

LORRAINE

REPORTAGES • SORTIES • CULTURE • DÉCO ... **MAGAZINE**

**L'Hiver
au**

Domaine départemental du
CHÂTEAU
de
Lunéville

**DU 10 DÉCEMBRE
AU 11 JANVIER**



**INSTALLATIONS
VÉGÉTALES ET
ARTISTIQUES
ILLUMINATIONS
SALON DE THÉ
ESPACE JEUNE PUBLIC**



chateauluneville.meurthe-et-moselle.fr

PRIX INDICATIF
23,26€⁽²⁾

Loin d'chez vous,
mais jamais dans
la panade*!

*Expression signifiant « être dans l'embarras »

acorismutuelles.fr

(1) Offre valable jusqu'au 14 décembre 2025. Voir les conditions en agence ou sur notre site internet.
(2) Le prix affiché correspond à l'Assurance Voyage pour une semaine aux États-Unis, pour une personne âgée de 27 ans.



d' **UNE CARTE BANCAIRE** à **UNE ÉPARGNE**

Bénéficier d'une carte dès 11 ans⁽¹⁾, c'est apprendre à votre enfant à gérer un budget.
Avec l'application mobile⁽²⁾ Banque Populaire,
vous fixez des limites, vous suivez ses dépenses et ... ses économies !

BANQUE POPULAIRE
ALSACE LORRAINE CHAMPAGNE



la réussite est en vous

Communication à caractère publicitaire et sans valeur contractuelle.

(1) Après étude de votre dossier par votre banque et sous réserve de son acceptation. Fourniture d'une carte de débit Visa Classic à contrôle de solde (carte de paiement à autorisation systématique). (2) Sous réserve d'être abonné au service de banque à distance de Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne. La version minimum iOS 13 ou Android 7 est requise sur votre smartphone et vous devez avoir une connexion Internet. Voir autres conditions pour ces fonctionnalités de pilotage de la carte, en agence ou sur la page Piloter votre carte bancaire du site www.bpalc.fr Banque Populaire Alsace Lorraine Champagne, société anonyme coopérative de Banque Populaire à capital variable. Siège social : 3 rue François de Curel - 57000 Metz - 356 801 571 RCS Metz - site de courtage et intermédiaire en assurances inscrite à l'ORIAS sous le n° 07 005 127.
Crédit photo : Adobe Stock



ÉDITO

DÉCEMBRE DEHORS

On vous voit venir : le plaid molletonné, le coin du feu, les vidéos à la demande, le « calé dans le canap' ». Décembre, ses soirées givrées... et cette petite tentation d'hiberner jusqu'en mars. Ce numéro vous prouve qu'il faut résister à ce découragement spontané : car en plus d'être vif, l'hiver lorrain est bien trop créatif pour ne pas le vivre pleinement.

Les Vitrines de Nancy ouvrent le bal des réjouissances avec leur Grand Village de Saint Nicolas, qui fait de la place Charles III le cœur battant de la fête. Autre quartier, autre rencontre au sommet : Gare à l'Art se charge de transformer les grands salons de l'Hôtel de Ville en halte enchantée dédiée aux artisans d'art.

Dans le même temps, les Noël de Moselle déclinent la magie des fêtes en une ribambelle de rendez-vous variés et réjouissants. Puis direction Saint-Dié-des-Vosges et son Musée Pierre-Noël, pour une grande exposition autour du Mobilier national.

Le visiteur y contemple des siècles de création française et d'élégance.

Et parce que l'hiver ne serait rien sans les boules de Noël étincelantes, un détour à Meisenthal s'impose ! Au sein du Site verrier – condensé de tradition –, les animations s'enchaînent et les fourneaux rugissent (ils ne réchauffent pas que les corps).

Ajoutez à cela une saison de l'Opéra national de Lorraine pleine d'audace et une programmation culturello-vittellose vibrante, et vous obtenez un hiver de folie.

Allez, on sort ?

Cécile Mouton

***Toute l'équipe de
Lorraine Magazine
vous souhaite de
joyeuses fêtes de
fin d'année !***

*Rendez-vous le
13 janvier 2026*



VIVEZ LA MAGIE DE NOËL EN GRAND EST !



**Marchés de Noël, Saint-Nicolas, illuminations...
font du Grand Est le berceau des lumières de Noël !**



+ D'INFOS

La Région
Grand Est

ALSACE
CHAMPAGNE-ARDENNE
LORRAINE



SOMMAIRE



Château de Lunéville © GBERGER-CD 54

8

REPORTAGE • À LA UNE FÉÉRIQUE CHÂTEAU DE LUNÉVILLE

SORTIES • DÉCOUVERTES

- 16** Dans l'univers enchanté de Meisenthal
- 18** La féerie des Noëls de Moselle
- 20** L'étrange Noël du bonhomme de pain d'épices au Parc de Wesserling
- 22** Les Vitrites de Nancy rallument la magie des fêtes
- 24** Musée Pierre-Noël : Mobilier du pouvoir
- 26** Pour des cadeaux originaux, rendez-vous chez Destination Nancy
- 28** En décembre, Toul fête Noël
- 28** Pour les fêtes de Noël, les artistes vident leurs ateliers
- 30** La féerie s'empare de Vandœuvre

GARE À L'ART, LE RETOUR !

12 à 15 - Les Métiers d'art,
l'ADN de
la créativité

ART & CULTURE

- 32** Une saison opératique sous haute intensité
- 34** "Le Noël de Mary Poppins" avec la troupe du Ménil Saint-Michel
- 35** Moments inoubliables au Théâtre de Lunéville
- 36** Une expo pour se mettre en appétit
- 37** Vittel : une saison pour vibrer
- 38** Interrogations et réactions plastiques

TOURISME & ESCAPADE

40 Escapades alsaciennes

L'INSTANT DÉCO AVEC LORÈNE K

42 à 43 - Lorène K,
passion déco

ART ET GASTRONOMIE

- 46** Esprit de Noël es-tu là ?
- 48** La "Succulente", l'art du plaisir par les Experts Gourmands de Lorraine
- 50** 7 idées de cocktails pour réchauffer vos invités
- 51** Les Saveurs du Colombier : Le bon goût de la Lorraine
- 52** Un apéritif dînatoire pour les fêtes
- 53** Mon Petit Boucher et l'Artisan Boucher : l'excellence sur commande

MARCHÉ COUVERT DE NANCY

54 à 55 - Focus sur Potcha,
Restaurant Chez
Tony et Boucherie
Delval

- 56** Recettes au saumon
- 58** Bûche roulée au chèvre et butternut

ET AUSSI ...

- 60** Les jeux de Noël
- 66** Horoscope



PLEIN D'IDÉES CADEAUX !



NOUVEAUTÉS

*Laines Lang Yarns, Kremke, Lana Grossa et DMC,
Laines teinturées • Fils DMC • Boutons • Rubans
• Fermetures Éclair • Patrons : les BG,
Maison Fauve, Katee, Atelier Scammit*

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



Retrouvez Mercerie Raugraff
sur Facebook et Instagram



OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 10H-13H30 / 14H-17H

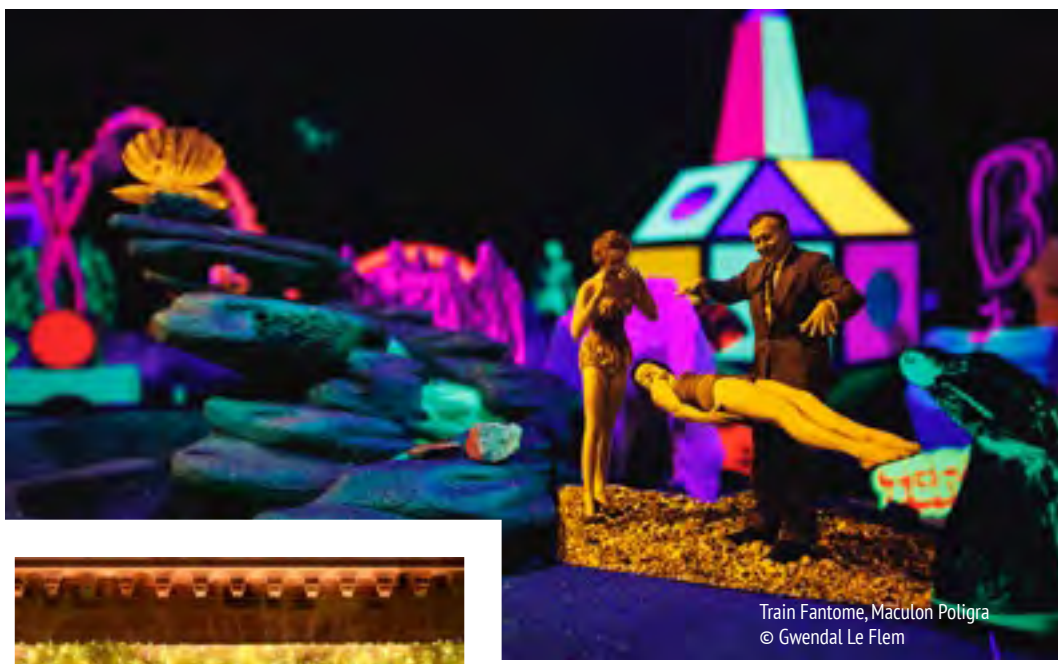
FÉÉRIQUE CHÂTEAU DE LUNÉVILLE

Du 10 décembre au 11 janvier, le Château de Lunéville se transforme en magasin de jouets géant, insolite et transgénérationnel.

Au Domaine Départemental du Château de Lunéville, l'hiver devient prétexte à découvrir, en famille, un décor mouvant, poétique et joyeusement hétéroclite.

Pour cette deuxième édition de L'Hiver au Château, l'équipe a conservé l'esprit qui a fait le succès de l'an passé — la manifestation a dépassé les 3 000 visiteurs en vingt jours — et poussé plus loin l'imaginaire, la créativité et le jeu.

Le principe reste le même : proposer un parcours libre, à picorer, à ressentir.



Train Fantôme, Maculon Poligra
© Gwendal Le Flem



© GBERGER-CD54



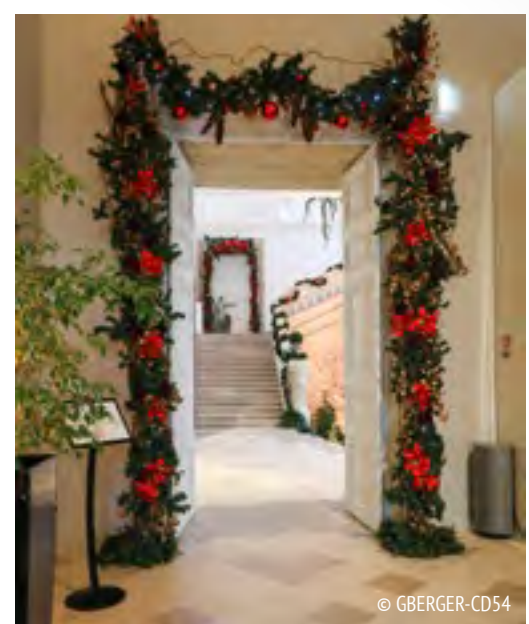
© GBERGER-CD54



© GBERGER-CD54



© GBERGER-CD54



© GBERGER-CD54

LUMIÈRES ET VÉGÉTAUX

Dès la cour d'honneur, la façade illuminée fait figure d'heureux présage : l'hiver sera lumineux ! Les équipes du château ont enrichi les décors extérieurs, multipliant par deux le nombre de sapins — d'une centaine l'an passé, ils sont passés à 200 — et ajoutant des silhouettes aux fenêtres, des animaux lumineux et une photo-box pour immortaliser la visite. Ici, rien n'est figé : les ombres en mouvement, les reflets sur les vitres et les mille et une petites lumières installées donnent la sensation d'arriver dans un château habité par la magie des préparatifs.

PUBLIREPORTAGE

À l'intérieur, l'émerveillement prend une autre forme. Grâce au travail du créateur d'arbres artificiels Hervé Mayon — l'inventeur d'une technique consistant à greffer une à une sur de réels arbres des branches de feuillage artificiel —, les escaliers, le sous-sol et plusieurs salles se transforment. Invité, comme l'an dernier, à s'emparer des lieux, l'artiste-artisan qui a collaboré avec les plus grandes marques du luxe français et les scènes des plus prestigieux opéras européens, revient avec de nouvelles installations décoratives et végétales. Sous sa main, le château devient un décor vivant, entre nature rêvée et architecture historique.

AUX ORIGINES : LE ROCHER AUX AUTOMATES



L'hommage est clair et la référence, directe : en faisant du Château de Lunéville une boutique de jouets insolite, les organisateurs ont voulu rendre hommage au Rocher des automates, dispositif installé au château de Lunéville en 1742 et imaginé par le roi Stanislas lui-même. Par un mécanisme ingénieux, une seule manette suffisait pour animer 86 automates dans des scènes inspirées du quotidien : pêcheurs, lavandières, ouvriers ou musiciens.

Cet immense rocher long de 250 mètres fut détruit en 1766 lors de l'arrivée des armées françaises. Il ne subsiste aujourd'hui que dans les archives... et dans l'esprit du parcours proposé cet hiver.



LE CHÂTEAU TRANSFORMÉ EN LABORATOIRE ARTISTIQUE

Le cœur de la visite repose sur une succession de propositions visuelles et mécaniques évoquant l'esprit des jouets d'autrefois, mais revisités par des artistes contemporains. Certaines œuvres intriguent, d'autres amusent, d'autres encore rappellent les vitrines animées des magasins d'hiver.

Dans la chapelle, le visiteur découvre les créations de l'artiste strasbourgeois Daniel Depoutot. Un monde d'automates, de silhouettes articulées, de masques mouvants et de squelettes qui semblent rire sous cape. Non loin, le Train Fantôme du duo de plasticiens scénographes Maculon Poligra déroule ses lumières fluorescentes : le visiteur est invité à une fête foraine miniature, étrange, colorée, hypnotique.

À l'étage, les JazzBox de la compagnie Léna d'Azy encouragent celui qui se présente à vivre une traversée miniature et sonore dans l'histoire du jazz : de petites chambres d'histoires, à la frontière entre sculpture et spectacle, transportent le visiteur d'un continent à l'autre en quelques minutes.

Dans d'autres espaces, les œuvres de Cédric Le Borgne — deux anges gris suspendus et un oiseau lumineux — introduisent une touche contemplative, presque méditative. Ce parcours à sensations fait passer le visiteur de la fantaisie mécanique à la poésie suspendue.



UNE EXPÉRIENCE RASSEMBLEUSE

Grande nouveauté cette année : la participation directe du public en amont. Céramique, papier, vannerie... À l'occasion de différents ateliers organisés pendant l'automne, enfants, adultes et habitués du domaine ont façonné des papillons, silhouettes, volumes et petits objets que l'on retrouve disséminés dans les salles. L'événement devient ainsi une œuvre collective où chacun a laissé une trace.

Au sous-sol, un espace jeune public attend les familles. Au programme : contes enregistrés, ateliers libres, traîneau et trône pour les photos, mini-mapping « Fenêtres sur cour », et même une salle de rétrogaming installée dans des meubles Henri II recyclés en bornes d'arcade. Un clin d'œil assumé aux jouets d'hier et d'aujourd'hui, et l'occasion, pour certains des visiteurs, de partager avec leur progéniture leurs souvenirs d'enfance.

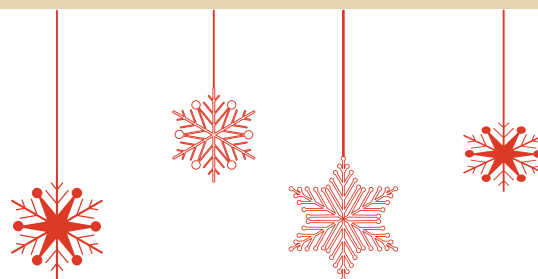
La visite peut être couplée avec celle du musée du château, espace non décoré mais ouvert au public. Pour chacun, l'important est de vivre l'expérience à son rythme, sans but ni itinéraire précis. Et si vous aimez les surprises, une chose est sûre : vous allez être servi-e !

UNE VISITE À SAVOURER

Comme l'an dernier, le parcours se termine par un salon de thé temporaire aménagé, cette fois-ci, comme un jardin d'hiver. Confortablement installé dans un fauteuil en rotin, le visiteur y savourera un petit goûter composé d'un mug souvenir offert (imprimé à l'effigie du château) contenant une boisson au choix (café, chocolat chaud, tisane des Hautes-Vosges ou jus de pomme local), d'une madeleine de Liverdun (nature, chocolat, bergamote ou mirabelle) et d'une sucette au caramel.

Tarif : 6€ en plus de l'entrée, dans la limite des stocks disponibles.

→ Du 10 décembre 2025 au 11 janvier 2026 au Domaine départemental du Château de Lunéville. Ouverture tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h, sauf lundis et mardis, ainsi que les 24 et 25 décembre et le 1^{er} janvier. chateauluneville.meurthe-et-moselle.fr



ENTRETIEN AVEC JEAN-CHARLES MASSON

Chargé de la programmation culturelle et événementielle du Département de Meurthe-et-Moselle

L'an dernier, l'événement a surpris le public. Comment avez-vous vécu cette première édition ?

