

PORTES OUVERTES

SAMEDI 16 MARS 2024



8H30 à 12H30 AU PÔLE FORMATION UIMM LORRAINE

Bar-le-Duc • Henriville • Nancy Maxéville •

Thaon-les-Vosges • Saint-Dié-des-Vosges • Yutz

recrutement@formation-industries-lorraine.com | 03.83.95.35.32 www.formation-industries-lorraine.com

SUR LE BOUT DES DOIGTS

Découvrez des savoir-faire, des métiers de création et de tradition.

500 ateliers participants
50 expositions
animations
démonstrations

www.metiersdart.grandest.fr



INSTITUT

#JEMA2024

www.journeesdesmetiersdart.fr





En partenariat avec









05-07 AVRIL 2024















LORRAINE MAGAZINE

Du 12/03 au 1er/04/2024

Prochaine parution le 2 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

Conception graphique

Didier Gérardin kreadid.dg@gmail.com

Réalisation

Compso Graphisme / Chloé De Menech compso.graphisme@gmail.com

Journalistes

Cécile Mouton cecile.mouton@yahoo.fr

Valentin Jacques (stagiaire) V.B, M.K

Crédits photos

Couverture : Pôle formation UIMM 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.









SOMMAIRE



ART & CULTURE

- **10** Micropolis, le théâtre autrement!
- **12** 18^{es} JEMA : l'artisanat d'art sur le bout des doigts
- **14** Mode et tissus, habile mélange des genres
- **15** Les métiers d'art s'installent au Château de Madame de Graffigny

SORTIES DÉCOUVERTES

- **18** « Destins de Verdun », une plongée poignante dans le passé
- **20** Green Expo : le rendezvous du printemps à ne pas manquer !
- **21** La numérisation au service de la mémoire

TOURISME & ESCAPADE

- **22** Les métiers du tourisme se dévoilent
- 24 « Équilodges », un séjour insolite au plus près des chevaux
- **25** L'agenda de l'été à Contrexéville

ART & GASTRONOMIE

- **26** Nancy, capitale internationale de la gastronomie avec le World's French Restaurant!
- **30** Le bonheur se fabrique
- **33** Maison Laurent, l'excellence depuis 1989

FORMATION

34 GRETA-CFA Lorraine Centre et Lycée Boutet : et si vous recrutiez un cobot ?

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDAC

38 Retriev'Art : du fait main pour votre chien

HABITAT & DÉCO

- **40** C'est le moment de préparer votre terrasse
- **42** Le carrelage pour une terrasse, quels avantages?
- **44** Créer une terrasse canon autour de la piscine
- 44 Monter sa véranda en Kit

ET AUSSI... 50 À voir à faire

"Week-end Spécial Pâques"

vue sur les verriers les **30 et 31 mars et 1**er **avril 2024**



70210 Passavant La Rochère

Boutique ouverte tous les jours voir les horaires sur : www.larochere.com / entrée et parking gratuits





1475 FRANCE

Première Chasse aux œufs au jardin japonais

DIMANCHE 31 MARS

- Première chasse aux œufs à 11h
- Deuxième session à 15h

Des surprises à découvrir à l'ouverture des œufs ... [©]

Inscription gratuite par téléphone au **07 87 27 43 82** inscription **max jeudi 28 mars**:

Les enfants seront sous la surveillance des parents.

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

LE PRINTEMPS, ÉTERNEL SECOND

En 2018, les Français étaient 45% à faire de l'été leur saison préférée. Le printemps arrivait immédiatement après, avec 41% des votes. Suivaient, loin derrière, l'automne et l'hiver, avec respectivement 7 et 5% des voix exprimées. À la lecture de ces données, l'on peut être porté

à s'interroger : la question valaitelle vraiment un sondage ? Et qui sont ces 2% de votants qui ont choisi de ne pas choisir ? Mais la question n'étant ni ici ni là, revenons aux résultats plus qu'honorables enregistrés par le printemps, qui était donc « à ça » de voler à l'été, saison reine s'il en est, son étincelante couronne. Si un nouveau sondage était réalisé demain, son utilité serait possiblement débattue, mais nous parviendrions sans doute aux mêmes résultats.

Porteur de renouveau et d'espoir, le printemps nous sort de la torpeur hivernale, du gris ambiant, du désespoir latent. Les crocus pointent, notre optimisme sort du bois.



Dans le genre sautillants, saluons le salon Mode et Tissus, déployé à Sainte-Marie-Aux-Mines, les Journées Européennes des Métiers d'Art et son défilé d'événements gratuits aux quatre coins du territoire, ou encore MICROPOLIS, théâtre à ciel ouvert porté par la Manufacture de Nancy. Festive, l'actualité printanière se fait également studieuse (comprenez « chargée en voies d'accès vers des secteurs à forte employabilité »), entre portes ouvertes de l'UIMM Lorraine, Semaine des Métiers du Tourisme et événement autour de la cobotique (relayé, en local, par le GRETA).

Éternel challenger, le printemps est là et bien là!

Cécile Mouton

Le Petit Comptoir & l'Hôtel Les Pages



Stéphanie et Denis Tabouillot sont les chefs d'orchestre de ce bel établissement à l'esprit bistrot. Le couple de professionnels passionnés, secondé par une équipe motivée a acquis au fil des années, une belle réputation. Denis, maître restaurateur propose une cuisine traditionnelle et délicate à base de produits frais et du terroir. Possibilité de séminaires, grand parking privé gratuit pour voitures et

de produits frais et du terroir.

privé gratuit pour voitures et

Une halte gourmande au pied du château à découvrir!



5, Quai des Petits Bosquets - 54300 LUNÉVILLE | Tél. 03 83 73 14 55 | contact@lespageshotel.fr | www.hotel-les-pages.com

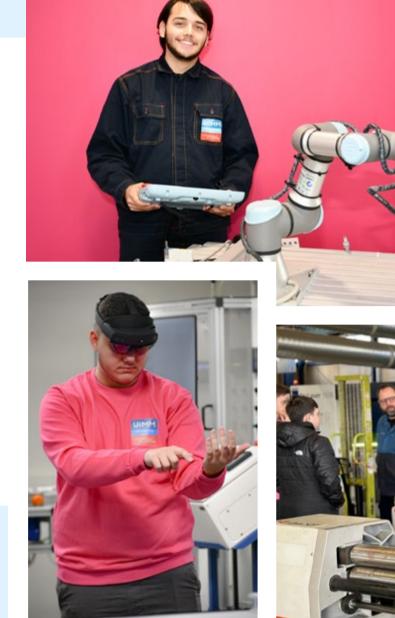
PASSEPORT POUR L'INDUSTRIE

Acteur phare de la formation dans les secteurs clés de l'industrie, le Pôle formation UIMM Lorraine propose une matinée portes ouvertes le samedi 16 mars, accessible sur six de ses sites.



Du CAP au diplôme d'ingénieur, le pôle formation UIMM Lorraine déploie un catalogue de formation de 60 diplômes, et forme chaque année près de 2000 apprenants, auxquels s'ajoutent des salariés et demandeurs d'emploi.

Une action menée à travers trois structures spécialisées: l'Association de Formation Professionnelle de l'Industrie (AFPI) Lorraine, qui forme les salariés d'entreprises dans le cadre de la formation continue; l'Association Perspectives et Compétences (APC), dont les formations (pré)qualifiantes et de reconversion s'adressent aux demandeurs d'emploi; et le CFAI Lorraine, en charge des apprentis.



MATINÉE PORTES OUVERTES

Afin de faire connaître tout son potentiel au grand public et recruter de nouveaux alternants, le pôle formation UIMM Lorraine ouvrira, samedi 16 mars de 8h30 à 12h30, les portes de ses sites de Yutz, Bar-le-Duc, Henriville, Maxéville, Saint-Dié-des-Vosges et Thaon-les-Vosges. Ces ouvertures régulières au public sont, pour le leader de la formation en Lorraine, une manière de faire appréhender aux intéressés la réalité de ses équipements et de ses possibilités de carrière. « Les visiteurs découvrent nos sites et ce qu'ils offrent : un cadre de travail agréable pour s'épanouir et évoluer, ainsi que des équipements de haute technologie », précise Fanny Feller, directrice générale du pôle formation UIMM Lorraine. Un temps informatif rythmé par des animations, des visites d'ateliers et des équipements, et des temps d'échanges avec les formateurs et apprentis avec, au bout, une possible préinscription.







LES FORMATIONS DÉLIVRÉES PAR LE PÔLE FORMATION VOUS INTÉRESSENT ?

Rendez-vous sur site lors des portes ouvertes du samedi 16 mars!

Précision importante : le choix de l'apprentissage se fait indépendamment de ParcoursSup.

→ Infos et renseignements sur
www.formation-industries-lorraine.com,
au 03 83 95 35 32
ou auprès ∂e recrutement@formationindustries-lorraine.com
ou communication@formation-industrieslorraine.com

LA VOIE ROYALE DE L'APPRENTISSAGE

Parcours formateur et professionnalisant, la formation en apprentissage permet aux candidats d'allier théorie et pratique.

CAP, titre professionnel, Bac Pro, mention complémentaire, BTS... et, en partenariat avec l'Université Lorraine et les écoles d'ingénieurs*, licences professionnelles, masters 1 et 2, bachelors universitaires et formations d'ingénieurs... En charge de la formation des alternants, le pôle formation UIMM Lorraine propose aux jeunes entre 16 et 29 ans (les personnes en situation de handicap n'étant soumises à aucune limite d'âge) des parcours en alternance, gratuits et rémunérés,. Ces formations se préparent en un, deux ou trois ans, au regard du diplôme, du profil et des prérequis du candidat.

En matière d'apprentissage, signalons un renforcement de l'offre de formation avec la mise en place de deux nouveaux cursus: Ingénieur ENIM, parcours Métiers du Nucléaire et Ingénieur TELECOM Nancy Cybersécurité. Ils seront déployés à la rentrée prochaine (pour un début apprentissage en 2025, après une année en école d'ingénieurs).

* Faculté des Sciences et Technologies de Nancy, IAE Nancy, IUT d'Épinal, de Metz, de Thionville Yutz ; et dans le cadre de l'ITII Lorraine : CESI École d'Ingénieurs, Le CNAM en Grand Est, ENIM Metz, ENSEM, ENSGSI, InSIC - École des Mines Nancy, TELECOM Nancy.

Le pôle formation UIMM Lorraine, c'est :

- 2000 apprenants du CAP au diplôme d'ingénieur formés chaque année;
 - 92 % d'emploi à 6 mois ;
- 3000 entreprises partenaires;
 - **600** demandeurs d'emploi formés chaque année ;
 - 3000 salariés formés chaque année.

3 questions à Crystal Ribu Apprentie



Comment en êtes-vous arrivée à rejoindre l'industrie?

Après avoir interrompu des études en sciences pour travailler, j'ai saisi l'opportunité d'un CQPM en Maintenance offert par le pôle formation UIMM Lorraine via son site d'Henriville. Mon parcours a pris un tournant décisif lors de cette formation qui m'a menée ensuite vers un BAC en maintenance et un BTS, où j'ai découvert ma passion pour l'automatisme. À court terme, je prévois de passer le concours d'entrée à l'ENSEM, avec comme objectif de devenir ingénieure en robotique, spécialisée dans les machines autonomes.

