

LORRAINE

REPORTAGES • SORTIES • CULTURE • DÉCO ...

MAGAZINE

Vins et
Gastronomie

DÉGUSTATIONS
RESTAURATION
ANIMATIONS
DÉMONSTRATIONS
CULINAIRES
TOMBOLA

de Lorraine

Salon Talents & Saveurs

Le rendez-vous des Gourmets.

10^E ÉDITION Espace Socio Culturel,
8 place Mitterrand, Seichamps

7 & 8 mars 2026



salon-talents-et-saveurs-de-lorraine.fr

Organisé par le



Kiwanis
pour l'enfance défavorisée

LE PÔLE FORMATION OUVRE SES PORTES

Et si tu devenais apprenti dans l'industrie ?

UIMM

PÔLE FORMATION
Lorraine

LA FABRIQUE
DE L'AVENIR

25 février

09h - 12h / 13h30 - 16h30

Maxéville • Bar-le-Duc •
Henriville • Thaon-les-Vosges • Yutz

recrutement@formation-industries-lorraine.com

03.83.95.35.32

www.formation-industries-lorraine.com

LORRAINE
MAGAZINE
#246

Du 17/02 au 9/03/2026
Prochaine parution le 10 mars
Retrouvez tous nos anciens
numéros sur lorrainemag.com

Lorraine Magazine est une
publication de SCPP N°ISSN :
2265-9919

Directeur de la publication
Philippe Poirot 06 49 35 04 30
philippe@lorrainemag.com

Directrice de la publicité
Sylvie Courtin 06 14 12 54 38
sylvie@lorrainemag.com

Conception graphique
Didier Gérardin
kreadid.dg@gmail.com

Réalisation
Chloé De Menech
compso.graphisme@gmail.com

Journalistes
Cécile Mouton
cecile.mouton@yahoo.fr
Baptiste Zamaron
baptistezamaron@yahoo.fr

Crédits photos
Couverture :
Salon Talents et Saveurs
Intérieur : © DR

Distribution
Distri-mag
06 77 06 97 06

Pour nous écrire
Lorraine Magazine - SCPP
224 rue des Brasseries
54320 Maxéville
lorrainemag.com/contact

Tirage : 30 000 exemplaires
Dépôt légal n°1741
Imprimé par BLG Toul
sur papier PEFC

La reproduction intégrale ou
partielle de ce magazine est
interdite sauf accord écrit de
Lorraine Magazine.



lorrainemag.com
@LorraineMagazine

SOMMAIRE



REPORTAGE • À LA UNE TALENTS ET SAVEURS DE LORRAINE : LE GOÛT DE LA SOLIDARITÉ

L'ÉVÉNEMENT DÉCO DE L'ANNÉE

12 Salon Habitat Déco, Métiers
d'Art & Antiquaires

SORTIES • DÉCOUVERTES

- 14 Des vacances de février
inoubliables
- 18 Avec la Compagnie des Ânes,
se reconnecter au vivant
- 20 Les animations au Muséum
- Aquarium de Nancy & à la
Pépinière de Nancy
- 22 Au cœur des Fonderies de
Pont-à-Mousson
- 24 Sculptez votre plante en verre !

ART & CULTURE

- 26 Dans les yeux d'Emile Friant
- 28 Direction le Japon avec
La Filoche !

RENCONTRE AVEC...

- 30 Mélodie Lambert, la voyageuse

ART & GASTRONOMIE

- 32 L'IGP Bergamote de Nancy
à 30 ans !

TOURISME & ESCAPADE

- 34 Le Domaine de La Klauss
célèbre ses dix ans !

LE COUP DE CŒUR DE LA RÉDAC

- 36 J'ai testé pour vous... Me faire
maquiller par Diana Kotchoyan,
alias Diana.kmakeup

HABITAT • DÉCO

- 38 La salle de bain sans joint, une
alternative épurée et hygiénique
- 42 Comment corriger une erreur
sur le cadastre ?
- 44 Ma Prime Rénov' 2026 : quels
changements pour vos travaux ?

ET AUSSI ...

- 46 Recettes
- 48 Silence on bouquine
- 50 Horoscope

© Salon Talents et Saveurs de Lorraine

OFENBACH: CLONED LIVE • MEUTE • BIGA*RX
 LOUIS BERTIGNAC • MAGIC SYSTEM
 ADÈLE CASTILLON • LILLY WOOD AND THE PRICK
 SNIPER • YAMÊ • NÈG'MARRONS • LUIZA
 YANISS ODUVA • ZAOUI • ROLAND CRISTAL
 ST GRAAL • ZÉLIE • VERNIS ROUGE • BEAT TORRENT
 MICHEL HUBERT • TRACY DE SÁ • SAN-NOM

Le
 Jardin
 du
 Michel

22, 23 & 24 MAI 2026

TOUL & DOMMARTIN-LÈS-TOUL • (54) • 21^{ÈME} ÉDITION

ÉDITO

VACANCES POUR TOUS

Comme les enfants ont le droit de profiter à fond de leurs vacances de février, nous avons le devoir d'alimenter leurs parents en bonnes idées. En cela, nous sommes aidés de Nancy et des Vosges, dont les acteurs du tourisme et de la culture n'ont pas l'intention de laisser les familles s'ennuyer. À ce programme déjà chouette, on ajoute un détour conseillé par Eulmont, où la Compagnie des Ânes œuvre, avec cœur et énergie, à nous reconnecter à une faune adorable et à une nature de proximité. Et puis qui dit « enfants » dit « bonbons » or on célèbre, cette année, les 30 ans de la Bergamote IGP.

Votre progéniture pas simplement occupée mais nourrie, intéressée, émerveillée, il est temps de penser à vous.

Vous aimez les machines qui vrombissent ? Vous adorez l'immersion dans les fonderies d'une industrie-institution locale (Saint-Gobain PAM). Vous vous êtes fait la promesse d'un jour montrer au monde l'étendue de votre talent ? Rendez-vous au théâtre La Voyageuse, dont les scènes ouvertes à succès prouvent que vous n'êtes pas seule à avoir mis sous cloche votre côté artiste. Dépaysement et volupté recherchés ? Le Domaine de la Klaus, pour vous servir. Le corps est gourmand et le cœur, généreux ? Direction le salon Talents et Saveurs de Lorraine ! L'événement, organisé par les clubs Kiwanis de Nancy, met la bonne chair (40 exposants composent son marché du terroir) au service d'une noble cause (le soutien aux enfants). Et si pour vous, vacances sans expo n'est que ruine de l'âme, sachez qu'Émile Friant et le Japon investissent, respectivement, le musée des Beaux-Arts et la Filoche.

Cécile Mouton



MASSIF DES VOSGES. RAQUETTE SUR LES TRACES DES CHARBONNIERS, CHAMP DU FEU © MAORN8



TRICOTEZ VOS CHAUSSETTES POUR L'HIVER



NOUVEAUTÉS

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

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

Retrouvez Mercerie Raugraff sur Facebook et Instagram

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

TALENTS ET SAVEURS DE LORRAINE : LE GOÛT DE LA SOLIDARITÉ

Les 7 et 8 mars, le salon Talents et Saveurs de Lorraine revient à Seichamps pour allier plaisirs gourmands et engagement solidaire.

Rendez-vous incontournable porté par les clubs Kiwanis de Nancy, Nancy Euro-Amitié et Nancy-Opalinska, le salon Talents et Saveurs de Lorraine réunira cette année près de 40 exposants de tous horizons, pour une immersion gourmande au cœur des savoir-faire artisanaux et gastronomiques.

Producteurs du terroir, artisans des métiers de bouche et créateurs venus de Lorraine, de la région Grand Est et d'ailleurs investiront les lieux (le centre socio-culturel de Seichamps), transformés pour l'occasion en vaste marché de saveurs. Fromages, charcuteries, douceurs sucrées, vins, spiritueux et créations artisanales composeront une offre riche, pensée pour éveiller la curiosité et le plaisir des visiteurs.

Fondamentalement gourmand, Talents et Saveurs de Lorraine s'inscrit dans une démarche solidaire forte : l'intégralité des bénéfices sera reversée à des actions en faveur des enfants. Ou comment, côté visiteurs, transformer un moment convivial en geste important et utile.

Un espace bar-restauration proposera des boissons, pâtisseries, bar à huîtres, ... Une formule repas dégustation (plat + un verre de vin à 14€) est proposée pour le déjeuner du samedi et du dimanche.

Temps fort rituel de ce week-end animé : la venue de Miss Lorraine 2025, Camille L'étang. Elle rencontrera le public le dimanche (de 15 h à 18 h) dans une ambiance festive et familiale.

Pour le reste, échanges avec les exposants et découvertes gustatives rythmeront ces deux journées pensées comme un moment de partage intergénérationnel.



3 questions à Patricia Henck

Présidente du club Kiwanis de Nancy



Comment expliquer le succès de Talents et Saveurs de Lorraine ?

Ce salon est avant tout une fête des sens. On y vient pour découvrir des produits gourmands, le savoir-faire d'artisans passionnés, mais aussi pour partager un moment convivial. Le lieu se transforme complètement et crée une atmosphère chaleureuse, propice aux échanges. Les visiteurs prennent le temps, rencontrent les exposants, goûtent, discutent. C'est ce mélange de plaisir, de qualité et de proximité qui fidélise le public, année après année.

Au-delà de l'aspect gourmand, le salon porte une forte dimension solidaire.

C'est même son objectif premier. Depuis sa création, les bénéfices sont reversés à des actions en faveur des enfants, en cohérence avec la devise du Kiwanis : Servir les enfants du monde. Organiser un salon aussi convivial tout en donnant du sens à chaque achat est une vraie fierté. Les visiteurs savent que leur plaisir contribue directement à des projets solidaires. Merci à tous les membres Kiwanis acteurs de cette réussite et aux Présidents Dominique POUILLE (Nancy Opalinska), Frédéric HILBERER (Nancy Euro Amitiés), Francis CHAREYRE (Président de la Commission du Salon) pour leur engagement.

Pouvez-vous nous donner un exemple concret de cette solidarité ?

L'édition 2025 a permis d'offrir une mini-fête foraine aux enfants de l'UGECAM de Flavigny-sur-Moselle. Manèges, jeux, gourmandises, ateliers créatifs... Les sourires, les rires, l'émotion partagée ont marqué les bénévoles comme les familles. Ces moments de bonheur sont essentiels au bien-être des enfants, et c'est exactement ce que nous cherchons à transmettre à travers Talents et Saveurs de Lorraine.

PORTRAITS D'EXPOSANTS

Talents et Saveurs de Lorraine c'est le meilleur des terroirs à travers une quarantaine d'exposants et autant de savoir-faire. Zoom sur sept d'entre eux.

CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

Au pied du mont Ventoux, le **Château la Croix des Pins** se déploie sur des terres cultivées **entièrement en agriculture biologique**. « Le bio fait partie de l'histoire du domaine depuis 1997 », rappelle Jérôme Petitjean, arrivé l'an dernier aux côtés de son épouse pour poursuivre l'aventure familiale. Aujourd'hui, le domaine compte 25 hectares en AOC Ventoux – blancs, rosés et rouges – ainsi que 11 hectares au cœur des Dentelles de Montmirail, en appellations Beaumes-de-Venise et Gigondas. Repris progressivement depuis 2010, le vignoble s'est construit avec une idée claire : respecter les sols et laisser le terroir s'exprimer. En 2024, l'intégration du domaine de Cassan marque une nouvelle étape de développement. Présents sur une quinzaine de salons chaque année, Jérôme et son épouse profitent de leur participation à Talents et Saveurs pour aller à la rencontre de leur public grand-nancéien. L'occasion aussi, pour ces deux ex-étudiants de l'ICN, de revenir sur les terres sur lesquelles ils se sont rencontrés.

→ famillepetitjean.com
 [@latitudewine](https://www.instagram.com/latitudewine)



...
Le bio fait partie de l'histoire du domaine depuis 1997 ”
 Jérôme Petitjean



© Vincent AGNES

SANTÉ NATURE SOLUTION

Chez **Santé Nature Solution**, les plantes racontent une histoire de transmission et de reconversion. Ancien fleuriste, Fabrice Hard est resté fidèle à son univers fait de fleurs, de végétal et de nature. « J'ai toujours travaillé avec les plantes. J'ai juste voulu aller plus loin », explique celui qui est aujourd'hui herbaliste-tisanier. Formé aux propriétés des végétaux, il compose des boissons naturelles, à déguster chaudes ou froides tout au long de la journée. Infusions, tisanes, rooibos ou thés, mélanges de fleurs, de fruits et/ou de plantes soigneusement sélectionnés, ses breuvages sont produits à la demande, et donc sur mesure. « Je m'adapte aux goûts et aux besoins de chacun. » Ce qui fait la différence ? Une connaissance fine des plantes et le plaisir du partage. « J'aime expliquer ce que je fais et pourquoi je le fais ».