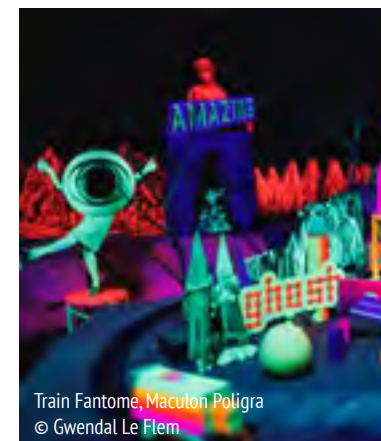
Nous étions un peu dans l'inconnu : proposer un parcours sensible, non linéaire, dans un château, ce n'était pas courant. Les visiteurs ont adoré cette liberté. Beaucoup entraient sans savoir ce qui les attendait, et c'est précisément ce qui a créé la magie. Le bouche-à-oreille a fait le reste.

Pourquoi avoir décidé de reconduire l'expérience ?

Parce que la période hivernale s'y prête merveilleusement. Nous avons, pour cela, scindé en deux la période de fermeture annuelle : la première a lieu en novembre, ce nous permet d'installer le parcours et de décorer le château. L'accueil du public nous a clairement montré qu'il existait une envie d'un rendez-vous familial, chaleureux, où l'on vient autant pour s'émerveiller que pour passer un moment ensemble. Pour cette deuxième édition, nous affinons ce qui a fonctionné tout en renouvelant les surprises.

Comment résumer l'esprit de L'Hiver au Château ?

L'extérieur, accessible à tous, est décoré dans une ambiance Noël. À l'intérieur, on se déplace comme dans un magasin de jouets transgénérationnel : on touche, on écoute, on observe. Rien n'est imposé. Le visiteur construit ainsi sa propre expérience, et toutes les générations peuvent y trouver quelque chose. L'idée n'est pas de tout montrer, mais d'ouvrir un champ d'émotions.



Les artistes invités viennent d'horizons variés. Comment les choisissez-vous ?

Certains viennent du territoire, d'autres de Bordeaux ou de Rennes. Ce sont des artistes contemporains et singuliers, qui ont en commun de créer des œuvres d'art mobiles, interactives. L'hétérogénéité est volontaire : elle stimule la curiosité, la surprise. Chaque salle raconte une histoire différente.

La dimension participative est également un élément important d'« Hiver au Château ».

Oui, et c'est une logique que nous avons renforcée cette année. D'abord dans la conception de l'événement, qui a mobilisé toutes les équipes du Château, techniciens comme agents d'accueil. D'autre part, via les ateliers mis en place à l'automne, qui ont permis aux habitants de contribuer directement à la décoration : leurs créations sont intégrées à la scénographie. C'est une manière de rendre l'événement plus vivant, plus collectif et de faire du château un lieu que l'on s'approprie.

Comme l'an dernier, un salon de thé temporaire clôt la visite...

Absolument. C'est un moment de respiration. Après un parcours riche, arriver dans un espace inspiré des jardins d'hiver permet de prolonger l'expérience en douceur. Le goûter, le mug souvenir, le décor en rotin... tout cela participe à la chaleur du moment.

Un dernier mot aux lecteurs ?

Venez, passez les portes et laissez-vous porter !



LES MÉTIERS D'ART, L'ADN DE LA CRÉATIVITÉ



Il revient !
Pour sa 19^e édition,
Gare à l'art investira
du 19 au 21 décembre
le cadre somptueux
de l'Hôtel de Ville de Nancy.

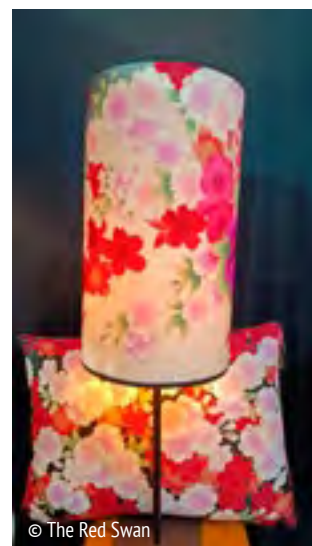
Avec son esprit facétieux,
imaginatif et coloré, plus qu'un
marché, *Gare à l'art* est une ode à
la création vivante, à ces artisans
qui font rayonner l'excellence et
la sensibilité de notre région.

Sans rien perdre de ses bonnes
habitudes, l'événement revient
s'installer dans les salons de
l'Hôtel de Ville de Nancy.

Un lieu d'exception pour trouver
des cadeaux de Noël originaux et
à prix très doux...

Rappelons que ce marché de Noël pas comme les autres est organisé par Métiers d'Art Métropole en partenariat avec la Ville, la Région Grand Est et Ici Sud Lorraine. Et qu'il célèbre la richesse des métiers d'art à travers une quarantaine d'exposants triés sur le volet. Céramique, vannerie, textile, bois, métal, verre, bijoux, luminaires, sculpture... Les visiteurs en quête d'idées-cadeaux retrouveront, sur place, une mosaïque de savoir-faire et autant d'artisans venus y partager leur passion, leurs gestes précis et le plaisir de donner vie à des objets durables, poétiques ou audacieux. Tout cela dans une atmosphère conviviale, propice à la rencontre.

Au fil des stands, les visiteurs croiseront des pièces uniques, fruits d'un travail patient et d'une imagination sans limite. Ici, un sac tissé à la main, là, une lampe sculptée dans le bois, un bijou textile ou une gravure poétique : tout ici invite à flâner, échanger, offrir — ou s'offrir — un peu de beauté.



© The Red Swan



© Atelier Pepins Confettis



© Christian Beuraud

PUBLIREPORTAGE

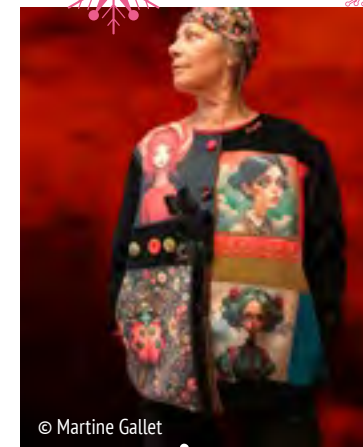
→ Le 19 décembre de 14h à 21h, le 20 décembre de 10h à 20h, le 21 décembre de 10h à 18h • Entrée libre
• Contact : Métiers d'art Métropole : 0677184598 • Métiers d'art Métropole

PORTRAITS D'ARTISANS

ATELIER DE LA TINE – MARTINE GALLET

Martine Gallet revient à Gare à l'art avec des créations qui célèbrent le geste et l'imaginaire. Chez cette autodidacte, la passion du textile s'enracine dans l'adolescence, et c'est à la cinquantaine qu'elle décide de tout quitter pour s'y consacrer exclusivement. Dans son atelier de Charleville-Mézières, elle imagine sans patron des vêtements uniques. Résultat ? Des pièces brodées à la main mêlant poésie, humour et liberté. Un style à la fois bohème et contemporain, un brin loufoque, reconnaissable entre mille. Ce qui lui prend le plus de temps ? La conception, le travail de création. « *Couture, broderie, peinture... Le tissu acheté m'inspire la pièce à créer. Dès lors, je ne m'interdis rien* ».

→ [L'atelier de La Tine](#)



© Martine Gallet



© Jeanne Picq

JEANNE PICQ GRAVURES – JEANNE PICQ

Diplômée de l'école Estienne, Jeanne Picq invente, dans son atelier partagé de la rue Mon-Désert à Nancy, des mondes peuplés d'animaux hybrides et de plantes imaginaires. Déclinant un univers joyeux et poétique, celle qui a découvert la gravure « par hasard » l'exerce à temps plein depuis une dizaine d'années. Ses inspirations ? Les animaux, les plantes, les enfants, devenus les muses d'un travail coloré, élégant. S'il lui arrive de travailler sur commande – elle a récemment collaboré avec une marque de pyjamas vosgiens et sort ces jours-ci le tome 2 du livre tiré de sa série « Constellations » –, elle compose essentiellement à partir d'esquisses, de dessins préparatoires, de croquis d'après nature, des gravures inspirées et inspirantes.

→ [jeanepicq](#)

GRAZIELLA – GRAZIELLA PETITJEAN

Formée à l'Ecole de Condé puis à l'Institut Paris-Modélisme (Paris), Graziella Petitjean a exercé plus de vingt ans en tant que styliste. Dans ce cadre, elle a travaillé pour plusieurs créateurs de la capitale et multiplié les collaborations de prestige (avec le Crazy Horse, Chantal Thomas ou encore la Biennale de la danse). Il y a 5 ans, elle a décidé de se former au tissage artisanal, artisanat que pratiquait sa grand-mère italienne. Elle crée désormais des plaids, coussins et écharpes en laine française, soie ou lin, tissés fil à fil sur son métier. Unique ou déclinée en très petite série, chaque pièce conjugue élégance, durabilité et sens du détail, avec un goût prononcé pour les matières naturelles.

→ www.graziella.fr



© Graziella Petitjean



© Didier Protin

ATELIER CLAUDE TOURNAGE – CLAUDE POSTUPAK

Ancien boulanger-pâtissier, Claude Postupak a troqué la pâte levée pour le bois tourné. Créateur instinctif, il entretient avec ses bois un dialogue constructif. « *Je ne pars jamais d'un croquis : le morceau de bois me donne l'inspiration. Ensuite, à force de dégrossir, d'enlever de la matière, des formes apparaissent, des ouvertures se font* » N'hésitant jamais à varier les techniques et les outils, Claude mêle objets utilitaires (stylos, arts de la table) et sculptures décoratives. En plus travailler des bois 100 % lorrains, il utilise des cires fabriquées par ses soins à partir de cire d'abeille ou d'huile de colza issues de producteurs locaux. Par conviction et par respect pour son site d'implantation : Troyon, en plein Parc naturel régional de Lorraine (ce qui lui vaut l'agrément Valeurs Parc).

→ [atelier_claude_tournage](#)



BERTHO – BRUNO BERTHOLOMEY

Parce que les oiseaux incarnent la liberté, Bruno Bertholomey a fait de son fameux « piaf » sa mascotte, son égérie. Devenu artisan d'art après une quinzaine d'années passées à la Maison des artistes, il fait de chaque morceau de bois ramassé en forêt un oiseau, un décor ou un cyclope, selon l'inspiration du moment. Ancien lithographe-portraitiste-naturaliste, Bertho a conservé de ses premières amours – les contes pour enfants – un goût pour la narration. Dans ses sculptures, dont il n'explique jamais le sens *« pour amener à rêver ceux qui la regardent »*, l'imaginaire prend le pas sur le réel. Sous ses mains, la création devient un manifeste libertaire, un acte poétique et onirique.

→  Bruno Bertholomey



© Bruno Bertholomey



© Jessica Vuillaume

ATELIER PÉPIN-CONFETTI – CLOTILDE FOURRIÈRE

Clotilde Fourrière se souvient du déclic – la découverte d'une cabane en osier vivant dans l'école qui l'emploie – et de l'émotion qui s'en est suivie. *« Je suis arrivée à la vannerie comme ça, par l'émerveillement »*. En cherchant bien, elle se découvrira d'autres liens avec cet artisanat sensible (dont une tante agricultrice bio en retraite et vannière émérite). Elle devait aller enseigner en Espagne : elle refuse finalement le poste et entame un grand voyage à vélo. À son retour, elle rejoint la seule école de vannerie française. Diplômée d'un CAP en 2024 et installée, depuis, à l'Octroi à Nancy, elle court les marchés et salons pour y présenter ses créations : des paniers à vélo, des sacs à main et des vases. En plus, Clotilde anime des stages. Car pour elle, rien ne vaut la rencontre.

→  atelierpepinconfetti



© Florian Zieger

MUNU – FLORIAN ZIEGER

Architecte de formation, Florian Zieger a toujours aimé travailler de ses mains. *« J'ai créé un ou deux luminaires pour chez moi, puis j'ai perfectionné mes techniques auprès d'amis ébénistes »*. Du carton, l'autodidacte passe au bois et se forme aux normes électriques, en même temps qu'il découvre toutes les possibilités qu'offrent les outils numériques. De tout cela naissent « Lucien », « Gédéon » ou encore « Cunégonde » : des luminaires en bois – avec incursions de plexiglas, de béton – pensés pour être « aussi beaux éteints qu'allumés ». Inspirées par l'Art nouveau, l'art déco et la nature, ces lampes d'ambiance à poser sont conçues comme de véritables objets déco. En plus, Florian crée de plus petits objets (planches à découper, spatules à raclette gravées de répliques de films) de caractère.

→ www.munu.fr

MADemoiselle D'ANGE – FRÉDÉRIQUE STOLTZ

Chez Frédérique Stoltz, le tissu est une affaire « familière et familiale ». Après des études d'arts plastiques, elle fonde son atelier et crée des bijoux textiles inspirés du corps humain. *« Quand mon papa, infirmier, s'est fait opérer du cœur, il m'a fait un dessin pour que je comprenne mieux. J'ai été bouleversée par ce mélange de technique, de beau et de plastique »*. Avec cette série anatomique – au cœur ont succédé les poumons, l'utérus et le cerveau –, Frédérique exprime une fascination pour la vie, la fragilité et la beauté du corps. Engagée dans une démarche écoresponsable – elle travaille exclusivement en upcycling – la créatrice questionne notre rapport à la matière et à la transmission.

→ www.mademoiselledange.fr



© Frédérique Stoltz

PUBLIREPORTAGE



© Sarah Van Den Blieck

GALERIE LE MATOU - SARAH VAN DEN BLIECK

Formée aux arts plastiques, Sarah Van Den Blieck a d'abord été peintre avant de laisser la céramique nourrir sa créativité. Finis les pinceaux et les pots de peinture ! Terminées les toiles à accrocher ! À partir de rien d'autre que de la terre et de son imagination, elle crée des objets à vivre plutôt qu'à accrocher. Figuratives, ses pièces – bols, tasses, vases, assiettes – s'inspirent de contes populaires, « Le Petit Chaperon rouge » ou « Boucle d'Or » en tête. Son univers ? Tendre et poétique, il convoque ses souvenirs d'enfance. Pour cette première participation à Gare à l'art en tant que céramiste, Sarah présentera des collections capables de transformer les tablées en histoires collectives.

→ www.galerie-lematou.fr

DIDINE ET TRALALA – SANDRINE MARRUCHO

Evoluant dans l'univers du textile, Sandrine Marrucho s'est tournée vers la maroquinerie après avoir été invitée par des industriels à fabriquer un sac. Un renouveau en appelant un autre, elle se spécialise dans les sacs en cuir, matériau pour lequel elle confie avoir eu une « révélation ». Avec Didine et Tralala, elle imagine des sacs colorés aux formes atypiques, loin des codes classiques. Styliste-modéliste de formation, elle imprime elle-même ses motifs sur le cuir, motifs plus ou moins figuratifs qui sont le reflet de son humeur et de son inspiration du moment. Celle qui exècre la répétition et n'aime rien tant que *« la recherche, l'imprévu, les accidents heureux qui mènent parfois à la trouvaille »* crée des pièces uniques, considérées comme un terrain de jeu et d'expérimentation, et comme une occasion de se réinventer.

→  didine_et_tralala



Marché de Noël des artisans d'art

GARE à L'ART

ENTRÉE LIBRE

19
20
21 | Dec. 2025

40 créateurs

Grands Salons
Hôtel de ville
de Nancy

vendredi 14h-20h samedi 10h-20h dimanche 10h-18h

La Région Grand Est Nancy SAINT NICOLAS ici MAM

Conception graphique : Edamapstudio



© Communauté de Communes du Pays de Bitche



© Communauté de Communes du Pays de Bitche



© Communauté de Communes du Pays de Bitche



© Communauté de Communes du Pays de Bitche

DANS L'UNIVERS ENCHANTÉ DE MEISENTHAL

À l'heure où ses fameuses boules de Noël attirent les foules, le Site Verrier de Meisenthal brille par sa programmation réjouissante et rassembleuse.

Vous voici arrivés, en famille, à Meisenthal ! Une fois votre passage dans la file d'attente virtuelle enregistré au Pavillon d'accueil — étape indispensable pour accéder à la Boutique et, par là, à la fameuse boule GRIP, dernière-née des collections maison –, à vous le parcours de visite. Un conseil ? Prenez le temps. Celui d'arpenter les salles du Musée du Verre, où l'histoire locale s'incarne à travers les pièces Art nouveau et les créations contemporaines, et celui de découvrir l'exposition temporaire *Studio Glass*.

Prolongez ensuite la visite au CIAV, où vous assisterez, émerveillés, au bal des artisans verriers. Depuis votre poste d'observation – la mezzanine – vous contemplez la naissance des boules de Noël, façonnées avec la précision d'un geste transmis depuis 1858. Les démonstrations commentées, toutes les demi-heures, offrent un moment rare : celui de voir la matière en fusion devenir symbole de fête.