Avez-vous rencontré des obstacles spécifiques au fait d'être une femme ?

Jamais. Au contraire, j'ai été soutenue par des collègues et des apprentis bienveillants et je n'ai pas fait face à des comportements sexistes. Je suis reconnaissante d'avoir évolué dans un environnement professionnel où le respect et l'égalité sont valorisés.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes femmes intéressées par une carrière dans l'industrie?

Je leur conseillerais de ne pas se laisser influencer par les stéréotypes de genre. Malgré la sous-représentation actuelle des femmes dans l'industrie, chacune et chacun a le potentiel de réussir. Ensemble, contribuons à changer ce modèle en encourageant davantage de femmes à s'engager dans ce secteur!

UNE OFFRE DE FORMATION DIVERSIFIÉE : LES TITRES PROFESSIONNELS

Certification professionnelle inscrite au RNCP, le Titre professionnel permet d'acquérir des compétences professionnelles spécifiques et favorise l'accès à l'emploi ou l'évolution professionnelle de son titulaire. Composé de blocs de compétences, il atteste de la bonne maîtrise des compétences, aptitudes et connaissances permettant l'exercice d'un métier. 14 Titres professionnels sont actuellement proposés dans les sites :

- Titre professionnel Agent de Fabrication Industrielle (AFI)
- Titre professionnel Conducteur d'Installation et de Machines Automatisées (CIMA)
- Titre professionnel Monteur Câbleur Intégrateur en Equipements Electroniques et Electrotechniques (MCI3E)
- Titre professionnel Opérateur Régleur en Usinage Assisté par Ordinateur (ORUAO)
- Titre professionnel Soudeur Assembleur Industriel (SAI)
- Titre professionnel Technicien de Maintenance Industrielle (TMI)
- Titre professionnel Technicien de Production en Plasturgie (TPP)
- Titre professionnel Technicien de Production Industrielle (TPI)
- Titre professionnel Technicien du Bâtiment Communicant et Connecté (TBCC)
- Titre professionnel Technicien en Chaudronnerie (TC)
- Titre professionnel Tuyauteur Industriel (TI)
- Titre professionnel Technicien d'Assistance en Informatique (TAI)
- Titre professionnel Technicien en Usinage Assisté par Ordinateur (TUAO)
- Titre professionnel Électromécanicien de Maintenance Industrielle (EMI)

LA PRÉPA APPRENTISSAGE

Lancée en 2019 par le ministère du Travail, la Prépa Apprentissage a pour objectif de permettre à des jeunes (moins de 29 ans) éloignés de l'emploi et des formations de découvrir les métiers de l'industrie. Des parcours de 2, 4 ou 6 mois sont proposés, comprenant la découverte des métiers, l'accompagnement à la signature d'un contrat d'apprentissage et un stage en entreprise. En 5 ans d'existence de ce parcours, plus de 5000 jeunes ont été formés!

→ Plus d'infos sur www.prepa-apprentissage-industrie.fr



L'EXCELLENCE RÉCOMPENSÉE

Champions olympiques, meilleurs chaudronniers de France et participants à des programmes Erasmus... Étudier en tant qu'apprenti au sein du pôle formation UIMM Lorraine, c'est aussi se nourrir d'autres façons de faire, viser l'excellence et briller! Fin 2023, 17 apprentis de 17 à 31 ans issus des sites de Maxéville et de Yutz sont partis 15 jours au Portugal, dans le cadre du projet Erasmus à Barcelos. Soutenue par la Région Grand Est et Erasmus France, cette expérience de mobilité internationale s'est révélée hyper formatrice, puisque deux semaines durant, les participants ont rejoint les ateliers d'entreprises locales pour souder, produire, piloter des lignes de production, le tout en interaction avec leurs homologues portugais. Une expérience enrichissante à tous niveaux!

Côté distinctions, les apprentis du pôle formation UIMM Lorraine ont, en 2023, multiplié les exploits et remporté les 1re et 2e places du concours national des Eloi d'or, lequel récompense les meilleurs apprentis chaudronniers de France. À l'occasion de cette édition placée sous le thème « Olympisme et Olympiades », les équipes de Maxéville et Yutz ont pu faire la démonstration de leur talent! En 2023 également, le pôle formation UIMM Lorraine est ressorti sept fois médaillé de la 47e compétition nationale des métiers, avec 3 médailles d'or en production industrielle, 2 médailles d'argent en mécatronique et deux médailles d'excellence, l'une en DAO, l'autre en fraisage. Un palmarès attestant, s'il en était besoin, de la qualité de la formation délivrée! Le pôle participera en septembre 2024 à la finale internationale à Lyon avec une équipe en Production Industrielle et, en septembre 2025, à la compétition européenne à Herning au Danemark, en mécatronique.

LA FILIÈRE NUCLÉAIRE RECRUTE DES APPRENTIS

Filière d'avenir et d'excellence, le nucléaire français représente aujourd'hui 220 000 emplois non délocalisables et qualifiés. Pragmatiques et désireux de contribuer à la montée en compétences de la filière française, le pôle formation UIMM Lorraine et Fives Nordon se sont associés autour d'une offre de formation initiale, continue et inédite, ouverte à toutes les entreprises et accessible aux étudiants, demandeurs d'emploi et salariés.

Au menu du « Pass Nucléaire » : 7 diplômes – du Titre Professionnel au BTS – en soudage, tuyauterie, montage ou encore traitement thermique... « L'apprentissage industriel permet l'acquisition des compétences en environnement nucléaire à plusieurs niveaux, or les demandes des industries sont très importantes », souligne Damien Costella, directeur adjoint production. Des postes restent à pouvoir et des entreprises recherchent leur alternant!

LES IMMERSIONS, UN TREMPLIN POUR L'EMPLOI

Chaque année, le pôle formation UIMM accueille plusieurs centaines de jeunes et demandeurs d'emploi dans le cadre de journées en immersion, parenthèses utiles consistant en la découverte des métiers de la chaudronnerie, pneumatique, maintenance, tuyauterie, organisation industrielle, productique, électrotechnique et métier du numérique, sous forme d'ateliers et d'échanges. Plus de 500 participants ont été accueillis en 2023. À votre tour?





Sous la direction de Julia Vidit, l'itinérance ces spectacles à la machinerie légère, pensés et créés pour être joués en priorité hors des théâtres – est devenue l'un des piliers de la programmation déployée par la Manufacture.

Manière pour le Théâtre de consolider le lien avec les municipalités, les associations de terrain et les spectateurs, elle sera au cœur de MICROPOLIS, dont la 3º édition investira le site de la Manufacture du 21 au 24 mars. Au centre de celle-ci: la famille et ses turpitudes. l'enfance et ses errances, l'adolescence et ses défis, les travailleurs, l'artistique pur et le théâtre partout. Joyeuseté à expérimenter seul.e ou accompagné.e, MICROPOLIS nous invite à célébrer un théâtre fédérateur, connecté aux enjeux de ce monde, dans une proximité unique.

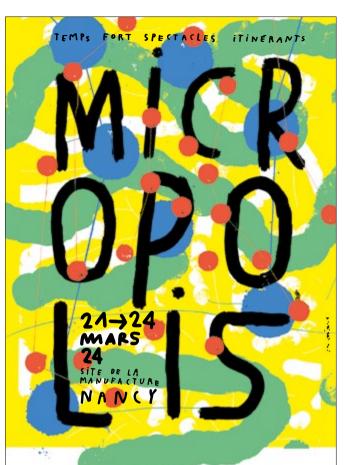
Fable cartoonesque, Les hamsters n'existent pas interroge, sous des dehors foutraques, le poids des secrets de famille (dès 8 ans).

Spectacle créé au sein du collège Nikki de Saint-Phalle, Le pain de la bouche met en scène Jo, adolescente et vendeuse en boulangerie, entraînée par Nil (humain ou allégorie?) à revisiter ses choix de vie (dès 13 ans ; le spectacle donnera lieu à un atelier de fabrication de pain le 24 mars).

L'addition, pièce toute en répétition et en burlesque, nous donne à voir comment, d'un petit rien, l'on peut faire un spectacle (dès 12 ans). Œuvre rocambolesque, La saga de Molière rend hommage au théâtre itinérant tel que le pratiquait Jean-Baptiste Poquelin. Signalons, enfin, la présence d'Olivier de Sagazan, qui, avec Transfiguration, se livrera à une performance d'une puissance folle!

→ Quasiment tous les spectacles présentés seront suivis d'un temps d'échange avec le public.

Theatre-manufacture.fr



MICROPOLIS, un village théâtral éphémère, une fête printanière pour croiser les imaginaires et éclairer le monde. 4 jours pour se tenir ensemble, mobiles et éveillés, curieux et gourmands!

SPECTACLES

Le pain de la bouche	Aurianne Abécassis / Morgane Deman
Les hamsters n'existent pas	Antonio Carmona VV En Famille
Seuil	Marilyn Mattei / Pierre Cuq
Canines de lait	Charlotte Lagrange
Jeune mort	Guillaume Cayet
L'addition	Tim Etchells
La saga de Molière	Johana Giacardi 💢 En Famille
Transfiguration	Olivier de Sagazan
Cabaret à la nation	Ascanio Celestini / Alexis Barbier
LECTURES	Quartiers Libres de Guillaume Cayet
Information préoccupante	Les travailleurs de l'enseignement
De nuit	Les travailleurs de la nuit
Trois fois Saly	Les travailleuses du soin (balade audio
Quartiers Libres #6	Les travailleurs du bâtiment
ET AUSSI	
Rencontre autour de l'itinérance	avec Marie-Ange Rauch, directrice du département théâtre (UFR Arts- Philosophie Université Paris 8)
Atelier boulanger	avec Cécile Piot, boulangère
Atelier d'écriture	avec Aurianne Abécassis, autrice
DJ set	Casa Alpha Fetura
PÉSERVATIONS DELL'ÉGI	VENTE SUR DI ACE





Le jour même, dans la limite des places disponibles







18^{ES} JEMA : L'ARTISANAT D'ART SUR LE BOUT DES DOIGTS

Célébration de savoir-faire exceptionnels, les Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA) animeront le territoire du 2 au 7 avril. Se concrétisant chaque année par une semaine dédiée aux métiers d'art et au patrimoine vivant, les Journées Européennes des Métiers d'Art (JEMA) se déploieront cette année autour du thème inspirant « sur le bout des doigts », avec 7000 événements organisés partout en France.

Dans ce contexte, le Grand Est, réputé pour son riche héritage artisanal, se démarquera une fois de plus, avec une programmation vibrante mettant en avant les savoir-faire exceptionnels propres à la région. Organisées par l'Institut National des Métiers d'Art (et, au plan régional, par la Région Grand Est, en collaboration avec la Fédération des Métiers d'Art d'Alsace et la Chambre de Métiers et d'Artisanat Région Grand Est), ces 18es JEMA mettront ainsi en lumière 281 métiers répartis en 16 domaines et fusionnant culture, économie, patrimoine et création, à travers des événements gratuits et accessibles à tous.

d'art et du patrimoine vivant, et célébrer la matière et le geste. Tout en s'initiant aux métiers d'art et du patrimoine vivant, ils appréhenderont la richesse de leurs savoir-faire et de leur artisanat, transmis de génération en génération.