→ santenaturesolution.com



© Santé Nature solution

...
Je m'adapte aux goûts et aux besoins de chacun. ”
 Fabrice Hard

PUBLIREPORTAGE



...
Dans un pays comme la France, qui ne produit qu'un tiers de ce que l'on consomme, les gens, de plus en plus, veulent savoir d'où vient ce qu'ils mangent. ”
 Valérie Perrin

MI AILES MI PÉTALES

À Étival-Clairefontaine, Valérie Perrin a trouvé sa voie au milieu des ruches. Apicultrice depuis une dizaine d'années, elle a opéré une reconversion guidée par une fascination pour le vivant. « Ma seconde voie professionnelle a été guidée par ma passion pour les abeilles », sourit-elle. Avec Mi ailes mi pétales, elle produit aujourd'hui neuf miels différents, dont acacia, châtaignier, tilleul, forêt, montagne ou encore fleurs, parfois travaillées en version crémeuse pour plus d'onctuosité. Pour obtenir une telle diversité, l'emplacement des ruchers est la clé. « On ne pose jamais les ruches au hasard ». Son produit phare ? Le miel de sapin des Vosges labellisé AOP. Un produit plébiscité car en phase avec les attentes des consommateurs : « Dans un pays comme la France, qui ne produit qu'un tiers de ce que l'on consomme, les gens, de plus en plus, veulent savoir d'où vient ce qu'ils mangent. »

→ mi-ailes-mi-petales.fr



© Mi Ailes mi pétales

AU FUMOIR VOSGIEN

Chez « Au Fumoir Vosgien », le fumage est une affaire de tradition et de patience. Installée au Val-D'ajol, l'entreprise s'est spécialisée dans la charcuterie fumée au feu de bois. « On fume selon des méthodes ancestrales, ce qui donne à nos préparations ce goût particulier si reconnaissable », résume Éric Bongeot. L'Andouille du Val-D'ajol – marque déposée et strictement réglementée –, les saucisses, le lard, le jambon, le fuseau lorrain, le filet mignon ou encore le saucisson vosgien : chaque produit passe par ce fumage d'exception, signature de la maison. N'hésitez pas à visiter le nouveau site de production construit en 2018 spécialement conçu pour vous faire découvrir ce procédé unique de fabrication ! Vous y verrez les bouchers à l'œuvre et observerez les flammes caresser délicatement les charcuteries en train de fumer. En attendant d'organiser votre visite, vous retrouverez toutes ces spécialités sur le salon Talents et Saveurs.

...
On fume selon des méthodes ancestrales, ce qui donne à nos préparations ce goût particulier si reconnaissable ”
 Éric Bongeot



© Au fumoir vosgien



© Au fumoir vosgien

→ [Aufumoirvosgien.fr](https://aufumoirvosgien.fr)
 [@aufumoirvosgien](https://www.instagram.com/aufumoirvosgien)

DOMAINE ROSSIGNOL

Viticulteur en Bourgogne, Marc Rossignol perpétue une histoire familiale ancrée dans le vignoble depuis le XVIII^e siècle. Repris en 1997 avec son père Michel, le domaine est aujourd'hui conduit seul par Marc et couvre une

...

On prend le temps d'expliquer, de parler du métier et des vins »

Marc Rossignol

large palette d'appellations : Volnay, Pommard, Beaune, Bourgognes et Crémants de Bourgogne, dont plusieurs Premiers Crus. Cette diversité reflète la richesse des terroirs travaillés. Certifié Haute Valeur Environnementale depuis le millésime 2020, le domaine s'inscrit dans une démarche respectueuse de la biodiversité et des équilibres naturels.

Habitué des salons, Marc Rossignol apprécie ceux à taille humaine, tel Talents et Saveurs : « On prend le temps d'expliquer, de parler du métier et des vins ». Un moment propice à la découverte, loin de la précipitation, pour mieux comprendre le travail de la vigne et l'identité des cuvées.

→ Domaine-rossignol.com



© Domaine Rossignol



© Domaine Rossignol

LA GRENOUILLE ASSOIFFÉE

Créée en 2013 dans le grenier de la maison familiale, cette brasserie artisanale est le fruit d'une passion devenue métier. Professionnalisé, Jean-Marc Lichtlé investit, en 2015-2016, un lieu dédié. Dans ce bâtiment écologique siglé, le brassage s'appuie sur le procédé Speidel, reconnu pour donner des bières riches en goût. La gamme compte aujourd'hui une quinzaine de références : blondes aux houblons variés, blanche – utilisée aussi comme base pour des bières aux fruits, à la mirabelle ou à la griotte –, mais aussi ambrée et brune, colorées naturellement par le malt. À côté de ces références-stars, des « outsiders » parmi lesquels la bière au safran, rareté maison. Des bières distribuées chez les restaurateurs, dans des magasins de producteurs, via le Drive fermier de Moselle, en grandes surfaces et en vente directe. « Nous avons mis en place notre propre système de livraison grâce à notre remorque itinérante : « Bièrtrand », de son petit nom. »

→ la-grenouille-assoiffée.fr
[@lagrenouilleassoiffee_](https://www.instagram.com/lagrenouilleassoiffee_)



© La grenouille assoiffée



© La grenouille assoiffée

...

Nous avons mis en place notre propre système de livraison »

Jean-Marc Lichtlé

MARY'S

Nés en Moselle, les sauces et condiments Mary's sont pensés pour accompagner la cuisine de tous les jours, sans la compliquer. Fabriqués de manière artisanale et locale, ils privilégient des ingrédients simples, naturels, sans conservateurs, et des recettes équilibrées qui laissent toute leur place au goût. Tartinables, sauces froides ou chaudes, marinades ou accompagnements, les produits Mary's s'utilisent selon l'envie, aussi bien pour relever un plat que pour composer un apéritif improvisé. Derrière chaque pot, une même philosophie : proposer des produits polyvalents, accessibles et sincères, capables de transformer un légume, une viande ou un poisson en quelques gestes. Une cuisine intuitive, libre, qui s'adapte aux habitudes comme aux inspirations du moment, et qui remet le plaisir au centre de l'assiette. What else ?

→ Marys-sauce-condiment.fr

...

Pour des idées-recettes savoureuses, rendez-vous sur notre site ! »

Marie Françoise Nganga



© Mary's

LES AUTRES EXPOSANTS

Vins & spiritueux :

Domaine LIPP (Alsace) • Vignobles ROY-TROCARD, Château FREYNAU (Bordeaux) • Domaine Guy VOLUET (Mâconnais) • Maison NOEPIERRE (Bourgogne) • Domaine des 4 Chemins (Chablis) • Champagne ROLLIN • Mas Llossanes (Roussillon) • Julien Crozet (Rhône) • Château Brézéguet (Sud-Ouest) • Distillerie du Castor (whisky)

Boulangerie – Pâtisserie – Biscuiterie :

Payeur • Choco & Co • L'Atelier de Laurent • Biscuiterie du col de Saales

Charcuterie & foie gras :

Haras de la Haye

Fromages :

La Ronde des Saveurs • GAEC des Caprines

Produits sucrés :

Confiture du Climont

Produits de la terre :

Soleil Distribution (champignons) • Adriana Tartufi (truffes) • La Ferme des Charrons (safran)

Sauces, épices & condiments :

San Martin

Bien-être & artisanat :

Art Coutel (coutellerie) • So AUTHENTIC (bougies, cosmétiques)

DEUX BD POUR MIEUX MANGER

Après le Tome 1 vendu à 30 000 exemplaires, la BD « Une année pour mieux manger » revient pour une nouvelle aventure ! C'est un Tour des spécialités régionales de France que vous proposent Patrick Ballet, illustrateur, et son fils Loïc, chroniqueur gastronomique. Ensemble, ils embarquent les enfants dans une balade gourmande et originale. Au fil des pages, petits et grands apprennent à réaliser les meilleures spécialités gastronomiques françaises grâce aux recettes de 24 grands chefs et artisans réputés qui ont confié leurs secrets de fabrication : Hélène Darroze, Anne-Sophie Pic, Blanche Loiseau, Gilles Goujon, Alexandre Mazzia, Éric Kayser, Fabrice Gwizdak (de Nancy) et bien d'autres. Parrainé par l'animatrice et gastronome Mercotte, cet ouvrage est édité par le Kiwanis au profit des actions menées en soutien aux enfants.

Les deux tomes de cette bande-dessinée d'utilité publique sera en vente au Salon Talents et Saveurs de Lorraine !



Informations pratiques : samedi 7 mars de 10h à 20h et dimanche 8 mars de 10h à 18h à l'Espace socioculturel de Seichamps • Tarifs : 5€ • Un verre de dégustation* et deux billets de tombola offerts *dans la limite des stocks disponibles • Infos et contact contact@saveurs-lorraine.fr



© Vincent Damarin



Alexandre Cressiot - Invité d'honneur 2026



© Khaled Frikha

SALON HABITAT DÉCO, MÉTIERS D'ART & ANTIQUAIRES

Du 5 au 9 mars, le Parc des Expositions de Nancy accueille le Salon Habitat Déco, Métiers d'Art & Antiquaires, rendez-vous 3 en 1 au cœur des tendances et des savoir-faire.

Rénover, aménager, décorer, chiner ou simplement s'inspirer ; sous la houlette de DESTINATION NANCY, le Salon Habitat Déco, Métiers d'Art & Antiquaires réunira, cette année, 260 exposants et des milliers de spectateurs curieux.

Premier pan de cet événement hors norme : le **Salon Habitat Déco**, qui accompagnera les visiteurs à chaque étape de leurs projets. Dans les allées, les professionnels de l'habitat, de l'ameublement, de la décoration ou encore de l'aménagement extérieur dévoileront, pour cette édition 2026, une offre large et renouvelée.

L'accent sera mis sur une approche plus durable de l'habitat via un espace immersif, pensé comme un véritable parcours pédagogique, invitant à suivre le cycle de vie d'un objet. Mobilier, textile, électroménager ou objets décoratifs y raconteront leur transformation possible, comme une illustration concrète des principes de l'économie circulaire et du réemploi. Une manière sensible de montrer que repenser son intérieur peut aussi rimer avec responsabilité environnementale.

Au cœur du salon, une respiration artistique : l'univers éphémère conçu par le sculpteur Jean-No. Baptisée La Place des Arts – Émergences, cette installation rassemblera plusieurs artistes contemporains émergents autour de créations réalisées en direct. Peinture, sculpture, graphisme, céramique ou vidéo immersive dialogueront avec le public, transformant la visite en expérience vivante et partagée.

MÉTIER D'ART ET ANTIQUAIRES

Le **Salon des Métiers d'Art**, organisé avec le soutien de la Métropole du Grand Nancy et de la Région Grand Est, valorise quant à lui plus de quarante artisans et artistes de la matière. Verre, bois, métal, textile ou cuir... À chacun son matériau de prédilection ! Un focus particulier sera consacré à la reconversion professionnelle, avec la présence du GIP Formation Tout au Long de la Vie, acteur clé de la transmission et de la formation aux métiers d'art (secteur d'excellence en pleine dynamique). Coup de cœur du Salon, Lenaïg Bourgoïn, designer et ébéniste, présentera ses objets bavards, curieux et participatifs.

Côté antiquaires, le Hall A proposera une immersion dans l'univers des pièces rares et des objets chargés d'histoire. Les visiteurs pourront compter sur la présence de Pierre Bourgeois, expert, de plusieurs antiquaires locaux reconnus, et de restaurateurs d'art qui se chargeront d'éclairer les enjeux de conservation et de transmission du patrimoine.

UNE EXPÉRIENCE TOTALE

Au volet des temps forts, la traditionnelle nocturne (vendredi 6 mars) prolongera la visite jusqu'à 21h dans une ambiance plus festive, avec une entrée offerte à partir de 18h et une animation musicale live. Le dimanche 8 mars, les visiteurs croiseront également la route d'Alexandre Cressiot, alias le Viking du Ménage, expert de l'entretien de



© Vincent Damarin

la maison révélé au grand public via l'émission Cleaners. Il animera ateliers, conférence et rencontres en mêlant conseils pratiques et approche ludique.

Pensé comme un lieu où l'on prend le temps, le salon multipliera les propositions pour prolonger l'expérience : conférences, ateliers créatifs (Hall B), espaces de restauration avec la Brasserie Le Bazin (Hall A) et la place des food-trucks (Hall B), sans oublier des animations destinées à tous les publics. Dimanche 8 mars verra la mise en place d'une action solidaire au profit de la Maison des Femmes, en écho à la Journée internationale des droits des femmes.

→ INFOS PRATIQUES :

Du jeudi 5 au dimanche 8 mars
> 10h – 19h
Nocturne le vendredi 6 mars
> 10h – 21h
Lundi 9 mars > 10h – 18h

Plein tarif : 5€, tarif en ligne : 4€
(jusqu'au 4 mars)
Journée découverte : 2€
(uniquement le jeudi 5 mars)

Plus d'infos sur :
salonhabitatdeco-nancy.com
f Salon Habitat Déco, Métiers d'Art & Antiquaires – Nancy
@parcexponancy
@destination.nancy

L'ART NOUVEAU EN MAJESTÉ

En 2026, l'Art nouveau s'invite au salon à travers le stand de l'Office de Tourisme Métropolitain. Les visiteurs pourront y découvrir et acquérir des œuvres issues des derniers concours Métiers d'Art, dans une scénographie inspirée de l'Arty Shop. Une mise en lumière qui fait écho à la grande thématique touristique de l'année et à la grande exposition autour d'Émile Gallé visible, dès le mois d'octobre, au Musée des Beaux-Arts.

PUBLIREPORTAGE

SALON HABITAT DECO METIERS D'ART ANTIQUAIRES

5 ▶ 9 mars

RENCONTRE EXCLUSIVE AVEC **LE VIKING DU MÉNAGE**

Dimanche 8 Mars - 10h30 à 16h30



PUBLIREPORTAGE

Des enfants à occuper pendant les vacances de février ? Ils ne jurent que par les activités capables de conjuguer curiosité, plaisir et dépaysement ? Cette année encore, entre Nancy et le Massif des Vosges, vous aurez de quoi vous composer un programme sur mesure conjugant culture, nature et aventure.

DES VACANCES DE FÉVRIER INOUBLIABLES

Entre découvertes culturelles, sports insolites et immersion dans la nature, ces vacances de février donneront aux familles de quoi se créer des souvenirs mémorables.

