

LORRAINE

REPORTAGES • SORTIES • CULTURE • DÉCO ...

MAGAZINE

OFENBACH: LIVE CLONED • MEUTE • BIGA*RX
LOUIS BERTIGNAC • MAGIC SYSTEM • SNIPER
ADELE CASTILLON • LILLY WOOD AND THE PRICK
YAME • NEG' MARRONS • YANISS ODU • LUIZA
ROLAND CRISTAL • ZAOUÏ • ST GRAAL • ZÉLIE
VERNIS ROUGE • BEAT TORRENT
DJ KUNTA FT CHARLIE P & MADDY V
DJ VADIM FT JMAN • DJ PONE...



Le
Jardin
du
Michel

22, 23 & 24 MAI 2026

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

EHPAD HÔTEL CLUB

Un lieu de vie
OÙ L'HUMAIN EST
au cœur
DE NOS PRIORITÉS



A Saint-Max, près de Nancy, l'EHPAD Hôtel Club est un établissement de référence reconnu dans l'accompagnement des personnes âgées. Bien plus qu'un EHPAD médicalisé, c'est un véritable lieu de vie où l'accompagnement et le bien-être des résidents sont au centre de nos préoccupations.

Des offres d'hébergement diversifiées

L'établissement propose des hébergements adaptés aux besoins de chacun. Chambres individuelles, studios et appartements permettant l'accueil de couples. Les espaces communs, modernes et chaleureux, ont été pensés pour favoriser les échanges et le bien-être au quotidien. Un parc arboré et une restauration de qualité, élaborée sur place, viennent compléter cet environnement serein.



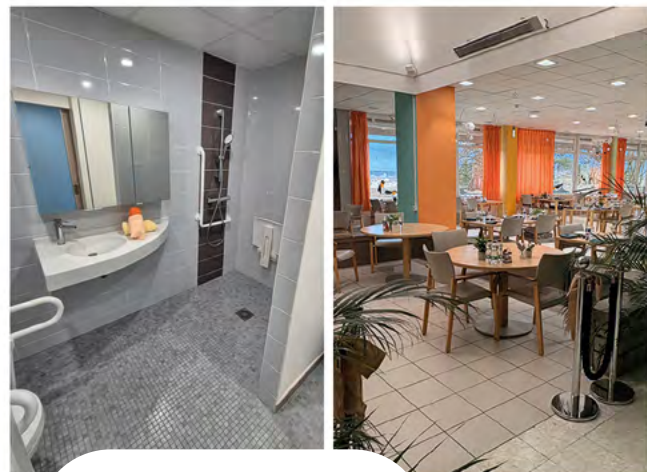
Une prise en soin rigoureuse et adaptée

À l'EHPAD Hôtel Club de Saint Max, l'engagement des équipes se traduit chaque jour par une attention sincère portée à chaque résident. Plus qu'un lieu de vie chaleureux et agréable, l'établissement propose un accompagnement humain, personnalisé et dynamique, où bien-être, respect et stimulation rythment le quotidien.

Cet accompagnement repose sur une équipe pluridisciplinaire expérimentée, garante d'une prise en soin rigoureuse et adaptée. Médecins, infirmières, aides-soignantes, psychologue, ergothérapeute et kinésithérapeutes assurent un suivi individualisé, dans le respect du parcours de vie et des besoins de chacun.

La vie de l'établissement est également animée par des activités variées et porteuses de sens. Ateliers mémoire, activités créatives, sorties et événements festifs et conviviaux contribuent activement au maintien de l'autonomie, à la stimulation cognitive et au bien-être des résidents.

L'établissement s'inscrit dans une dynamique d'amélioration continue et affirme une vision résolument tournée vers l'avenir, au service des résidents et de leurs proches.



LORRAINE MAGAZINE #248

Du 31/03 au 20/04/2026
Prochaine parution le 21 avril
Retrouvez tous nos anciens numéros sur lorrainemag.com

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

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

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

Conception graphique
Didier Gérardin
kreadid.dg@gmail.com

Réalisation
Chloé De Menech
compso.graphisme@gmail.com

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

Crédits photos
Couverture :
Jardin du Michel, Agence ZOO
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 JARDIN DU MICHEL : LE SENS DE LA FÊTE

SORTIES • DÉCOUVERTES

- 12 Printemps festif à Sainte-Croix
- 16 Avril animé en Terres Toulaises
- 18 Jonquilles en fête à Gérardmer
- 20 La Potée Portoise fête ses 50 ans

ART & CULTURE

- 24 Au Château de Fléville, une Pâques enchantée
- 26 Verdun 1916, retour sur une bataille mondiale
- 28 Les Rencontres urbaines de Nancy battent le pavé !
- 30 JEMA 2026 : cœurs à l'ouvrage

ÇA SE PASSE EN AVRIL...

- 32 Les rendez-vous d'avril en Lorraine à ne pas manquer !