Cette 18° édition a également pour

cher, sentir et ressentir les métiers

Cette 18° édition a également pour ambition de préparer l'avenir, en sensibilisant les visiteurs à consommer plus durablement, tout en encourageant les plus jeunes à embrasser ces métiers d'excellence

(via la présentation des formations conduisant à l'acquisition de ces savoir-faire exceptionnels).



LES CINQ SENS EN ÉVEIL

Placée sous le signe de la transmission, cette édition explorera donc la thématique « Sur le bout des doigts », expression évoquant l'apprentissage, depuis la découverte tactile jusqu'à la maîtrise experte d'un geste, d'une technique, d'un savoir-faire. Dans ce cadre, les participants, qu'ils soient enfants, familles, scolaires ou en situation de handicap, seront in-

vités à découvrir, tou-



UNE PROGRAMMATION TOUT TERRAIN

À consulter le programme, dense, de cette 18° édition, l'artisanat sera effectivement partout !

Côté Nancy, Féru des sciences, Cité du Faire, Jardin Jean-Marie Pelt et Château de Madame de Graffigny s'allient pour offrir aux visiteurs une programmation ambitieuse.

Le Féru des sciences proposera des ateliers de découverte pour un public jeune autour des Métiers du cuir, du verre, de la mode, de la mosaïque, du feutre, de la broderie, de la céramique et du carton.

À la Cité du Faire à Jarville, les visiteurs iront à la découverte des 21 artisans d'art qu'abrite ce lieu entièrement dédié au développement des métiers d'art dans la Métropole du Grand Nancy.

Le Jardin Botanique Jean-Marie Pelt mettra quant à lui à l'honneur des ateliers artisanaux célébrant l'union du végétal et des métiers d'art, en braquant les projecteurs sur les métiers du tournage.

Enfin, le Château de Madame de Graffigny réunira découverte des métiers de la restauration d'objets d'art et du patrimoine, démonstrations et présentation de travaux de restauration en cours, le tout en présence d'artisans.

Signalons également l'ouverture, inédite, du Château d'Haroué! Il accueillera, pour l'occasion, des ateliers parties prenantes à de récents travaux de restauration. Du Château d'Haroué à celui de Lunéville, il n'y a qu'un pas... que franchiront allégrement les visiteurs aficionados du verre, matériau qui sera au centre des attentions du Château de Lunéville.



Autre rendez-vous à ne surtout pas manquer : le circuit des métiers autour du papier et de la broderie proposé sur l'agglomération messine (Château de Courcelles à Montigny, musée de la Cour d'or et Bliida à Metz)! Entre art de la broderie et savoir-faire ancestraux autour du papier, ainsi que visites, ateliers, expositions et workshop, tout nous invitera à passer par la Moselle!

Signalons, enfin, que les métiers du patrimoine bâti seront au cœur de plusieurs expositions et portes ouvertes en Meurthe-et-Moselle et dans les Vosges (à Senones et Rambervillers).

Comme il nous est impossible de passer en revue l'ensemble de la programmation, laquelle a pour particularité d'essaimer dans les centres urbains aussi bien que sur les territoires ruraux, nous laisserons le mot de la fin à Franck Leroy, Président de la Région Grand Est. « Avec les plus de 500 professionnels des métiers d'art engagés, les centres de formation, les musées et lieux de culture, les villes « amies » des métiers d'art, nous vous invitons à pousser les portes des ateliers, à visiter les très nombreuses expositions et démonstrations. Nous vous souhaitons, surtout, de beaux moments de partage ».







→ Journées Européennes des Métiers d'Art Du 2 au 7 avril. Toutes les informations sur journeesdesmetiersdart.fr metiersdart.grandest.fr

Comme on ne change pas une formule gagnante, la 51° édition du salon Mode et Tissus brillera par le retour de fondamentaux à succès, parmi lesquels une exposition prestige, 3 défilés en 1, des animations et des ateliers, et la présence d'exposants passionnés... Et comme l'an dernier, l'entrée sera gratuite, à condition de la télécharger en amont sur modetissus.fr!

MODE ET TISSUS, HABILE MÉLANGE DES GENRES

Événement de référence transformant, quatre jours durant, Sainte-Marie aux Mines en capitale du textile, Mode et Tissus se déroulera à Val Expo du 21 au 24 mars.

EXPOSITION-HOMMAGE ET DÉFILÉS

« Tissage et tradition : les carreaux en Val d'Argent » : dédiée aux célèbres tissus à carreaux Sainte-Marie (inspirés des tartans écossais), l'exposition prestige revient sur l'héritage textile du Val d'Argent, et sur la façon dont le mariage de la tradition et de l'innovation a accouché de pièces uniques qui ont marqué l'histoire de la mode. Vous suivrez le parcours de tissus emblématiques, de leurs modestes débuts jusqu'à leur consécration par de grandes maisons de haute-couture, mais également les défis imposés aux artisans, sans cesse poussés à se réinventer. Au menu des six vitrines composant l'exposition : échantillons inédits, pièces rares et adaptations contemporaines!

Mode et Tissus, c'est également deux défilés par jour (à 11h et 15h). Cette année, trois marques seront mises en lumière : Solyless, à travers sa collection FACETS, gamme futuriste au style glamour et festif; Pirouette Cacahuète (de Sandra Bernard), synonyme de vêtements à forte dimension artistique, confortables et fabriqués dans des matériaux choisis (dentelle, tulle et ieans); et Sophie Bauer Créations, marque éponyme d'une corsetière passionnée engagée à « redéfinir l'art de la lingerie traditionnelle » par ses œuvres modernes et décalées.



ATELIERS ET DÉFI COUTURE 2.0

Coté mise en pratique, le Salon multipliera les ateliers tout public, à raison de 10 sur les quatre jours de salon. Du jeudi au dimanche, osez vous frotter à des activités créatives autour de la couture et du DIY! Débutant.e.s accepté.e.s.

Le traditionnel Flash Mode, défilé mettant en avant les créations des exposants du salon, aura lieu chaque jour à 15h30 et 16h30. Objet d'éblouissement pour les spectateurs, il met en avant des silhouettes singulières alliant les talents de créateurs d'exception.

Devenu un événement incontournable du DIY, le Défi Couture 2.0 a donné lieu à un défi novateur autour du thème « Carreaux & Cie ». Sur les nombreux participants en lice, 12 finalistes ont été retenues par le jury; elles verront leur robe exposée durant toute la durée du salon et participeront, en prime, au catwalk de Mode et Tissus. Ce moment sera



l'occasion de présenter leur création à un public dans le cadre d'un défilé improvisé qui transformera les créatrices en mannequin d'un jour. Pour sélectionner votre robe coup de cœur, rendez-vous à l'exposition dédiée au sein de Val Expo et glissez votre bulletin dans l'urne avant dimanche 24 mars à 10h! La remise des prix aura lieu le jour même, à 14h.

Enfin, comme à son habitude, le Salon réunira des dizaines d'exposants sélectionnés pour la qualité et la provenance de leurs produits. Tissus, prêt à porter, maroquinerie, bijoux, mercerie, DIY... Au total, plus de 70 exposants seront présents.

→ Salon Mo∂e et Tissus, du jeudi 21 au dimanche 24 mars au parc des expositions Val Expo de Sainte-Marie-aux-Mines Billet gratuit en préinscription sur modetissus.fr





LES MÉTIERS D'ART S'INSTALLENT AU CHÂTEAU DE MADAME DE GRAFFIGNY

La 22º édition du Week-end Créateurs et son exposition Jeunes Talents, auront lieu du 22 au 24 mars, dans les emblématiques salons du Château de Madame de Graffigny.





Marie Anne Thieffry

Aymery Rolland



Nathalie Rolland Huckel



Danseurs 162x130cm 2016 Acrylique sur toile, Aymery Rolland



SCULPTURES, PEINTURES, CÉRAMIQUE, BIJOUX...

Pour cet événement, 22 créateurs issus des Métiers d'Art de la région Grand Est et des Ateliers d'Art de France, seront réunis afin de présenter toutes les facettes de leur savoir-faire, et leurs dernières créations.

Organisée par L'Association Tendance Création, Idalina Création et la Ville de Villers-lès-Nancy, La Quinzaine des Créateurs dont ce sera quant à elle la Seizième édition, aura lieu simultanément dans la Galerie d'exposition du Château de Madame de Graffigny. Cinq Créateurs et un Artiste Peintre seront présents, ainsi que Marie Anne Thieffry, invitée d'honneur et créatrice de pièces en carton ou papier sculpté.

Dans la salle des fêtes Jean Ferrat du centre des Écraignes, le public pourra admirer l'exposition des œuvres d'une douzaine de Jeunes Talents Métiers d'Art.

En place depuis 21 ans à Villers-lès-Nancy, cet événement est devenu LE rendez-vous incontournable à découvrir. La sélection rigoureuse des créateurs et leurs diversités, contribuent à la notoriété de cet événement au cœur d'un cadre exceptionnel.

- → « Week-end Créateurs », du 22 au 24 mars.
- « Quinzaine des Créateurs », du 19 mars au 1er avril.
- « Exposition Jeunes Talents », du 23 au 24 mars. Entrée gratuite.





« DESTINS DE VERDUN », UNE PLONGÉE POIGNANTE DANS LE PASSÉ









Au cœur du mémorial de Verdun - Champ de bataille, se déroule l'exposition « Destins de Verdun ». Elle retrace les histoires d'hommes et de femmes ayant marqué l'histoire d'un champ de bataille si singulier. En place depuis le 25 mai 2023, cette expositionparcours autour de destins uniques, prendra fin le 28 avril prochain.

Déployée sur les forts de Douaumont, de Vaux ainsi que sur l'ouvrage de Froideterre et au cœur du mémorial, l'exposition s'appuie sur une expérience de visite poignante. À travers

cette initiative, le mémorial de Verdun - champ de bataille se veut être une première mondiale, en réalisant cette immersion historique au sein d'un ancien champ de bataille. Durant la visite, des nombreuses créations

visuelles sont à découvrir, telle la frise en arc de cercle des visages des vingt « destins », autour du belvédère du mémorial.

DES COMÉDIENS AU SERVICE DE L'HISTOIRE

Les bandes sonores présentes le long du parcours, accessibles depuis des QR codes, ont la particularité d'être alimentées par des comédiens. Douze personnalités, dont Omar Sy parrain de l'exposition, ou encore Christophe Malavoy, ont accepté de prêter leurs voix afin de retracer le parcours des vingt personnes au cœur de l'exposition. Des paroles qui ont transporté tous les visiteurs, au cœur d'une expérience unique.

Ce lieu et cette exposition, chargés d'histoires, nous rappellent que ces destins ne doivent pas être oubliés, où leur mise en lumière est une pierre de plus ajoutée à l'édifice mémoriel qu'est Verdun.

→ Exposition « Destins de Verdun »
Jusqu'au 28 avril 2024 au mémorial
de Verdun - champ de bataille.
55100 Fleury-devant-Douaumont
memorial-verdun.fr



GREEN EXPO LE RENDEZ-VOUS DU PRINTEMPS À NE PAS MANQUER!

Vous avez des projets d'aménagement pour vos extérieurs? Rendez-vous du 15 au 17 mars au Centre des Congrès d'Épinal!