A NANCY, CULTURE ET NATURE

Pas le dernier pour se mettre à hauteur d'enfant et transformer la visite en expérience ludique, le **Musée des Beaux-Arts de Nancy** enchaîne les animations dédiées au jeune public. Parmi elles, « **Au pays des mangas** » invite les enfants à explorer les collections à travers l'univers graphique et narratif du manga. Une entrée originale dans le musée, qui mêle observation, imagination et références contemporaines, pour susciter l'intérêt des plus jeunes sans jamais le forcer.

Autre proposition emblématique, « **Chouette, j'me déguise** » permet aux enfants d'investir les couloirs du musée en découvrant les œuvres autrement. Le temps d'une visite, ils endossent leur costume (prêté pour l'occasion) et se glissent dans la peau des personnages des tableaux, dispositif joyeux pensé pour brouiller la frontière entre regardeur et œuvre regardée. Le musée propose également des visites adaptées – telles que « **Le gros bedonnant** » – qui privilégient une approche simple, vivante et ponctuée d'humour. Objectif ? Rendre les collections accessibles dès le plus jeune âge et faire du musée un lieu ludique, pas impressionnant.

→ musee-des-beaux-arts.nancy.fr



Le gros bedonnant © MBAN



© MBAN



© AdobeStock

La nature s'invite aussi en ville grâce aux ateliers organisés pendant les vacances aux **Serres municipales de Nancy**, où sont proposés des ateliers nature destinés aux enfants, accompagnés de leurs parents. Conçus comme des moments de partage, ces rendez-vous invitent à observer, toucher, sentir et expérimenter le vivant. L'atelier « **Éveil des sens** » encourage les plus jeunes à explorer leur environnement de manière sensorielle. Celui consacré à la **découverte du cochon d'Inde** – avec des formats adaptés à l'âge des enfants – favorise l'approche douce de l'animal et l'apprentissage du respect du vivant.

→ **Serres municipales de Nancy :** www.nancy.fr



DANS LE MASSIF DES VOSGES, PLACE À L'AVENTURE

Changement de décor avec le **Massif des Vosges**, lui aussi à la fête **Au Champ du Feu**, les randonnées dites « vertes » ou « émotions » invitent à découvrir la montagne autrement. Marcher dans les paysages enneigés, écouter les sons de la forêt, observer la faune et ressentir l'ambiance particulière de l'hiver deviennent autant d'expériences à partager, y compris avec de jeunes enfants.

→ lechampdufeu.com



Raquette Champ du Feu © Julien Kauffmann



Raquette Champ du Feu © Julien Kauffmann



Territoire de Belfort - SNOOC
© Dominique COUR

Sur les pentes du **Ballon d'Alsace**, les familles peuvent s'initier au **Snooc**, un engin de glisse hybride, entre luge et ski. Accessible dès 9 ans, facile à prendre en main et praticable pendant la saison hivernale, le Snooc permet de dévaler les pistes en position assise, en contrôlant sa trajectoire par de simples mouvements d'épaules. Une activité à la fois rassurante et grisante, qui séduit autant les novices que les amateurs de nouvelles sensations.

→ **Location Snooc ½ journée à partir de 13 €, possibilité d'encadrement ESF • ballondalsace.fr**



Lucky Luke Skywalker
© Michel Laurent

À Xonrupt-Longemer, place à l'aventure avec **Sherwood Reloaded**, qui propose **Battle Archery et Arc Trap**. Inspirées de l'imaginaire de Robin des Bois, ces activités plongent petits et grands dans une ambiance forestière où l'adresse et la stratégie prennent le pas sur la force. Ici, pas de flèches, mais des boulettes en mousse, des cibles projetées dans les airs et des règles adaptées permettent une pratique ludique et sécurisée, accessible dès 8 ans, idéale pour se défouler pendant les vacances.

→ **Séance 45 min • à partir de 8 ans • tarif à partir de 15 € • bmhv.com**



Battle Archery
© Gerardmer Hautes Vosges Tourisme

Dans les Hautes Vosges, l'hiver ne rime pas uniquement avec ski alpin. À Bussang, les séances d'initiation au **biathlon laser** offrent une alternative originale, y compris lorsque l'enneigement se fait plus discret. Skis à roulettes et carabine laser remplacent alors la version classique. Accessible en famille ou entre amis, cette activité mêlant effort physique, maîtrise de la respiration et concentration se pratique dans un cadre naturel préservé et reste pleinement adaptée aux vacances d'hiver.

→ **Tarif à partir de 30 € • ballons-hautes-vosges.com**



Massif des Vosges, Cabanes Pierre Percée © Martin Mura

Enfin, pour celles et ceux qui souhaitent prolonger l'expérience sur plusieurs jours, les Vosges centrales offrent une immersion complète en pleine nature avec les **Cabanes du lac de Pierre-Percée**, à Badonviller. Installées au cœur de cinq hectares de forêt préservée, ces cabanes, tentes de toile et hébergements perchés accueillent les familles dans un esprit « trappeur », alliant confort et exigences écologiques. Énergie solaire, matériaux durables et respect de l'environnement structurent le lieu, pensé comme une parenthèse hors du temps.

Certaines cabanes réservent même des surprises aux plus jeunes, comme la célèbre « Cabane du shérif » et sa fausse prison transformée en espace de couchage. Sauna finlandais privatif, paniers d'îatoires élaborés par des artisans locaux et vue sur le lac aux rives sauvages complètent l'expérience, pour un séjour hivernal placé sous le signe du calme, du partage et du dépaysement.

→ **Nuitée à partir de 95 € pour 2 personnes • petit déjeuner inclus • les-cabanes-du-lac-de-pierre-percee.fr**



© Cabanes Pierre Percée Interieur BADONVILLER



© Cabanes Pierre Percée Interieur BADONVILLER

Retrouvez d'autres activités sur : massif-des-vosges.fr

AVEC LA COMPAGNIE DES ÂNES, SE RECONNECTER AU VIVANT

À Eulmont, la Compagnie des Ânes propose une autre manière d'entrer en relation avec la nature, à travers les animaux, l'observation et le temps long.

Depuis 2006, la Compagnie des Ânes cultive une relation discrète mais profonde au vivant. Le lieu, composé d'une chèvrerie, d'un poulailler, d'un verger-potager, d'une « cabane des humains » et d'une vigne (entre autres), se découvre lentement, à travers différents espaces pensés comme autant de terrains d'expérience et de rencontres. C'est ici que, depuis plusieurs années, sous la houlette de Samy, Audrey et Laura, entourés de très nombreux partenaires et bénévoles, l'association développe un projet singulier, à la croisée de l'éducation à l'environnement, de la médiation animale et de l'accueil de publics variés.



UNE APPROCHE MULTI-PUBLIC

Agréée Éducation populaire, la Compagnie des Ânes est née d'une volonté simple : permettre à chacun de renouer avec la nature de proximité. Une nature ordinaire, souvent ignorée, parfois redoutée, et pourtant riche et accessible. Dans ce cadre, elle accueille des publics très différents : des familles venues passer un moment dehors, des enfants qui découvrent pour la première fois la

forêt autrement qu'en coup de vent, des groupes scolaires, mais aussi des personnes en situation de handicap, des publics isolés ou accompagnés par des structures spécialisées. Placés au cœur de ce dispositif à la fois pédagogique et ludique, les animaux. Cinq ânes, une vingtaine de chèvres, des poules, des lapins, des cochons d'Inde, tous recueillis, se partagent les lieux. Ils ne sont pas considérés



comme une attraction, encore moins comme outil, mais bien comme des partenaires, voire, pour certains, comme des médiateurs. Pour le reste, la Compagnie des Ânes défend une pédagogie de l'expérience et un projet « visant à l'épanouissement de l'individu dans sa relation à lui-même, aux autres et au monde, pour en faire un citoyen éclairé, alerte et conscient des enjeux du développement durable et du bien vivre ensemble. » Ici, on apprend en faisant, en regardant, en ressentant. D'où un programme d'animations calqué sur les saisons. Au printemps, on observe les amphibiens, on apprend à regarder l'eau autrement. L'été, la forêt devient un terrain d'exploration. À l'automne, les feuilles racontent le cycle du vivant. Parfois, la nuit tombe et le groupe reste. Écouter les renards, apprivoiser l'obscurité, se laisser surprendre par les sons... Des moments simples, souvent marquants. Un travail particulier est mené autour des espèces que l'on craint ou que l'on rejette. Insectes, araignées, serpents... Ceux que l'on appelle les « mal-aimés ». « En les observant de près, en comprenant leur rôle, les peurs se transforment. La forêt cesse d'être inquiétante : elle devient un espace de curiosité », explique Samy. Son ambition, et celle de l'association ? Redonner à toutes et tous l'envie de sortir, de marcher, d'observer et, dans un quotidien saturé d'écrans et de sollicitations, faire le pari du temps long.

→ Programmation et inscriptions sur www.compagniedesanes.com



3 questions à Samy

Cofondateur de La Compagnie des Ânes

Comment est née l'idée de créer la Compagnie des Ânes ?

D'un constat très simple : rien n'existait sur le territoire pour permettre aux personnes les plus fragiles d'accéder à la nature. L'envie a été d'emmener les gens dehors, de leur faire découvrir une nature de proximité, accessible. La nature devait être pour tous, y compris pour ceux qui en sont souvent éloignés, parce qu'ils sont isolés, en situation de handicap ou accompagnés par des structures spécialisées.

Pourquoi l'âne occupe-t-il une place centrale dans votre projet ?

L'âne donne envie d'aller se promener, il rassure, il apaise. Beaucoup de personnes osent le contact grâce à lui. C'est un animal très empathique, capable de ressentir l'autre et d'adapter son comportement. On l'utilise donc en médiation animale, notamment avec des personnes pour qui le contact humain est compliqué. Mais cela ne fonctionne que si l'animal est bien, respecté et serein.

Quel est l'enjeu principal de vos actions aujourd'hui ?

On observe une vraie déconnexion avec la nature, surtout chez les enfants et les familles. Notre rôle est de recréer l'émerveillement, de redonner le plaisir d'aller dehors. On travaille aussi beaucoup à démystifier la forêt et les petites bêtes, à enlever les peurs. Observer, écouter, comprendre ce qui nous entoure : tout cela est essentiel pour recréer du lien avec le vivant.



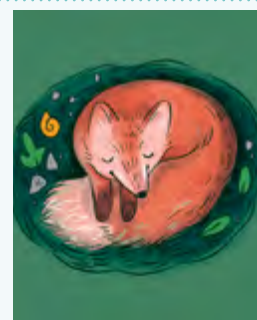
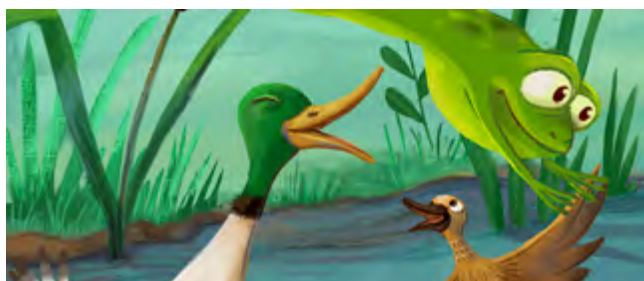
LES ANIMATIONS AU MUSÉUM-AQUARIUM DE NANCY

LA SYMPHONIE ANIMALE

Animation réservée aux petits de 3 à 6 ans. Durée : 45 minutes. Séance à 10h30, les dimanches 22 février et 8, 15, 22, 29 mars • Tarif 6,10€

Thématique : animaux bruyants

Vous entendez ce bruit ? C'est la faune et sa cacophonie ! De jour comme de nuit, sous l'eau comme sur terre, certains animaux aiment faire entendre leur voix. Mais, dans tout ce tintamarre, qui se montrera le plus bavard ? Pour le découvrir, les enfants n'auront qu'à tendre l'oreille.



LEUR MAISON SOUS TERRE

Animation vacances pour les 3 à 6 ans. Durée : 45 minutes. Séances à 9h30 et 10h45 - les 17, 18, 19, 20, 24, 25, 26 et 27 février • Tarif : 6,10€

Grottes, cavernes ou encore terriers, une chose est sûre, c'est qu'on n'y voit rien là-dedans ! Mais comment font les animaux souterrains pour s'y retrouver dans cette obscurité ?

Ils n'ont peut-être pas des yeux de lynx mais ils peuvent compter sur leurs autres sens bien aiguisés. Pendant cette activité, les petits aventuriers découvrent la faune souterraine sous toutes ses formes !

TOUT DOUX

Exposition prolongée jusqu'au 1^{er} mars !

Une exposition tout en douceur dans laquelle les jeunes enfants explorent des écosystèmes familiers ou plus lointains. Autour de ces espaces d'apprentissage, les adultes sont invités à prendre le temps avec leurs enfants, qu'ils rampent, marchent ou courent, chaque module et chaque jeu est adapté pour les stimuler. Une exposition à partager, avec une salle 0-17 mois sur réservation et une salle 18-36 mois en accès libre, pour vivre un moment Tout doux.

→ Plus d'informations sur www.museumaquariumdenancy.eu



& À LA PÉPINIÈRE DE NANCY



EXPOSITION "LES ANIMAUX, L'ÉLEVAGE & MOI"

Jusqu'au 26 avril à l'Espace animalier de la Pépinière, tous les jours de 13h30 à 16h45 • Entrée libre

La Ville de Nancy vous invite à découvrir au parc de la Pépinière, une nouvelle exposition immersive et interactive qui questionne notre rapport aux animaux d'élevage et aux choix que nous faisons au quotidien.