PROGRAMME FAMILIAL

Les mercredis, les ateliers créatifs invitent les enfants (et leurs parents) à entrer dans la matière : gaufrage, pochoirs, jeux au musée... Autant de rendez-vous gratuits pour pratiquer, toucher, expérimenter. Les week-ends, place aux visites... en famille ! Ce format court et ludique rend la découverte du site encore plus accessible.

Et puis, à Meisenthal, Noël se vit aussi sous le chapiteau chaleureux de la Guinguette d'hiver. Lustre monumental composé de centaines de boules, petite restauration, concerts et buvette composent une halte gourmande au cœur du site. À deux pas, le Bistrot de la Halle sert chaque midi ses plats du jour, simples et réconfortants.



© Communauté de Communes du Pays de Bitche

Et parce que les fêtes sont aussi faites de spectacles, *Peter Pan in Bitchswitzerland* entraînera, les 26, 27, 28 et 30 décembre ainsi que les 2, 3 et 4 janvier, les spectateurs de la Halle Verrière dans une aventure pleine d'humour et de poésie.

Avant de reprendre la route, autorisez-vous un détour par le chalet *J'achète Bitcherland* ! En valorisant les producteurs et artisans du territoire, celui-ci nous rappelle que Noël à Meisenthal est aussi – et surtout – une histoire de savoir-faire locaux.

→ Un Noël à Meisenthal, jusqu'au 4 janvier 2026
Site-verrier-meisenthal.fr

PUBLIREPORTAGE

UN ÉVÈNEMENT

NOËLS DE MOSELLE

★ noelsdemoselle.fr

MAGIQUE BITCHERLAND

UN NOËL À MEISENTHAL

13 NOVEMBRE 2025 → 4 JANVIER 2026

EXPOSITIONS & ART NUMÉRIQUE / SPECTACLES & CONCERTS
DÉMONSTRATION DES SOUFFLEURS / VENTE DE BOULES DE NOËL
GUINGUETTE D'HIVER / ATELIERS JEUNE PUBLIC

SITE-VERRIER-MEISENTHAL.FR



UN ÉVÈNEMENT

NOËLS DE MOSELLE

★ noelsdemoselle.fr



Portés par le Département de la Moselle, les Noëls de Moselle 2025 animent les communes qui, du nord au sud et de l'est à l'ouest, rivalisent de créativité pour faire briller les yeux des visiteurs et ranimer l'esprit de partage. Elles dessinent un itinéraire lumineux et transforment le cœur de leur ville en un sublime décor de fête.

À **Hombourg-Haut**, les Féeries de Noël relient pour la première fois les remparts médiévaux, le château et le sentier des Forges, dans une promenade lumineuse placée sous le signe de l'écoresponsabilité. Marché artisanal, concerts et village du Père Noël composent un programme féérique.

À **Sarrebourg**, la Forêt magique plonge les visiteurs dans un monde d'automates et de lanternes guidés par Lulu le lutin. Les chalets mettent à l'honneur les créateurs locaux et l'Auberge des Lutins invite chacun à confectionner bredele et mannele dans une ambiance chaleureuse.

À **Sierck-les-Bains**, le village du Père Noël s'installe au cœur de la cité médiévale. Ateliers, grange aux contes, balades aux lampions et marché médiéval font revivre les traditions d'antan. Quant au Sentier



Chalet QMOSL, Metz © CiPhoto

LA FÉÉRIE DES NOËLS DE MOSELLE

Cette année encore, la magie de Noël s'invite aux quatre coins du département de la Moselle : un voyage féérique entre lumières, savoir-faire et traditions retrouvées.



Le Sentier des Lanternes © Studio Hussenot

SENTIER DES LANTERNES

Le Sentier des Lanternes, installation emblématique réalisée par le Département de la Moselle, s'enrichit de quatorze nouvelles créations lumineuses. Un parcours sensoriel immersif où chaque pas fait naître l'émerveillement.

des Lumières, jalonné de plus de 500 lanternes, il transforme les ruelles en pages de conte illuminé.

Les Noëls de Moselle sont aussi une célébration des talents du territoire et en la matière, le territoire réserve d'autres expériences rassembleuses. Installé place de la République à Metz, Artisanat, le **chalet Qualité MOSL**, réunit cinquante – dont dix-neuf nouveaux – exposants liés par leurs créativité et authenticité. A Metz également, **Céleste**, vidéomapping signé Jérémie Bellot, métamorphose le Temple Neuf de Metz en un véritable monument de lumière. Pendant quarante minutes, les spectateurs plongent dans un récit poétique et immersif, rythmé par la musique d'**Ena Eno**, musicien électro du cru.

À **Forbach**, capitale du biscuit, des lanternes gourmandes côtoient un parcours accrobranche nocturne dans la forêt du Schlossberg. Le **Zoo d'Amnéville** invite au voyage avec son festival Luminescences, une odyssée latino-américaine faite de 10 000 lanternes et d'ambiances flamboyantes. Enfin, au **Parc animalier de Sainte-Croix**, la fable lumineuse À la recherche de l'hiver, conte poétique et écologique, emmène les visiteurs sur les traces de Néo et de l'esprit du loup Amarok. Tout un programme !

→ www.moselle.fr

SENTIER DES LANTERNES

RÉALISÉ PAR LE DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE

PLACE DE L'ESPLANADE - METZ

DU 22 NOVEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2025

PUBLIREPORTAGE

© Dpt57 - Direction de la Communication • Crédit Images : © iStock

MOSELLE.FR

Moselle
L'Eurodépartement



Une aventure à découvrir au cœur des jardins illuminés et du Château des Manufacturiers, qui chaque année se transforment en un lieu mystérieux.

Pour cette 20^{ème} édition, en famille laissez-vous porter par une histoire originale, portant les véritables valeurs de Noël. Au cœur des jardins illuminés, vous partirez en petit groupe pour une balade contée pleine de douceur, de rires et de surprises. Enfants et adultes suivront les pas d'un petit bonhomme de pain d'épices qui, après avoir pris vie par magie, se lancera dans une grande aventure remplie d'amitié et de courage.

UNE HISTOIRE ENCHANTÉE

Dans le Château des Manufacturiers, l'effervescence règne : la cuisinière prépare ses bonhommes de pain d'épices... jusqu'au moment où l'un

L'ÉTRANGE NOËL DU BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES AU PARC DE WESSERLING



© Parc de Wessering



© Parc de Wessering

d'eux prend vie. Courageux et maladroit, le petit héros se lance alors dans une quête touchante, pleine d'émotions, de rencontres et de surprises. La balade se poursuit dans les jardins illuminés, avant de s'achever en douceur à l'étable, en compagnie des vaches. Une boisson chaude est offerte pour conclure cette parenthèse enchantée. Laissez-vous charmer par cette histoire authentique et pleine de tendresse, inspirée du célèbre conte du Petit

Bonhomme de pain d'épice. Une sortie inoubliable à vivre en famille, et pour prolonger la magie, il sera possible de se restaurer à la ferme, pour savourer un repas convivial dans un cadre chaleureux.

→ Infos pratiques : Poussettes déconseillées (escaliers)
Non accessible aux fauteuils roulants • Visite du Château des Manufacturiers incluse dans le billet (ouvert de 14h à 21h) • Réservation indispensable : www.parc-wessering.fr

L'ÉTRANGE NOËL DU BONHOMME DE PAIN D'ÉPICES

19 SOIRÉES
DU 28 NOVEMBRE
AU 30 DÉCEMBRE

Parc de Wessering

NOËL
AU JARDIN

UN ÉVÈNEMENT

NOËLS DE MOSELLE

★ noelsdemoselle.fr

Lumières d'Hiver

DÈS LE 21 NOV.

2ÈME ÉDITION

OFFREZ DES ÉMOTIONS À GLISSER SOUS LE SAPIN

bons cadeaux séjours, soigneur d'un jour, abonnements

Sainte-Croix

PARC ANIMALIER & LODGES NATURE

Infos et achat sur parcsaintecroix.com

Moselle

L'Eurodépartement

PUBLIREPORTAGE

LORRAINE MAGAZINE #244



Chaque fin d'année, Nancy renoue avec sa légende. Fidèle à la tradition lorraine, le Grand Village de Saint-Nicolas revient du 21 novembre au 28 décembre pour illuminer la place Charles III, transformée pour l'occasion en véritable décor de conte. Orchestrée par Les Vitrites de Nancy, l'édition 2025 s'annonce riche en découvertes et en émotions partagées.

VILLAGE DES SAVOIR-FAIRE

Créé pour dynamiser le centre-ville et valoriser les commerçants nancéiens, le Grand Village est aujourd'hui bien plus qu'un simple marché de Noël. C'est un lieu de vie et d'échange où, cinq semaines durant, habitants et visiteurs se rencontrent autour de 65 chalets, dont 60 % d'artisans. Sculpture sur papier, maroquinerie, céramique, bijoux, bougies ou gourmandises locales... Les savoir-faire régionaux y occupent une place de choix. Ce savant mélange de créativité et d'authenticité contribue à l'identité unique du Village, lequel attire chaque année des milliers de visiteurs venus de toute la Lorraine et des pays voisins.



LES VITRINES DE NANCY RALLUMENT LA MAGIE DES FÊTES

Du 21 novembre au 28 décembre, sous l'impulsion des Vitrites de Nancy, la place Charles III redevient le cœur battant de Nancy.



Du vendredi 21 novembre, date de l'inauguration officielle, jusqu'au grand spectacle de clôture le 28 décembre, des animations rythmeront la vie du Village : spectacles, concerts, déambulations, ateliers pour enfants et rencontres avec Saint Nicolas et le Père Noël. Un chalet transformé en scène de Noël accueillera chaque jour des artistes et conteurs, pour le plaisir des familles.

UN ENJEU D'ATTRACTIVITÉ

Pour les Vitrites de Nancy, l'enjeu dépasse la féerie des décorations. « Le Grand Village est une vitrine du dynamisme local. Il met en valeur les artisans et renforce l'attractivité du centre-ville à l'approche des fêtes », souligne Laurine Bernard, déléguée générale des Vitrites de Nancy. Soutenu par la Ville de Nancy et la Métropole du Grand Nancy, l'événement s'inscrit dans une

stratégie de valorisation du commerce de proximité et du patrimoine urbain. Au-delà de la magie et de la convivialité, le Grand Village défend des valeurs fortes : solidarité, durabilité et ancrage territorial. Ainsi, l'édition 2025 poursuit son engagement écoresponsable à travers l'utilisation d'écocups réutilisables, la promotion des circuits courts et le choix d'artisans locaux. Une démarche cohérente avec l'identité du Village, qui s'est donné pour ambition de conjuguer plaisir, respect de l'environnement et lien social.

L'atmosphère, elle, promet d'être plus féérique que jamais. Entre les chalets illuminés, la musique signée de la société nancéienne Metys et la mise en lumière Art Déco qui rend hommage au patrimoine architectural de la ville, l'esprit de Noël sera là et bien là.

PUBLIREPORTAGE



UNE ÉDITION ENTRE ART DÉCO ET SOLIDARITÉ

Nouveaux décors, créations exclusives et Maison de Saint-Nicolas entièrement repensée : sur l'édition 2025 du Grand Village de Saint-Nicolas souffle un vent de renouveau.

Chaque année, le Grand Village de Saint-Nicolas se réinvente pour mieux surprendre ses visiteurs. En 2025, l'équipe des Vitrites de Nancy a choisi d'inscrire l'événement dans la continuité du patrimoine local, en mettant à l'honneur l'Art déco, symbole de l'élégance nancéienne. Ce fil conducteur habille les décorations du Village, inspire les boules de Noël « Art Déco Métrofolies » – dont deux modèles seront présentés en édition limitée – et s'invite jusque sur les écocups réutilisables, véritables objets de collection. Un clin d'œil à l'histoire artistique de la cité ducale, entre tradition et modernité.

Au cœur de cette scénographie revisitée, une nouveauté majeure attire tous les regards : la **Maison de Saint-Nicolas** fait peau neuve. Entièrement rénovée, elle déploie désormais plus de 55 m² dédiés à la magie de Noël. Dans cet espace féérique, les visiteurs découvriront une boutique emplies de lumière et de senteurs, où bougies scintillantes, casse-noisettes, suspensions, crèches et créations artisanales côtoient les fameuses boules décoratives. Le parfum exclusif « Fragrances de Nancy », imaginé par la Maison Candela, viendra parachever l'expérience sensorielle.

UN CALENDRIER SOLIDAIRE

Cette édition ne se contente pas d'émerveiller : elle s'engage aussi pour une cause solidaire. Les commerçants de Nancy se mobilisent autour d'une initiative caritative inédite : la création d'un calendrier dont les ventes seront reversées à la Fédération de

cancérologie du CHRU de Nancy. Une manière concrète d'associer la fête à un élan de générosité. « Le Grand Village, c'est aussi un lieu de partage et d'entraide. Il nous semblait naturel de relier la magie de Noël à une action porteuse de sens », souligne Laurine Bernard.

Sur place, le public profitera également d'une ambiance musicale signée Metys, société nancéienne partenaire de l'événement. Entre diffusion de messages partenaires et créations sonores originales, la bande-son du Village contribuera à l'immersion totale. Côté exposants, plusieurs nouveaux venus rejoignent les incontournables du marché, parmi lesquels M. Brenot et Kim Kopp, figures appréciées du public. Tous bénéficieront d'un abonnement offert par la plateforme Dailyn, autre partenaire fidèle de la manifestation et soutien du commerce local.



INFORMATIONS PRATIQUES

Place Charles III – Nancy
Du 21 novembre au
28 décembre 2025

Horaires : lundi 12h-20h, mardi
à vendredi 11h-20h, samedi
10h-21h, dimanche 11h-20h

Spectacle de clôture :
dimanche 28 décembre
dès 16h30





Le Mobilier national incarne depuis des siècles l'art de meubler le pouvoir. Institution héritière du Garde-Meuble royal fondé en 1663 sous Louis XIV par Colbert – devenu sous Napoléon Mobilier impérial –, elle conserve, restaure et diffuse près de 100 000 pièces (meubles, tapisseries, dentelles, tapis) destinées à l'Élysée, Matignon, aux ministères, ambassades et autres hauts lieux de la République. À travers cette collection unique, c'est tout un pan de l'histoire artistique française qui s'écrit au fil des commandes publiques, au service de l'excellence et du rayonnement culturel.

MOBILIER DU POUVOIR

Tapisseries, dentelles et créations design se dévoilent dans l'exposition « Ameublements de pouvoir », visible jusqu'au 4 janvier au musée Pierre-Noël de Saint-Dié-des-Vosges.

Inscrite dans le cadre du Festival international de géographie (FIG), l'exposition « Ameublements de pouvoir », présentée au musée Pierre-Noël de Saint-Dié, croise les disciplines et souligne le rôle unique du Mobilier national : conjuguer art et fonction, mémoire et modernité, dans l'écrin des institutions.

DES PAYSAGES TISSÉS À MÊME LA LAINE

La première partie de l'exposition donne à voir des œuvres textiles illustrant le thème de la géographie. La tapisserie L'Asie, conçue par Pierre Dubreuil en 1939, illustre le tournant pris par les manufactures nationales. Elle propose un langage textile propre, fondé sur la simplification des formes et le contraste des couleurs. Palétuvier, grue, tigre, lotus, dragon : seule œuvre réalisée d'une série prévue sur les quatre continents, elle décline une Asie rêvée.

Plus abstraite, Une carte du Japon d'Alain Séchas (2018) rend hommage aux gestes de l'artiste autant qu'à la matière. Grâce à l'atelier de recherche créé au sein de la Manufacture nationale des Gobelins, la tapisserie transcrit les coups de pinceau du peintre en une surface fluide, jouant sur les effets de matière, de creux et de reliefs. L'œuvre s'inscrit dans un mouvement initié dès les années 1970, qui transforme la tapisserie en terrain d'exploration artistique, en lien étroit avec les plasticiens contemporains. Avec H.W.K., Michel Aubry opère une plongée dans la mémoire. À partir de vues aériennes du Hartmannswillerkopf, il compose une tapisserie en trois strates : le rouge des tranchées dévastées en 1916, le bleu d'une nature renaissante en 1951, le vert d'un paysage apaisé en 2015. Chaque teinte, chaque texture restitue une époque, traduisant le travail du temps et la résilience des territoires.

Autre œuvre, autre technique : Esther Shalev-Gerz s'est emparée de l'art délicat de la dentelle aux fuseaux – perpétué depuis 1976 à l'Atelier-conservatoire du Puy-en-Velay – en s'inspirant d'une carte gravée de l'Europe au XVIII^e siècle. Chaque pays y est identifié par un motif distinct, exécuté en lin, coton ou soie. L'assemblage final donne à voir un continent aussi complexe que fragile, brodé de mémoires et d'identités.