Grand rendez-vous festif et familial, le salon Green Expo emmène le public à la découverte du des producteurs locaux. On parlera art de vivre à l'extérieur et bien-être avec les plantes! Matériel, conseils et savoir seront au rendez-vous et vous guideront dans la construction et la réalisation de vos envies. Horticulteurs, pépiniéristes et semenciers seront présents au salon. Une aubaine pour vos extérieurs et intérieurs qui profiteront de leurs superbes conseils afin d'être encore plus beaux! De nombreuses graines, boutures, plantes ou encore fleurs n'attendent plus que vous pour embellir vos terrasses, balcons et jardins. Greffage, bouturage, marcottage, stratification, permaculture, biodiversité, terroir, circuit court... tous ces termes n'auront plus de secret pour vous, après avoir visité GREEN EXPO!



Invité du salon, grâce à Johann GIS, formateur, conférencier, auteur et directeur du Centre de Formation « Permaculture au jardin », la permaculture n'aura plus de secret pour vous!

Présent sur son stand pour vous dispenser des conseils, des techniques, des astuces pendant toute la durée du salon, Johann GIS tiendra aussi 3 conférences passionnantes suivies de séances de dédicace de son ouvrage « Permaculture, la bible pour débuter », sur des thèmes passionnants comme : « Permaculture : préparer

son potager au printemps pour une abondance de récoltes les mois suivants » (le vendredi 15/03). Ou « Permaculture et design du potager : dessin, associations, et choix des semences » (le samedi). Et enfin « Permaculture et récoltes : transformation et conservation pour profiter de vos produits après la saison » (le dimanche).

Avec le concours de la Chambre d'Agriculture des Vosges, La biodiversité, les forêts vosgiennes ou encore l'agroforesterie, seront au RDV. Des thématiques enrichissantes et variées à ne pas manquer, ainsi que de belles dégustations à prévoir avec les producteurs du réseau @Jevoislavieenvosgesterroir!

Pour marquer cette 3e édition, la MAIF organise la visite du Chef Coutumier Papou sur le salon. Mundiya Kepanga, grand défenseur de l'environnement et des forêts primaires, sera présent au Centre des Congrès pour une conférence et une projection vendredi 15 mars dès 17h30. A partir de 19h30. ne manquez pas la diffusion du film « Frères des Arbres », réalisé par Marc Dozier & Luc Marescot, récompensé internationalement à de multiples reprises, et partez à la rencontre de cet illustre chef de la tribu des Hulis de Papouasie-Nouvelle-Guinée. Accessible uniquement sur réservation, dans la limite des places disponibles.

→ Les 15, 16 et 17 mars, Centre des Congrès d'Épinal. Entrée gratuite. Programmation et infos : salon-greenexpo.fr

AGENCE ALSACIENNE DE L'OR ET NUMISMATIQUE

Du Lundi au vendredi : 9h00-12h00 / 13h30 17h30

Sur RDV après 17h30 ainsi que le samedi matin

166 avenue de Strasbourg, Nancy **03 83 37 84 00**

www.lorraine-numismatique.fr agencealsaciennedelor@orange.fr

ACHAT / VENTE D'OR

Vieux bijoux ou d'occasion, bijoux cassés Monnaies et billets de collection Pièces en or et lingots Pièces en argent démonétisées et argenterie



UBLIREPORTAGE - PHOTOS © TRANSFERT MA VHS, DR

Son épouse veut faire numériser ses cassettes d'enfance? Baptiste Minck se lance le défi de réaliser l'opération lui-même. Nous sommes en 2015, et cette première (réussie!) signera les prémices de Transfert Ma VHS.

Le gérant de plusieurs sociétés dans le monde de l'informatique profite alors des trois ans qui le séparent de la création officielle de l'entreprise (celle-ci interviendra courant 2018) pour améliorer ses connaissances et compétences, et investir dans des équipements divers. « Je consacre cette période à me roder, à appréhender les différents formats d'enregistrements, à m'entraîner sur mes propres cassettes. Chaque commande qui m'est faite est l'occasion d'élargir mon offre et ma maîtrise du sujet ». D'un PC unique, il passe progressivement à 12 ordinateurs « tournant en permanence ». Son activité, d'abord limitée à une clientèle rencontrée via Leboncoin, s'accroît jusqu'à toucher des particuliers de toute la France cherchant à sauvegarder. voire ressusciter, des pans de leur mémoire familiale. Baptiste Minck collabore également, en tant que sous-traitant, avec un réseau de 70 boutiques fournissant une clientèle de toute l'Europe.

LA NUMÉRISATION AU SERVICE DE LA MÉMOIRE

Avec Transfert Ma VHS, entreprise installée à proximité de Nancy, Baptiste Minck numérise nos vieilles cassettes à des tarifs hyper compétitifs.



UNE OFFRE TOUT TERRAIN ET PETIT PRIX

Aujourd'hui, Transfert ma VHS prend en charge l'ensemble des formats d'enregistrements existants, hors Betamax et bobine 16 mm (faute de demande suffisante). Et si Baptiste Minck est dans l'impossibilité de traiter un film dont la bande serait devenue inutilisable - pour avoir été maltraitée par le temps et l'humidité –, il fait son possible pour « sauver » chaque bande qui lui est confiée, quitte à devoir la recoller le temps de la numérisation. « Ces films sont précieux, car uniques, et sont

souvent à forte valeur sentimentale. J'aborde chaque intervention comme un véritable plan de sauvetage ». Côté prix, Transfert Ma VHS défie toute concurrence, avec des tarifs allant de 7 à 12€ par bande numérisée. et ce, quelle que

soit la durée de l'enregistrement traité. Le support initial peut être distribué sur clé usb, DVD ou en lien de téléchargement. « Beaucoup de mes clients me disent que sans ces prix attractifs, ils n'auraient pas pu faire numériser leurs films. Je considère que l'argent ne doit jamais prendre le dessus sur le souvenir. Alors si je ne serai jamais millionnaire, je contribuerai toujours, à mon niveau, à rendre ce service accessible au plus grand nombre ».

→ Informations et contact sur : transfertmavhs.fr

CASSETTES (VHS - VHS C - HI8 -MINI DVD- AUDIO) BOBINES (SUPER 8 / NORMAL 8) DIAPOSITIVES - Nous vous renvoyons vos cassettes & bobines avec les DVD (ou clé USB). SAUVEGARDEZ VOS PRÉCIEUX SOUVENIRS **AVEC LA NUMÉRISATION!** Vous avez des vieilles cassettes vidéo VHS stockées au grenier? Offrez une nouvelle vie à vos souvenirs! Mariage, naissance, vacances... Pour sauvegarder vos films et les transmettre à vos enfants, il est important de les numériser! 28 Bis rue de Beauregard, 54250 Champigneulles Transfert Ma VHS www.transfertmavhs.fr baptiste.minck54@gmail.com



À l'instar d'autres secteurs, le Tourisme connaît des problématiques d'embauche et, depuis le Covid, une crise certaine des vocations.

De passion, ses métiers sont également vus comme contraignants, réalité que prennent en compte les employeurs, qui travaillent à adapter leur mode de fonctionnement.

À l'occasion de la Semaine des métiers du tourisme, événement national décliné, dans toute la France, du 18 au 24 mars, l'Agence Régionale du Tourisme Grand Est (ART GE) organise une journée portes ouvertes à la découverte des métiers du tourisme. Elle aura lieu vendredi 22 mars à l'Abbaye des Prémontrés. Premiers destinataires ? Les jeunes, encore en études ou employables, ainsi que les demandeurs d'emploi, quels que soient leur âge et leur parcours.

DES MÉTIERS VARIÉS ET ENRICHISSANTS

« Très engagée dans tous les secteurs du tourisme, et forte d'une diversité de métiers exceptionnelle, l'ART GE avait naturellement vocation à participer à cette initiative menée au plan national », indique Catherine Gouttefarde, directrice de l'ART GE. Pour cet événement inédit, l'agence s'est entourée de partenaires de choix : l'Abbaye des Prémontrés, l'Union Nationale des Associations de Tourisme du Grand Est (UNAT) et le Parc Naturel Régional de Lorraine. « Avec cette journée, notre objectif est, tout à la fois, de mettre en lumière toute la richesse de ces métiers de contact que sont ceux du tourisme. avec toutes les possibilités d'évolution qu'ils permettent ».

LES MÉTIERS DU TOURISME SE DÉVOILENT

Vendredi 22 mars, l'Agence Régionale du Tourisme Grand Est investit l'Abbaye des Prémontrés le temps de portes ouvertes dédiées aux métiers du tourisme.



Organisée en deux sessions (de 10h à 12h et de 14h à 16h) et accessible à tous sur inscription préalable, cette journée exceptionnelle sera donc l'occasion de valoriser le dynamisme du secteur du tourisme, porteur de métiers attravants et d'évolutions de carrières à nulle autre pareilles. Elle sera rythmée par les interventions de professionnels venus présenter leurs missions et parcours. Au cours de ces présentations structurantes et vivantes, les diverses facettes du tourisme en tant que vivier d'emplois seront abordées : l'hôtellerie, la restauration, l'événementiel, le tourisme digital et le marketing digital, le tourisme social et le tourisme durable. « En conviant grandes entreprises et acteurs de taille plus réduite, institutionnels et acteurs privés, nous valorisons les différents profils évoluant au sein du monde du tourisme. Chacun à leur manière participera à faire connaître un secteur en pleine transformation, évolution à laquelle nous-mêmes contribuons ».

À l'heure où nous écrivons, une centaine de jeunes ont confirmé leur participation, élan témoignant de l'utilité de la démarche menée par l'ART GE et ses partenaires. L'opération devrait donc, en toute logique, être reconduite. « Grâce à notre collaboration avec les lycées, les chambres de métiers, les CFA et les autres acteurs de la formation aux métiers du tourisme, la prochaine édition sera encore davantage en adéquation avec les besoins des structures formatrices et les attentes des jeunes ».

→ Vendredi 22 mars à l'Abbaye des Prémontrés, Pont-à-Mousson Info et inscription : Flashez le QR code



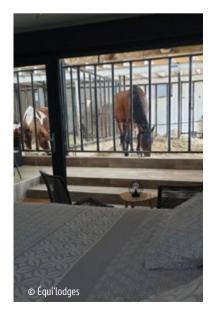
« ÉQUI'LODGES », UN SÉJOUR INSOLITE AU PLUS PRÈS DES CHEVAUX

Dans une ambiance verdoyante et apaisante, Équi'lodges vous propose de vivre un séjour insolite, au cœur d'une ferme équestre.



Pour les amoureux des équidés, ou tout simplement de personnes à la recherche d'une expérience unique et originale, le concept de la famille Cherpitel est fait pour vous! Vivre en immersion au plus près des chevaux, tout en étant confortablement installé dans des lodges, ça vous tente? Equipés de grandes baies vitrées, donnant sur les cinq boxes de vos compagnons de séjour, la vue panoramique depuis votre chambre offre une expérience unique.





Lors de cette parenthèse enchantée, vous pourrez participer aux soins des animaux du domaine, mais aussi partir à cheval, pour une escapade de trente à cinquante minutes dans la campagne environnante.

Au-delà de l'activité équestre, Equi'Lodges propose également, des escapades en calèche ou encore des promenades en compagnie des chèvres du domaine. Envie d'un moment intimiste? pour vous détendre? profitez d'un SPA installé dans des caves voûtées, ou encore d'une partie de pétanque au bord d'un étang privatisé.