Imaginée par l'association Welfarm, engagée depuis plus de 30 ans pour la défense du bien-être des animaux d'élevage, cette exposition propose un regard éclairé et accessible sur les réalités de l'élevage intensif et ses conséquences. Un test de personnalité accompagne la visite et révèle le profil d'engagement de chacun. L'occasion de repartir avec des clés concrètes pour agir, à son niveau, en faveur des animaux d'élevage. L'exposition s'adresse aux adolescents à partir de 12 ans et aux adultes. Les plus jeunes sont les bienvenus s'ils sont accompagnés.

→ Renseignements au 03 83 36 59 04



NOUVEAUTÉ

~~1430€~~

1250€

TABLE PIED CENTRAL
Dim. 180 x 90 + 2 all. de 45 cm
4 céramiques au choix



~~195€~~

PIVOTANTE PLUSIEURS
COLORIS AU CHOIX

149€

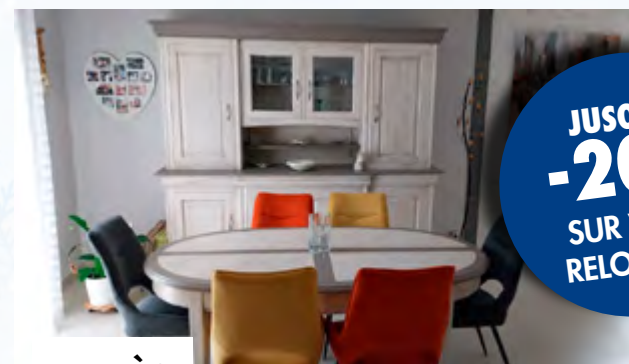
**OFFRE DE LANCEMENT
À DÉCOUVRIR EN MAGASIN**



NOUVEAUTÉ

TABLE XXL PIED CENTRAL
Dim. 220 x 110 + 3 all. de 40, 90, 40 cm
Soit longueur totale de 3,90 m !

NOUS RELOOKONS ÉGALEMENT VOS MEUBLES ET VOTRE CUISINE !



**JUSQU'À
-20%
SUR VOTRE
RELOOKING**

APRÈS



AVANT

UNE FAÇON UNIQUE DE MODERNISER VOS MEUBLES SANS LE COÛT D'UN MEUBLE NEUF

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

RENSEIGNEZ-VOUS

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



À Pont-à-Mousson, l'industrie fait partie du paysage depuis plus de 150 ans. En bord de Moselle, les fonderies créées en 1856 sous le nom de Fonderies de Pont-à-Mousson ont profondément marqué le développement de la ville et du territoire.

Aujourd'hui intégrées au groupe Saint-Gobain PAM, elles poursuivent leur activité à travers la production de tuyaux en fonte ductile destinés aux réseaux d'eau potable et d'assainissement. Un patrimoine industriel vivant, qui s'ouvre au public grâce à des visites guidées accessibles gratuitement (sur inscription obligatoire). Des visites organisées par Saint-Gobain PAM, en partenariat avec l'Office de Tourisme du Bassin de Pont-à-Mousson. Intérêt pour les participants (dès 11 ans) ? Découvrir un site de production en fonctionnement (et donc habituellement fermé au public), et pas n'importe lequel : celui d'un acteur industriel ayant marqué son territoire d'implantation au fer rouge.

AU CŒUR DES FONDERIES DE PONT-À-MOUSSON

Visiter les Fonderies de Saint-Gobain PAM, c'est entrer au cœur d'un site industriel toujours en activité, emblème du territoire.



AU CŒUR DE LA MACHINE

Le point de rendez-vous est fixé avenue Camille-Cavallier, devant un ensemble industriel dont les dimensions impressionnent d'emblée. Haut-fourneau, bâtiments techniques et infrastructures métalliques dessinent un paysage singulier, témoin d'une longue histoire industrielle.

La visite débute par une présentation générale du site et de son évolution. Le guide retrace les grandes étapes de l'implantation des fonderies, leur rôle dans l'essor économique local et leur spécialisation progressive dans la fabrication de tuyaux en fonte. Cette mise en contexte permet de resituer l'importance du site de Pont-

à-Mousson, à la fois dans l'histoire industrielle française et dans la production actuelle de solutions de canalisation.

Le parcours se poursuit au plus près des ateliers. Équipés de protections adaptées, les visiteurs découvrent les différentes phases de fabrication, depuis la production de la fonte jusqu'à sa transformation. L'accent est mis sur la technique de centrifugation, utilisée pour la fabrication des tuyaux : la fonte en fusion est introduite dans des moules en rotation, ce qui permet d'obtenir des pièces aux dimensions précises et aux qualités mécaniques adaptées aux usages des réseaux d'eau.

Tout au long de la visite, les explications rendent accessibles des procédés industriels complexes. Les visiteurs observent les machines en fonctionnement, suivent le cheminement de la matière et comprennent l'enchaînement des étapes nécessaires à la fabrication des tuyaux. Les contrôles réalisés à chaque phase sont également évoqués, en soulignant les exigences de qualité liées à des produits destinés à des infrastructures essentielles.

COMPRENDRE UN TERRITOIRE

Au-delà des aspects techniques, ces visites mensuelles, pensées pour être à la fois concrètes et pédagogiques, offrent un éclairage sur l'organisation d'un grand site industriel et sur les métiers qui y sont exercés. Elles permettent d'aborder le quotidien des équipes, la diversité des savoir-faire mobilisés et la place de la fonderie dans l'activité économique locale. Sans mise en scène, la visite donne à voir une industrie telle qu'elle fonctionne réellement, avec ses contraintes, ses rythmes et son environnement.



Proposées mensuellement, sauf en juillet et en août, les visites des fonderies de Saint-Gobain PAM constituent une occasion rare de pénétrer au cœur d'un site industriel encore en activité. Public visé ? Les habitants du territoire, les curieux de patrimoine industriel, les amateurs de découvertes techniques. Enjeu ? Comprendre comment s'écrit, aujourd'hui encore, l'histoire industrielle de Pont-à-Mousson à travers l'un de ses acteurs phares.

INFOS PRATIQUES

Un jeudi par mois (hors juillet et août)
Rendez-vous à 16h45
Inscription obligatoire – uniquement auprès de l'Office de Tourisme
52 place Duroc, 54700 Pont-à-Mousson
03 83 81 06 90

SCULPTEZ VOTRE PLANTE EN VERRE !

Du 30 mars au 3 avril 2026, le Cerfav invite débutants et passionnés à façonner, souffler et sculpter leur propre plante en verre, guidés par une artiste verrière.

Dans le village historique de Vannes-le-Châtel, au cœur d'un paysage où le verre est depuis longtemps matière d'art et de savoir-faire, le Centre Européen de Recherches et de Formation aux Arts Verriers offre une opportunité rare : apprendre à fabriquer soi-même une plante miniature en verre, dans ses propres ateliers.

Ce stage de cinq jours (35 heures) s'adresse à tous, sans prérequis technique, mais nécessite patience, sensibilité. Accompagnée par Mathilde Lusso, artiste verrière formée au Cerfav et créatrice de la marque Adaozân, chaque participant-e découvre les étapes fondamentales du travail du verre au chalumeau. Cette technique traditionnelle consiste à porter le verre à haute température pour le rendre malléable, puis à le modeler à l'aide d'outils spécifiques. Au fil des jours, il s'agit de maîtriser le soufflage, l'étirage et la sculpture, mais aussi l'apport de couleurs ou l'assemblage de petites pièces pour donner vie à des formes inspirées de la nature.

Le programme de formation est pensé de manière progressive. Les premiers jours sont consacrés à la prise en main de l'atelier, la découverte des différents types de verre (sodocalcique, borosilicate) et l'apprentissage des gestes de base, comme la création de feuillages texturés ou l'ajout de décor.

Puis vient le moment de réaliser des tiges florales, un cactus soufflé ou encore des feuilles délicates, sous l'œil attentif de la formatrice. Chaque exercice est l'occasion de comprendre comment le verre, sous l'effet de la chaleur, se transforme et prend forme au contact des outils.



À l'issue de la semaine, les participant-es repartent non seulement avec leurs propres créations — des plantes éternelles en verre — mais aussi avec une meilleure compréhension de ce matériau fascinant. Qu'il s'agisse d'une première approche ou d'une étape vers une pratique plus approfondie du verre, cette expérience au Cerfav est une invitation à explorer une matière vivante, délicate.

Outre l'aspect technique, ce stage offre une immersion dans une discipline exigeante qui allie science des matériaux, précision et créativité artistique. Le Cerfav, fort de plus de trois décennies d'expertise, accueille chaque année des stagiaires venus tester ou approfondir différentes techniques verrières telles que le soufflage, la gravure, le vitrail ou la décoration.



→ Le stage peut être financé en auto-financement ou via des dispositifs tels que Pôle emploi ou un OPCO. Toutes les informations sur cerfav.fr

JE DONNE, JE REÇOIS UNE BRIOCHE !

Les fonds collectés durant cette nouvelle opération serviront à financer la création de la première CRÈCHE de l'AEIM, un projet innovant, inclusif et porteur pour toutes les familles. Une crèche qui aura à cœur d'accueillir des enfants aux sensibilités diverses et qui sera accessible aux enfants en situation de handicap. Une crèche OUVERTE A TOUS sur le territoire de Meurthe-et-Moselle.

Retrouvez sur notre site internet :

www.aeim.eu

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

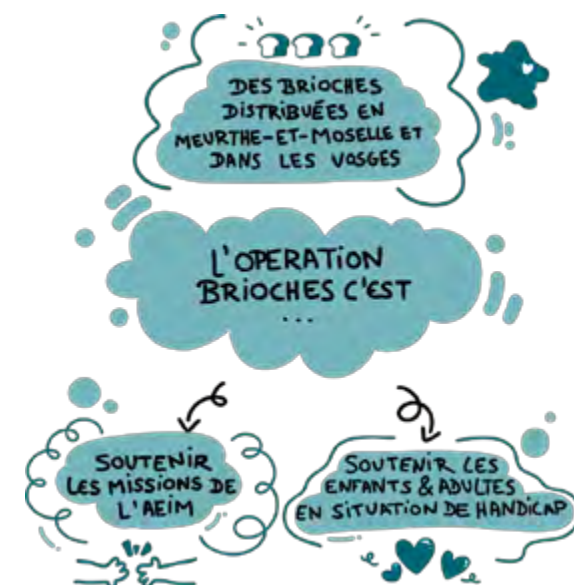
Vous pouvez également soutenir l'association en faisant un don :



Votre don donne droit à une réduction fiscale jusqu'à 66% du montant de votre don !



En deux clics seulement !

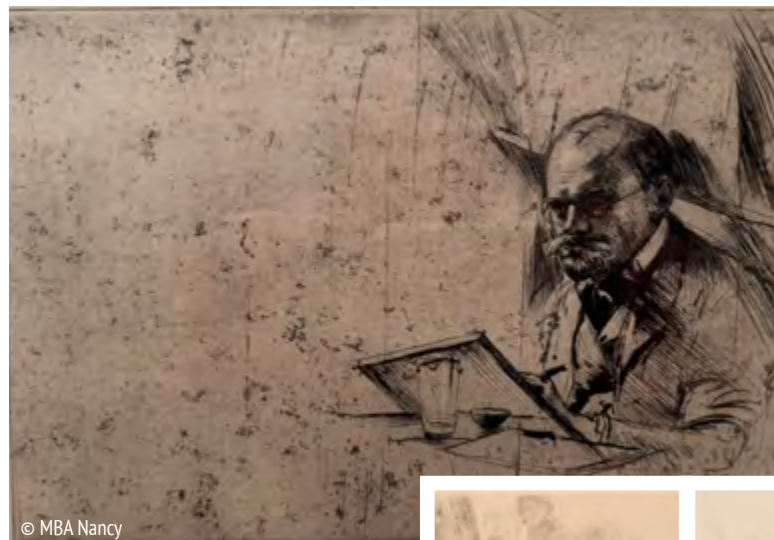




© MBA Nancy

DANS LES YEUX D'ÉMILE FRIANT

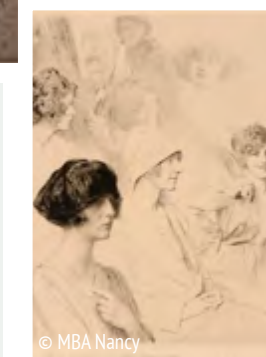
Le musée des Beaux-arts de Nancy propose une exposition hors-murs jusqu'au 8 mars, à La Douëra de Malzéville, autour du portraitiste lorrain, Émile Friant et de ses gravures.



© MBA Nancy

Émile Friant, c'est une histoire nancéienne qui mérite d'être (re)découverte. Essentiellement connu comme peintre, l'artiste a aussi consacré une part importante de sa création à la gravure. Remontons le fil de l'histoire.

Huit ans après sa naissance à Dieuze, sa famille, choisit de rester française lors de l'annexion en 1871 et s'installe à Nancy. Très tôt, l'enfant s'adonne au dessin. Il commence sa formation à l'école municipale de dessin de Nancy puis décroche une bourse d'étude, direction l'École des Beaux-Arts de Paris. Au fil de ces années, Émile Friant alterne des séjours nancéiens et parisiens, expose aux salons puis, présente



© MBA Nancy



© MBA Nancy

en 1882, *L'Enfant prodigue*, un tableau qui lui permet d'obtenir une Mention honorable. Puis Friant obtient des bourses de voyage pour se rendre en Belgique, Hollande, Sud de la France, Italie, Espagne, Tunisie, etc. Il raconte ses impressions de voyage à ses amis, rapporte des paysages pris sur le vif et quelques portraits, dessinés ou peints. Le talent d'Émile Friant a été très vite remarqué, notamment grâce à ses premiers portraits, genre qui va le définir tout au long de sa carrière.