CHEZ VINCENT AURIOL ET JACK LANG

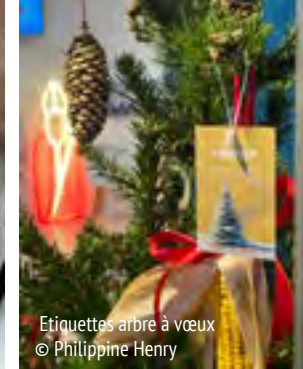
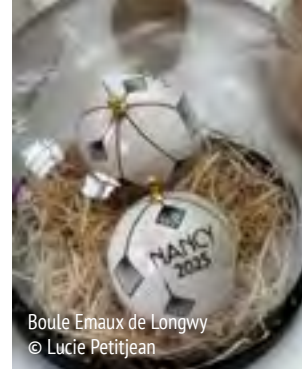
Dans une seconde section, sont reconstitués deux ameublements d'époques différentes. Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, le château de Rambouillet, alors résidence présidentielle, est un édifice meurtri, vidé de ses meubles. Le président Vincent Auriol engage une ambitieuse campagne de remeublement, portée par le Mobilier national. Le cabinet de travail ici présenté aux visiteurs fut reconstitué en 2024 ; il est signé Jacques Adnet. Son mobilier en merisier, accompagné d'un tapis d'Aubusson et de sièges en tapisserie de Voldemar Boberman, reflète le goût d'Auriol pour la modernité sobre et l'artisanat français. Deux tapisseries de Maurice Savin, choisies par le président, font écho à la France rurale de son enfance, en inscrivant le décor dans une mémoire collective.



Et puis en 1984, le ministre de la Culture Jack Lang confie l'aménagement de son bureau à Andrée Putman. La designer imagine un ensemble raffiné en sycomore et bronze. Bureau, table, console, fauteuils et tapis s'accordent en un tout élégant et fonctionnel. Lang, qui voit en Putman « une muse de l'intemporel », célèbre une esthétique épurée, libérée de tout appareil. Ce geste marque aussi la place croissante du design dans l'action culturelle de l'État, devenue un levier de création, de diffusion et d'ouverture au monde contemporain.

→ Musée Pierre-Noël de Saint-Dié-des-Vosges • Place Georges-Trimouille, 88100 Saint-Dié-des-Vosges • Ouvert le lundi et du mercredi au dimanche de 13h30 à 17h30. • T. 03 29 51 60 35 • Musée Pierre Noël





POUR DES CADEAUX ORIGINAUX, RENDEZ-VOUS CHEZ DESTINATION NANCY !



En cette fin d'année, la boutique de l'Office de Tourisme Métropolitain de DESTINATION NANCY est un lieu incontournable pour dénicher produits locaux, exclusifs et originaux. Entre créations artisanales inédites, produits dérivés Saint-Nicolas, exposition d'affiches de Philippe Tytgat, créations du Cerfav et autres découvertes, le rythme des festivités est soutenu à Nancy. « *C'est une réelle fertilité de pouvoir accueillir toutes ces créations et mettre en lumière les artistes et artisans de notre territoire* », confie Vincent Dubois, directeur-adjoint de l'entité.

Pour célébrer cette période, artistes et artisans ont signé des créations en séries limitées en exclusivité pour l'Office de Tourisme Métropolitain.

A commencer par des **boules de Noël artisanales** et pas n'importe lesquelles, des pièces d'exception signées par les grands noms de l'artisanat lorrain. Les mains expertes et talentueuses du Cerfav de Vannes-le-Châtel ont imaginé la boule de Noël baptisée *Bouleversante*, en verre soufflé disponible en modèle rose ou incolore et limitée à 50 exemplaires chacune. Leurs motifs dorés rendent hommage au travail de ferronnerie des portes d'or de la place Stanislas par Jean Lamour et l'ensemble est vendu au prix de 85 euros.

Autre création unique, la boule de Noël de la Manufacture Saint-Jean l'Aigle de Longwy sur le thème de l'Art déco en lien avec l'évènement Métro'Folies, affiché à 49 euros.

Autant d'idées pour des cadeaux locaux, artisanaux et originaux ! À consommer sans modération.

SAINT-NICOLAS ET SA PANOPLIE

Autre exclusivité locale, la **bougie Nancy** dans sa série limitée de l'année, conçue par la maison Candela de Nancy. Une bougie parfumée éditée à seulement 100 exemplaires. Son identité olfactive, créée par l'équipe de l'Office de Tourisme, comporte des notes de bergamote, de sucre roux et d'osmenthus, rappelant ainsi l'attachement de la cité ducale à l'Art nouveau et à l'Art déco. Pour déclarer sa flamme à Nancy, il faut compter 40 euros.

Fidèle à la tradition et parce que la demande ne cesse de s'accroître chaque année, l'Office de Tourisme Métropolitain dévoile aussi une collection de **produits dérivés inspirés de l'univers des Fêtes de Saint-Nicolas**, habillés de la charte graphique signée par Philippe Tytgat. Magnets, pin's, stylos, sacs pliables, porte-clés ou encore box de 2 stylos 4 couleurs raviront les fans. Mais ce n'est pas tout ! Ces produits viennent compléter l'offre des collections aux couleurs des éditions précédentes : cartes postales, t-shirts et polaires, écharpes, mugs etc.

Enfin, Saint-Nicolas, c'est aussi un visage. Depuis quelques temps, c'est l'artiste designer nancéien, Philippe Tytgat, qui dessine le Saint-patron des Lorrains. Ainsi, une **exposition rétrospective** de ses affiches réalisées pour la Ville de Nancy à l'occasion des Fêtes de Saint-Nicolas est installée dans le hall d'accueil des publics de l'Office de Tourisme Métropolitain. Deux lithographies créées exclusivement pour l'occasion sont en vente en édition limitée à la boutique au tarif de 15 euros.



Un Noël plein d'idées

Des cadeaux très inspirés, à prix très doux.



CULTURA FROUARD

Ouvert les dimanches
de décembre

Cultura

→ Office de Tourisme, 1 Pl. Stanislas, Nancy • www.nancy-tourisme.fr





EN DÉCEMBRE, TOUL FÊTE NOËL !

Entre traditions, gourmandises et féerie, les rues s'illuminent, les places s'animent et les sourires s'allument.

Du 5 décembre 2025 au 4 janvier 2026, la ville de Toul invite vous invite à partager un mois d'émotions, de découvertes et de convivialité, avec un programme riche qui fera briller les yeux des petits comme des grands : défilé de Saint-Nicolas entre tradition et magie, dimanche 7 décembre à 17h (2^{ème} plus important de Meurthe-et-Moselle), marchés gourmands, artisanat, village de Noël, spectacles et illuminations. Un mois de magie, de saveurs et de lumière au cœur de la cité !

Le coup d'envoi des festivités sera donné vendredi 5 décembre à 18h, place des Trois Evêchés. Au programme le lancement des illuminations et l'inauguration officielle du Marché de Noël. Un moment festif et lumineux pour marquer le début de la période la plus magique de l'année.

→ Retrouvez le programme sur www.toul.fr

POUR LES FÊTES DE NOËL, LES ARTISTES VIDENT LEURS ATELIERS

Les 13 et 14 décembre, l'Association *Peinture et Patrimoine Lorrain* et ses artistes peintres et sculpteurs régionaux invitent le public à découvrir un grand « Vide Atelier » à la salle Gilbert Gargam à Messein.

Vous cherchez des idées cadeaux uniques et originales ? Vous souhaitez changer votre décoration ou faire plaisir à un proche ? C'est le moment idéal pour dénicher votre bonheur ! Vous y trouverez des œuvres originales à foison, des expressions variées à des prix défiant toute concurrence ! Ce sera aussi une belle opportunité pour rencontrer les artistes présents sur leurs stands. Coup de cœur assuré ne serait-ce que pour le plaisir des yeux...et celui d'offrir.

→ Renseignements : Danièle Pierron : peinture-messein@orange.fr
• www.peinture-patrimoine-lorrain.fr



CONDITIONS EXCEPTIONNELLES !
Jusqu'au 31 décembre en magasin

**JUSQU'À 500€
DE REMISE SUR NOS
TABLES XXL**

*SELON CONDITIONS EN MAGASIN



**OFFRE SPÉCIALE CHAISES :
5 ACHETÉES : 1 OFFERTE**



OUVERTURE :
Le lundi de 14h à 18h30,
du mardi au samedi de
10h à 12h et de 14h à 18h30

ATELIER & MAGASIN
9 54210 VILLE EN VERMOIS
03 83 46 55 66
www.meubles-mdm54.com

3500 M²

LA FÉERIE S'EMPARE DE VANDŒUVRE !

DES ANIMATIONS FESTIVES ET GRATUITES POUR TOUS

Temps fort des festivités, le **défilé de Saint-Nicolas** aura lieu dimanche 7 décembre à 17H. Un parcours féérique où se mêleront musiques, chars lumineux, animations de rue... En soirée un grand feu d'artifice promet d'illuminer la ville de ses plus beaux atours.

MARCHÉ DE NOËL LES 13 ET 14 DÉCEMBRE

Installé salle Bernie Bonvoisin, le **marché de Noël** sera dédié à l'artisanat et aux saveurs locales. Artisans, associations et producteurs seront présents pour proposer : jouets, artisanat d'art, artisanat du monde, textiles et décorations, bijoux, alimentation, et aussi des articles locaux, réalisés avec des matériaux recyclés ou issus de la filière bio. Des spectacles et des jeux feront le bonheur des petits et grands, tandis que le père Noël prendra la pause pour une jolie photo souvenir.

Pour clôturer ce mois de festivités, réservez votre réveillon pour la grande **soirée de la Saint-Sylvestre**, salle Bernie Bonvoisin.

Repas et ambiance festive garantie avec l'orchestre de Stéphane Denni, et LB traiteur qui promet de concocter un succulent menu digne d'un 31 décembre !

Tarif : 83 € /personne • réservations jusqu'au 15 décembre au 06 87 54 71 46, ou sur la page Facebook du Comité des Fêtes de Vandœuvre : « cdfvandoeuvre »

→ Plus d'infos au 03 83 51 89 39 ou sur vandoeuvre.fr



Joyeuses Fêtes



Vandœuvre
LES-NANCY

Design&Dessin Maud Guely

PETIT mais COS'TAUX

CRÉDIT CONSO

De quoi porter tous vos projets.

À PARTIR DE

2,90%

* TAEG^① FIXE

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ, VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

Exemple : pour un Prêt personnel amortissable de 3 000 € sur 12 mois au taux annuel débiteur fixe de 2,862 % soit un **Taux Effectif Global (TAEG) fixe de 2,90 %**. Remboursement de 12 mensualités de **253,89 €** hors assurance facultative, soit un **montant total dû de 3 046,68 €** dont 46,68 € d'intérêts, pas de frais de dossier. Coût standard de l'assurance emprunteur facultative : Taux Annuel Effectif de l'Assurance (TAEA) de 1,606 %, soit 2,13 €/mois (non inclus dans la mensualité), soit un montant total dû sur la durée totale du prêt de 25,56 €^②.

SIMULEZ VOTRE PRÊT SUR WWW.CREDIT-AGRICOLE.FR/CA-LORRAINE AVANT LE 27/12/25

ENSEMBLE CONSTRUIRE DEMAIN



Ma Banque[™]

www.credit-agricole.fr/ca-lorraine



LORRAINE

*Offre valable du 24/11/2025 au 27/12/2025, réservée aux particuliers, sur le Prêt à Consommer Personnel, de 1 500 € jusqu'à 75 000 €, jusqu'à 12 mois, puis 4,20 % TAEG fixe pour une durée de 13 à 84 mois, dans la Caisse Régionale du Crédit Agricole de Lorraine, sous réserve d'étude et d'acceptation définitive de votre dossier par la Caisse Régionale du Crédit Agricole de Lorraine. Vous disposez d'un délai de rétractation. Renseignez-vous auprès de votre conseiller pour connaître les conditions complètes et la disponibilité de cette offre. ① Le coût standard de l'assurance "décès et perte totale et irréversible d'autonomie" facultative est de 2,13 € par mois pour un assuré de 18 à 59 ans couvert à 100 % et s'ajoute à l'échéance de remboursement de crédit (si vous l'avez souscrite). Coût de l'assurance emprunteur pouvant varier en fonction de votre situation personnelle (montant du prêt, conditions et événements garantis indiqués au contrat). Renseignez-vous sur le coût applicable dans votre Caisse Régionale. Les contrats d'assurance emprunteur sont assurés par PREDICA S.A. au capital de 1 029 934 935 € entièrement libéré, 334 028 123 RCS PARIS Siège social : 16-18 boulevard de Vaugirard - 75015 PARIS, Entreprise régie par le Code des assurances. Il peut arriver que votre état de santé ne vous permette pas de bénéficier des conditions d'assurance standardisées. Le dispositif prévu par la Convention AERAS organise des solutions adaptées à votre cas. Le contrat d'assurance en couverture de prêt est distribué par votre Caisse régionale de Crédit Agricole. **Téléchargement et accès gratuits à l'application Ma Banque hors coûts de communication selon opérateur. L'utilisation des applications nécessite la détection d'un terminal de communication compatible avec accès à internet et l'abonnement au service Crédit Agricole. ***En ligne, accès gratuit et illimité pour les particuliers, hors coût de communication variable selon opérateur. Facebook et Instagram sont des marques déposées de Meta Platforms. Les marques déposées de Meta sont la propriété de Meta et ne peuvent être utilisées que conformément aux règles prévues ou avec l'autorisation de Meta. YouTube est une des marques déposées de Google Inc. LinkedIn, le logo LinkedIn, le logo IN sont des marques déposées ou des marques commerciales de LinkedIn Corporation et de ses filiales aux États-Unis et/ou dans d'autres pays. Édité par la Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de Lorraine, Société coopérative à capital variable. Agréée en tant qu'établissement de crédit. Société de courtage d'assurances, 775 616 162 RCS METZ, Siège social : 56-58 avenue André Malraux 57000 METZ. Immatriculée au registre des Intermédiaires en Assurance sous le numéro 07022719 (consultable sur www.orias.fr). N°10U 01E0 : FR234323_03XVXZ. Adresse postale : CS 77000 54017 NANCY CEDEX - Crédits photo : Shutterstock, Emvato Elements - COM 4268 - 11/2025 -> F S T L

PUBLIREPORTAGE



Dialogues des Carmélites © Caroline Doutre - Opéra Orchestre Normandie Rouen

UNE SAISON OPÉRATIQUE SOUS HAUTE INTENSITÉ

Trois œuvres majeures, trois visions artistiques fortes : l'Opéra national de Nancy-Lorraine place sa saison sous le signe de l'émotion et de l'humanité.



Dialogues des Carmélites © Caroline Doutre - Opéra Orchestre Normandie Rouen



Tournage de Messa da Requiem © V.Arbelet



Dialogues des Carmélites © Caroline Doutre - Opéra Orchestre Normandie Rouen

Du sacrifice de Blanche de la Force jusqu'au fracas du Dies Irae, l'Opéra national de Nancy-Lorraine profite de cette saison pour nous interroger sur ce qui nous dépasse.

Avec **Dialogues des Carmélites**, œuvre saluée par la critique lors de sa création à l'Opéra Orchestre Normandie Rouen, l'Opéra national de Nancy-Lorraine donne à voir et entendre l'une des partitions les plus bouleversantes du répertoire français. Inspirée d'un épisode méconnu de la Révolution, l'histoire suit Blanche de la Force, jeune aristocrate prête à quitter les siens pour chercher refuge au couvent. La peur, la foi, le doute et le courage accompagnent son cheminement jusqu'à l'un des dénouements les plus marquants du répertoire lyrique.

Pour Tiphaine Raffier, qui signe ici sa première mise en scène d'opéra, le livret de Bernanos est un repère absolu : « *il est selon moi le pilier intouchable de l'œuvre* ». Elle

défend une lecture personnifiée, proche du théâtre, où le corps des carmélites raconte leur lutte intérieure. Le chemin de Blanche devient un fil rouge : une jeune femme prise entre peur et grâce, avançant malgré elle vers un acte de foi qui la dépasse.

Avec **I Didn't Know Where To Put All My Tears / Curlew River**, place à un tout autre langage : celui du rituel et de l'épure. Silvia Costa fait dialoguer deux récits : celui d'une mère basculant dans la folie en quête de son fils – personnage central de *Curlew River* de Benjamin Britten – et celui de la naissance d'une rivière de larmes, issue de la création mondiale du compositeur serbe Marko Nikodijević. Résultat de ce crossover inédit ? Un opéra court et intense, dans lequel se côtoient la vérité et l'illusion, la vie et la mort, la raison et la folie.

Et puis, viendra l'heure de **Messa da Requiem** de Giuseppe Verdi, monument sacré de la musique classique. Œuvre spirituelle, presque opératique, elle explore

la fragilité humaine face au jugement dernier. César Vayssié, réalisateur de films et artiste polymorphe, en signe la mise en scène. La création scénique mêle image, langage chorégraphique et chœur, dans une lecture ultra contemporaine en écho à la fougue de la partition.

Dialogues des Carmélites de Francis Poulenc • Dimanche 25 janvier à 15h, mardi 27 et jeudi 29 janvier à 20h, samedi 31 janvier à 17h.