Installé à Fraisnes en Saintois, Equi-Lodges se situe au cœur de la campagne Lorraine. Pour explorer les environs, des vélos sont à votre disposition pour vous permettre de découvrir les villages et le patrimoine de la région. La base de loisirs de Favières se trouve à une quinzaine de kilomètres de la ferme équestre, il est donc possible de prendre du bon temps et de profiter de ce dépaysement total!

→ 4 rue des chênes, Fraisnes en Saintois Lodges accessibles aux personnes à mobilité réduite. Informations et réservation sur ww.equi-lodges.fr reservation@equi-lodges.fr 06 70 87 32 34

L'AGENDA DE L'ÉTÉ À CONTREXÉVILLE

Contrexéville Destination Plaisir! Les animations et les loisirs proposés dans la station thermale témoignent de son dynamisme.

Entièrement gratuits, découvrez les temps forts et les animations à ne pas manquer.

LES 14 ET 15 JUIN

Les Festi'Folies - Celtic folk et jazz, Parc Thermal Événement Gratuit.

LE 30 JUIN

Salon Mieux-être & Artisanat, Lacs de la Folie. Événement Gratuit.

DU 8 AU 14 JUILLET

Le Grand Est Open 88 - 3^{ème} tournoi international de tennis féminin sur terre battue, circuit WTA125, Parc Thermal. Événement Gratuit.

LE 14 JUILLET

Fête Nationale - Bal populaire animé par l'orchestre Dimension & feux d'artifice, Parc Thermal. Événement Gratuit.

LES 19 ET 20 JUILLET

Les Festi'Folies - Musiques latines, Parc Thermal. Événement Gratuit.

LE 4 AOÛT

Vosges Mustang, Parc Thermal. Événement Gratuit.

LE 17 AOÛT

Scènes d'été - Spectacle musical et bal populaire animé par l'orchestre Sunset 5, Parc Thermal. Événement Gratuit.

LF18 AOÛT

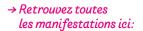
Scènes d'été - Repas de producteurs locaux animé par le duo Rosa Linda & Gigi, suivi d'une représentation théâtrale en plein air par la Cie des Joli(e)s Mômes, Parc Thermal. Événement Gratuit.

LES 13, 14 ET 15 SEPTEMBRE

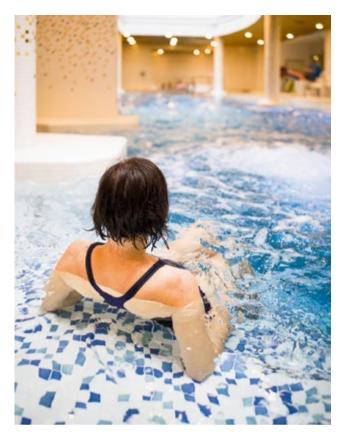
La 10^{ème} Fête de l'Automne - Balades, spectacles, marché, festival et concours photo, ateliers..., Parc Thermal. Événement Gratuit.

LES 21 ET 22 SEPTEMBRE

Journées du Patrimoine - Vide-grenier, fête de la bière,... Parc Thermal. Événement Gratuit.







Séjour Spa Duo 2j / 1 nuit à Contrexéville

Hébergement en hôtel au choix (dîner, chambre et petit-déjeuner)
+ 1 accès 2h au Spa des Thermes
A partir de 94€/pers. en
chambre double

Même formule sans le dîner (chambre et petit-déjeuner)

A partir de 72€/pers. en chambre double

Conditions et réservation :

Office de Tourisme au 03 29 08 08 68 ou reservation.contrextourisme.com





NANCY, CAPITALE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE AVEC LE WORLD'S FRENCH RESTAURANT!

Du 24 au 26 mars prochains au Palais du gouvernement à Nancy, avec le soutien de la Métropole du Grand Nancy et de la Région Grand Est, l'association française des Maîtres restaurateurs organise la troisième édition du World's French Restaurant.

AU MENU:

un job dating, des conférences, des remises de labels avec la présence d'experts, de chefs internationaux et de professionnels de la restauration.

Trois jours pour faire rayonner la gastronomie française et faire de Nancy, sa capitale.

Plus que jamais, la question de l'alimentation est au cœur des problématiques de société. En tant que première association de restaurateurs de France, l'Association Française des Maîtres Restaurateurs a pris le sujet à bras le corps depuis plusieurs années. Si elle fédère et anime les restaurateurs engagés pour une restauration durable et responsable, elle met un point d'honneur à ce que les établissements estampillés par sa reconnaissance soient des adeptes d'une cuisine faite avec des produits de saison, bruts et frais en lien direct avec les terroirs.

Ses adhérents sont fiers du seul titre d'État de Maître Restaurateur délivré par les préfectures sous la tutelle du Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme qui les distingue et témoigne de leur engagement.

Au delà de la simple gastronomie, l'Association œuvre sans relâche à l'inclusivité dans la restauration, en étant partenaire du concours Cap HandiCook. L'association met également en valeur la lutte contre le gaspillage alimentaire avec le concours Zéro Déchets porté par le Fonds Hésiode.





Mathieu Klein, président de la Métropole du Grand Nancy, avec plusieurs lauréats du World's French restaurant 2023

PLONGÉE DANS LA CUISINE DU MONDE

Depuis 2019, l'association a aussi pris l'initiative de faire rayonner à l'international les valeurs des Maîtres Restaurateurs avec la création du label World's French Restaurant. « L'objectif de ce label est de distinguer les établissements, qui au-delà de nos frontières, sont engagés dans la même démarche de restauration durable et responsable, et promouvoir la gastronomie française à l'étranger. C'est aussi créer, au fil des années, un réseau entre les Maîtres restaurateurs et d'établissements labellisés World's French Restaurant », explique Carol Bussy, restauratrice à l'Impromptu au marché central de Nancy et vice-présidente de l'Association française des Maîtresrestaurateurs.

Pour cette troisième édition, c'est un voyage au cœur des cinq continents et donc de la cuisine du monde qui est mise sur la table. Afrique, Europe, Amérique, Asie ou encore Océanie, des restaurateurs labellisés ou leurs représentants viendront évoquer les spécificités de leurs cultures et les passerelles qui se font avec la cuisine.

Ces professionnels passionnés évoqueront aussi la place essentielle des matières premières et des filières de proximité; la sécurisation de ces approvisionnements; les problématiques de formation et d'emploi; l'attractivité de la profession et le rayonnement de la gastronomie française et bien d'autres sujets qui se retrouvent jamais loin des assiettes. « L'occasion de faire rayonner Nancy, la région Grand Est et le savoir-faire français à l'international! », conclut Carol Bussy.

C'est l'occasion de faire rayonner Nancy, la région Grand Est et le savoir-faire français à l'international!

Carol Bussy, restauratrice à l'Impromptu au marché central de Nancy et vice-présidente de l'Association française des Maîtres-restaurateurs



LES LABELLISÉS 2024

Cédric Barberet, Bistrot Barberet & bakery, Etats-Unis;

Jérôme Vuillermoz, Le 31, Côte d'Ivoire ;

Frédéric Berkmiller, l'Escargot Bleu, Royaume-Uni.





LES RENDEZ-VOUS À NE PAS **MANQUER** (ENTRÉE LIBRE)



LE JOB DATING

lundi 25 mars 13h-17h

En partenariat avec la Maison de l'emploi du Grand Nancy mais aussi la Région Grand Est, un job dating est organisé le lundi 25 mars au Palais du gouvernement. Un après-midi où des entreprises du Grand Est issues des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du thermalisme mais aussi du tourisme seront à la disposition des élèves de CFA, lycées hôteliers et autres candidats. L'occasion d'échanger, de questionner, de créer ou renforcer les vocations et pourquoi pas, décrocher un emploi.

LES CONFÉRENCES

La gastronomie française au cœur des débats - lundi 25 mars 10h30

Ce n'est pas un hasard si le repas gastronomique des Français a été classé patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco en 2010. Exercice peu évident donc, de résumer en quelques lignes la gastronomie française. Peut-être que ce sont finalement ces dépositaires passionnés que sont les Maîtres restaurateurs qui pourraient en parler le mieux ? Car finalement, les chefs présents au World's French Restaurant s'attachent à faire goûter la France en son sein et en dehors de ses frontières.

Part importante de l'identité nationale, la gastronomie française

s'appuie sur un terroir riche et une agriculture raisonnée pour rayonner dans le monde. En s'inspirant autant des terroirs que du monde, elle permet de faire perdurer les traditions, concilier les cultures, s'adapter aux évolutions de la société, aux nouvelles attentes des clients, tout en laissant une place ouverte à l'innovation pour, encore et toujours, créer la surprise.

Sécurité alimentaire : provenance et transparence pour une meilleure confiance - lundi 25 mars 14h

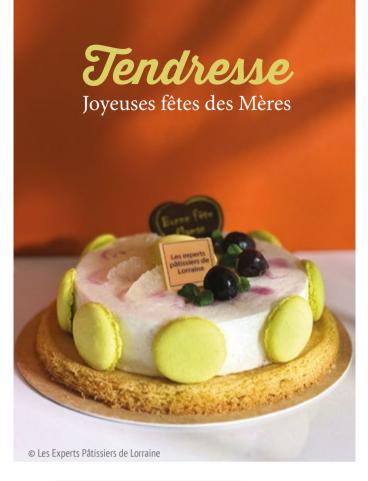
Le monde fait face à des transitions et les restaurateurs y sont concernés chaque jour. Tensions internationales, flambée des prix, approvisionnement, traçabilité, pesticides, perturbateurs endocriniens, etc., autant de problématiques que de dangers pour les filières. La sécurité alimentaire et nutritionnelle renvoie au défi consistant à fournir une alimentation durable, saine et accessible à tous. Mais comment faire? Comment agir? Et faire savoir? C'est tout l'enjeu des Maîtres Restaurateurs et notamment de leur concours HESIODE Zéro Déchets. Quels rôles aussi pour la police sanitaire unique en charge de la sécurité sanitaire des aliments (PSUA) pleinement opérationnelle depuis le 1^{er} janvier 2024?

L'emploi : des problématiques et autant d'opportunités

lundi 25 mars 16h

Plus de 200 000 emplois vacants dans le secteur de l'hôtellerie restauration en 2023, selon les chiffres des professionnels. Malgré les efforts déployés après la pandémie, le secteur de la restauration peine à recruter. Pénibilité, décalage entre la formation et la réalité du travail, le monde des cuisines et ses contraintes, il en sera évidemment question. Mais résumer ce secteur à ces seuls ingrédients serait une erreur. Autonomie, noblesses des produits et savoir-faire, métierpassion, apprentissage, possibilités rapides d'évolution, s'ajoutent. Les éclairages et témoignages des invités issus de la gastronomie nationale et internationale mais aussi des entités spécialisées dans la recherche d'emploi et de la formation permettront de rappeler les sens de ces métiers et d'apporter des clés d'attractivité. La cuisine et l'emploi, à toutes les sauces.

→ Du 24 au 26 mars, au Palais du Gouvernement à Nancy worldfrenchrestaurant.com



LE BONHEUR SE FABRIQUE

L'arrivée du printemps, est comme chaque année pour les Experts Pâtissiers de Lorraine, l'occasion de fêter Pâques avec douceur et légèreté. Leur dernière création de Pâques, est une belle invitation à la gourmandise.

