aspect du bois mais redoutez trop les dommages potentiels de l'humidité, sachez qu'il existe également des carreaux qui imitent à la perfection l'apparence du parquet.

LA MOQUETTE

Désuète, peu hygiénique, poussiéreuse et vulnérable à l'humidité, vous pensiez que la moquette n'était plus qu'un lointain souvenir en matière de décoration ? Depuis deux ans, elle fait pourtant son grand retour dans les intérieurs, y compris dans les pièces d'eau, d'où elle avait longtemps été bannie. On apprécie tout particulièrement ce matériau pour son côté douillet et chaleureux, mais aussi pour ses capacités d'absorption qui évitent les glissades dangereuses des revêtements trop lisses. Attention toutefois à bien choisir un modèle 100 % synthétique et imputrescible afin de limiter les dégâts en cas d'infiltration.



© iStock



© iStock

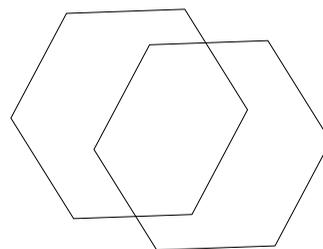
L'ARDOISE

Utilisée traditionnellement pour recouvrir les toitures, l'ardoise – cette belle matière minérale naturelle – a peu à peu conquis nos intérieurs auxquels elle confère un indéniable cachet. Avec son fini patiné et sa teinte allant du noir charbonneux au gris bleuté en passant par le violine profond, elle possède un fort potentiel esthétique et distille une aura moderne et sophistiquée. Très robuste et imperméable, elle est un revêtement idéal pour nos salles de bains, même s'il est préférable de la cantonner aux endroits n'entrant pas en contact direct avec l'eau. En effet, elle supporte assez mal le calcaire, qui a tendance à s'incruster dans ses anfractuosités, et se révèle délicate d'entretien. ■ **Lauren Ricard**

PHOTOS © iSTOCK, DR

LES BRIQUES

On fonce pour ces briques à la minéralité brute qui apportent une touche d'authenticité et un charme indéniable à nos intérieurs. Fabriquées à base d'argile, elles possèdent toutefois une texture poreuse et donc, sujette aux taches. Dans la salle de bains, il est alors nécessaire de les protéger de l'humidité et des éclaboussures des divers produits d'hygiène en leur appliquant un enduit hydrofuge transparent qui aidera à les étanchéifier et à les préserver.



**OFFRE
SPÉCIALE**

pour l'achat de **50 m²** de
dalles céramique ép. 20 mm

NOS MAGASINS

CONSEIL ET DEVIS GRATUIT

**LANEUVEVILLE-
DEVANT-NANCY**

18, rue Lucien Galtier
Tél.: 03.83.51.56.72

LUNÉVILLE

41, avenue de Gerbéviller
Tél.: 03.83.766.766

BACCARAT

Route de la Chapelle
Tél.: 03.83.761.761

VILLE-EN-VERMOIS

4, route de Saint Nicolas
Tél.: 03.83.46.91.91

TOUL

Boulevard de Pinteville
Tél.: 03.83.43.07.18

**SAINT-DIÉ-SAINTE-
MARGUERITE**

Rue de la Gare
Tél.: 03.83.556.556

1 barbecue
à charbon
OFFERT*



**Les
Matériaux**
Des projets pour la vie !

*Offre réservée aux particuliers, valable jusqu'au 31/10/2022 sur produits signalés en magasin sur la gamme de dalles céramique ép. 20 mm. Barbecue à charbon Compact Kettle Ø57 cm de la marque Weber offert d'une valeur de 174,99 TTC. Offre limitée à 1 barbecue par commande.

SALLE DE BAINS : CRÉER SA DOUCHE À L'ITALIENNE

Fini les baignoires et bacs classiques ! Le summum de la modernité tient aujourd'hui dans l'installation d'une douche à l'italienne. On vous aide à passer le cap.

Depuis quelques années, l'essor de la douche à l'italienne a transformé nos salles de bains. Pratique mais surtout très design, cette installation de plain-pied mise sur la transparence et la légèreté de ses parois en verre, ainsi que sur l'espace. Encore faut-il la réaliser dans les règles de l'art pour éviter la catastrophe !