I Didn't Know Where To Put All My Tears / Curlew River de Marko Nikodijević / Benjamin Britten • Dimanche 29 mars à 15h, mardi 31 mars à 20h, jeudi 2 avril à 20h, vendredi 3 avril à 20h.

Messa da Requiem de Giuseppe Verdi • Mercredi 27 mai à 20h, vendredi 29 mai à 20h, dimanche 31 mai à 15h, mardi 2 juin à 20h.

→ www.opera-nancy.fr

PUBLIEREPORTAGE

OFFREZ L'OPÉRA !

Opéra national
de Nancy • Lorraine

Grâce au bon cadeau, vos proches peuvent choisir parmi l'ensemble de la programmation !

Du montant de votre choix, il est valable un an à compter de sa date d'achat (utilisable en une ou plusieurs fois).

En vente uniquement au guichet de l'Opéra (place Stanislas), du mardi au samedi de 13 h à 19 h.

« LE NOËL DE MARY POPPINS » AVEC LA TROUPE DU MÉNIL SAINT-MICHEL

La malicieuse gouvernante s'invite à la Halle de Flavigny-sur-Moselle durant tout le mois de décembre pour un spectacle équestre magique et féérique !

UNE HISTOIRE PLEINE DE FACÉTIES ET DE PROUESSES ÉQUESTRES

Tout va mal chez les Banks ! George est sous la menace d'une inspection à la banque où il travaille. Son épouse, Winifred, est toute occupée à manifester avec ses amies suffragettes pour revendiquer le droit de vote des femmes. Et leurs deux enfants sont livrés à eux-mêmes si bien que les préparatifs des fêtes de Noël se déroulent dans une joyeuse pagaille ! Bref, la famille doit de toute urgence recruter une gouvernante afin de s'occuper et canaliser les jeunes trublions. La sélection est difficile jusqu'à ce que se présente... Mary Poppins !



© C. Ricard Photographie

La nounou, quelque peu facétieuse et farfelue, va très rapidement bousculer une famille un peu trop sage et l'entraîner dans son univers merveilleux et magique. Au passage, elle parviendra à solutionner les ennuis du couple. De quoi leur offrir à tous les quatre un Noël pas comme les autres et tout simplement...inoubliable !

Avec « *Le Noël de Mary Poppins* », la Troupe du Ménil Saint-Michel conclut ainsi en beauté une saison 2025 particulièrement riche en créations et en événements. Ce spectacle fera une nouvelle fois la part belle aux prouesses équestres bien sûr, mais aussi aux autres disciplines de la piste : acrobaties, comédie, danse... Pour emporter le public dans un tourbillon endiablé, poétique, musical et féérique bien de circonstance à l'approche des fêtes de fin d'année.

Retrouvez « *Le Noël de Mary Poppins* » à la Halle du Menil Saint Michel de Flavigny-sur-Moselle (54).

Samedi 6 décembre à 15 h, dimanche 7 décembre à 15 h, dimanche 14 décembre à 15 h, vendredi 19 décembre à 20 h, samedi 20 décembre à 20 h. La représentation du dimanche 21 décembre à 15 h 30 est d'ores et déjà complète !

→ Réservations sur www.latroupedumenil.fr • Renseignements au 06 82 99 89 20



MOMENTS INOUBLIABLES AU THÉÂTRE DE LUNÉVILLE

Noël approche, faites des heureux avec des cadeaux culturels et inoubliables.

One man show • INCONSTANCE • Vendredi 19 décembre 2025 • Dans ce spectacle drôle et bouleversant, Constance incarne avec finesse des personnages d'une humanité folle !

Humour musical • ZZAJ • Samedi 24 janvier 2026 • Dans un studio de radio des années 60, deux animateurs présentent une émission musicale. Un spectacle de théâtre musical qui célèbre le Jazz à travers un voyage burlesque dans l'histoire...

One man show • SAMUEL BAMBI • Jeudi 29 janvier 2026 • Une énergie débordante et des punchlines renversantes, laissez-vous embarquer sans réfléchir dans MACHINE !

One man show • PAUL DE SAINT SERNIN • Vendredi 6 février 2026 • « Si tu montes sur scène, c'est que t'as un vide à combler, quelque chose à te prouver. » Rien à voir ahah ! Moi je veux juste faire marrer les gens, c'est tout.

Théâtre et Comédie • JACQUES ET CHIRAC • Vendredi 13 février 2026 • Une comédie satirique, drôle et grinçante sur le pouvoir, le mensonge et la République. Un feu d'artifice sur Jacques Chirac, mené à cent à l'heure.

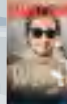
Danse • SOUS LE POIDS DES PLUMES • Mardi 12 mai 2026 • Quatre danseurs, plongent dans un monde onirique où viennent s'entrechoquer leurs différents souvenirs de vie. Des images de la vie, douces, drôles, impertinentes, mêlant danse, jeu burlesque, théâtre corporel et manipulation d'objets.

Théâtre interactif, comédie • LA FOLLE HISTOIRE DE FRANCE • Vendredi 22 mai 2026 • Imaginez une salle de classe dans un théâtre. C'est ce que propose le duo Terrence et Malik. Pendant une heure de colle, de révision d'un cours d'histoire, ils viennent faire les clowns.

→ Programmation complète sur theatredeluneville.fr

THÉÂTRE DE LUNÉVILLE

SAISON 25/26

 VENDREDI 19 DÉC CONSTANCE	 SAMEDI 17 JAN DRUM BROTHERS	 SAMEDI 24 JAN ZZAJ	 JEUDI 29 JAN SAMUEL BAMBI
 VENDREDI 6 FÉV PAUL DE SAINT SERNIN	 VENDREDI 13 FÉV JACQUES ET CHIRAC	 MARDI 24 MARS JEAN-LUC LEMOINE	 VENDREDI 22 MAI LA FOLLE HISTOIRE DE FRANCE

UNE EXPO POUR SE METTRE EN APPÉTIT

Jusqu'à l'été prochain, le Fêru des Sciences à Jarville-la-Malgrange accueille l'exposition *Chemical Kitchen* pour tout savoir sur l'univers de la cuisine.



Imaginez une exposition dont son parcours est un grand repas. On débute par un passage obligatoire dans un réfrigérateur pour comprendre la conservation des aliments, puis une visite en cuisine et une explication sur la découpe des ingrédients et les préparations froides. À l'étage, ça chauffe en cuisine pour découvrir les secrets de la cuisson, l'importance du choix des matériaux ou des huiles. Et pour finir sur une note sucrée, les desserts. Bienvenue dans la nouvelle exposition du Féru des Sciences de Jarville-la-Malgrange, *Chemical Kitchen*.



Pour sa grande exposition de l'année, le musée se tourne vers la chimie et la physique à travers nos plats quotidiens. Objectif : expliquer aux visiteurs les secrets de la cuisine et ses compositions scientifiques. Vous vous êtes toujours demandé comment les blancs en neige peuvent monter, pourquoi une mayonnaise est réussie, l'utilité du gras dans la cuisine, l'oxydation et le brunissement des aliments, les transformations chimiques qui nous font pleurer lors de la découpe d'un oignon, le rôle des levures vivantes, le fonctionnement des molécules d'amidon pour épaissir une sauce et bien d'autres encore ? Toutes les réponses sont là-bas.

LE CERVEAU EN ÉBULLITION, L'EAU À LA BOUCHE

Entre témoignages de cuisiniers amateurs et professionnels, mini-conférences savoureuses, démonstrations et ventes, instants créatifs, ateliers dégustatifs, médiations scientifiques, le menu est aussi vaste que varié ! L'exposition présente aussi les collections du Féru des sciences avec de nombreux ustensiles en fer et en fonte : louche ou fourchette du XIX^e siècle, fouet de cuisine des années 1950, presse-purée du début XX^e siècle, des couteaux, râpes, mandoline et des balances de différentes époques. Instructif et ludique pour une exposition qui met le cerveau en ébullition et l'eau à la bouche. A consommer sans modération ! Baptiste Zamaron



→ Un vaste programme à découvrir sur www.leferudessciences.eu
Exposition du 29 novembre 2025 au 30 août 2026.



VITTEL : UNE SAISON POUR VIBRER

Entre musique, danse, théâtre et spectacle jeune public, la saison culturelle de Vittel promet de belles émotions, et des moments intenses à partager.

Pour la Ville de Vittel, l'ambition est claire : transformer vos soirées en véritables souvenirs. Le 13 décembre, **Dany Brillant** montera sur la scène du Palais des Congrès avec un Best Of Tour éclatant. Un show festif, élégant et solaire à vivre sans modération !

Le 9 mai 2026, c'est **Yannick Noah** qui invitera le public à une parenthèse chaleureuse : la revisite de ses titres

phares dans un format acoustique. Côté spectateurs, c'est la promesse d'une soirée intime, remplie de good vibes.

Même lieu (le Palais des Congrès), autre ambiance : le 13 février, place au merveilleux avec **Le L@c des Cygnes**, revisité dans une version immersive mêlant danse classique, musique live et hologrammes. Tchaïkovski y devient conteur, et l'imaginaire prend vie sous les yeux du public. Un moment suspendu, magique et familial.

A l'Espace Alhambra, la pièce de théâtre **Coup de Bluff**, programmée le 23 janvier, entraînera les spectateurs

dans un cabaret en pleine déroute où malentendus et rebondissements improbables s'entremêlent. Une comédie rythmée, servie par une troupe irrésistible (dont Jérôme Anthony et Franck Leboeuf) !

Les plus jeunes assisteront, le 20 mars, à **Mappie Caburet**, échappée poétique entre contes, piano et images qui dansent. Une invitation à rêver dès 4 ans et l'occasion, pour tous, de se laisser aller à la douceur.



→ Offrez un spectacle en cadeau ! Plus de dates et billetterie sur www.ville-vittel.fr




Offrez un spectacle en cadeau











YANNICK NOAH (musique) • **CALOGERO** (musique)
COUP DE BLUFF AU CABARET (théâtre)
LE L@C DES CYGNES (ballet) • **TOÂ** (théâtre)
DUPLESSY ET LES VIOLONS DU MONDE (musique)
MAPPIE CABURET (jeune public) • **CARMEN** (ballet)





www.ville-vittel.fr/billetterie

INTERROGATIONS ET RÉACTIONS PLASTIQUES

Jusqu'au 30 décembre, la Galerie PH Arts Graphiques de Toul accueille l'artiste lorrain, Matthieu Exposito, pour une exposition qui rassemble 20 ans de créations.

Matthieu Exposito, c'est un artiste plasticien qui propose des cours de dessin dans le Toulais mais c'est aussi un explorateur. Des situations de vie en société, du dessin, de la performance, de la sculpture et de l'installation. Le sens de tout cela ? Témoigner de son attention aux relations entre les Hommes.



...
Chaque série est intimement liée à un moment de vie ou à un fait de société qui m'a touché. ”

Matthieu Exposito - Artiste

Son parcours artistique, du graffiti au saut en parachute, des bars français aux performances, l'a conduit à une réflexion sur la fragilité du monde, l'urgence de créer dans l'incertitude. Dans ses installations comme dans ses dessins aux couleurs vives, les lignes matérialisent le cheminement intérieur, une construction d'un monde commun et une possible histoire de paix entre les Hommes. Sa patte ? Le rose. Une couleur retrouvée dans chacune des expressions de ses arts, comme la cicatrice d'un univers à fleur de peau.



Matthieu Exposito pose ses valises créatrices dans les murs de la Galerie PH Arts Graphiques de Toul pour une exposition entre mémoire collective et gestes intimes, gouache, métal et estampe, qui rassemble plus de 20 ans de création. « *Chaque série est intimement liée à un moment de vie ou à un fait de société qui m'a touché. Les gouaches Sans titre et Accident réalisées entre 2001 et 2002, nées sous le choc du 11 septembre, ouvrent le parcours. De 2002 à 2006, en pleine précarité économique, j'ai peint et dessiné Autour d'un verre, une série née dans les bars, au contact direct du quotidien* », explique-t-il.

LA PEINTURE COMME RÉACTION

De 2017 à 2019, ses œuvres se nourrissent du climat social de l'époque, avec une réflexion sur la révolte des classes populaires appelé Divergences Pacifistes. De 2020 à 2023, l'atelier Les Mains Sales accompagne une production plus clandestine, liée au Covid-19, appelée Éveil de l'union. Et depuis 2019, la série Bruits de comptoirs transforme ses dessins :

textuels, crus, militants, au plus près des conversations et des tensions contemporaines.

Certaines œuvres exposées à Toul sont inédites, d'autres rarement montrées pour près d'une quarantaine de peintures et dessins. Des traces de vies, de résistances et de tentatives de compréhension du monde.

Ici, il livre aussi pour la première fois, des gouaches réalisées juste après le 11 septembre 2001. Profondément marqué par les images télévisées et l'angoisse collective, peindre est devenu pour l'homme de 18 ans à cette période, un exutoire et un acte de résistance. « *Mon geste pictural incarnait cette tension : je ne peignais pas des événements mais des réactions, des émotions, une mémoire en construction. Aujourd'hui, ces gouaches trouvent un sens nouveau. Elles relient art et politique, angoisse et expression* », confie-t-il. Pour questionner encore et toujours le monde et ses faits puis réagir et s'exprimer de manière plastique. Baptiste Zamaron

→ **Matthieu Exposito, jusqu'au 30 décembre • Galerie PH ARTS GRAPHIQUES, 2 rue Chanzy à Toul • L'artiste sera présent le 12 décembre de 14h30 à 17h30 • Renseignements au 06 81 43 42 48**

LES 6 & 7 FÉVRIER 2026

Le Jardin d'Hiver

VENDREDI 6 FÉVRIER :
MARCEL ET SON ORCHESTRE • BABYLON CIRCUS
LOS TRES PUNTOS • LA P'TITE SOEUR

SAMEDI 7 FÉVRIER :
THE TOY DOLLS • LES 3 FROMAGES
SUGAR & TIGER (AVEC DIDIER WAMPAS) • M.O.K.O

BILLETTERIE : WWW.JARDIN-DU-MICHEL.FR/LES-OFFS
BUVETTES, RESTAURATION, ANIMATIONS SUR PLACE
OUVERTURE DES PORTES : 18H30 - 1H30

SALLE DE L'ARSENAL, TOUL • (54)

ESCAPADE ALSACIENNE

Alors que Strasbourg vibre au rythme de son mythique marché de Noël, la capitale alsacienne célèbre aussi la culture avec la réouverture du Musée Zoologique métamorphosé après six ans de travaux !

Strasbourg, destination phare de la fin d'année, offre à ses visiteurs, au-delà d'une immersion dans la magie de Noël, des découvertes culturelles à ne pas manquer, avec notamment la visite du nouveau Musée Zoologique et son exposition inaugurale BiodiverCité ou encore l'exposition du photographe animalier Vincent Munier présentée au Musée des Beaux-Arts.



Cathédrale de Strasbourg © Shutterstock

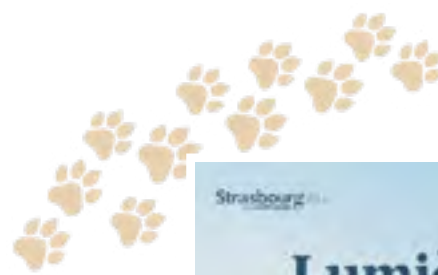


LE MUSÉE ZOOLOGIQUE DE STRASBOURG A RÉOUVERT SES PORTES EN SEPTEMBRE DERNIER

Après six ans de travaux, le Musée Zoologique de Strasbourg vient de rouvrir ses portes au public. Sis dans un bâtiment de style néo-Renaissance qui l'abrite depuis 1993 au cœur du campus universitaire de Strasbourg, le musée a fait l'objet d'une véritable mue orchestrée par le cabinet d'architecture FREAKS, avec pour objectif de valoriser son nouveau projet scientifique et culturel qui s'attache à remettre "les sciences en société".

Le nouveau parcours de visite se décline sur trois étages et s'articule autour d'espaces d'exposition permanents, semi-permanents et temporaires, dont l'accessibilité a été repensée. Le parcours permanent qui débute par le hall de la biodiversité et qui présente notamment une galerie des oiseaux composée de 600 spécimens, est enrichi de sept salles "totems" qui sont consacrées à des pièces phares des collections du musée : morse et éléphant de mer, gorille, éléphant, loup, crocodile, coelacanthé et modèles Blaschka.

Le musée rénové accueille également trois expositions thématiques semi-permanentes : les écosystèmes du Rhin supérieur, la baie de Sagami au Japon et dernier espace consacré aux moustiques et aux abeilles.



« LUMIÈRES SUR LE VIVANT » REGARDER L'ART ET LA NATURE AVEC VINCENT MUNIER

Afin d'inviter ses visiteurs à ralentir, à s'offrir du temps pour s'évader du quotidien, à se poser pour regarder l'art comme on contemplerait la nature, le Musée des Beaux-Arts, en écho à la réouverture du Musée Zoologique, a souhaité inviter le photographe animalier Vincent Munier.