RÉALISME SAISSANT

Moins connue car moins visible, la gravure occupe le peintre dès ses vingt ans. Après 1900, la gravure prend une place prépondérante dans sa production. Plus simple à mettre en œuvre que la peinture, elle lui offre de nouvelles possibilités à explorer, grâce à différentes techniques que l'artiste va s'employer à découvrir. L'eau-forte, la pointe sèche et le vernis mou, qui donnent à ses gravures un aspect proche de celui du dessin. La gravure convient bien au perfectionnisme de l'artiste qui peut reprendre, modifier, compléter chaque cuivre. Ses thèmes : portraits donc comme ceux de Victor Prouvé ou encore Emile Gallé, des figures féminines aussi, scènes de genre et de la vie quotidienne, se déroulant souvent en Lorraine.

À sa mort en 1932, la Ville de Nancy est légataire de ses fonds d'atelier, parisien et nancéien, et le musée des Beaux-Arts de Nancy devient

l'institution possédant le plus grand nombre de ses œuvres. On y retrouve des chefs-d'œuvres tels *La Toussaint* ou *La Douleur*, des toiles peu connues et des réalisations qui ne peuvent être exposées comme les plafonds de la préfecture de Meurthe-et-Moselle. Cette exposition à

Malzéville permet, à partir d'une cinquantaine d'œuvres des collections du musée des Beaux-arts de Nancy, de découvrir un aspect moins connu de l'art de Friant avec ses gravures. Pour toujours aussi de réalisme. Et de succès au regard de la fréquentation de l'exposition depuis son ouverture. Courrez-y ! **Baptiste Zamaron**

→ Douëra de Malzéville, 2 rue du Lion d'Or. Jusqu'au 8 mars, les samedi et dimanche de 14h à 18h. Entrée gratuite.



Jusqu'au 18 avril, direction donc le Japon. Terre de contrastes, où se croisent traditions ancestrales et modernité foisonnante, le Japon déploie une richesse culturelle fascinante. La Filoche propose une immersion à travers une programmation pensée comme un véritable pont entre passé et présent, avec une belle densité : 48 rendez-vous pour tous les âges et 20 artistes, intervenants ou compagnies invités. Du pinceau de calligraphie aux manettes de jeux vidéo, des estampes anciennes au manga, du théâtre d'ombres au cosplay, cette saison promet d'explorer toutes les facettes d'une culture aussi délicate que dynamique. Parmi les trois expositions, la présentation d'une partie du remarquable fonds dit « japonais » de l'École nationale supérieure d'art et de design de Nancy rassemblant plus de 230 oeuvres (lire le 3 questions à). Comme de coutume, une journée thématique rythme la programmation et la musique aura une place de choix, portée par des artistes inspirés par le Japon et prêts à faire plonger les spectateurs dans l'âme singulière de l'archipel. Préparez vos valises et direction la très vaste programmation pour ne rien manquer. Baptiste Zamaron

DIRECTION LE JAPON AVEC LA FILOCHE !

Jusqu'au 18 avril, c'est un nouveau cycle culturel qui s'ouvre à la Filoche, espace culturel de Chaligny. Embarquement immédiat pour le Japon !

Gérée par la communauté de communes Moselle et Madon et installée à Chaligny, depuis plus de 15 ans, La Filoche porte la culture comme étendard. Au sein de la médiathèque, de l'espace multimédia et de la ludothèque, les rendez-vous et activités fleurissent tout au long de l'année avec aussi, des focus thématiques.

3 RENDEZ-VOUS À NE PAS LOUPER !

LE SAMEDI 28 FÉVRIER AVEC LA JOURNÉE JAPON !

Le temps de cette journée en famille, découvrez la culture nipponne avec différents ateliers. Le premier à 10h, « **Dessiner un manga** » animé par Camille Moulin-Dupré, auteur du manga *Le voleur d'estampes*, Glénat. L'occasion de créer sa propre planche de manga et de raconter une histoire en apprenant le découpage case par case.

Atelier musical dès 14h avec la découverte du Koto, un instrument délicat et poétique de la culture japonaise, avec Stéphanie Fort.

Conférence à 14h45 avec Camille Moulin-Dupré autour du métier de Mangaka ainsi que sur son amour pour l'estampe japonaise. Enfin, à partir de 15h30, atelier initiation à la langue japonaise, à l'écrit et à l'oral. Dépaysement garanti !

LE SAMEDI 14 MARS, RENCONTRE AVEC ROMAIN TASZEK

L'auteur-illustrateur jeunesse Romain Taszek viendra partager ce samedi à 10h30 les secrets de la création de son album *La nuit des Yokais* pour une voyage au cœur de Tokyo. Un album qui plonge le lecteur dans un folklore japonais peuplé de créatures étranges. Grâce à des lunettes qui permettent de voir les petits fantômes comme celles du héros, l'enfant peut poursuivre la lecture de manière ludique.

SAMEDI 11 AVRIL : DÉCOUVERTE DU COSPLAY !

Une journée placée sous le signe du cosplay et de la pop culture japonaise, avec des ateliers créatifs accessibles à tous : badges Pokémon, nœuds porte bonheur et lampions lotus. Techniques et univers n'auront plus de secrets, le tout dans une ambiance conviviale et créative.

→ Programme complet : la-filoche.fr

3 questions à Hélène Schneider

Responsable adjointe de la médiathèque Artem pour l'École nationale supérieure d'art et de design de Nancy



© Ensad Nancy

Quelle est l'origine de ce fonds japonais ?

Nous avons retrouvé des factures qui datent de 1890 à 1908. Une période où l'Ecole, en même temps qu'elle achetait des lots de documentations et de modèles pour les étudiants, a aussi acquis auprès de galeries des lots d'estampes japonaises. Composé de près de 600 estampes, une quarantaine d'albums, des recueils de modèles décoratifs imprimés, un tissage, des représentations naturelles ou encore des scènes propre à la culture japonaise à l'image des proverbes, épisodes de périodes historiques.

Qu'est-ce qui en fait sa distinction ?

La quantité d'œuvres et ses présentations en tant que modèles graphiques avec plus de 80 artistes différents pour les estampes. Certaines, identiques aux nôtres, sont présentées dans des musées du monde entier ! L'objectif du fond est aussi singulier. On sait que ces ressources ont été achetées pour être conservées au sein de la documentation de l'Ecole et surtout transmises aux générations d'étudiants.

Comment vit-il aujourd'hui ?

Il n'y a plus d'enrichissements et ce depuis 1908. La mode du japonisme s'est aussi beaucoup érodée après la Première guerre mondiale. On a du mal à reconnaître les thèmes évoqués, il est donc difficile de le compléter. Cependant, des liens se font avec ressources du Musée des Beaux-Arts et des œuvres de l'Ecole de Nancy.

Le fonds continue de vivre et s'adapte aux nouvelles formes de consultations. Il a fait l'objet d'une campagne de numérisation et maintenant d'une valorisation numérique grâce au soutien du ministère de la Culture. Enfin, il est parfois présenté au grand public. Bravo et merci à La Filoche de cette initiative !



© Ensad Nancy



© Ensad Nancy

MÉLODIE LAMBERT, LA VOYAGEUSE

À la tête du théâtre La Voyageuse, Mélodie Lambert érige le partage en art et fait du collectif un impératif. Rencontre.

C'est tout vu : le théâtre a toujours fait partie de sa vie. À l'âge de 5 ans, Mélodie Lambert fait ses premiers pas sur la scène du théâtre de la Cuvette (devenu Mon Désert). Des moments dont elle garde imprimés « la bienveillance ambiante » et « l'absence de trac ». « J'éprouvais un vrai plaisir d'être sur scène, de me sentir partie d'un collectif. L'union se jouait là, chaque soir. » Le goût du collectif ne la quittera plus.

Membre de la troupe de Frédéric Sonntag, Mélodie se produira au festival Off d'Avignon en 1998. Plus tard, un bac option théâtre et un DU d'études théâtrales lui apporteront qualifications, reconnaissance officielle et pluridisciplinarité. Elle cofonde sa propre compagnie. Pourtant, à l'heure cruciale de choisir sa voie, elle hésite. « J'ai vu beaucoup de mes amis comédiens professionnels perdre en liberté, en plaisir, ce que je voulais éviter à tout prix. » Elle aime transmettre : elle passe donc le concours de professeur des écoles, suivi d'un master MEEF. Instit pédagogue, formatrice enthousiaste, elle deviendra ensuite directrice d'école (ou « coordinatrice », comme elle préfère le dire).

Mais son énergie (colossale) ne suffira pas à freiner la dynamique post-Covid marquée par un « retour à l'école des années 1900 ». Une « école dégradée » encourageant l'individualisme. « Je ne voulais pas me conformer à ce système qui faisait de moi, et de nous tous, de simples exécutants ». Alors en 2023, après 16 ans passés dans l'Éducation nationale, le temps est venu pour Mélodie de s'exfiltrer pour revenir à ses premières amours : le théâtre.

Elle s'associera un temps à Djibril Siby du Freedom Théâtre, et en décembre 2024, la salle du 126bis rue Saint-Dizier devenait le théâtre La Voyageuse. « Cette aventure est réellement collective. Elle s'appuie sur 20 bénévoles hyperactifs que je remercie mille fois, ainsi que nos adhérents, notre CA, tous défenseurs du projet ». Un projet appuyé sur quatre piliers forts et complémentaires :

- 1) une programmation diversifiée pensée pour s'adresser à tous les publics ;
- 2) de la formation, à travers des ateliers pour enfants, adolescents et adultes, des stages durant les vacances ;
- 3) l'accueil gratuit de compagnies professionnelles en résidence ;
- 4) les droits culturels, volet consistant à ce que chacune et chacun s'approprie les lieux, notamment à travers des scènes ouvertes invitant qui le souhaite à partager sa passion face à un public conquis. Salle comble, bis repetita !

...

Cette aventure est réellement collective. Elle s'appuie sur 20 bénévoles hyperactifs que je remercie mille fois, ainsi que nos adhérents, notre CA, tous défenseurs du projet.

Mélodie Lambert



© Aloïse S

→ La Voyageuse est situé 126 bis, rue Saint-Dizier à Nancy. • www.theatrelavoyageuse.fr • [@lavoyageusetheatre](https://www.facebook.com/lavoyageusetheatre) • [@theatrelavoyageuse](https://www.instagram.com/theatrelavoyageuse)



UN FESTIVAL DU THÉÂTRE AMATEUR

Du 22 mars au 3 avril, La Voyageuse s'ouvre aux compagnies amatrices le temps d'un festival qui leur est dédié. Des spectacles payants (entrée 4€, pass 3 places 10€, pass festival 30€) tous les soirs et le week-end, des scènes ouvertes, des répétitions en libre accès... « Mange tes planches » s'annonce épique.



Coulée de sucre ©Damien GUIOT



30 ans IGP © Vincent Damarin / Métropole du Grand Nancy

L'IGP BERGAMOTE DE NANCY A 30 ANS !

La Bergamote célèbre les 30 ans de son IGP, anniversaire qui donne lieu à une année de rendez-vous gourmands autour d'un savoir-faire emblématique du territoire.



Chocolaterie Batt © KHALED FRIKHA



Boîte de bergamotes © CDHV

Petite par la taille mais immense par la place qu'elle occupe dans l'imaginaire local, la Bergamote de Nancy célèbre cette année les 30 ans de son Indication Géographique Protégée.



30 ans IGP © Vincent Damarin / Métropole du Grand Nancy



Maison des Soeurs Macarons © KHALED FRIKHA

Obtenu en 1996 – elle est alors la première confiserie labellisée IGP –, cette reconnaissance consacre un savoir-faire artisanal unique, intimement lié à l'histoire et à l'identité de Nancy... où elle circule depuis 1857. En dépit d'une reconnaissance à l'international, sa fabrication est restée artisanale, à partir d'une recette inchangée.

Pour marquer cet anniversaire, la Ville et ses partenaires déploient une programmation riche et gourmande. Entre expositions, démonstration de fabrication, ateliers, conférences, balades gourmandes et rendez-vous sensoriels, celle-ci invite habitants et visiteurs à redécouvrir la Bergamote de Nancy sous toutes ses facettes.

Les 28 et 29 mars, le Jardin botanique Jean-Marie Pelt consacrera un « week-end événement » aux fleurs d'orangers. L'occasion rêvée de déambuler au sein de son orangerie et de respirer le parfum des agrumes en fleurs. Différents ateliers et animations seront proposés, parmi lesquels une découverte culinaire avec les élèves en boulangerie du lycée Stanislas, un jeu sensoriel et une visite guidée autour de la floraison des agrumes.

Vendredi 10 avril, les agrumes s'inviteront à la table du dîner insolite et d'exception organisé au Centre Prouvé. Une expérience gourmande et raffinée (gratuite, sur réservation) qui mettra en lumière la richesse et la diversité de ces fruits du soleil.

Du 13 avril au 14 juin, l'Office de Tourisme métropolitain redécouvrira son espace éphémère aux couleurs de la Bergamote de Nancy ! À chaque jour, son lot d'animations. De la redécouverte d'un savoir-faire artisanal à la mise en valeur du patrimoine confiseur, en passant par des démonstrations, les visiteurs auront mille et une occasions d'explorer toute la richesse de l'or jaune local.

Mardi 12 mai, l'Hôtel de Ville de Nancy accueillera des parfumeurs pour une rencontre croisée autour de l'usage créatif des essences d'agrumes. Ils évoqueront leurs savoir-faire respectifs, les défis d'extraction et les nouvelles perspectives olfactives de la composition contemporaine.

→ Programmation détaillée sur onyvit.nancy.fr

QU'EST-CE QU'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) ?