GROS TRAVAUX POUR FAIBLE ENCOMBREMENT

Qui dit douche italienne, dit invisibilité totale de tout le système de tuyauterie et d'évacuation. Et ce n'est pas une mince affaire puisque l'ensemble des différentes canalisations et évacuations est en principe directement encastré dans la dalle, avant de couler une chape de béton respectant une pente de 1 à 3 cm par mètre, de façon à garantir un écoulement efficace de l'eau. Dans la véritable douche à l'italienne, il n'y a aucun bac ni rebord, c'est la chape elle-même, maçonnée et carrelée, qui constitue l'espace douche.

Si creuser le sol de votre salle de bains n'est pas possible, l'alternative consiste sinon à le surélever pour encastrer toute l'installation, ce qui a toutefois le plus souvent pour effet de créer une marche, supprimant le fameux effet plain pied si appréciable. Autre point noir et non des moindres : l'étanchéité. Pour éviter de transformer la pièce en mare, il est impératif que tous les éléments utilisés soient hydrofuges ou hydrophobes, y compris le jointoiement entre le sol et le mur.

Face à des travaux très importants, le recours à un professionnel est bien souvent indispensable pour créer une véritable douche à l'italienne. Cet aménagement est d'ailleurs à privilégier dans une nouvelle construction où il sera beaucoup plus facile de prévoir dès le départ l'encastrement du système d'évacuation avant de couler la chape de béton adéquate.



TRICHER POUR SIMPLIFIER

Est-ce à dire qu'on ne peut pas remplacer sa vieille baignoire par une douche à l'italienne ? Heureusement non ! Une alternative moins onéreuse et plus facile à réaliser, même sans l'intervention d'un artisan, consiste à opter pour la pose d'un receveur de douche extra-plat. Ce bac prêt à l'emploi se pose à même le sol, évitant ainsi de lourds travaux de maçonnerie, tout en conservant l'aspect minimaliste

puisque ses rebords varient entre deux et cinq centimètres de haut. De quoi faire illusion sans devoir casser ou modifier votre chape pour encastrer les équipements d'évacuation des eaux usées. Autre avantage : cette solution facilite les travaux d'étanchéité puisqu'il suffit de réaliser des joints de silicone pour le jointoiement entre le sol et les murs. Attention également à bien jointoyer les parois en verre pour éviter toute infiltration.

Bon à savoir : pour limiter les risques, il est aussi déconseillé de poser une colonne de douche d'hydromassage dans une douche à l'italienne non réalisée par un professionnel.

■ Zoé Pozini



NE JETEZ PLUS VOTRE ARGENT PAR LES FENÊTRES, CHANGEZ-LES !

Contactez-nous, nous fabriquons vos fenêtres de qualité
à Neuves-Maisons, près de Nancy.



FENÊTRES PVC,
PASSEZ EN MODE DESIGN !



Fenêtres • Portes d'entrée • Volets • Portes de garage • Stores • Pergolas • Portails

Particuliers et professionnels

110 rue Marcelin Berthelot 54230 Neuves-Maisons
03 83 47 00 36 • contact@conceptpvc.fr
www.conceptpvc.fr





LES GAGNANTS

• **Sortie** 13/04/22 • **Durée** 1h25 • **Film** France •
Genre Comédie • **Réalisé par** AZ, Laurent Junca •
Avec Gloria Colston, Joey Starr, AZ • **Synopsis** Deux gagnants vont passer une semaine à Marseille chez leur idole, filmés en live sur les réseaux. Problème : les deux gagnants sont des boulets...



A L'OMBRE DES FILLES

• **Sortie** 13/04/22 • **Durée** 1h15 • **Film** France •
Genre Comédie, Musical • **Réalisé par** Etienne Comar • **Avec** Alex Lutz, Agnès Jaoui, Hafsia Herzi •
Synopsis Luc est un chanteur lyrique renommé. En pleine crise personnelle, il accepte d'animer un atelier de chant dans un centre de détention pour femmes. Il se trouve vite confronté aux tempéraments difficiles des détenues.



LE SECRET DE LA CITÉ PERDUE

• **Sortie** 20/04/22 • **Durée** 1h52 • **Film** USA • **Genre** Comédie • **Réalisé par** Aaron et Adam Nee • **Avec** Sandra Bullock, Channing Tatum, Daniel Radcliffe •
Synopsis Alors qu'elle est en pleine promotion de son nouveau roman, Loretta se retrouve kidnappée par un milliardaire excentrique qui est persuadé qu'elle pourra l'aider à retrouver le trésor d'une cité perdue évoquée dans son dernier ouvrage...



LES SEGPA

• **Sortie** 20/04/22 • **Film** France • **Genre** Comédie •
Réalisé par Ali et Hakim Boughériba • **Avec** Ichem Bougheraba, Walid Ben Amar, Arriles Amrani •
Synopsis Les Segpa raconte les aventures d'une bande d'élèves virés de leur établissement d'origine et qui poursuivent leur scolarité dans un collège huppé dans le but d'obtenir leur brevet des collèges.