L'exposition met en regard des photographies de Vincent Munier avec des œuvres issues des collections des Musées de la Ville de Strasbourg (Musée des Beaux-Arts, Cabinet des Estampes et des Dessins, Musée d'Art moderne et contemporain, Musée Tomi Ungerer et Musée Zoologique) et allant du XVI^e siècle au XX^e siècle. Ces œuvres et photographies représentant l'animal et la nature qui l'entoure vont ainsi dialoguer et résonner pour offrir aux visiteurs un moment suspendu de contemplation.

L'exposition présente 81 photographies de Vincent Munier (dont 15 cyanotypes réalisés en collaboration le photographe Julien Félix et Léo-Pol Jacquot), en particulier sur le thème de la forêt, et elle présente également un ensemble de photographies d'animaux plus lointains dans un environnement blanc, couleur chère au photographe.

Du 7 novembre 2025 au 27 avril 2026 | Musée des Beaux-Arts de Strasbourg

Agence Alsacienne de l'Or et Numismatique

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

166 avenue de Strasbourg, Nancy
03 83 37 84 00

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

Du Lundi au vendredi :
9h15-12h00 / 13h30 17h30

Sur RDV après 17h30
ainsi que le samedi matin

...

J'ai toujours eu un attrait pour la déco parce que j'aime les endroits dans lesquels on se sent bien. ”

Lorène K.



© Lorène K

LORÈNE K, PASSION DÉCO

En matière de décoration, la messine est devenue une référence. Sur les réseaux sociaux, dans les médias, la jeune femme distille ses conseils et astuces déco. Pour les fêtes aussi ! Rencontre avec une personnalité haute en couleurs.



© Lorène K

Comment avez-vous rencontré l'univers de la décoration ?

J'ai toujours eu un attrait pour la déco parce que j'aime les endroits dans lesquels on se sent bien. En 2020, pendant le Covid, j'étudiais en école de commerce et je devais partir en Chine dans le cadre d'un échange universitaire. Evidemment, il n'a pas eu lieu. J'avais cours à Rouen mais en plus, j'ai eu envie de démarcher une brocanteuse chez qui j'ai travaillé pendant 3 ans. Un coup de cœur !

Aujourd'hui, quelles sont vos activités ?

J'ai mon émission chez Moselle TV, « L'Instant Déco » qui a entamé sa saison 2 où je partage des astuces déco et présente des petites marques qui méritent d'être mises en valeur. On me retrouve aussi pour des chroniques à la radio, chez Ici Lorraine ou Ici Paris.

À côté, j'ai également mon compte Instagram avec le même principe : toujours des conseils et astuces déco. Je fais aussi de l'upcycling en transformant des meubles trouvés en brocante, à la poubelle, pour une nouvelle vie !

Toutes mes activités ont un fil conducteur : partager des tips, conseils, astuces pratiques et faciles à intégrer chez soi, pour tout le monde. Afin d'adapter sa déco au fil du temps et au fil des budgets aussi.



Quelles sont les grandes tendances déco du moment ?

Elles sont très nombreuses. Le retour des couleurs déjà. De l'orange, du vert, du jaune. On a vécu, dans les années 2000-2010, la grande passion du blanc, du gris, du taupe. Aujourd'hui, il y a un retour des couleurs chaudes avec les rayures, les motifs. On met des choses qui pétillent, qui attirent l'œil, qui viennent contraster. On recrée des intérieurs vivants !

Les années 70 reviennent aussi en force. Avec leurs formes rondes, le chrome, les fleurs, etc. Les marques l'ont bien compris, elles proposent des adaptations. Le mix des matières est enfin très tendance. Pour donner du relief, de la chaleur et du naturel.

Venons-en aux fêtes de fin d'année : comment décorer son sapin ?

Les conseils dépendent beaucoup des goûts. Soit on adore le Noël traditionnel, rouge, vert, avec des Pères Noël, des rennes, etc. Moi, je trouve que c'est joli et authentique. Sinon, on peut se laisser tenter par davantage de matières, de mélanges, de couleurs. De toute façon, le sapin, plus il y a des choses différentes dessus, plus il est vivant et plus il attire l'œil. Il faut donc se fier à ses envies !

Et pour la table de Noël ?

J'ai un petit rituel d'année en année qui fonctionne à merveille. Du papier kraft mis au centre, comme un chemin de table. Quelques branches de sapin, quelques noix et plusieurs bougies. C'est très économique pour un résultat très chaleureux, authentique et sans plastique.

Après, on peut profiter des nombreuses boutiques qui proposent des décorations de Noël. Mon conseil, c'est de pouvoir réutiliser une déco d'année en année, avec des valeurs sûres sans trop dépenser. Se faire plaisir, surtout dans cette période, c'est essentiel !

Baptiste Zamaron

→ Lorène K

**ENVIE DE
VOYAGER ?
PENSEZ AUSSI
À VOTRE SANTÉ !**

**PARTEZ L'ESPRIT LÉGER
AVEC PACK TRAVEL
D'ACORIS MUTUELLES**

Un passage aux urgences coûte 300 € en Thaïlande, 717 € aux États-Unis... et pourtant, un Français sur 20 en voyage y a recours.

Pour éviter que votre prochain séjour ne vire au casse-tête financier, ACORIS Mutuelles, acteur de proximité en Lorraine et Franche-Comté, vous propose PACK TRAVEL, une assurance voyage complète, pensée pour protéger votre santé et votre budget partout dans le monde.

**UNE COUVERTURE SANTÉ À 100 %...
MÊME LOIN DE CHEZ VOUS**

Avec **PACK TRAVEL**, vous êtes couvert **dès le premier euro**, que ce soit pour :

- Une consultation médicale ou une hospitalisation à l'étranger.
- Des actes de chirurgie ou de réanimation.
- Des analyses, radios, scanners, médicaments prescrits.
- Des urgences dentaires ou ophtalmo (jusqu'à 300 €/contrat).

Et en cas d'accident ou de maladie, **vous bénéficiez du tiers payant**, sans avancer les frais (sous conditions).

**DEUX FORMULES
SELON VOTRE DESTINATION**

PACK TRAVEL UE

(Union européenne) : dès 34,30 €/mois

PACK TRAVEL MONDE

(toutes destinations) : dès 41 €/mois

Tarifs modulés selon votre âge et durée du séjour.
Résiliation possible jusqu'à la veille du départ.

**DES GARANTIES BIEN PLUS LARGES
QU'UNE SIMPLE COUVERTURE SANTÉ**

- **Responsabilité civile** (vie privée, locative, stage) : jusqu'à **4 millions €**.
- **Individuelle accident** : jusqu'à **40 000 €**.
- **COVID-19 couvert** (voir règlement).

Et en cas de problème :

- **Rapatriement médical** organisé et pris en charge.
- **Perte, vol, destruction de bagages ou papiers** : remboursés jusqu'à 1 000 €.
- **Assistance juridique** à l'étranger :
 - Avance de **caution pénale** jusqu'à **10 000 €**
 - Prise en charge des **frais d'avocat** jusqu'à **3 000 €**

**DES SERVICES D'ASSISTANCE POUR
TOUTES LES SITUATIONS**

- Retour anticipé en cas de décès d'un proche.
- Présence d'un membre de votre famille à l'étranger (hébergement jusqu'à 80 €/nuit pendant 5 jours).
- Rapatriement du corps et frais de cercueil (jusqu'à 1 500 €).
- Aide en cas de perte ou vol de papiers, organisation des formalités...

**UNE MUTUELLE
BIEN DE CHEZ NOUS,
MÊME À L'INTERNATIONAL**

Présente en Lorraine et Franche-Comté, ACORIS Mutuelles vous accompagne à chaque étape de votre vie... y compris à l'étranger.

En choisissant **PACK TRAVEL**,
vous partez loin, mais assuré
par des gens d'ici.

ESPRIT DE NOËL, ES-TU LÀ ?

PREMIÈRE SEMAINE DE DÉCEMBRE : ON ENTRE DANS LE VIF DU SUJET !

On égraine chaque jours une case de notre calendrier de l'Avent, on installe une couronne à la porte, on décor le sapin et on potasse les idées de repas...

DEUXIÈME SEMAINE DE DÉCEMBRE : PASSER COMMANDE

Une fois votre menu défini, listez les ingrédients nécessaires et faites le tour de vos placards pour éviter les doublons. Sachant que Noël est une affaire d'équipe : un de vos proches peut s'occuper des amuse-bouche, l'autre du dessert, etc. Après l'attribution des tâches, vous pourrez commencer à acheter tout ce qui peut être conservé et passer commande pour le frais (poisson, viandes, certains desserts et spiritueux), auprès de vos commerces de proximité.

3^E SEMAINE DE DÉCEMBRE : RÉPÉTITION GÉNÉRALE !

Les plus consciencieux testeront leurs recettes pour pouvoir les ajuster avant le jour J. On peut plus simplement faire le point sur le nombre d'assises à disposition, l'état du service de table et comment la décorer. On sous-estime trop souvent le temps que prend cette étape minutieuse...

J-2 AU JOUR J : LES DERNIERS PRÉPARATIFS

C'est la dernière ligne droite. On en profite pour faire les ultimes courses, notamment pour les produits frais, mais aussi on prend soin de soi... En bref, on se détend avant les festivités gargantuesques ! Bien sûr, il faudra préparer le festin et dresser la table dans l'après-midi du jour J. On peut aussi ressortir les jeux de société, concocter une playlist pour la soirée et pourquoi organiser le concours du plus beau (ou plus moche) pull de Noël !

LES FESTIVITÉS SONT OUVERTES,
L'ESPRIT DE NOËL EST ENFIN LÀ !

Les incroyables Bûches



St Sylvestre 6 à 8 pers
Croustillant choco noisette
Biscuit chocolat intense crémeux et
praliné noisette du Piémont
Confit Yuzu
Mousse chocolat noir 62%



Bûche Pep's 6 pers
Croustillant amande
Biscuit madeleine vanille
Confit citron vert et marmelade orange
Crémeux et mousse citron vert

Série Limitée !

Mr Teddy 6 à 7 pers
Croustillant et biscuit chocolat
Crémeux chocolat blond caramélisé
Praliné cacahuète et cacahuète salé
Mousse chocolat blond vanillé



Bûche Rubis 6 pers
Croustillant chocolat praliné
Biscuit chocolat
Confit fruits rouges
Crémeux chocolat lait 38%
Mousse chocolat noir 62%



Bûche Clarté 6 pers
Croustillant noisette
Biscuit madeleine vanille
Marmelade Poire
Mousse à la fève de tonka



Date limite de commande
DIMANCHE 21 DÉCEMBRE 2025



LA "SUCCULENTE", L'ART DU PLAISIR PAR LES EXPERTS GOURMANDS DE LORRAINE

Sous un glaçage miroir d'un brun profond, la gourmandise se dévoile. Sur le dessus, des étoiles de chocolat cuivré scintillent et des boules de Noël rappellent la féerie des fêtes. De toute évidence, la "Succulente" porte bien son nom : elle célèbre trente années d'excellence pâtissière en Lorraine, dans une harmonie parfaite de raffinement et de gourmandise.



© Les experts gourmands de Lorraine

LES FÈVES « ÉDITION 2026 » SONT SIGNÉES GARY

Pour leur collection 2026, les Experts Gourmands de Lorraine signent une collaboration inédite avec Gary, peintre lorrain reconnu bien au-delà des frontières régionales pour son univers coloré et joyeusement décalé. Ses personnages stylisés, ses traits noirs affirmés et ses aplats lumineux traduisent une énergie vibrante, empreinte de poésie et d'humanité.

Cette année, la création franchit une nouvelle étape : pour la première fois, l'œuvre de Gary quitte la toile pour prendre vie en volume. Un défi artistique relevé avec passion, puisque l'artiste a vu ses dessins se transformer en neuf fèves originales, façonnées en relief et jouant sur la profondeur, les ombres et la matière.

Ce coffret en édition limitée illustre à merveille la philosophie des Experts Gourmands : célébrer les talents lorrains sous toutes leurs formes. Une rencontre entre la gourmandise et l'art, entre la passion du métier et la beauté du geste — là où la créativité devient, littéralement, un objet de collection.



© Les experts gourmands de Lorraine

Baptisée « Succulente », cette bûche anniversaire incarne tout l'esprit des Experts : l'union du savoir-faire et du partage. Elle se décline en deux formats, la version bûche et la version ronde en édition limitée, clin d'œil à la perfection du geste et à la convivialité des fêtes.

Pour Aline Musquar, présidente des Experts Gourmands de Lorraine, cette création illustre à merveille la richesse artisanale du territoire : « *La Succulente traduit ce que la Lorraine sait offrir de meilleur : un savoureux mélange de créativité, d'exigence et de gourmandise. Chaque expert y met sa main, son cœur et son identité. C'est la force de notre métier : faire rêver, ensemble, autour du goût et du partage.* »

Plus qu'un dessert, La Succulente est une célébration : celle de trente ans de passion, d'artisanat et de bonheur à la Lorraine.

→ En savoir plus : www.expertsgourmands.fr



PUBLIREPORTAGE



LA BUCHE DES EXPERTS
30
édition

Succulente



@expertspâtisseries

Les experts
gourmands
de Lorraine

Le bonheur se fabrique



7 IDÉES DE COCKTAILS POUR RÉCHAUFFER VOS INVITÉS

Plongez-vous dans l'ambiance des fêtes en préparant de délicieux cocktails pour vos invités. Qu'ils soient avec ou sans alcool, cette année, on mise sur des recettes chaudes et réconfortantes.

LE VIN CHAUD, LE GRAND CLASSIQUE

Incontournable des marchés de Noël, le vin chaud nous enivre de ses effluves de cannelle, d'orange et de miel. Ce grand classique de l'hiver se prépare avec une bouteille de vin rouge fruité, 2 bâtons de cannelle, 3 clous de girofle, 1 orange bio coupée en rondelles et 2 cuillères à soupe de miel. Il est possible d'ajouter une étoile de badiane. On fait chauffer le tout à feu doux durant 20 minutes pour bien laisser infuser, puis on sert chaud dans de grandes tasses. Envie d'une version sans alcool ? Facile ! Il suffit de remplacer le vin par du jus de raisin...

LE CIDRE AU RHUM, LA TOUCHE FRUITÉE

Beaucoup plus fruité, le cidre chaud au rhum allie gourmandise et légèreté. Réconfortante parce qu'elle joue sur la rondeur, cette recette séduit avec ses notes de pomme et de vanille.

Vous aurez ici besoin de 75 cl de cidre doux, 5 cl de rhum ambré, 1 pomme coupée en tranches et 1 bâton de cannelle. On fait chauffer le cidre, la pomme et la cannelle durant 10 minutes, puis on ajoute le rhum juste avant de servir.

UN IRISH COFFEE GOURMAND

Alliance parfaite du café corsé et du whisky irlandais, l'irish coffee est une gourmandise irrésistible. Un classique indémodable, à déguster lentement, au coin du feu. Pour le préparer, il vous faudra 1 expresso bien chaud, 4 cl de whisky irlandais, 2 cuillères à café de sucre roux et de la crème fouettée. Après avoir versé le café dans une grande tasse, ajoutez le sucre et le whisky, puis déposez

délicatement la crème à la surface. Pour une touche encore plus gourmande, vous pouvez ajouter un peu de sirop de vanille.

UN CHOCOLAT CHAUD PLEIN DE DOUCEUR

Fana de chocolat ? On concocte une version originale et gourmande du fameux chocolat chaud avec 200 ml de lait, 40 g de chocolat noir, 4 cl de Baileys et de la crème fouettée. Après avoir fait fondre le chocolat dans le lait, on ajoute la liqueur de whisky et la chantilly. Succès garanti !

Et si vous souhaitez déguster un chocolat chaud non alcoolisé, on retire le Baileys pour ajouter une pincée de cannelle et une autre de piment doux pour une boisson légèrement relevée.

UN THÉ DE NOËL MAISON

Si vous cherchez de quoi vous réchauffer et vous hydrater en même temps pour compenser les excès des fêtes, rien ne vaut un bon thé de Noël ! D'autant que la recette est ultra-simple : 1 litre d'eau, 2 sachets de thé noir, 1 bâton de cannelle, 1 zeste d'orange et 1 clou de girofle. On fait infuser le tout quelques minutes avant de filtrer. Vous pouvez sucrer votre thé avec une cuillère de miel et ajouter une rondelle d'orange. Réconfortant à souhait !

LE LAIT DE POULE, LA BOISSON TRADITIONNELLE

Recette héritée de nos anciens, le lait de poule est traditionnellement une boisson servie le soir de Noël. Il se concocte avec du lait, de la crème, du sucre, un jaune d'œuf, de la noix de muscade ou de la cannelle et éventuellement un peu de rhum ou de whisky. Dans une casserole, on fait chauffer le lait avec les épices, sans le faire bouillir. À part, on mélange le jaune d'œuf avec le sucre durant 5 minutes avant de l'incorporer dans le lait chaud en battant la préparation avec un fouet. Une fois que le mélange est bien homogène, on ajoute l'alcool et on déguste aussitôt ! M.K



LE BON GOÛT DE LA LORRAINE

Entre authenticité, générosité et gourmandise, Les Saveurs du Colombier célèbrent les richesses du terroir lorrain.