Autant le dire tout de suite : il vous sera impossible de résister à une telle tentation !

Son côté « tout rond, tout bon » est une nouvelle invitation proposée par les Experts Pâtissiers de Lorraine.

La dernière création « Pascaline » attire les regards et suscite la gourmandise dès sa découverte. Sa mousse Tanariva caramel se marie à la perfection avec un biscuit madeleine, un croustillant praliné et un crémeux exotique. Et sur son dessus, un tendre glaçage Dulcey passion apporte une touche délicate. À la première cuillère dégustée, le charme est réel. Et on se doit de féliciter Elise Spitz de la boutique « Les Rochers et Croquets » de Saint-Mihiel, pour cette envolée de saveur.

Quand on lui demande : « D'où est née l'idée de cette recette ? ». Sa réponse est immédiate : « De ma passion et de ma gourmandise! J'aime

travailler les bons produits pour être à la hauteur de chaque création : Création que l'on partage avec Félix Mageot, expert pâtissier de Lorraine ». De toute évidence, la justesse des mélanges assure à ce rendezvous, une fin de repas gourmande, surprenante et pétillante de saveurs. « Pâques rime avec tradition et rendezvous familial. Les notions de plaisir et de gourmandises sont des mots fédérateurs pour les pâtissiers. Sans oublier, une quête constante de mettre en avant, le savoir-faire artisanal de notre profession » détaille Aline Musquar, nouvelle présidente de la fédération de Lorraine.

BONNE FÊTE MAMAN

Pour la fête des mères, on poursuit ce voyage gustatif avec une autre création signée par Christophe Lenoir et Johan Mailfer de la boutique Aux Délices à Verdun. Cette signature nous ouvre les portes d'un autre univers, où la douceur d'une mousse thé vert/menthe se marie avec un biscuit breton au citron vert. C'est un mariage tout en finesse, à la hauteur

de ce traditionnel rendez-vous pour fêter toutes les mamans. À lire son nom, « Tendresse », vous ne vous tromperez pas : cette gourmandise ravira le palais de toute la famille.

LE BONHEUR SE FABRIQUE

Identifiables par le logo orange des « Experts Pâtissiers de Lorraine » collé sur leurs vitrines, les professionnels artisans mutualisent leur savoir-faire, pour gagner en visibilité et mettre en avant deux notions fortes: l'expertise d'un métier et la culture du bon . « Il est important de défendre ces deux points. Être expert pâtissier, c'est mettre en avant la pérennité d'un métier. Nous sommes des artisans partageant une quête commune : offrir le meilleur à nos clients. Cet élan porté par tous les experts est, aussi là, pour inspirer et susciter de futurs jeunes à se lancer dans ce beau métier. Pour faire ressortir ces notions, nous faisons le choix de communiquer sur cette nouvelle baseline « le bonheur se fabrique » que l'on associe à notre logo avec fierté ». détaille Aline Musquar.



32

PH0T0S @ IST0C

TRAVERS D'AGNEAU MARINÉS



ÎÎ Pour 4 personnes

☐ Préparation : 5 mn

☐ Cuisson : 10 mn

Ingrédients

800 g de travers d'agneau, huile d'olive, sel, poivre.
Marinade: 3 gousses d'ail hachées, oignons hachés, 1 cuillerée à soupe de gingembre haché, 2 cuillerées à soupe de sucre roux, 2 cuillerées à soupe de miel, 2 cuillerées à soupe d'herbes de Provence, 2 cuillerées à soupe de moutarde, 1/2 verre de vinaigre de Xérès, 1/2 verre de sauce soja.

Préparation

Mélangez tous les ingédients de la marinade. Frottez les travers avec la marinade. Posez la viande sur un plat à rôtir avec un filet d'huile d'olive, salez, poivrez.

Faites cuire au four 10 min à 180 °C en position gril.

Détaillez en petits morceaux pour confectionner des minitravers.

Accompagnez avec une salade ou des pommes au four.



•UBLIREPORTAGE - PHOTOS © DF

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!

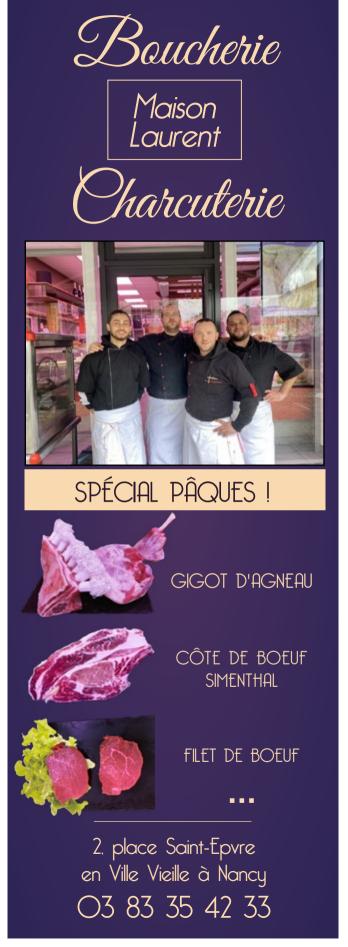
Cependant il se peut que vous ayez l'embarras du choix, tant les étals invitent à la gourmandise... La gamme traiteur se déploie généreusement, tourtes et pâtés faits maison en tête. Quant aux viandes proposées ici, elles affichent clairement leur origine : Alsace, Landes, Irlande, ou encore Écosse... 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! 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, Nancy Horaires d'ouverture: du mardi au vendredi de 8h3o à 12h3o et de 15hoo à 19h3o; Samedi de 8h3o à 12h45 et de 14h à 19h3o; Dimanche de 8h3o à 12h15.

Tél. 03 83 35 42 33



PUBLIREPORTAGE-PHOTOS © SYSAXES, DR

ET SI VOUS RECRUTIEZ UN COBOT?

A l'invitation du GRETA-CFA Lorraine Centre et du lycée Boutet de Monvel, le Collaborate Tour d'Universal Robots fera étape à Lunéville le 19 mars prochain.

Les robots peuvent apparaître comme les ennemis du travailleur, car pensés pour le remplacer, à court ou moyen terme. Et pourtant : programmés pour reproduire un certain nombre de gestes, ils ont leurs limites, la principale étant qu'ils ne sont pas concus pour « cohabiter » avec l'homme. C'est précisément là que le cobot intervient. À la différence du robot, le cobot (pour « robot collaboratif ») est programmé pour interagir avec l'être humain – sans mettre ce dernier en danger - en le déchargeant d'une tâche physiquement difficile, ou à faible valeur ajoutée. Plutôt qu'un remplacant, il faut y voir un collaborateur; plutôt qu'un rival, il est un aidant qui permet à son collègue de chair et d'os de se concentrer sur des tâches intéressantes (avec la perspective d'une rapide montée en compétences).



LE COBOT. PRÉCIEUX ALLIÉ **DES INDUSTRIELS**

« Dans un contexte de ralentissement démographique, de volonté politique affichée de réindustrialiser le pays et de difficultés à recruter pour cause de tâches pas toujours à la hauteur des attentes de nos jeunes diplômés, le cobot se révèle l'allié utile, voire indispensable, des acteurs économiques industriels », explique Alexis Claudel, proviseur du Lycée Jacques-Marie Boutet de Monvel.





J. M. Boutet de Monvel

Lycée des Métiers d'Art et de la Maîtrise de l'Énergie Électrique

Le cobot serait-il l'avenir de l'homme entrepreneur? Universal Robots, l'un des principaux fabricants, y croit. D'où ce « Collaborate Tour », pour présenter aux entrepreneurs déjà engagés dans la robotique ou déterminés à développer leur compétitivité, les avantages de ces robots rentables, sûrs, adaptables... et sociables. Le dispositif passera par le Lycée Boutet de Monvel le 19 mars prochain.

« Issu d'une technologie récente mais en plein développement, le cobot apparaît comme le chaînon manauant entre besoins en recrutement d'un côté et vivier humain en baisse de l'autre. Les entrepreneurs ont besoin d'être informés sur le sujet. C'est l'objectif de ce type de rencontres, qui permet de créer du lien entre les fabricants, les entrepreneurs et nous, qui formons les industriels de demain », note M. Claudel. Lors de cette journée didactique, les visiteurs se verront présenter des robots collaboratifs. Sysaxes, distributeur français de référence, les éclairera sur les différents types de cobots et la large gamme déjà disponible sur le marché. Ils assisteront, enfin, à des démonstrations de cobots en activité.

AU PROGRAMME, DE 8H30 À 15H

- Historique des robots et des cobots, leur place dans l'industrie
- Les perspectives d'évolution de ces nouveaux outils
- Présentations des avantages compétitifs des cobots pour le développement économique, industriel et RSE de votre entreprise
- Temps d'échanges



→ Accès libre sur inscription obligatoire par e-mail auprès de Nathalie Guérard, conseillère en formation : nathalie.guerard@ac-nancy-metz.fr greta-lorraine.fr





ACORIS MUTUELLES LANCE SON ESPACE ACORIS ACORIS Mutuelles a inauguré le 16 février dernier, l'espace ACORIS situé au viaduc Kennedy à Nancy.

À cette occasion, la marraine de l'événement, Magda WIET HENIN, championne du monde 2023 de taekwondo, sélectionnée pour les JO 2024, et plus de 150 personnes étaient rassemblées pour célébrer ce moment.





Après un an de travaux, entièrement rénovés par des entreprises locales, les quelques 800 m² qu'offre cet espace sont aujourd'hui opérationnels.

« L'ensemble des travaux a été confié à des entreprises locales. Nous sommes fiers de dire que cette condition était un pré-requis fondamental à la réalisation du projet. Être en phase avec notre ADN et notre ancrage territorial est une exigence que nous appliquons dans notre quotidien ainsi que dans tous les projets que nous portons à long terme. » déclare Alexandra Colin, la directrice générale d'ACORIS Mutuelles.

En effet, ACORIS Mutuelles a fait le choix d'affirmer son ancrage régional et local jusqu'au nom des salles de réunion, à l'image de Stanislas Leszczynski, Louis Majorelle et Saint-Nicolas. Cet espace propose également un quartier « Trois Maisons » composé de box où l'on peut s'isoler, idéal pour les professionnels nomades. Le tout dans un design épuré où les matériaux bois rappellent les couleurs naturelles de la région. renforcé par la présence d'un mur végétalisé. Sans pour autant oublier la modularité, l'équipement high tech et les connexions optimales pourvus dans l'ensemble des salles de réunion et de coworking.

Cette diversification d'activité répond à une demande de plus en plus grandissante de la part de l'écosystème entrepreneurial nancéien. En effet, depuis la crise

sanitaire et l'émergence de nouvelles méthodes de travail, la demande pour les espaces de coworking s'est amplifiée.

« Nous avons vu dans cette opportunité d'acquisition la possibilité de diversifier nos prestations de service mais aussi la possibilité de répondre, de manière professionnelle, à une demande du marché, de nos entreprises adhérentes et de nos partenaires », assure Alexandra Colin.

AJOUT DE TAILLE

Une centaine de mètres carrés de jardins extérieurs a été entièrement réhabilitée, permettant d'envisager l'organisation d'événements avec espace traiteur. Autre point fort : la facilité d'accès de l'espace ACORIS

proche de la gare TGV nancéienne et du centre de congrès Prouvé.