Coup de de la quinzaine

LES ANIMAUX FANTASTIQUES : LES SECRETS DE DUMBLEDORE

• **Sortie** 13/04/22 • **Durée** 2h23 • **Film** USA • **Genre** Aventure, Fantastique • **Réalisé par** David Yates • **Avec** Eddie Redmayne, Jude Law, Mads Mikkelsen • **Synopsis** Le professeur Albus Dumbledore sait que le puissant Gellert Grindelwald cherche à prendre le contrôle du monde des sorciers. Incapable de l'arrêter seul, il confie à Norbert Dragonneau le soin de diriger une équipe. Ceux-ci partent alors pour une périlleuse mission durant laquelle ils rencontreront des animaux fantastiques et se heurteront ...

En partenariat avec UGC ciné cité Ludres et Nancy

GAGNEZ VOS PLACES* pour :
« UN TALENT EN OR MASSIF »
 Mardi 19 avril • vers 20h00 à Ludres

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

* Les gagnants seront sélectionnés parmi les bonnes réponses et avertis par email ** Indice : Hercule est un petit chien d'1 cm² qui enterre son os !

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





BeL'M

MILLET
FABRICANT DE PORTES ET FENETRES SUR MESURE



Porte d'Entrée Aluminium



**10%
de remise**

**Valable pour toutes commandes
enregistrées avant la fin du mois.**

Hors études et devis en cours.

NOS MAGASINS

**TOUL : 03.83.43.07.18 - LANEUVEVILLE-DEVANT-NANCY : 03.83.51.56.72 -
VILLE-EN-VERMOIS : 03.83.46.91.91 - LUNÉVILLE : 03.83.766.766 - BACCARAT :
03.83.761.761 - SAINT-DIÉ-SAINTE-MARGUERITE : 03.83.556.556**

BÉLIER (du 21 mars au 20 avril)

Amour : Même si vous vous sentez bien dans votre couple, vous ne savez pas pourquoi mais un sentiment d'envie d'ailleurs vous envahira. **Travail-Argent** : Regardez les choses en face : ça ne peut plus durer ! **Santé** : Vous adorez manger et plus qu'une nécessité c'est pour vous un réel plaisir.



TAUREAU (du 21 avril au 20 mai)

Amour : Vous aurez bien du mal à résister à l'amour fou qui fera brusquement irruption dans votre vie. **Travail-Argent** : Il vous sera difficile de venir à bout de toutes les résistances. **Santé** : Ménagez-vous un peu plus.



GÉMEAUX (du 21 mai au 21 juin)

Amour : Votre moral grimpera en flèche et les relations avec vos proches évolueront très favorablement. **Travail-Argent** : Vous rencontrerez quelques obstacles, mais vous défendrez vos idées avec force et conviction. **Santé** : Imposez-vous une discipline alimentaire plus stricte.



CANCER (du 22 juin au 23 juillet)

Amour : Vous élans envers votre partenaire seront empreints de douceur et de tendresse. **Travail-Argent** : Votre créativité sera à son apogée. Vous réaliserez de brillantes performances. **Santé** : Votre santé est importante, ne la négligez pas !



LION (du 24 juillet au 23 août)

Amour : Toutes vos initiatives se révéleront bénéfiques tandis que l'extase sera au rendez-vous. **Travail-Argent** : Le moment sera bien choisi pour redresser les affaires difficiles ou, si tout va bien, pour passer à la vitesse supérieure. **Santé** : Dynamisme et tonus.



VIERGE (du 24 août au 23 septembre)

Amour : Vous redoutiez une confrontation avec votre partenaire. Vous ne pourrez pas l'éviter. **Travail-Argent** : Vous aimez ce que vous faites, et vous le faites bien. Côté finances, évitez les dépenses excessives. **Santé** : Prenez garde aux courants d'air.



BALANCE (du 24 septembre au 23 octobre)

Amour : Vous aurez l'impression de n'avoir pas une seconde à vous. La famille, les enfants monopoliseront votre attention et votre temps. **Travail-Argent** : Pour être à la hauteur de vos ambitions, consolidez vos acquis. **Santé** : Votre résistance aux attaques virales sera en légère baisse.