À Toul, Romain Champougny et Marie Rimlinger poursuivent une aventure familiale et humaine où le goût du vrai guide chaque choix.

À travers Les Saveurs du Colombier, ils fédèrent 54 producteurs du Grand Est autour d'une même exigence de qualité et d'authenticité. Biscuits à la mirabelle, confiseries à la bergamote, miels, terrines, plats cuisinés, jus, sirops, limonades artisanales, bières et vins régionaux, composent un catalogue de plus de 400 références, reflet d'un terroir vivant et d'un savoir-faire local préservé. L'ambition du binôme d'entrepreneurs : continuer à faire rayonner la Lorraine à travers ses produits et ses artisans. Et, derrière chaque produit, raconter une histoire : celle d'un terroir qui a le goût du partage.

À l'approche de Noël, l'enseigne déploie tout son savoir-faire à travers ses paniers garnis, devenus un symbole de convivialité. Préparés avec soin en partenariat avec des acteurs locaux, ces coffrets mêlent douceurs sucrées et spécialités salées dans des compositions sur mesure – car entièrement personnalisables –, pensées pour toutes les envies et tous les budgets. Une idée cadeau disponible dans la boutique et via l'eshop, qui ravira les entreprises, les collectivités et les particuliers.

→ Le showroom, situé 320, rue Marie-Marvingt à Toul, est ouvert du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h et le vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h 30 • T. 03 83 64 10 12 • Retrouvez l'ensemble du catalogue sur www.les-saveurs-du-colombier.com



Les saveurs
du Colombier





MON PETIT BOUCHER ET L'ARTISAN BOUCHER : L'EXCELLENCE SUR COMMANDE

À la tête de L'Artisan Boucher à Nancy et de Mon Petit Boucher à Pompey, Mathieu Lemoine propose des plats festifs faits maison, tout en défendant une boucherie locale et engagée.

UN APÉRITIF DÎNATOIRE POUR LES FÊTES

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion de se mettre aux fourneaux, et pour changer du dîner traditionnel, on peut concocter un apéritif dinatoire avec des mets de qualité. Une alternative chic et conviviale, qui nous plonge dans une ambiance féerique en toute gourmandise... Voici quelques idées pour un apéro aussi beau que bon !

DES BOUCHÉES À CROQUER

Pour un apéritif dinatoire des plus élégants, on mise sur les bouchées. Ces mini-plats à croquer permettent de varier facilement les saveurs et d'offrir à ses invités des mets aux multiples saveurs.

Mini-blinis au caviar ou aux œufs de saumon, tartare de Saint-Jacques à la truffe, cuillères de homard citronné, petits vol-au-vent au foie gras et au chutney de figues, éclairs au foie gras et à la compotée de poire, magret de canard fumé sur pain d'épice et confit d'oignon rouge... De nombreuses associations sont possibles et permettent de diversifier les goûts et les textures. Voyage gustatif assuré !

DES PLANCHES DE PRESTIGE

Autre incontournable du cocktail dinatoire : la planche apéritive ! Mais ici, on valorise les ingrédients de qualité pour préparer des recettes qui feront saliver vos invités. On peut, par exemple, imaginer une planche entre terre et mer, avec un Pata Negra affiné, du saumon gravlax maison, une burrata crémeuse ou une brie truffé, des copeaux de parmesan 36 mois et quelques figues rôties. On accompagne le tout de pains artisanaux ou de crackers aux graines.

Les Crostinis se prêtent également à ce type de service et ont l'avantage de pouvoir être cuisinés à toutes les sauces : burrata, tomates confites et basilic, crème d'artichaut et copeaux de truffe, ricotta citronnée et saumon fumé, magret de canard et confiture d'orange, canapés briochés à la betterave et au foie gras. Les idées ne manquent pas !

UN APÉRITIF VÉGÉTARIEN CHIC

Avec une pléthore de mets à déguster lors des fêtes de fin d'année, on n'oublie pas ceux et celles qui ne mangent, ni viande, ni poisson en préparant des plats adaptés.

Verrine de mousse d'avocat et émulsion de citron vert, mini-tartelettes au pesto de roquette et copeaux de parmesan, brochettes de légumes confits et mozzarella di bufala, bouchées de betterave et de truffe noire, mousse de chèvre, poire rôtie et noix caramélisées, mini-gaufres à la patate douce et chantilly de parmesan, œufs cocotte aux cèpes ou encore toasts de faux-gras et clémentines, nul doute que ces délices végétariens convaincront tout le monde !

LES ACCORDS METTENT ET VINS

Pour accompagner cet apéritif des plus luxueux, on n'oublie pas les bulles et les vins !

Un champagne brut millésimé sera idéal avec les produits de la mer, tandis que les vins blancs moelleux, tels que le sauternes ou le jurançon, sublimeront le foie gras et les fromages persillés. On peut également imaginer des cocktails ou des mocktails chics en y intégrant des paillettes dorées comestibles par exemple.



© Shutterstock

PUBLIREPORTAGE © MON PETIT BOUCHER, SHUTTERSTOCK, DR

À l'approche des fêtes, Mon Petit Boucher et L'Artisan Boucher mettent les petits plats dans les grands en déployant une carte gourmande et généreuse pour les quinze derniers jours de décembre, centrée sur des plats cuisinés maison et des volailles festives.

En cette fin d'année, la proposition élaborée par Mathieu Lemoine et ses équipes fait la part belle aux volailles du Gers, vendues nature ou farcies (foie gras ou forestière), accompagnées (ou non) d'une belle sélection de garnitures et de sauces. Autres propositions de saison : le pavé de veau, de cerf ou de saumon, ainsi que le filet de bœuf en croûte. Côté entrées, la tourte au poulet et aux morilles s'annonce comme l'une des stars de cette fin d'année ! Rappelons que tout est fait maison, avec soin, dans l'atelier. Soucieux de faire

évoluer son offre, Mathieu renouvelle sa carte par roulement tous les deux ou trois ans, tout en gardant ses incontournables. Une seule règle : la qualité et le goût, avec cette année un plus bienvenu : le client a le choix de la sauce (foie gras, morilles ou forestière) qui accompagnera le plat. De quoi régaler tous ses convives ! En parallèle, dès le 26 décembre, les gourmands pourront découvrir une spécialité régionale revisitée pour l'occasion : la tourte lorraine des rois, garnie d'une fève (une véritable pièce d'or à gagner) pour marier tradition et originalité.

UN SAVOIR-FAIRE ENGAGÉ

Derrière ces plats de fête se cache un engagement plus profond : celui d'un professionnel qui, loin des standards industriels, défend une boucherie artisanale, locale et responsable. D'où le partenariat étroit noué entre Mathieu et un éleveur de bœuf du Parc naturel régional de Lorraine : Franck Cantiget est à la tête d'un

cheptel de 300 bêtes évoluant en plein air à Nonsard, sur les bords du lac de Madine. Son cahier des charges strict, respectueux du bien-être animal et de la biodiversité, lui vaut d'être labellisé « Valeurs Parc ». Pour le consommateur, c'est la garantie d'une viande issue d'une production raisonnée, au goût authentique. Pour Mathieu, c'est une façon de promouvoir une viande de qualité, produite dans le respect des animaux et de l'environnement. Avec Mon Petit Boucher et L'Artisan Boucher, vos plats de fête ne sont pas seulement bons : ils racontent une belle histoire.

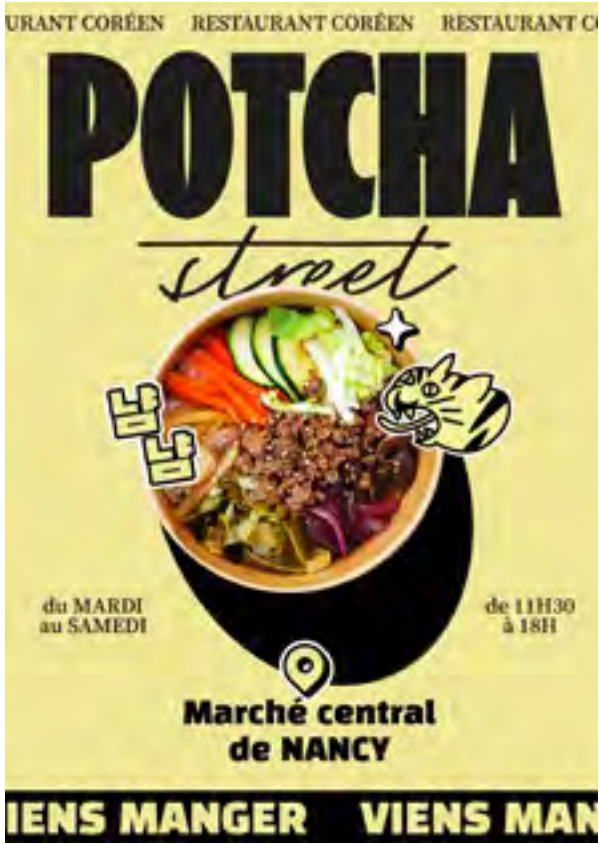
VOTRE REPAS DE FÊTE

Commandez votre repas de Noël jusqu'au vendredi 19 décembre inclus ! La carte complète est disponible sur la page Facebook des deux établissements.

→ Mon Petit Boucher, 45, Av du Général de Gaulle à Pompey • Mar-ven 8h30-12h30, 15h-19h ; sam. 8h30-12h45, 15h-18h
T. 03 83 49 14 59
📍 Mon Petit Boucher

→ L'Artisan Boucher, 8, Rue du Faubourg des Trois Maisons à Nancy • Lun-ven 8h30-13h, 15h-19h ; sam 8h30-13h, 15h-18h
T. 03 83 32 13 65
📍 L'Artisan Boucher





POTCHA STREET FOOD CORÉENNE AU MARCHÉ CENTRAL DE NANCY

Potcha est un restaurant coréen de street food situé au marché central de Nancy. Il propose des plats et desserts typiques de Corée du Sud, tous faits maison avec des ingrédients frais cuisinés sur place.

« Nous avons voulu que chaque client vive, le temps d'un repas, un véritable voyage en Corée »

L'établissement plonge ainsi ses visiteurs dans une ambiance électro-urbaine inspirée des rues nocturnes des grandes villes d'Asie de l'Est des années 1970-1980 : néons colorés, fresque murale unique et borne d'arcade créent une atmosphère immersive et originale.

La spécialité de Potcha, le poulet frit coréen, rencontre un grand succès auprès des clients. Croustillant, savoureux et généreux, il est devenu l'un des plats phares de la maison. Pour ceux qui préfèrent une alternative, des recettes véganes et variées sont également proposées, afin de satisfaire tous les goûts.

Les plats peuvent être dégustés sur place ou emportés, toujours à des prix raisonnables. Potcha est ouvert du mardi au samedi, en continu de 11h30 à 18h30, et invite chacun à découvrir un véritable voyage culinaire au cœur de la Corée, dans une ambiance qui évoque les rues animées et nocturnes de Séoul.

Marché couvert de Nancy • 06 52 44 38 91
• potcha.street.54 • Potcha ST • potcha street

Saveurs et Parfums
d'Italie

Chez
TONY

Restaurant
Chez TONY

RESTAURATION SUR PLACE
DU MARDI AU SAMEDI 12H À 15H

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

MARCHÉ COUVERT - NANCY - 03 83 32 65 47

BOUCHERIE-CHARCUTERIE DELVAL

Jean Yves et son équipe vous accueillent avec la plus grande convivialité et mettent à votre service tout leur professionnalisme depuis 40 ans dans une ambiance chaleureuse.

La boucherie - charcuterie Delval travaille avec les abattoirs de Mirecourt, au plus près de nos éleveurs locaux de la région. Pour les fêtes il sauront vous conseiller et vous suggérer leur boeuf bio - chapon - pintade - dinde et charcuterie des Vosges pour des repas de réveillon réussis.

Vous n'aurez pas le temps de cuisiner ?
La Boucherie Delval s'occupe de tout grâce à son service traiteur sur commande !

CHEZ TONY,
UN NOËL À L'ITALIENNE

L'étal de Tony et Sabrina, sa compagne, dévoile ce que l'Italie offre de meilleur pour des assiettes toujours ensoleillées : fromages, charcuteries, antipasti, pasta, pâtisseries... Pour l'apéritif, le Prosecco vole la vedette au traditionnel champagne. Pour l'entrée, légumes grillés, fruits de mer, petits farcis au thon ou au fromage feront sensation. La pasta, sèche ou fraîche, est aussi à la fête, agrémentée de sauces exceptionnelles. La truffe elle, se glisse avec délicatesse dans le sel, le beurre ou encore le miel pour accompagner les fromages. Enfin, pour le dessert, les panettones ou pandoros sont sous le feu des projecteurs : à la crème de citron - gianduja ou le traditionnel et excellent aux oranges confites et raisin... incontournable !!

Tony propose également plus de 80 références de vins et digestifs ainsi que le choix de différents plateaux de fromages et charcuteries pour vos entrées... apéritifs... et accompagner vos repas de fête.

Boucherie -Charcuterie
Delval

Ouvert du mardi au
samedi 8h 30 à 19h et le
dimanche 9h à 13h

Marché couvert Nancy - 03 83 32 04 21

DES RECETTES SAUMONÉES ET GOURMANDES !

*Le Pavé Royal de saumon MOWI
saveur truffe, purée d'épinards
et sauce crémeuse aux crevettes*



🍴 Pour 2 personnes
🕒 Préparation : 30 mn
🍳 Cuisson : 25 mn

Ingrédients

2 pavés Royal de saumon MOWI
saveur truffe, 400 g de pommes de
terre à purée, 50 g de beurre, 10 cl de
lait chaud, 2 poignées d'épinards frais,
200 g de crevettes décortiquées, 100
g de tomates cerises fraîches, 50 g de
tomates confites, 20 cl de crème fraîche,
1 échalote, 1 filet d'huile d'olive, quelques
brins de ciboulette fraîche, sel, poivre du
moulin. (Option : un filet d'huile d'olive
à la truffe pour enrichir la purée)

Préparation

Éplucher les pommes de terre et les
cuire dans une casserole d'eau salée
20 minutes. Égoutter, puis écraser en
purée avec le beurre et le lait chaud.
Réserver au chaud. Faire tomber les
épinards rapidement dans une poêle
avec un filet d'huile d'olive. Réserver.

Dans une sauteuse, faire revenir
l'échalote ciselée avec un peu d'huile
d'olive. Ajouter les crevettes, les tomates
fraîches coupées en deux et les tomates
confites. Déglacer avec la crème fraîche
et laisser réduire 5 minutes. Ajouter la
ciboulette ciselée.

Cuire les pavés de saumon au four à
180°C pendant 8 minutes.

Dresser en assiette : un fond de sauce
crémeuse, une quenelle de purée,
quelques épinards, puis déposer le
saumon dessus. Parsemer de ciboulette.
(Astuce gourmande : parfumer la purée
avec un filet d'huile d'olive à la truffe).

*Pavé de saumon MOWI aux épices
de Noël, sauce aux agrumes*



🍴 Pour 2 personnes
🕒 Préparation : 15 mn
🍳 Cuisson : 15 mn

Ingrédients

2 pavés Royal de saumon MOWI aux
Epices de Noël, 1 orange (non traitée), 1
petit verre de jus d'orange frais, 10 cl de

bouillon de légumes, 1 c. à soupe de miel,
1 c. à café de moutarde douce, 1 c. à café
de graines de coriandre concassées, 1
pincée de cannelle, 1 pincée d'anis étoilé
(moulu ou en infusion), 1 filet d'huile
d'olive, quelques graines de grenade,
1 branche d'aneth frais, sel, poivre du
moulin

Préparation

Couper 2 tranches fines d'orange et les
faire revenir à sec dans une poêle pour
les caraméliser légèrement. Réserver.
Presser le reste de l'orange pour obtenir
un jus frais.

Dans une petite casserole, verser le
jus d'orange, le bouillon de légumes,
le miel et la moutarde. Ajouter la
coriandre concassée, la cannelle et
un peu d'anis étoilé. Laisser réduire
à feu doux jusqu'à obtenir une sauce
légèrement sirupeuse.

Préchauffer le four à 180°C. Assaisonner
les pavés de saumon avec sel, poivre et
un filet d'huile d'olive. Les saisir côté
peau dans une poêle chaude pendant
2 minutes pour bien griller la peau.

Transférer au four et cuire 6 à 8
minutes selon l'épaisseur, pour une
cuisson mi-cuite et fondante.

Verser un fond de sauce aux agrumes
dans une assiette creuse. Déposer une
tranche d'orange rôtie, puis le pavé
de saumon dessus. Ajouter quelques
graines de grenade et un peu d'aneth
frais pour la touche finale.

LINGE DE LIT | LINGE DE BAIN | LINGE DE NUIT
LINGE DE TABLE | DÉCO POUR LA MAISON

Pour Noël

Nos idées cadeaux
pour la maison !

Housse de couette
Perle de coton
100 % satin de coton

OFFREZ
UTILE !