« C'est l'utilisation qui fera l'usage ! À terme, nous entendons pouvoir proposer une solution clé en mains dépassant la simple location de salles de réunion et d'espace de coworking. Nous espérons ainsi devenir un acteur nancéien reconnu sur ce nouveau segment d'activité en proposant une offre répondant au général comme au particulier. » annonce d'ores et déjà Alexandra Colin.

→ Réservation sur reservation@espace-acoris.fr Suivez l'actualité de l'espace ACORIS sur Facebook, Instagram et LinkedIn







RETRIEV'ART: DU FAIT MAIN POUR VOTRE CHIEN

Lucile Ingret déploie, avec Retriev'Art, une gamme d'accessoires pour chiens à la fois esthétiques, résistants et respectueux du bien-être animal.



En créant Retriev'Art en 2014, Lucile Ingret a tout simplement révolutionné les pratiques de nombreux propriétaires de chiens. Il y a dix ans, tout juste diplômée en communication et journalisme, la jeune femme se rêvait « chargée de comm' pour la SPA ou journaliste animalière »; ses recherches d'emploi déçues l'amèneront finalement à intégrer le monde des animaux par une autre porte, celle de l'artisanat. Alors propriétaire d'un Golden retriever, elle ne trouve, dans les animaleries, que des choses « tristes et masculines ». Manuelle dans l'âme, Lucile s'attelle alors à la confection de ses propres laisses et colliers avec sifflet. Cette activité méditative a l'avantage de la « déstresser » face à l'absence de pistes de travail sérieuses.

Rapidement, sans vraiment le chercher, elle reçoit ses premières commandes. Décidée à se professionnaliser, elle ajoute alors à son autoentreprise en communication sa nouvelle activité: l'artisanat. Trois ans plus tard, entre son activité de créatrice et son poste de secrétaire de rédaction à mi-temps au sein d'un groupe de presse, de nouvelles perspectives s'offrent à elle; Lucile acquiert un appartement à Esseylès-Nancy, dont elle dédie une pièce entière à Retriev'Art. « J'investis dans du matériel et des outils professionnels, qui me permettent de travailler mieux et plus vite ».

DES PRODUITS SUR MESURE

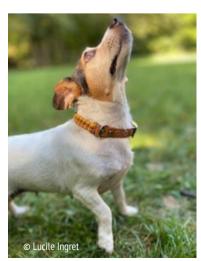
Son amour des chiens l'a, entretemps, amenée à s'attacher 3 Goldens de plus, dont Pasha, atteint d'hydrocéphalie. Conséquence directe de cette affection du cerveau : le chien mord sans cesse la laisse qui le retient. Lucile travaille alors des



modèles concus pour les chiens dits « difficiles », modèles à la fiabilité éprouvée. Pasha lui inspirera d'autres créations. « Les chiens hydrocéphales ne supportent pas les anti-tiques chimiques ou à base d'huiles essentielles. Je teste alors sur mon chien, durant un an, un collier anti-tiques et puces naturel, dispositif qui existait en Allemagne, mais pas en France ». Le collier perlé démontre son efficacité : il rejoindra dans la foulée les colliers, harnais, laisses, médailles gravées, porteclés personnalisables et autres sacs. disponibles sur la boutique en ligne de Retriev'Art.

Quel que soit le modèle ou l'accessoire choisi, les acheteurs se retrouvent autour d'un constat : les créations Retriev'Art allient esthétisme et durabilité, le tout à un tarif calculé au plus juste. « Mes clients rachètent une laisse quand la première est sale, ou pour le plaisir ; jamais parce qu'elle s'est cassée ». Adaptables à toutes les races de chiens, ces laisses sont disponibles en plusieurs largeurs et plusieurs tailles de mousquetons, avec, pour les plus petites, un tressage plus fin, mais tout aussi solide. Et si le site mentionne un délai de 3 semaines pour recevoir sa commande, comptez plutôt 8 jours, en moyenne, pour en accuser réception!

→ L'ensemble des accessoires sont à retrouver sur : Retrievart.fr





C'EST LE MOMENT DE PRÉPARER VOTRE TERRASSE

La nature reprend ses droits... des signes qui ne trompent pas, le printemps est là!



Le printemps est la meilleure saison pour préparer ses extérieurs, afin qu'il revêtît ses plus belles parures pour les beaux jours

Côté aménagement de terrasse , quelques détails bien pensés peuvent transformer la terrasse en un lieu de vie accueillant, idéal pour partager de bons moments en famille ou entre amis. Choisissez des chaises longues, des transats ou des Chiliennes, et un salon de jardin permettant de se détendre seul ou à plusieurs. Canapés, fauteuils larges et autres tables basses doivent être confortables et résistants face au soleil et aux intempéries. Pour encore plus de convivialité, vous pouvez même installer un barbecue!

Enfin, prévoyez un coin d'ombre pour les heures les plus chaudes : un grand parasol, des voiles d'ombrage ou une pergola permettront de profiter davantage de cet espace.

Ajoutez de la couleur et de la fraîcheur à votre terrasse en disposant quelques plantes en pot ou plantez-en tout autour de la plage, afin de créer un décor naturel des plus charmants. Privilégiez les espèces robustes appréciant le soleil et ne perdant pas leurs feuilles, comme le palmier, le bambou, le laurier-rose, la lavande ou encore le bougainvillier. Pour apporter une touche festive et féerique à vos soirées, disposez encore des lanternes, des guirlandes solaires et pourquoi pas un brasero, qui réchauffera vos bains de minuits...



LE CARRELAGE POUR UNE TERRASSE, QUELS AVANTAGES ?

Grâce aux différents composants utilisés pour sa fabrication, le carrelage est un revêtement résistant, adapté à un usage en plein air.

Faits pour parer aux intempéries et au gel, les carreaux extérieurs les plus courants sont en terre cuite, en pierre naturelle (granit, ardoise...), en grès émaillé ou grès cérame pleine masse, qui apparaît souvent comme le plus approprié à une utilisation extérieure. Citons également la céramique, qui peut supporter des températures extrêmes, le carrelage en pierre reconstituée ou encore en ciment.



Comme dans les pièces intérieures de la maison, le carrelage peut sublimer une terrasse grâce à son fort potentiel décoratif, son aspect élégant et sophistiqué et à son large choix de gammes. Se déclinant en une grande variété de formes (carrés, rectangulaires ou octogonaux), de tailles (la mode étant plutôt aux carreaux larges), de couleurs et de motifs, mais aussi de prix, il s'adapte à nos envies et à notre budget.

UN ENTRETIEN FACILE

Dans la majorité des cas, et si la pose est faite correctement, carreler une terrasse n'exige par la suite que peu d'entretien et de produits de nettoyage. En général, un mélange d'eau et de savon noir suffit à nettoyer la surface. De l'eau additionnée de bicarbonate de soude et d'un peu d'huile de coude permet de dissoudre les dernières tâches de crasse rebelles. L'utilisation ponctuelle d'un nettoyeur vapeur donne également de bons résultats.

UNE POSE FACILITÉE PAR LES PLOTS

La pose de carrelage extérieur est souvent plus complexe qu'à l'intérieur. En raison de l'irrégularité et des risques d'infiltration du sol, il faut souvent, au préalable, réaliser une chape. Néanmoins, aujourd'hui, il existe une solution pratique et esthétique permettant de faciliter l'installation des carreaux: les plots. Cette technique, qui ne nécessite ni joint ni colle, consiste à utiliser des plots, dont la hauteur est réglable et sur lesquels on pose directement les dalles. Particulièrement adaptée aux carreaux grand format, cette méthode est idéale pour recouvrir un ancien carrelage, créer une terrasse sur un sol en pente ou irrégulier, ou encore dissimuler efficacement des câbles et autres tuyaux disgracieux.

DES NORMES POUR UNE SOLUTION DURABLE

Soumis aux intempéries et aux aléas du temps, les revêtements de sols extérieurs doivent néanmoins répondre à des exigences particulières afin d'apporter un maximum d'efficacité et de longévité. Par exemple, la norme européenne PEI classe les carreaux émaillés selon leur résistance à l'abrasion, au gel et aux intempéries, et à la fréquence d'usage/passage: elle doit être comprise entre 3 et 5. La norme française UPEC indique la résistance à l'usure, aux chocs, à l'eau et aux produits chimiques; l'échelle de MOHS concerne quant à elle la dureté du carrelage et sa résistance aux rayures, tandis que les normes R et ABC permettent de savoir si le carrelage est antidérapant. **V.B**

EURO CARRELAGES

SERVICES



GRAND DESTOCKAGE du 01 au 30 AVANT INVENTAIRE MARS 2024

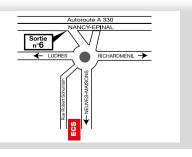


- **★** CARRELAGES
- **▼ SALLES de BAINS** (SANITAIRE & MEUBLES)
- MATERIAUX NATURELS
- **▼ PARQUETS NOUVEAU RAYON!!!**

ZAC du Breuil - 54850 MESSEIN

03 83 26 44 45

www.eurocarrelages.fr





CRÉER UNE TERRASSE CANON AUTOUR DE LA PISCINE

La terrasse de piscine, aussi appelée plage de piscine, est un lieu dédié au farniente et à l'amusement. En plus de sécuriser les abords du bassin, elle apporte une touche déco unique à la zone de baignade et au jardin.

Conçue pour se relaxer, étendre sa serviette ou installer du mobilier de jardin, la terrasse de piscine doit aussi permettre de marcher pieds nus confortablement et sans danger. Comment faire de cet espace de détente un lieu à la fois sécurisé et esthétique ?

Différents matériaux peuvent être utilisés pour réaliser le sol de votre plage de piscine. Pouvant se décliner en une grande variété de matériaux, formes et coloris, le carrelage est ici une star incontestée. Il permet de personnaliser l'espace en fonction de ses envies et de son budget grâce à une multitude de modèles mais aussi différents types de poses : droite, décalée, en diagonale ou encore en chevrons. Attention toutefois : pour éviter les glissades, évitez les carreaux émaillés ou trop lisses!

Le bois est aussi l'un des dallages les plus courants : peu coûteux et facile à travailler, il apporte une note chaleureuse et un aspect très naturel en proposant un large choix



d'essences. Afin de garder sa beauté d'origine, il nécessite cependant un entretien régulier. Le composite se présente sinon comme une alternative avantageuse. Constitué de farine de bois et de résine, il ressemble visuellement au bois naturel, tout en étant plus simple à entretenir. 100 % étanche, il s'adapte parfaitement à un usage extérieur et donne un résultat soigné.

Populaire et généralement abordable, le béton coulé est également un matériau idéal pour créer une plage de piscine moderne. Traditionnellement utilisé comme support pour un autre revêtement, il peut aussi être l'unique matériau de la terrasse et se décliner en plusieurs

finitions: coloré, désactivé, avec un côté granuleux antidérapant, imprimé ou estampé, avec un aspect imitant d'autres matériaux, comme la pierre, le bois, le carrelage, etc.