SCORPION (du 24 octobre au 22 novembre)

Amour : Vous vous retrouverez bel et bien ligoté par les chaînes de la passion malgré votre désinvolture apparente. **Travail-Argent** : Vous aurez du pain sur la planche. Mais, grâce à votre sens de l'organisation, vous ne serez jamais pris de court. **Santé** : À force de vous plaindre, on ne vous prendra plus au sérieux, alors que vous pourriez réellement avoir besoin d'attention.



SAGITTAIRE (du 23 novembre au 21 décembre)

Amour : N'étant pas prêt à vous remettre en question, vous êtes trop exigeant avec tous ceux que vous aimez et qui vous aiment. **Travail-Argent** : C'est le moment idéal pour mettre les bouchées doubles sans vous attarder sur les détails. Beaucoup de travail en perspective. **Santé** : Attention à ne pas vous coucher trop tard !



CAPRICORNE (du 22 décembre au 20 janvier)

Amour : Votre susceptibilité peut vous jouer des tours. **Travail-Argent** : La vie professionnelle est sous tension. Ne prenez aucune décision hâtive. **Santé** : Pourquoi ne pas pratiquer la relaxation ?



VERSEAU (du 21 janvier au 19 février)

Amour : Vous saurez apporter de l'originalité dans vos relations sentimentales et familiales. **Travail-Argent** : Vous aurez de bonnes opportunités dans le domaine professionnel. **Santé** : Relaxez-vous.



POISSONS (du 20 février au 20 mars)

Amour : Semaine très rassurante sur le plan sentimental. Vos initiatives seront appréciées par les membres de votre famille. Ambiance chaleureuse. **Travail-Argent** : Vous ne vous ferez pas d'illusion sur votre avenir professionnel : en l'état, les perspectives sont réduites. **Santé** : Vous ne manquerez pas d'allant.

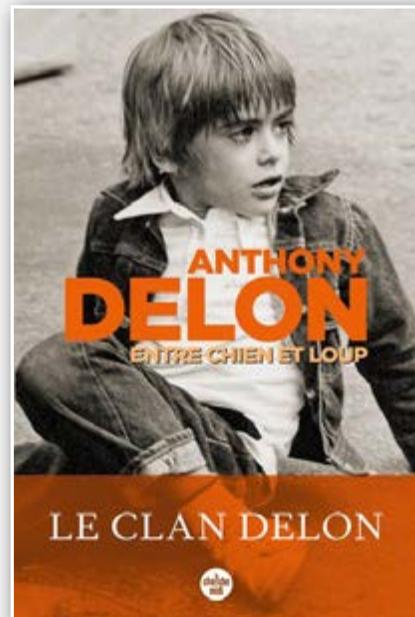


SILENCE ON BOUQUINE !

Coup de  de la rédaction

ENTRE CHIEN ET LOUP

Anthony Delon



" J'aurais pu en déduire que cet homme, mon père, ne m'aimait pas, et ainsi le laisser anéantir une partie de moi. Mais j'avais compris qu'il m'avait désiré comme rien d'autre au monde, de cet amour et cette fougue sans limites si propres à la jeunesse. "

Fils d'un monstre sacré du cinéma et d'une comédienne éprise de liberté, Anthony Delon lève le voile sur sa famille, celle qui se révélait une fois les micros éteints et la porte refermée. Il offre un témoignage bouleversant sur son enfance, ses années de jeunesse, la maladie de sa mère qu'il a accompagnée jusqu'au dernier jour.

Son questionnement est universel. Comment dépasser ses peurs, ses blessures, ses déceptions ? Comment ne pas reproduire le schéma imposé par une famille, où l'amour serait la première victime d'une malédiction qui se transmettrait de génération en génération ? Comment, enfin, devenir un homme et rester debout ?

 Anthony Delon - Paru le 10 mars 2022 - Fnac.com

MOT MYSTÈRE

Rayez dans la grille les mots de la liste pour découvrir le MOT MYSTÈRE dont voici la définition : « **IL FAUT EN TROUVER DE BONNES POUR LA CHASSE AUX OEUFS** ». Les mots peuvent être lus horizontalement, verticalement ou diagonalement, de droite à gauche, de gauche à droite, de haut en bas et de bas en haut. Un conseil ! Rayez d'abord les mots les plus longs.