Ce label officiel européen garantit l'origine géographique d'un produit et une qualité liée à ce territoire. L'IGP certifie que :

- le produit est fabriqué ou transformé dans une **zone géographique précise**,
- il possède des **caractéristiques spécifiques** dues à ce lieu (savoir-faire, réputation, méthodes),
- un **cahier des charges strict** est respecté par tous les producteurs ou artisans concernés.

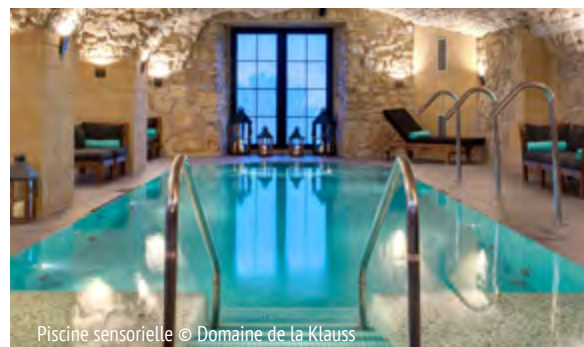
C'est à la fois un gage de qualité pour le consommateur et un outil de protection du patrimoine local.



Maison des Soeurs Macarons © KHALED FRIKHA



LE DOMAINE DE LA KLAUSS CÉLÈBRE SES DIX ANS !



Piscine sensorielle © Domaine de la Klauss



Restaurant K © Domaine de la Klauss



Suite Panoramique © Domaine de la Klauss

L'aventure a commencé en janvier 2016. Dix ans plus tard, l'hôtel spa 5 étoiles du Domaine de la Klauss, à Montenach, est aujourd'hui une référence mondiale de l'hôtellerie de luxe sans perdre son identité familiale. Avec une signature, l'art de recevoir. Et des projets pour l'avenir...

L'histoire est familiale mais aussi ancrée dans le territoire. Il y a dix ans, au sommet des collines de Montenach en Moselle, naissait un lieu à part. Un refuge hors du temps, imaginé comme une maison de famille ouverte sur la nature, où l'on viendrait autant pour se retrouver que pour célébrer les plaisirs de la table, du bien-être et de l'instant présent.

Ancré depuis plusieurs générations dans ce coin préservé de Moselle, le Domaine est l'aboutissement d'un rêve porté par Alexandre et Mathilde Keff. Inspiré par l'héritage de l'Auberge familiale fondée en 1869, Alexandre Keff imagine un « château du XXI^e siècle », façonné dans la pierre locale, pensé pour dialoguer avec le paysage et traverser le temps. Chaque mur, chaque voûte raconte ce lien intime au territoire. La pierre de Montenach, travaillée par les artisans de la région et par la famille elle-même, confère au lieu une élégance brute, chaleureuse et place l'art de recevoir au cœur des lieux.

Derrière les portes du Domaine, le luxe se vit sans artifice. Il se lit dans la fidélité des équipes, dans l'attention portée aux détails, dans cette façon presque instinctive de faire sentir chaque hôte attendu, reconnu, accueilli. De quinze collaborateurs à l'ouverture, la maison compte aujourd'hui pour ses dix ans début 2026, plus d'une centaine de talents, dont beaucoup accompagnent l'aventure depuis ses débuts. Une fierté partagée, un sentiment de se retrouver à chaque visite, comme à la maison. Autant d'ingrédients qui séduisent une clientèle du monde entier.

PUBLIREPORTAGE



Alexandre et Mathilde Keff © Domaine de la Klauss

CRÉATION D'UN NOUVEAU SPA

Année après année, le Domaine de la Klauss s'est enrichi, sans jamais renier son esprit d'origine. L'ouverture du restaurant gastronomique Le K en 2017, sous la signature du chef Benoit Potdevin, marque un tournant. La table décroche en 2024 sa première étoile Michelin, suivie d'une Clef Michelin pour l'hôtel, une distinction rare et unique en Lorraine. Il faut reconnaître que les ingrédients sont au rendez-vous. Suites d'exception, piscine extérieure ouverte sur la réserve naturelle, spa minéral, haras de chevaux de Pure Race Espagnole, beach club estival, village d'igloos en hiver, les propositions sont aussi riches que variées, toujours en harmonie avec la nature environnante.

Alors aujourd'hui, quel avenir à l'aube de sa deuxième décennie ? Avec

les mêmes valeurs qui ont fait sa renommée : exigence, sensibilité et en mouvement perpétuel. Pour ce faire, de expériences nouvelles viendront bientôt enrichir l'art de vivre de la maison : l'ouverture d'un salon de thé et pâtisserie-boutique, la création d'un spa d'envergure de plus de 3 000 m², l'arrivée de nouvelles suites baignées de lumière ainsi qu'un projet de clinique esthétique, pensé comme un prolongement naturel de la quête de bien-être.

Au-delà de ces projets, c'est l'esprit qui demeure intact : celui d'un lieu vivant, habité, en mouvement, où l'on cultive l'art de ralentir, de savourer, de se reconnecter à l'essentiel. Une parenthèse rare, élégante, humaine qui a tous les éléments pour multiplier les décennies. **Baptiste Zamaron**

3 questions à Benoit Potdevin Chef du K



Benoit Potdevin © Domaine de la Klauss



Fleur de radis © Domaine de la Klauss

Que retenir de votre rencontre avec la famille Keff ?

Elle est arrivée à une bonne période de ma vie. J'étais jeune papa et je souhaitais retrouver la Moselle. Mon parcours y a commencé, à La Citadelle à Metz, puis la Grande cascade à Paris, Le Château d'Adoménil en Meurthe-et-Moselle avant de mettre le cap vers un 2* Michelin dans le sud de la France. La rencontre avec Alexandre a été décisive et a permis de fermer la boucle. En

échangeant, nous avons très vite partagé cette envie commune de construire une table de référence, dans un lieu atypique avec de beaux produits. La page était blanche, tout écrire était un challenge excitant.

Comment imaginez-vous les dix prochaines années ?

Toujours avec la même passion et plus longtemps encore. Avec cette envie de faire plus, mieux et de satisfaire nos clients. J'aime prendre l'exemple du sportif qui, sans cesse, repousse ses limites, s'appuie sur le collectif, sur son équipe, tout en continuant à aller encore et toujours plus loin. Nous partageons cette ambition !



© Chloé De Menech

J'AI TESTÉ POUR VOUS... ME FAIRE MAQUILLER PAR DIANA KOTCHOYAN, ALIAS DIANA.KMAKEUP

Maquilleuse star et star des réseaux, Diana Kotchoyan nous a ouvert les portes de son local nancéien le temps d'une séance make-up hors du temps.



© Chloé De Menech

Maquilleuse professionnelle depuis huit ans, Diana Kotchoyan délivre quotidiennement ses conseils à plus de 156 000 followers (pour ce qui est d'Instagram) à travers des tutos drôles et enlevés. Son énergie, sa proximité avec ses abonnés et sa passion évidente pour son métier l'ont érigée, en seulement deux ans de création de contenus, en star des réseaux. De là à solliciter Diana pour notre rubrique « j'ai testé pour vous »...

Lundi 9 février, 13h45. La porte du 9, Grande rue s'ouvre sur Diana Kotchoyan, tout sourire. Après les salutations d'usage, elle me fait pénétrer dans son antre. Un local seulement éclairé par la lumière des ampoules qui entourent chacun des deux miroirs. En amont, j'ai accepté qu'elle utilise les images du jour pour alimenter ses réseaux sous forme d'avant/après. Cette destination 5* nécessite de soigner l'entrée en matière : nous enregistrons un dialogue visant à capter l'attention du futur spectateur. De modèle, je passe à actrice (sans que mes chevilles gonflent). J'ai, par ailleurs, interdiction formelle de me regarder avant que tout soit terminé. Je persiste et je signe.

Pour contrer mes paupières tombantes, Diana mise sur un smoky eye : une technique toute en dégradé pour faire ressortir le regard sans alourdir davantage la paupière (que l'on sait tombante, donc). J'abonde, j'acquiesce. Pour préparer la peau à ce qui va suivre, elle applique sur mon visage crème hydratante et contour des yeux illuminateur.



© Chloé De Menech

Le maquillage des yeux débute et je n'y vois toujours rien, sauf Diana, qui manipule d'abord un fard à paupière marron en stick avant de prendre en main un fard corail.

On (Diana) passe aux sourcils, qu'elle plaque, puis au teint, voulu tout en transparence et en nuances. Je continue à ne rien voir et Diana, de dispenser ses explications claires et bienveillantes.

Dernière à passer : la bouche. Elle est contournée, glossée et colorée, comme la cerise sur le gâteau qu'elle est.

Un coup de spray pour « mixer les matières » et pour « l'effet glowy » et vient l'heure* fatidique de lever le voile sur cette transformation annoncée. Diana stresse, je suis surexcitée. Elle (dé)compte : « 3, 2, 1... Tu peux te regarder ». Je me découvre sous la lumière blanche de la lampe à selfie, transformée. Un casting à passer ? Un tapis rouge à fouler ? Appelez mon agent ! Merci Diana.

Cécile Mouton



© Diana.Kmakeup

...
Call my agent ;)

**40 minutes suffisent habituellement à Diana pour réaliser ce type de maquillage « simple ». On y a passé deux heures, pour la beauté du geste (et parce qu'on n'a pas lésiné sur le papotage).*

→ Quand elle n'est pas à Paris pour un événement ou une formation, Diana continue à travailler à Nancy, y compris au domicile de ses clientes pour des cours d'automaquillage (individuels ou en groupe). Contactez-la pour plus d'infos !
@diana.kmakeup

LA SALLE DE BAINS SANS JOINT, UNE ALTERNATIVE ÉPURÉE ET HYGIÉNIQUE

Véritable travail de Sisyphe (on exagère à peine), le nettoyage des joints d'une salle de bains est une tâche perpétuelle. À moins que ces derniers ne s'effacent ingénieusement, dans une salle d'eau plus moderne et bien plus apaisante...

Dotée de raccords invisibles, la salle de bains sans joint est une tendance qui monte, à raison : aussi esthétique que fonctionnelle, elle séduit par son minimalisme et son entretien facilité. Soumis à des contraintes d'imperméabilité, ce genre de salle d'eau nécessite toutefois des matériaux spécifiques et une certaine maîtrise technique, ce qui peut vite faire grimper son coût, en construction comme en rénovation. On se penche plus avant sur les avantages de ce projet et les diverses manières de le réaliser.

DE NOMBREUX AVANTAGES

Esthétiquement, les atouts de la salle de bains sans joint sautent aux yeux. Son aspect homogène offre une sensation d'espace, agréable sur une petite comme une grande surface. Le rendu varie bien sûr en fonction du revêtement choisi qui, selon la matière et le coloris, peut créer une ambiance façon cocon luxueux, rapprochant la salle d'eau d'une véritable expérience spa. Il s'agit également d'une solution hygiénique : les surfaces uniformes sont en effet moins compliquées à entretenir et beaucoup moins sujettes aux moisissures, qui croissent parfois si vite autour des joints d'un carrelage ! De plus, alors que les carreaux se marient davantage aux lignes droites, les revêtements lisses peuvent plus facilement suivre des plans courbes sans cassure, créer des niches ou encore intégrer de manière naturelle les éléments essentiels (douche, baignoire, vasque) dans une logique organique.



ON ENDUIT...

Le béton ciré (ou microciment) est l'un des revêtements les plus fréquemment utilisés pour parvenir à cette continuité. Très pratique et personnalisable grâce aux pigments, il peut par ailleurs être appliqué directement sur des carreaux existants moyennant une certaine préparation de la surface. À noter cependant qu'il n'est pas étanche par défaut et doit être traité avec un vernis spécifique ! À l'inverse, le tadelakt, un enduit traditionnel marocain, s'avère naturellement hydrofuge et antifongique. Variant du soyeux au brillant, son rendu tout en douceur apporte aux pièces d'eau une certaine volupté. Même chose pour le chukum, un revêtement millénaire originaire du Mexique, dont le fini chaleureux est lui aussi imperméable.



UN COÛT VARIABLE

L'enveloppe à réserver va dépendre de plusieurs facteurs, à commencer par le type de matériau choisi. Alors que la pose d'un carrelage classique requiert souvent l'intervention d'un professionnel, celle-ci s'avère quasiment indispensable si l'on a recours à des dalles grand format. Les raccords et les joints doivent être réalisés avec une grande précision pour devenir presque invisibles, tandis qu'il faut impérativement travailler sur une surface plate. Même chose pour le tadelakt, dont la technique très particulière demande la maîtrise d'un artisan spécialisé pour un rendu optimal. Ce qui alourdit nécessairement la facture... Globalement, la plupart de ces options sont plus onéreuses que le carrelage. Il faut aussi prendre en compte qu'il est facile de remplacer un petit carreau cassé, tandis que les dommages apparaissant sur les murs ou sols sans joint demandent en général des réparations plus importantes. Au quotidien cependant, ce type de salle d'eau offre un vrai gain de temps. Et le temps... c'est de l'argent ! Charlotte Arnaud

OU ON PARE !

Il est également possible d'opter pour des résines synthétiques, très robustes mais aussi moins écologiques et souvent moins esthétiques. Confectionnés sur mesure ou non, les panneaux décoratifs se déclinent quant à eux à travers une grande variété de rendus (verre, acrylique ou aluminium) et séduisent par leur facilité d'installation. Les carreaux XXL, de type grès cérame, marbre ou travertin, constituent enfin une option particulièrement élégante. Mais en l'occurrence, même s'ils sont moins nombreux, il y a toujours des joints !



© Shutterstock

LE GUIDE POUR TOUT RÉNOVER ET DÉCORER VOTRE INTÉRIEUR DU SOL AU PLAFOND !