UNE ENVIE DE NATUREL

Vous préférez un look plus authentique? Si votre bassin est entouré de végétation, une terrasse en pierre naturelle, matériau noble et esthétique par excellence, accentuera l'aspect naturel de cette zone. Plusieurs types de pierres, disponibles en un large choix de couleurs et de textures, peuvent créer une terrasse canon. Granit rose, ardoise grise ou encore lauze, chaque pierre a ses caractéristiques, ses avantages et ses inconvénients. V.B





PRODUCTEUR ET COMMERCANT DEPUIS 2005

Le fournisseur de vos projets bois

BOIS NATURE VOUS ACCUEILLE

Venez nombreux découvrir notre showroom et échanger sur vos projets bois avec notre équipe. Ce sera également l'occasion de découvrir nos ateliers et nos stocks de bois.

Un projet?

Découvrez nos activités : http://www.boisnature.com/

23 & 24 MARS 2024

» DE 9H À 17H







-10%

OFFRE COMMERCIALE

de remise sur tous les projets à l'occasion des 2 journées portes ouvertes.



15 MARS >> 15 AVRIL

Sur une large gamme de produits de

COUPON DE RÉDUCTION





Vous offre le transport sur tous vos projets bois sur présentation de ce coupon.*

Rendez-vous au:

ZA Parc de Haye - 4 allée des acacias 54840 Bois de Haye (NANCY)

03 83 23 26 72 | contact@boisnature.com

www.boisnature.com | www.boisnature-shop.com

MONTER SA VÉRANDA EN KIT, LE MODE D'EMPLOI

Les vérandas en kit sont moins chères que les modèles classiques, mais il ne s'agit pas non plus d'une simple cabane à monter. C'est une pièce à part entière de la maison qui ne tolère pas les imperfections. Vous rêvez d'une véranda qui laisse filtrer les rayons du soleil et vous permet de profiter des beaux jours même en hiver?

Mais pour une question de budget, votre souhait le plus cher tombe à l'eau... Si vous disposez des compétences nécessaires et savez manier les outils, la véranda en kit peut s'avérer une solution intéressante et beaucoup moins onéreuse. Présentation.

BEAUCOUP PLUS ABORDABLE

En théorie, la véranda en kit a tout pour séduire. Elle permet de profiter d'une installation rapide, plutôt simple pour les bricoleurs avertis et surtout plus abordable. En effet, pour une pièce d'environ 10 m², les premiers prix se situent entre 3 000 € et 5 000 €, voire le double pour les plus grands espaces. En comparaison, une véranda classique du même type, montée par un professionnel, peut avoisiner les 15 000 € à 20 000 €.

Les modèles en kit sont donc la meilleure façon de faire des économies. Vous trouverez facilement en magasin des vérandas préformatées avec des dimensions imposées. Ces alternatives préconçues vous livrent chaque élément préfabriqué et prépercé, qu'il vous reste à assembler. Mais derrière tous ces avantages se cachent également des inconvénients, un montage complexe et des spécificités techniques qu'il ne faut pas négliger.

PAS DE SUR-MESURE

Le principal défaut des vérandas en kit est qu'elles n'offrent pas ou très peu de possibilités de sur-mesure. En effet, avec ce type d'aménagement, vos choix sont limités. D'abord, il n'existe que deux formes : carrée et rectangulaire. Pour un autre design, vous devrez forcément faire appel à un professionnel qui pourra vous proposer davantage de formats. Ensuite, ces installations sont généralement conçues en PVC, en bois ou aluminium ; les panneaux en verre demandant en effet une structure plus solide qu'un kit. Il faudra également prendre en compte que la plupart de ces vérandas ne proposent que des portes battantes pour les accès intérieurs, et qu'il sera difficilement possible de mettre en œuvre une version coulissante par exemple. Enfin, sachez que les vérandas en kit se limitent bien souvent à 15 m² de surface, pas plus.



GARE AUX ERREURS DE MONTAGE

Installer soi-même sa véranda peut également se transformer en entreprise périlleuse si vous ne maîtrisez pas les bases de la maçonnerie et du bricolage! Or, mal monté, votre nouveau cocon ne sera pas étanche et laissera passer la pluie au niveau de la toiture. L'isolation doit aussi attirer toute votre attention car une seule erreur suffit pour que le froid et le vent s'infiltrent.

Enfin, malgré le fait qu'il s'agisse d'un kit, il ne suffit pas d'emboîter les éléments un par un pour monter votre extension. Vous allez d'abord devoir constituer une base en coulant une dalle de béton. Ensuite, il vous faudra quelques jours pour fixer solidement le support mural de la véranda à la façade de votre maison, et assembler tour à tour la toiture, la structure (poteaux, châssis...) et d'autres éléments tels que le chêneau pour la gouttière. Quoi qu'il en soit, suivez scrupuleusement les indications de la notice d'installation du constructeur et n'hésitez pas à faire appel à un professionnel en cas d'incompétence. Votre famille vous pardonnera de ne pas être un(e) pro de la véranda! *M.K*

DU 15 MARS AU 15 AVRIL

PROMO PORTED'ENTRÉE



LA POSE

POUR L'ACHAT D'UNE PORTE D'ENTRÉE EN **ALUMINIUM DELA GAMME** PASSAGE

LE CHOIX, LA SÉCURITÉ, LES PERFORMANCES

230 modèles de portes en aluminium, Le meilleur rempart contre les effractions, Une isolation renforcée, un confort maximal. La tranquillité d'une pose de qualité.



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





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



ACORISmutuelles

CONCOURS « ENGAGÉ POUR MON TERRITOIRE »

Ce concours, qui a débuté le 15 février, a pour objectif de valoriser les entreprises de Lorraine qui contribuent activement et positivement au développement durable de leur territoire.

CONCOURS ACORIS
MUTUELLES
Engagé
pout
mon
territoire

PRANCIA REPORTER

Arts de soutien de
PRANCIA REPORTER

ARTS de la financia de
PRANCIA REPORTE

C'est dans le cadre du partenariat mis en place entre ACORIS Mutuelles et France Active Lorraine en 2023, que le concours « Engagé pour mon territoire » a été lancé mi-février. Celui-ci a pour but de récompenser les entreprises lorraines qui participent au développement durable de la région.

RÉCOMPENSER LES ENTREPRENEURS ENGAGÉS

ACORIS Mutuelles et France Active Lorraine mettent ainsi en avant leur engagement commun envers les entrepreneurs engagés. Le concours promeut la solidarité, la responsabilité sociale, la proximité... et contribue au développement économique et social du territoire.

TROIS CATÉGORIES MISES EN AVANT

Trois catégories de prix sont prévues. Tout d'abord, la catégorie « sociale et/ou environnementale » pour les entreprises de plus de six mois d'existence qui ont un impact social ou environnemental (participation citoyenne, circuits courts, lien social...).

La deuxième catégorie est baptisée « émergence ». Elle est dédiée aux entreprises créées depuis moins de deux ans à la date d'ouverture de l'appel à projet, qui réalisent un

chiffre d'affaires, et qui proposent un développement de leur offre ou de leurs clients significatifs.

Enfin, la troisième s'appelle « **développement** » et concerne les entreprises qui ont plus de deux ans à la date d'ouverture de l'appel à projets et qui ont créé a minima un emploi salarié, en plus de celui du dirigeant ou de ses associés.

Le lauréat de chaque catégorie remportera un prix allant de 800 à 1 200 euros. Le jury, composé de salariés d'ACORIS Mutuelles et de France Active Lorraine, rendra sa décision à l'issue d'une présentation orale des projets présélectionnés.



Karine Mansuy, responsable itinérante événementiel et Delphine Rollot, responsable marketing et communication d'ACORIS Mutuelles, ont la charge de l'appel à projets.

LES CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ

Pour pouvoir participer au concours, il faut que la structure (hors activité agricole), quelle que soit sa forme juridique (hors association non-employeuse), qu'elle soit ou non adhérente à ACORIS Mutuelles, ait un impact positif sur le territoire lorrain. Elle doit y être immatriculée et y exercer son activité. L'entrepreneur doit posséder plus de 50 % du capital de la société. Seules les 100 premières candidatures sont éligibles. Enfin, le porteur ne doit pas avoir déjà été lauréat de ce concours.

→Pour connaître les modalités du concours, rendez-vous sur le site internet et les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et LinkedIn) d'ACORIS Mutuelles.







www.aeim54.fr





Le réseau Unapei accompagne des personnes avec un handicap intellectuel, psychique, polyhandicapées et avec autisme.

JE DONNE, JE RECOIS UNE BRIOCHE!

Cette année les fonds collectés par l'AEIM serviront à financer la création de sa première CRÈCHE, un projet innovant, inclusif et porteur pour toutes les familles. Une crèche qui aura à cœur d'accueillir des enfants aux sensibilités diverses et qui sera accessible aux enfants en situation de handicap. Une crèche OUVERTE A TOUS sur le territoire de Meurthe et Moselle. L'ouverture est prévue pour 2026.

Retrouvez sur notre site internet :

www.aeim54.fr

tous les lieux où vous pourrez vous procurer la brioche de l'amitié!

Vous pouvez également soutenir l'association en faisant un don :



















EXPOSITION MÉDIUM ART'S 50^E ANNIVERSAIRE DU CERCLE SPIRITE ALLAN KARDEC

Le samedi 16 mars de 11h à 19h et dimanche 17 mars de 10h30 à 18h.

Au programme: Exposition d'une centaine d'œuvres, vidéos de médiums réalisant des œuvres médiumniques, tables rondes, récitals de poèmes et musiques médiumniques

Depuis l'astral, les artistes continuent de dessiner, de peindre, de sculpter, de poétiser, de composer, pour interpeller l'Humanité sur leur présence amoureuse et spirituelle. Les œuvres présentées sont issues de la manifestation des artistes de l'au-delà auprès des médiums-artistes de l'association. Une exposition présentée par le Cercle Spirite Allan Kardec de Nancy.

→ Salle Marie Bour, 36 Rue Mac Mahon à Nancy Entrée: 4€ · 1 ou 2 jours www.spiritisme.com · www.chronopro.net

Contacts: 03.83.30.45.52 · 03.83.35.60.54

« À VOTRE SANTÉ! » REVIENT EN MARS SUR LE THÈME DU CORPS

Jusqu'au 31 mars, ouverts à tous, en libre accès ou sur réservation Une éventuelle tarification est indiquée dans le programme.

Le mois de la santé et de la recherche médicale, est un des premiers événements collaboratifs organisés sur région Grand Est.

A travers un programme de rencontres et d'échanges avec des spécialistes, il s'agit d'apporter des informations fiables, lutter contre la désinformation mais aussi faire découvrir au public la recherche scientifique conduite au niveau local.

Dans les départements lorrains, plus de 40 évènements gratuits sont ouverts à tous. Sur la thématique du corps, ils sont proposés au grand public sur tout le territoire lorrain : L'influence de l'activité sportive pour toutes et tous, le bien-être sans céder aux sirènes du développement personnel, la perception du temps, de nos rythmes corporels, du mouvement, du rôle de l'IA dans le don d'organes, des regards sur les corps des femmes, etc.

→ Retrouvez l'ensemble du programme- en version pdf ou par évènement, par ville ou par date sur : www.univ-lorraine.fr/culture/culturesci/avs







Prenez soin de votre audition et retrouvez la liberté d'entendre!







Centre auditif Orellys

1-3 allée de la Cascade 54520 Laxou Facilité d'accès

Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00





RÉSERVATIONS

Tél. 06 30 95 01 37 reservation@espace-acoris.fr







6-8, viaduc Kennedy, CS 44210, 54042 NANCY CEDEX