R	T	N	S	E	L	D	S	C	E
U	N	O	U	L	A	I	A	S	A
E	A	I	C	U	P	N	I	G	E
U	F	T	R	O	I	D	N	C	H
Q	N	I	E	P	N	E	T	L	C
I	E	D	R	A	A	A	E	O	N
L	C	A	I	U	H	E	J	C	A
T	T	R	E	P	A	S	U	H	M
E	F	T	E	G	L	I	S	E	I
T	A	L	O	C	O	H	C	S	D

AGNEAU
 CHOCOLAT
 CLOCHE
 DIMANCHE
 EGLISE
 ENFANT
 FRIANDISE
 LAPIN
 LIQUEUR
 NID
 POULE
 REPAS
 SAINTE
 SUCRERIE
 SUJET
 TRADITION

SOLUTION : CACHETTES

Pompes Funèbres - Marbrerie



ROC • ECLERC

« C'est clair, c'est Roc Eclerc »

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

24h /24 - Tél : 03 83 55 55 55

FÊTE DU LIVRE : GRAND DÉBALLAGE DE PRINTEMPS

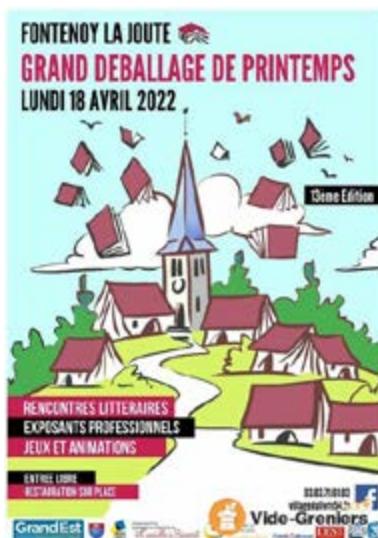
A Fontenoy-la-Joûte, 54122 – Lundi 18 Avril

► Infos 03 83 71 61 03 - contact@villagedulivre54.com

NOUVEAUTES pour cette 13^{ème} édition : rencontres littéraires « Imagine et un autre monde » et petit concert !

Ambiance conviviale et animée : Jeux en bois, contes, chasse aux œufs de Pâques et animations des auteurs. Ventes de livres petits prix dans les rues et les granges. Exposants pro et particuliers. Livres anciens et d'occasion, affiches, BD, poches tous thèmes, etc.

TOUJOURS GRATUIT ET OUVERT A TOUS ! Petite restauration sur place.



GRANDE CHASSE AUX ŒUFS AU PARC DE ST CROIX

Parc Animalier de Sainte-Croix 57 810 Rhodes

► Infos parcsaintecroix.com

Tout au long des vacances scolaires du 9 au 24 Avril, participer au grand jeu de piste ! A l'aide d'un carnet d'aventure, retrouvez les œufs cachés par le Lièvre de Pâques dans la Ferme et reportez les numéros inscrits sur les œufs pour résoudre diverses énigmes. Attention, n'oubliez pas votre stylo ! A gagner : des entrées pour le Parc, un grand chocolat et un cours de cuisine pour parents/enfants sur le thème du chocolat avec Florian Duc.



CHASSE AUX ŒUFS - TRAIN ABRESCHVILLER

2, place Norbert Prévôt, 57560 ABRESCHVILLER - Dimanche 17 Avril et Lundi 18 Avril

► Infos train-abreschviller.fr

L'Association du Chemin de Fer Forestier d'Abreschviller organise sa traditionnelle chasse aux œufs. Montez à bord d'un train tracté par une ancienne locomotive à vapeur, les enfants accompagnés du Lapin de Pâques auront 30mn pour retrouver les œufs cachés dans la forêt de Grand Soldat.

DEPART DU TRAIN A 15H00- Pensez à prendre votre panier ! 2 cartes cadeaux d'une valeur de 150€ seront à gagner - Tirage au sort au retour du train le Dimanche 17 et le Lundi 18 en présence du Lapin de Pâques.

Tarif : 14.00€ adulte - 10.50€ enfant de 4 à 12 ans - gratuit pour les moins de 4 ans.

Ouvert du mardi au samedi
de 9h30 à 19h30

**Ouverture tous les lundi
de 14 h à 19 h**

RAYON BIO ACCÉPTE
LES TITRES RESTAURANT



BESOIN DE PRODUITS
SANS GLUTEN ?
NE CHERCHEZ PLUS



RBio

RAYON BIO

à LAXOU

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

PÂQUES EN FÊTE CHEZ RAYON BIO !

Pour vos repas
de Pâques,
RBio vous offre

10%*

sur vos achats et
prolonge cette
offre jusqu'au
23 Avril !



*VALIDITE DE L'OFFRE DES 10 % SUR TOUT LE MAGASIN JUSQU'AU 23 AVRIL 2022 - OFFRE VALABLE UNE SEULE FOIS PAR FOYER HORS PROMOTION ET CARTE FIDELITE.

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