RÉNOVATION COMPLÈTE : « RÉNOVATION, LANCEZ-VOUS ! »

Que vous rêviez de mener à bien une rénovation sans savoir par où commencer, que vous cherchiez un bien à rénover et ayez du mal à vous projeter, ou que vous soyez juste en quête d'inspiration et d'astuces pour redécorer quelques pièces, ce livre va vous apporter de précieuses clés. Ultra complet et conçu en trois parties – concevoir son projet, rénover son bien, et enfin aménager et décorer –, il s'avère un allié de choix pour concrétiser et réaliser vos envies ; de quoi définir votre capacité d'emprunt, trouver un bien à rénover et budgétiser ses travaux, mais aussi mener à bien des travaux de structure, isolation et chauffage, électricité, plomberie, carrelage ou peinture, ou encore aménager et décorer chaque pièce de votre intérieur, guidé par Lilian et Valentin, forts d'une véritable expertise en matière d'auto-rénovation.

→ *Rénovation lancez-vous ! Si on l'a fait, vous pouvez le faire aussi...* • Lilian & Valentin Gougeon-Richard • Editions Larousse • 240 pages • 29,95 €.



EURO CARRELAGES SERVICES



DES
BONS PLANS
TOUTE L'ANNÉE !

Offres exceptionnelles toute l'année en magasin, dans notre showroom sur une sélection de produits de qualité.

Découvrez les fins de séries à prix imbattables, sous notre chapiteau extérieur !



Depuis plus de 25 ans



On reconnaît le professionnel



- ★ CARRELAGES : INTÉRIEURS - EXTÉRIEURS - MURAUX - DÉCORATIFS
- ★ SALLES de BAINS : SANITAIRES & MEUBLES
- ★ MATERIAUX NATURELS
- ★ PARQUETS **NOUVEAU RAYON !!!**

ZAC du Breuil - 54850 MESSEIN
03 83 26 44 45
www.eurocarrelages.fr



COMMENT CORRIGER UNE ERREUR SUR LE CADASTRE ?

Document indispensable pour déterminer les impôts redevables par les propriétaires, le cadastre peut comporter des erreurs aux conséquences plus ou moins graves. On vous dit tout.

Ce qu'on appelle le cadastre, se compose de plusieurs documents qui identifient les propriétés foncières. Cependant, il ne constitue pas un titre de propriété et ne fixe pas non plus les limites de votre parcelle ! En revanche, cette documentation administrative sert de base de calcul aux impôts dont vous êtes redevable, notamment pour la taxe foncière. Mieux vaut donc qu'aucune erreur ne s'y soit glissée...



Deux éléments majeurs composent le cadastre : le plan cadastral et la matrice cadastrale. Le premier est une représentation graphique, des propriétés foncières d'une ville, et l'emprise au sol des bâtiments qui les occupent. Certaines précisions peuvent être indiquées, afin de faciliter sa lecture, telles que les voies de communication principale, les cours d'eau, fossés, etc. Quant à la matrice cadastrale, il s'agit d'un document écrit constitué « de relevés de propriété indiquant l'identité du ou des propriétaires de chaque terrain ou immeuble bâti répertorié au sein du plan cadastral ».

Lors d'une vente immobilière, la documentation cadastrale fait partie des renseignements que le notaire doit réunir pour vérifier que tout est en ordre, avant de l'annexer à l'acte de vente. L'acheteur a également intérêt à s'informer en amont, pour faire une offre en connaissance de cause. Plusieurs moyens sont à sa disposition. Envoyer un courrier de demande de consultation du plan cadastrale à la commune, ou au centre des impôts fonciers dont dépend la parcelle en question. Pour la matrice cadastrale, il s'agira d'obtenir un extrait à partir d'un formulaire dédié (n° 6815-EM-SD) à adresser au centre des impôts.

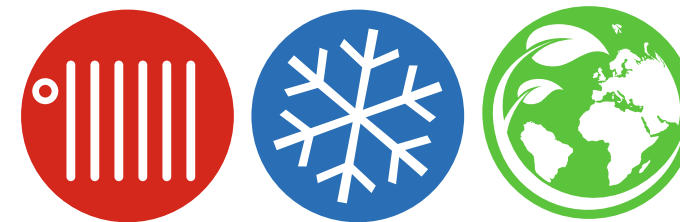
Vous pouvez aussi consulter le plan cadastral en ligne sur le portail officiel Cadastre.gouv.fr ou sur la carte publique du site Geofoncier.fr, qui fournit en prime le

prix de la dernière vente récente du bien. Vous pouvez encore consulter l'historique des cessions sur une zone en remontant sur 5 ans grâce au service « Demande de valeurs foncières » accessible sur Explore.data.gouv.fr. Un bon moyen de se faire une idée des tarifs dans le quartier !

COMMENT MODIFIER LE CADASTRE ?

Numéros de parcelles inversés, localisation cadastrale ne correspondant pas à la réalité de terrain, données non mises à jour... les erreurs ne sont pas rares. C'est souvent lors d'une vente ou de gros travaux qu'on découvre le pot aux roses, ce qui peut entraîner des difficultés pour obtenir un permis de construire, des conflits de voisinage sur les limites réelles des parcelles, des complications lors de la cession du bien mais aussi des erreurs durables sur le calcul des impôts fonciers...

Il est essentiel de comparer le numéro de parcelle de l'acte de vente, avec celui du cadastre, afin de s'assurer qu'ils correspondent. En cas de doute sur les limites réelles de votre propriété, faites appel à un géomètre-expert pour réaliser un bornage précis. Le recours à ce professionnel est obligatoire (sauf certaines exceptions) pour faire une demande de modification du cadastre auprès du service de publicité foncière (formulaire 6463-N-SD). Il doit pour cela établir un document d'arpentage mesurant la superficie du terrain. Julie Polizzi



Ets. Jacques PHILIPPE

Depuis 1980 à vos côtés

CHAUFFAGE **CLIMATISATION** **ENERGIES RENOUVELABLES**



VENTE • INSTALLATION • S.A.V.

**CERTIFIÉ
ET QUALIFIÉ**



SAV

AVEC TECHNICIENS
QUALIFIÉS
ET
INTERVENTIONS
RAPIDES

10, rue des cités Cécile, 54 300 LUNÉVILLE • 03 83 76 34 34
www.chauffage-luneville.fr • accueil@philippe-chauffage.fr

MA PRIME RÉNOV' 2026 : QUELS CHANGEMENTS POUR VOS TRAVAUX ?

Ma Prime Rénov' est à nouveau sur les rails pour 2026. Mais attention, plusieurs évolutions du dispositif vont limiter le nombre de chantiers éligibles.

Dispositif phare de la rénovation énergétique, MaPrimeRénov' a permis de financer les travaux de plus de 2,7 millions de logements depuis 2020, dont plus de 416 000 rénovations d'ampleur. Mais en 2025, la machine s'est grippée. Le guichet a été suspendu au cours de l'été, avant d'être fermé à nouveau en l'attente de l'adoption de la loi de finances. Et si le vote du budget de l'État va de pair avec le retour du dispositif, la mouture 2026 de Ma Prime Rénov' poursuit une logique de recentrage des chantiers.

RÉNOVATIONS D'AMPLEUR

Cible privilégiée des aides financières depuis quelques années, la rénovation d'ampleur est de nouveau accessible à tous les ménages, quels que soient leurs revenus (très modestes, modestes, intermédiaires et supérieurs). L'objectif : obtenir un gain de 2 classes énergétiques minimum sur l'audit énergétique du logement grâce à des travaux comprenant obligatoirement deux gestes d'isolation thermique. Si le chauffage fonctionne au fioul, il devra aussi être obligatoirement remplacé. Le montant de la subvention atteint alors entre 10 % (foyers aisés) et 80 % (ménages très modestes) du coût du chantier selon votre situation.

Mais attention, certaines restrictions appliquées à partir du 30 septembre 2025 sont pérennisées en 2026. Ainsi, seuls les logements estampillés E, F ou G, peuvent prétendre à « MaPrimeRénov' pour une rénovation d'ampleur ». De même, les plafonds de dépenses éligibles restent fixés à 30 000 € ou 40 000 € pour un gain de 3 classes énergétiques ou plus, tandis que le bonus de 10 % attribué aux passoires énergétiques a été supprimé.

RÉNOVATIONS PAR GESTE

Du côté de « MaPrimeRénov' par geste », les types de travaux finançables continuent de se réduire. Début 2025, les forfaits pour les systèmes de chauffage utilisant la biomasse avaient diminué de 30 %. En 2026, les chaudières biomasse ne sont tout bonnement plus éligibles à cette

aide ! Il en va d'ailleurs de même pour l'isolation des murs. Pour le reste, les montants de prime sont identiques à ceux de l'an dernier et les ménages aux ressources supérieures restent exclus de ce dispositif.

Rappelons que le parcours par geste finance certains travaux d'isolation thermique ou l'installation d'un système de chauffage ou d'eau chaude sanitaire décarboné à travers un forfait. La réalisation d'un geste de ventilation est également possible mais elle est conditionnée à une amélioration de l'isolation.

L'EFFET D'EMBOUEILLAGE

Forte d'une nouvelle enveloppe budgétaire équivalente à celle de l'an dernier – 3,6 milliards d'euros –, l'Agence nationale de l'habitat a prévu de financer 150 000 travaux de rénovation par gestes et 120 000

rénovations d'ampleur (68 000 en copropriété et 52 000 logements individuels) en 2026. Bémol : 83 000 dossiers de rénovations globales sont déjà en attente et doivent être financés en priorité. Si vous n'avez pas encore déposé votre demande, mieux vaut donc vous dépêcher puisque, mathématiquement, seuls 37 000 nouveaux dossiers de rénovation d'ampleur pourront être acceptés cette année...

CUMULEZ LES AIDES

Afin de financer vos travaux, pensez à cumuler « MaPrimeRénov' par geste » avec les autres aides financières à votre disposition ! Citons en tête de liste les primes énergie distribuées par les fournisseurs d'énergie (les fameux CEE), mais aussi les subventions proposées par certaines collectivités locales. L'éco-prêt à taux zéro (éco-PTZ) peut également financer votre reste à charge. Renseignez-vous sur les soutiens possibles auprès d'un conseiller France Rénov' au 0 808 800 700 (numéro non surtaxé) et sur [France-renov.gouv.fr](https://france-renov.gouv.fr). Le guide officiel détaillant toutes les aides financières 2026 de l'Anah est également consultable en ligne sur Anah.gouv.fr. Julie Polizzi





L'énergie est notre avenir, produisons la !
Installation de panneaux solaires photovoltaïques
3, rue Corvée Moutarde 54210 Ville-en-Vermois - 03 83 25 21 79

PRÉSENT AU SALON



Hall B
Stand G 39



Autoconsommation

Batterie de stockage

Chargeur de véhicule

Back -up

Artisan RGE Quali PV 2026

Prise en charge des démarches administratives

Etudes et devis gratuits

Depuis plus de 17 ans ,Placement Solaire est votre artisan local, qualifié et expérimenté.

+ de 3000 installations réalisées dans le Grand Est

www.placementsolaire.eu

contact@placementsolaire.fr

En vitrine, la tarte au citron et la mille-feuille, le flan pâtissier nous fait à nouveau de l'œil. Pourtant, au fil du temps, ce dernier avait perdu de sa superbe. Jugé banal, étouffant, gélatineux et sans saveur par certains, ce mal-aimé fait son grand retour pour le plus grand bonheur de nos papilles.

LE RETOUR EN GRANDE POMPE DU FLAN PÂTISSIER

Grand classique de la pâtisserie française, le flan retrouve aujourd'hui ses lettres de noblesse et sa place dans notre top gourmand.



© Shutterstock



© AdobeStock

La recette du succès du flan est également liée à sa simplicité. Du lait entier, auquel on ajoute de la vanille, des œufs frais, du sucre et de la maïzena, une pâte brisée ou feuilletée selon les préférences, et le tour est joué. Une préparation facile et rapide pour réaliser ce gâteau accessible à tous, qui l'est aussi côté prix.

AU GOÛT DU JOUR

Enfin, le flan doit son salut aux réseaux sociaux et à de nombreux chefs qui ne cessent de revisiter ce gâteau universel. Star de TikTok ou encore d'Instagram, le flan gagne de nouveau en popularité grâce à des vidéos qui atteignent parfois des millions de vues, postées par des amateurs ou professionnels.

Certains experts en la matière remettent cette pâtisserie au goût du jour en proposant, sur les réseaux ou au sein de leur établissement, mille et une déclinaisons. Au chocolat, pistache, marbré, fruits de saison, châtaigne, nougat, safran, cannelle ou encore sans gluten, rien n'est trop bon pour satisfaire les papilles des gourmands et des gourmets. Les becs salés ne seront d'ailleurs pas en reste puisqu'il existe des recettes de flans aux légumes, fromages, oignons, piment d'Espelette ou basilic, etc. Vous l'aurez compris, sucré ou salé, on en fait tout un flan ! Julie Pitaud

© iStock



RÉUSSIR SES TARTES AUX POMMES

Gourmande et réconfortante, cette pâtisserie ravira les petits comme les Grands. Voici trois astuces pour la réussir comme un chef. À vos spatules ! Prêt ? Pâtissez !

LA PÂTE

Pas de secret : pour réussir sa tarte aux pommes, il vaut mieux faire sa pâte sablée soi-même. Pour cela, il vous faudra 250 gr de farine (T55), 100 gr de beurre, 125 gr de sucre, un œuf et une pincée de sel. Vous pouvez également rajouter de la poudre d'amande à condition d'enlever un peu de sucre. Après avoir délayé l'œuf dans un saladier avec le sucre et le sel, prenez la farine et versez-la sur votre plan de travail.