Plaid polaire
130 x 160 cm

Linge de toilette
Lacoste
450 gr/m²
Made in France

Peignoirs de bain
velours
À partir de 45 €

Couvertures
Plaids - Édredons
Laine ou microfibre
Toutes dimensions



Le Petit Comptoir & l'Hôtel Les Pages

Une halte gourmande au pied
du château à découvrir !



Stephanie 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
bus.



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



LA PORTE VERTE
ESSEY-LÈS-NANCY
(Face à Jardiland)

PARURES FLANELLE
COUETTES NATURELLES
PEIGNOIRS DE BAIN

Moelleuse et pleine de saveur, elle se déguste et se partage à l'apéritif, ou au moment du plateau fromage.

Une recette audacieuse, accessible et résolument moderne, pensée pour réinventer le moment fromage.

🍴 Pour 6 à 8 personnes
🕒 Préparation : 90 mn
🕒 Cuisson : 7 mn

INGRÉDIENTS

Purée de butternut : 300 g de courge butternut, un filet d'huile d'olive, 10 cl de vin blanc, miel.

Crèmeux de chèvre : 150 g de bûche Saint-Maure Soignon, 150 g de lait, 2 c. à c. de maïzena, une pincée de piment d'Espelette (ou 0,3 g safran).

Biscuit viennois : 25 g de farine, 25 g de maïzena, 30 g de jaune d'œuf (2 jaunes), 80 g d'œuf entier, 70 g de blanc d'œufs (2 blancs), 25 g d'huile d'olive, 60 g de purée de butternut, sel.

Chantilly : 100 g de crème liquide 30 %, 50 g de crème d'Isigny 40 %, une pincée de sel, 50 g de bûche Saint-Maure Soignon pour l'insert.

PRÉPARATION

Épluchez la courge et coupez-la en petits morceaux. Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive à la poêle durant 5 min sur feu vif. Déglacez avec le vin blanc en couvrant à hauteur (environ 10 cl, à ajuster) et ajoutez le miel. Puis laissez le vin s'évaporer toujours sur feu vif. Couvrez de nouveau à hauteur avec de l'eau, et laissez cuire 10-15 min sur feu moyen jusqu'à ce que les courges soient bien tendres. En fin de cuisson, montez le feu jusqu'à ce que l'eau soit évaporée, puis mixez. Réservez 60 g pour le biscuit.

BÛCHE ROULÉE AU CHÈVRE ET BUTTERNUT

Une belle création autour de l'emblématique bûche Sainte Maure de Soignon, ça vous tente ?



© Soignon

Pour préparer le crèmeux, mélangez la maïzena avec le lait froid, puis ajoutez la bûche de chèvre Soignon et laissez bouillir 30 secondes, puis mixez et filtrez.

Découpez le reste de la bûche en tranches, enroulez-les dans un film plastique et roulez-les jusqu'à obtenir un boudin. Réservez au froid.

Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez la farine, la maïzena, les œufs entiers et l'huile d'olive puis mélangez. Ajoutez ensuite la purée de butternut. En parallèle, fouettez les blancs avec le sel puis incorporez-les au mélange précédent. Étalez sur une plaque de cuisson en rectangle d'environ 30x20 cm chemisée avec une feuille de cuisson et enfournez 5-7 min à 200 °C. Décollez le biscuit à la sortie du four et laissez refroidir.

Préparez la chantilly. Fouettez les deux crèmes avec un peu de sel jusqu'à obtenir une texture épaisse et brillante. Réservez.

Une fois toutes les préparations refroidies, étalez finement la purée de butternut sur le biscuit viennois. Réservez 10 min au congélateur.

Étalez ensuite par-dessus le crèmeux en fine couche sur le dessus. Réservez à nouveau 10 min au congélateur.

Puis disposez l'insert à 1 cm du bord de votre biscuit puis roulez délicatement le biscuit.

Coupez les 2 bords puis décortez en traçant des bandes et faites-les se rejoindre dans le but de créer des nids d'abeille. Remplissez les nids avec le reste de crèmeux et de purée. Décorer avec quelques fleurs comestibles ou quelques pousses de basilic.

CONSEIL

Pour une option sans alcool, passez l'étape du vin blanc en ajoutant directement l'eau, puis ajoutez quelques gouttes de jus de citron en fin de cuisson.

le terroir pour vos fêtes



Volaille, sanglier, chevreuil, biche, foie gras, escargots...

Disponibles au rayon boucherie traditionnelle de vos magasins de Vandœuvre et Seichamps et à la commande à Coyviller



Vins



Boucherie traditionnelle



Fromages



COYVILLER

RD112 (croisement RD74)
03 83 46 74 55

VANDŒUVRE

14, rue de Roberval
03 83 28 45 11

SEICHAMPS

ZAC La Louvière
03 83 31 02 33





MOTS FLECHES



HORIZONTALEMENT

I. Femme de lettres. II. Belle courtisane. Puffes (que tu). III. Apparu. Vassaux. IV. Roulent sur le tapis. Bordure. V. Champion. Vénisé. VI. Au bord du lac des Quatre-Cantons. Sans effets. VII. Préposition. Artères. Turquie. VIII. Parasols dans le Sud. IX. Gâtée. Le tennisman Roger Federer y a vu le jour. X. Périodes. Roublards.

VERTICALEMENT

A. Potelée. B. Enlevée. Au début. Symbole chimique. C. Pronom. On le vide parfois. Lieu d'affrontement autrefois. D. Carré de nature. Successions. E. Théâtre nippon. Caractère ancien. F. Grimpantes ou rampantes. G. Nacrées. Avalé. H. Sommet des Alpes suisses. Avare. I. Bramèrent. Pronom. J. Crochet. Leur verdict est sans appel.

SUDOKU



Mots fléchés



Sudoku



7 erreurs



SOLUTIONS

EURO CARRELAGES
SERVICES



HoHoHo...
C'est la
Grande
BRADERIE
de Noël



DU 25/11 AU 31/12

PROMOTIONS
SUR UNE SÉLECTION
DE PRODUITS SIGNALÉS
EN MAGASIN

On reconnaît le Professionnel!



ZAC du Breuil - 54850 MESSEIN

03 83 26 44 45 • www.eurocarrelages.fr



LES MENUISERIES **BLOC & JOB** UN PARI RÉUSSI !

Acteur reconnu du négoce en matériaux de construction, Bloc & Job a convié, le 21 novembre dernier, ses partenaires professionnels à son troisième salon technique menuiserie.

Soucieuse de prolonger la belle dynamique initiée en 2019 lors de la première édition de son salon technique, l'entreprise familiale a une nouvelle fois rassemblé ses clients pour un moment d'échanges et de découverte. Plus de 300 clients professionnels et 120 entreprises ont pu passer un moment convivial au Kinépolis de Nancy, dont l'objectif était de mettre en relation les professionnels de la région avec les vingt plus gros industriels français du secteur de la menuiserie.

Le salon s'est ouvert sur un espace réunissant une vingtaine de fournisseurs partenaires des Menuiseries Bloc & Job, chacun exposant ses innovations dans un cadre favorisant le dialogue entre industriels et professionnels du secteur. La soirée s'est poursuivie par un cocktail dînatoire signé Lorraine Réception et la diffusion d'un film d'entreprise valorisant avec justesse le savoir-faire et l'expertise du service Menuiserie.

Pour clore l'événement sur une note ludique, les invités ont pu assister à la projection d'une comédie française – *Gérald le conquérant* – annoncée comme l'un des succès de l'année. Organisée avec enthousiasme et minutie, cette soirée a offert à Bloc & Job l'occasion de rappeler ses valeurs : exigence, qualité du service et écoute du client.



6 AGENCES EN LORRAINE

Fondée en 1946, Bloc & Job s'est imposée comme un partenaire incontournable des professionnels du bâtiment. Une aventure familiale enrichie, ces vingt-cinq dernières années, d'un service expert : les Menuiseries Bloc & Job. Fort d'une quinzaine de collaborateurs, ce pôle met son savoir-faire au service des porteurs de projets, qu'ils soient artisans ou particuliers, avec la même rigueur et la même exigence de conseil.

Fournisseur historique des professionnels de la construction, Bloc & Job s'adresse également au grand public en proposant un large éventail de produits et de solutions sur mesure, en fourniture seule ou avec pose, selon les besoins et les envies de chacun.

Présente à travers six agences réparties entre la Meurthe-et-Moselle et les Vosges, l'entreprise accueille ses clients dans des showrooms dédiés à la découverte de nombreuses gammes : menuiseries extérieures, portes d'entrée, portes de garage, fenêtres, mais aussi portes intérieures, parquets, placards ou dressings. Construction neuve ou rénovation : chacun y trouve matière à concrétiser ses projets et à embellir son habitat.



3 QUESTIONS À **CHRISTOPHE LECLERC** RESPONSABLE DU SERVICE MENUISERIES CHEZ BLOC & JOB



Comment définissez-vous votre relation client ?

Notre objectif premier est de bâtir une relation de confiance durable. Nous veillons à proposer une offre adaptée, en phase avec l'évolution des besoins. Notre démarche n'est pas tournée vers la vente à tout prix, mais vers le conseil. Nous cherchons toujours le juste équilibre pour satisfaire au mieux nos clients. Notre expertise s'adresse d'ailleurs aussi aux particuliers, que nous accueillons volontiers dans nos salles d'exposition.

Vos points de vente font peau neuve ?

Exactement. Nous attachons une grande importance à l'accueil et à l'image de nos agences. Cela implique des rénovations régulières pour offrir des espaces modernes, agréables et connectés aux tendances actuelles. Nous privilégions les produits à faible consommation énergétique, durables et à moindre impact environnemental. Cette exigence de qualité contribue à notre reconnaissance parmi les enseignes préférées des professionnels. Ces derniers mois, nous avons repensé la salle d'exposition de Ville-en-Vermois, modernisé la façade du magasin de Lunéville et rénové l'ensemble de nos points de vente. Un élan qui accompagne l'arrivée, en janvier 2025, de notre nouveau directeur.

Quelles sont les tendances du moment ?

Elles suivent l'évolution de l'architecture et du design intérieur. Les lignes se veulent épurées, les matières texturées, les profils droits. Après l'ère du gris anthracite et du noir profond, place à des teintes plus claires comme le gris aluminium (RAL 9006). En aménagement intérieur, le naturel reste plébiscité : parquets à reliefs, portes veinées, chêne clair... Nos liens étroits avec nos fournisseurs et notre participation aux réseaux de R&D des industriels nous permettent d'anticiper ces évolutions et de rester à la pointe des tendances.



Bloc & Job, c'est 6 agences en Lorraine : Laneuveville-devant-Nancy, Ville-en-Vermois, Lunéville, Baccarat, Toul, Saint-Dié-Sainte-Marguerite. Coordonnées sur www.lesmatériaux.fr/magasins/bloc-et-job

Bélier Du 21 mars au 20 avril

Amour : Vous attacherez une importance capitale à la qualité de vos relations avec votre partenaire et vous lui consacrerez le plus de temps possible. **Travail-Argent :** Vous allez devoir affronter de nouvelles responsabilités qui exigent de vous plus de disponibilité et un grand investissement. **Santé :** Belle résistance physique.



Taureau Du 21 avril au 20 mai

Amour : Fuir la routine est une excellente idée. Vous ferez tout pour étonner votre partenaire qui sera sensible à votre dynamisme. **Travail-Argent :** Votre situation financière n'est pas très brillante mais pas désespérée. **Santé :** Ne gaspillez pas votre énergie.



Gémeaux Du 21 mai au 21 juin

Amour : Vous réglez très efficacement les problèmes familiaux. **Travail-Argent :** Votre flair ne vous fera pas défaut pour trouver les bonnes affaires. **Santé :** Couchez-vous plus tôt.



Cancer Du 22 juin au 23 juillet

Amour : Vous avez un avis et vous êtes bien décidé à l'exprimer. N'oubliez pas que la vie à deux est aussi faite de concessions. **Travail-Argent :** Ne vous inquiétez pas sur la forme que prend votre travail tant que le fond est bien réalisé. **Santé :** Votre niveau de stress est en hausse.



Lion Du 24 juillet au 23 août

Amour : Très bonne période sentimentale. L'amour, les bons moments avec les enfants et tous les petits plaisirs de la vie sont au programme. **Travail-Argent :** Vous prendrez d'excellentes initiatives et vous abattrez, seul, le travail de deux personnes. Votre patron a de quoi être fier de vous ! **Santé :** Vous vous sentez en très grande forme ! Pensez à préserver cette belle énergie pour la voir durer.



Vierge Du 24 août au 23 septembre

Amour : Vous traversez une phase de grande vulnérabilité émotionnelle. **Travail-Argent :** Une soif de connaissances nouvelles vous guide. **Santé :** Vous affichez un regain d'énergie et un tonus époustouflant.



Balance Du 24 septembre au 23 octobre

Amour : Certains bénéficient encore de relations tendres mais pour la plupart des natifs, il y a de la tension dans l'air ! **Travail-Argent :** Excellentes perspectives ! À vos qualités de battant s'ajouteront de vrais talents de diplomate. **Santé :** Mangez plus de fruits et légumes.



Scorpion Du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Les rapports affectifs ne seront pas des plus simples. À la maison, l'ambiance risque d'être électrique. **Travail-Argent :** Prenez le temps nécessaire pour cultiver les relations utiles et nouer des alliances. **Santé :** Ne gaspillez pas votre énergie.



Sagittaire Du 23 novembre au 21 décembre

Amour : La jalousie pourra faire son apparition, souvent d'ailleurs sans motif valable. **Travail-Argent :** Vous serez tenace ! Cette attitude vous permettra de mener à bon port des projets auxquels personne d'autre que vous ne croyait. **Santé :** Quelques troubles intestinaux pourraient s'avérer gênants.



Capricorne Du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Les influences de cette semaine vont dynamiser vos amours. Les célibataires pourront faire des rencontres. **Travail-Argent :** Des changements de dernière minute risquent de bouleverser vos plans, ce que vous n'appréciez pas tellement. **Santé :** Un excès de fatigue vous rend particulièrement vulnérable.



Verseau Du 21 janvier au 19 février

Amour : C'est le moment de réfléchir à vos désirs et à la manière dont vous communiquez avec les autres. **Travail-Argent :** Préparez-vous à naviguer dans les eaux tumultueuses des imprévus de dernière minute. **Santé :** Les tensions accumulées peuvent peser lourd sur votre santé.



Poissons Du 20 février au 20 mars

Amour : Vous n'avez besoin de rien si ce n'est de rester auprès de vos proches. **Travail-Argent :** Vos tâches sont nombreuses. Ne vous laissez pas envahir par les dossiers. **Santé :** Une petite déprime passagère qui disparaîtra rapidement.



Pompes funèbres - Marbrerie - Prévoyance obsèques



ROC•ECLERC

LÀ, POUR VOUS

24h/24 - 03 83 55 55 55

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

RESTEZ ACTIF DANS LE MONDE RÉEL

Découvrez nos dernières
nouvelautés technologiques

* bilan non médical. ** essai gratuit pendant 1 mois. Sur prescription médicale. Voir conditions dans votre centre. *** Voir conditions en centre.

1 bilan
auditif
GRATUIT*

1 essai
GRATUIT**

Offre
100% Santé
0€ reste à
charge

et un chargeur
ou un boîtier TV Offert***
SUIVI ILLIMITÉ sans aucune
limite de rendez vous.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU 09 80 92 10 69 OU SUR Doctolib



Muriel Cognot, audioprothésiste D.E
Centre auditif Orellys
1-3 allée de la Cascade 54520 Laxou
Facilité d'accès P

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

À PLAINFAING



Fabrication artisanale des célèbres Bonbons des Vosges CDHV®

Les marchés de Noël 2025

Retrouvez-nous aux Marchés de Noël de
Strasbourg, Reims, Colmar, Mulhouse, Obernai,
Nancy, Metz, Bouxwiller et Riquewihr



REIMS (51)
du 26/11 au 28/12/2025
Les Hautes Promenades

METZ (57)
du 21/11 au 30/12/2025
Place Saint Louis

OBERNAI (67)
du 28/11 au 31/12/2025
Place du Marché

NANCY (54)
du 21/11 au 28/12/2025
Place Charles III

BOUXVILLER (67)
12-13-14/12/2025

STRASBOURG (67)
du 26/11 au 24/12/2025
Place du Château

RIQUEWIHR (68)
les week-end de
décembre 2025

MULHOUSE (68)
du 21/11 au 27/12/2025
Place de la Réunion

COLMAR (68)
du 25/11 au 29/12/2025
Place des Dominicains
& Place Jeanne d'Arc

VISITES
TOUTE
L'ANNÉE À
PLAINFAING



LA QUALITÉ AU NATUREL
DEPUIS 1986



FABRICATION ARTISANALE
DANS LES VOSGES



LIVRAISON DANS TOUTE LA
FRANCE & UE



☎ 03 29 50 44 56

www.cdhv.fr

Retrouvez-nous sur :



3074 route de Gérardmer - LD Habaurupt - 88230 PLAINFAING

JE VOIS
LA VIE EN
VOSGES