© iStock

Formez un puits avec vos mains et incorporez le mélange, puis le beurre ramolli coupé en morceaux. Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et étalez-la au rouleau. Mettez-la ensuite dans un moule adapté et piquez le fond avec une fourchette. Réservez au frais en attendant de la garnir.

LA GARNITURE

À chaque dessert, sa pomme. Pour une tarte, privilégiez la Golden qui a la particularité de rester bien ferme après cuisson. Si vous préférez avoir une texture plus fondante, vous pouvez opter pour des Jonagolds, sucrées et parfumées. Vous pouvez les couper en gros quartiers ou en fines tranches, selon votre convenance. Avant de les mettre sur votre pâte, faites-les revenir dans du beurre, avec un peu de sucre, de cannelle ou de la vanille, pour un maximum de goût. Pour encore plus de gourmandise,

vous pouvez aussi préparer une crème d'amande. Pour cela, munissez-vous de 100 g de beurre, 100 g de sucre, 100 g de poudre d'amande, d'un peu de rhum (optionnel) et de deux œufs. Rendez le beurre pommade, puis ajoutez le sucre et les œufs. Mélangez jusqu'à obtenir un appareil bien lisse et incorporez le rhum et la poudre. Si vous n'aimez pas trop la crème d'amande, vous pouvez simplement parsemer le fond de votre tarte avec des noisettes en poudre, des biscuits émiettés ou de la compote.

LA CUISSON

Après avoir versé votre garniture sur votre tarte, mettez-la au four à 180 °C pendant 35 minutes environ. Une fois cuite, il ne vous reste plus qu'à la sublimer : passez simplement un pinceau imbibé de sirop d'abricot sur les pommes visibles pour les rendre brillantes. Si vous n'en avez pas sous la main, badigeonnez-les avec du jaune d'œuf. Sarah Barbier

Le Petit Comptoir & l'Hôtel Les Pages

Une halte gourmande au pied du château à découvrir !



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



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

POMMES DE NOTRE PRODUCTION !



La FERME DES FRUITIERS

VOTRE MARCHÉ EN CIRCUIT COURT OU EN DIRECT

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

www.fermedesfruitiers.com
@lafermedesfruitiers

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

VANDOEUVRE
14 rue
Roberval
Tél. 03 83 28 45 11

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

SILENCE, ON BOUQUINE

Des livres à déguster sans modération !

TOUT UN FROMAGE

Lorsque vous entrez dans une crèmerie, vous ne savez plus où donner de la tête... et finissez toujours par acheter les mêmes fromages ? Alors cet ouvrage est fait pour vous ! Au fil des pages, Tristan Sicard, cofondateur de la crèmerie Frères Delassic dans le Vieux-Lille, éclaire le lecteur dans son choix à travers une sélection de 150 spécialités, soit 75 grands classiques et leurs alternatives. Si, par exemple, vous êtes amateur d'abondance, un fromage à pâte pressée demi-cuite, vous pourriez être séduit par l'Estival, une spécialité originaire de la Chartreuse. L'auteur propose également de vous aider à composer un plateau de fin de repas ou une planche à partager équilibrés et détaille les associations qui fonctionnent à coup sûr, tant du côté des légumes, fruits et pains que des boissons, alcoolisées ou non. Et pour saliver encore un peu plus, 20 recettes gourmandes autour du fromage complètent ce beau livre.

Fromagerie idéale, par Florian Sicard aux Éditions Marabout • 29,95 € en librairie.



LES RECETTES DE MA CUEILLETTE

Au gré de vos balades champêtres, vous avez pour habitude de cueillir fruits, fleurs, herbes aromatiques et champignons ? Votre âme de cueilleur devrait alors adorer ce petit carnet de recettes qui va vous accompagner dans vos explorations culinaires !

Il part en effet à la découverte d'une cinquantaine d'espèces comestibles que l'on peut dénicher partout en France, telles que la fleur de sureau, la reine-des-prés, l'arbouse, la petite pimprenelle, etc. Les idées de plats sont toutes originales et joliment illustrées, et vous permettent de découvrir ou redécouvrir ces saveurs sauvages. Crackers aux plantes, chiffon cake aux fleurs, tarte à l'abricot et à la lavande ou encore limonade au coquelicot... de quoi vous mettre l'eau à la bouche !

Le Carnet de recettes d'une cueilleuse, Laura Potiron, éditions La Plage • 19,95 € en librairie.



ROAD TRIP GOURMAND AUX STATES

Un mac & cheese burger de Cleveland, un hot dog de New York, une sweet potato pie d'Atlanta ou encore des chicken wings de Dallas, partez à la découverte des spécialités locales états-uniennes dans ce voyage hors norme, issu de la rencontre de deux passionnés de nourriture, de musique et de basket ! À travers leur livre Road trip food, le journaliste Rémi Reverchon et le chef Simon Sottocorno invitent à parcourir le pays de long en large, de Boston à Los Angeles. Ils présentent des adaptations des grands classiques de la cuisine américaine, classées par localité. Car si les villes sélectionnées ont leur franchise NBA, elles ont également leurs propres spécialités culinaires. Illustré par de magnifiques photos, l'ouvrage est rempli d'astuces, de conseils, de ressentis et expériences personnelles, d'infos sur les restaurants, la gastronomie et l'histoire de chaque lieu visité, mais aussi de tracklists (listes de musique) pour accompagner votre voyage gustatif. Let's cook !

Road trip food de Rémi Reverchon et Simon Sottocorno, aux éditions Amphora • 29,95 € en librairie.



ACORISmutuelles

UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE POUR LA LUTTE CONTRE LE CANCER DU SEIN

La course Octobre Rose, organisée le 5 octobre dernier à Nancy sous l'égide du Nancy Athlétisme Métropole (NAM), a rassemblé près de 8 000 participants, dont de nombreux collaborateurs d'ACORIS Mutuelles. Une affluence record qui confirme l'essor de cette manifestation comme moment fort de mobilisation citoyenne autour du dépistage du cancer du sein.



Présidente du Nancy Athlétisme Métropole (NAM). Une mobilisation forte qui illustre l'importance des synergies territoriales pour faire avancer la prévention, la recherche et l'accompagnement des personnes touchées par le cancer du sein.

Le Président du comité 54 de la Ligue contre le cancer, Michel Dauça a rappelé que chaque année, plus de 4 500 nouveaux cas de cancer du sein sont diagnostiqués dans le Grand Est, soulignant l'urgence d'agir sur tous les fronts : prévention, dépistage précoce et soins de support.

De son côté, le Professeur Peiffert, de l'ICL, a salué l'implication des partenaires et des bénévoles dans la promotion de l'activité physique et des actions de prévention, essentielles à une riposte collective face à la maladie.

Parce que la santé se vit et se partage, ACORIS Mutuelles est fière d'être aux côtés de celles et ceux qui s'engagent pour faire reculer le cancer.

UN RECORD DE DONS POUR DEUX ACTIONS ESSENTIELLES

Cette somme de 60 000 €, record enregistré pour l'événement, a été répartie entre deux acteurs clés de la lutte contre le cancer :

- 45 000 € seront versés à la Ligue contre le cancer – Comité 54, pour soutenir ses actions de prévention, de dépistage, d'accompagnement psychosocial et de financement de projets de recherche.
- 15 000 € seront attribués à l'Institut de Cancérologie de Lorraine (ICL), afin de renforcer ses programmes de recherche, d'enseignement, de soins et de riposte contre les cancers.

ACORIS MUTUELLES : AU CŒUR DE L'ENGAGEMENT LOCAL

Avec ce don de 60 000 €, ACORIS Mutuelles confirme une nouvelle fois son positionnement en tant qu'acteur engagé pour la santé sur le territoire lorrain. Plus qu'un soutien financier, c'est un partenariat de valeurs qui se construit avec les associations, les collectivités et les citoyens.

Bélier Du 21 mars au 20 avril

Amour : Le climat sentimental sera serein et affectueux. Vous évoluerez dans un environnement solide qui ne souffrira d'aucune turbulence. **Travail-Argent** : La chance sera à vos côtés si vous savez ouvrir les yeux. **Santé** : Ces jours-ci vous serez en grande forme!



Taureau Du 21 avril au 20 mai

Amour : L'avenir vous réserve bien des surprises. **Travail-Argent** : Attention aux dépenses inutiles qui plombent votre budget malgré vous. **Santé** : Vos articulations vous font souffrir.



Gémeaux Du 21 mai au 21 juin

Amour : Vos relations avec votre conjoint pourraient passer par une phase en demi-teinte. **Travail-Argent** : Votre vie professionnelle sera bien influencée cette semaine. **Santé** : Bon dynamisme et moral en hausse.



Cancer Du 22 juin au 23 juillet

Amour : Célibataire, vous aurez besoin de briller et de séduire. Période harmonieuse pour la vie à deux. **Travail-Argent** : Les démarches que vous entreprendrez, les contacts sociaux que vous aurez, vous donneront entière satisfaction. **Santé** : Votre moral est au plus haut et vous dynamise..



Lion Du 24 juillet au 23 août

Amour : Si vous voulez que les choses s'arrangent, il va falloir apprendre à dialoguer avec votre partenaire. **Travail-Argent** : Rien ne vous sera particulièrement hostile et vos plans devraient se dérouler de façon plutôt favorable. **Santé** : Vous n'aurez qu'une envie : manger !



Vierge Du 24 août au 23 septembre

Amour : Vous vivez les petits bonheurs quotidiens et les joies de la sécurité affective. **Travail-Argent** : Attention à ne pas commettre des erreurs de jugement et d'appréciation par excès de confiance en vous ou en autrui. **Santé** : Soyez plus zen.



Balance Du 24 septembre au 23 octobre

Amour : En couple, tout se passera si bien que vous ferez des envieux et des jaloux. **Travail-Argent** : Sachez prendre vos responsabilités. Si vous ne supportez plus votre travail c'est qu'il est temps d'en changer. **Santé** : Si votre vie sentimentale est très rassurante, la question professionnelle vous cause du souci et vous rend nerveux.



Scorpion Du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Vous ne serez pas toujours sur la même longueur d'onde que votre partenaire. **Travail-Argent** : Méfiez-vous des beaux parleurs, qui tenteront de vous rouler aussi bien dans le domaine professionnel que matériel. **Santé** : Vous êtes trop gourmand, faites contrôler votre glycémie.



Sagittaire Du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Cette semaine vous vivrez des moments de grande intensité amoureuse. **Travail-Argent** : Vous ne perdrez jamais de vue vos intérêts et ce n'est pas cette semaine que l'on réussira à vous détourner de votre but, même s'il est question de vous amuser. **Santé** : Bonne énergie.



Capricorne Du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Vous changerez si vite d'humeur que votre partenaire ne parviendra pas à rester sur la même longueur d'onde que vous. **Travail-Argent** : Vous aurez les coudées franches pour agir à votre guise. **Santé** : Vous faites preuve d'une bonne hygiène de vie qui vous protège.



Verseau Du 21 janvier au 19 février

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



Poissons Du 20 février au 20 mars

Amour : Vous serez tenté de remettre en question les sentiments qui vous lient à votre partenaire. Réfléchissez bien avant de prendre une décision. **Travail-Argent** : Vous avez l'intention de réussir et vous vous en donnerez les moyens. **Santé** : Un peu trop de nervosité, faites du sport pour vous détendre.



ORELLYS AUDITION : L'IA AU SERVICE DU MIEUX ENTENDRE

Chez Orellys Audition, centre auditif indépendant de Muriel Cognot, audioprothésiste diplômée d'Etat, les aides auditives ne se contentent plus d'amplifier les sons : elles les comprennent. Grâce à l'intelligence artificielle embarquée, les appareils de dernière génération analysent l'environnement sonore en continu. Une voix, un bruit de fond, une ambiance ? Chaque signal est identifié, hiérarchisé, puis traité pour privilégier la compréhension de la parole, même dans les situations les plus complexes. Cette évolution technologique s'accompagne d'une connectivité devenue centrale dans les usages quotidiens. Téléphone, télévision, radio : la plupart des aides auditives peuvent se connecter directement aux appareils du quotidien. Les appels, les programmes télévisés ou la musique sont transmis sans fil, directement dans les oreilles, avec une qualité sonore optimisée. Cette transmission repose sur le Bluetooth basse énergie, qui garantit une connexion fiable tout en préservant l'autonomie des appareils.

Autre avancée majeure : le système Auracast. Cette nouvelle technologie permet à une source audio — télévision, smartphone ou lieu équipé — de diffuser simultanément le son vers plusieurs appareils compatibles, sans manipulation complexe. Une innovation qui simplifie l'écoute partagée et ouvre la voie à de nouveaux usages. Loin d'être accessoires, ces technologies s'intègrent dans l'approche globale promue par Orellys : proposer des solutions discrètes, connectées et intelligentes vous permettant de mieux entendre... et donc de mieux vivre.

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


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



Nous prenons
100 % des décisions sur le territoire
pour construire demain.

ENSEMBLE CONSTRUIRE DEMAIN



Ma Banque*

www.credit-agricole.fr/ca-lorraine**



LORRAINE

*Téléchargement et accès gratuit à l'application Ma Banque hors coûts de communication selon opérateur. L'utilisation des applications nécessite la détention d'un abonnement de communication compatible avec un accès à internet et l'abonnement au service Crédit Agricole en ligne. **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. Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de Lorraine, société coopérative à capital variable, immatriculée au registre du commerce et des sociétés de METZ sous le numéro 775 616 162, établissement de Crédit et de courtage d'assurance inscrite au registre des intermédiaires en assurances sous le numéro 07022719, dont le siège social est situé 56-58 Avenue André Malraux (57000) METZ. Document à caractère publicitaire. Source : données internes 2024 et 2025. Crédit photo : Adobe Stock - 01/2026 >< F S T L