ART & GASTRONOMIE

- 34 Le Salon des Vins de Toul a 40 ans
- 36 La cuisine provençale, un petit goût de soleil dans l'assiette
- 38 Recettes

TOURISME & ESCAPADE

- 40 L'univers Yona à Obernai : une invitation au bien-être

HABITAT • DÉCO

- 42 Une cuisine d'extérieur aussi pratique que durable
- 46 Garder sa terrasse bien à l'ombre
- 48 Petite et modulable : à quoi ressemble la piscine idéale en 2026 ?

ET AUSSI ...

- 50 Horoscope



Les experts
gourmands
de Lorraine

Le bonheur se fabrique



Pascaline



@expertspâtisseries

ÉDITO

VOIR PLUS LOIN ET VIEILLIR BIEN

Faire du sport, privilégier les aliments bio et non transformés, ne pas fumer, boire peu voire pas, dormir suffisamment, s'exposer à la lumière mais protéger sa peau du soleil, lire, rire... On les connaît, les piliers du bien vieillir. Mais on en oublie souvent deux essentiels (en plus d'être complémentaires) : entretenir sa vie sociale et se confronter à la nouveauté.

Les scientifiques sont unanimes sur ce point : la stimulation régulière du cerveau permet de réduire les risques de déclin et de troubles cognitifs chez les personnes âgées. Plus précisément, les activités stimulantes entretiennent une « réserve cognitive », qui compense les effets du vieillissement cérébral. Dès lors, nous demanderez-vous, « pourquoi Lorraine Mag et son ordonnancier de sorties énergisantes ne sont-ils pas remboursés par la Sécu ? » La procédure est en cours. Dans l'attente, avouez que vous nous aimez aussi pour ça : notre capacité à vous emmener là où vous ne seriez pas allée de vous-même.

Ce numéro vous entraînera à St-Nicolas-de-Port pour une potée endiablée, dans les Terres Toulaises pour une excursion au grand air, au Mémorial de Verdun dont la nouvelle expo met en lumière les petites histoires dans l'Histoire... mais aussi au Jardin du Michel, temple de la musique live, et au salon des vins de Toul, événement emblématique de la cité.

Alors, on vous lance un défi : en plus des rendez-vous qui vous ressemblent, ajoutez à votre agenda celui ou ceux qui, sur le papier, vous séduisent peu voire pas. Votre « réserve cognitive » vous remerciera !

Cécile Mouton



JARDIN DU MICHEL © GNIK.FR

JARDIN DU MICHEL : LE SENS DE LA FÊTE

Il a fêté ses 20 ans en grandes pompes l'an dernier... Du 22 au 24 mai, le 21^e Jardin du Michel revient pour trois jours de concerts et de nouveautés.

Après l'édition anniversaire des 20 ans, le Jardin du Michel entame un nouveau chapitre de son histoire. L'ère de la maturité ? Celle du collectif en tout cas. Du 22 au 24 mai, il retrouvera son format historique de trois jours, valorisera celles et ceux – bénévoles, partenaires, prestataires, festivaliers – sans qui il ne serait rien, et confirmera son ancrage dans le paysage culturel régional.



gnik.fr



OFENBACH © Quentin Auger



MEUTE © Mirjam Kluka



YAMÉ © King She



ADELE CASTILLON © DR

TÊTES D'AFFICHES ET DÉCOUVERTES

Fidèle à son ADN, le festival mixe les esthétiques, et mise sur un savant mélange de têtes d'affiche fédératrices, d'artistes incontournables et de nouvelles découvertes. Côté grands noms, l'électro sera notamment représentée par Ofenbach avec son show Cloned Live, tandis que la fanfare techno allemande Meute promet une ouverture explosive. Louis Bertignac viendra rappeler les grandes heures de Téléphone, quand le duo pop Lilly Wood and The Prick célébrera avec le public vingt ans d'existence et de talent.

PUBLIREPORTAGE



MAGIC SYSTEM © DR

LE JDM EN CHIFFRE

- 3 scènes
- 1,3 million d'euros de budget
- 19 000 festivaliers
- 3 000 campeurs attendus
- Plus de 30 formations artistiques & animations pluridisciplinaire
- Près d'une trentaine de stand (foodtrucks, exposants, associations)

La programmation assume aussi un goût pour les artistes populaires capables de faire chanter tout un public. Magic System transformera le site en immense piste de danse avec ses tubes intergénérationnels, tandis que Sniper et les Nèg' Marrons ramèneront le public à l'âge d'or du rap français. À leurs côtés, une nouvelle génération d'artistes inétequables : Adèle Castillon, Yamé, Zélie ou encore St Graal.

Le festival reste également fidèle à sa tradition de découvertes. Sur la scène de la Cabane, plusieurs talents émergents feront leurs premiers pas devant le public du Michel, parmi lesquels Luiza, Vernis Rouge ou Tracy de Sà. Des artistes électro reconnus (Beat Torrent, Roland Cristal, Michel Hubert) et des talents régionaux seront aussi mis en lumière, notamment à travers le Tremplin du Michel.

AU-DELÀ DES CONCERTS, CETTE 21^E ÉDITION INTRODUIT UNE NOUVEAUTÉ NOTABLE !

Un nouvel espace scénique pensé comme un lieu de vie. Destiné aux campeurs dans la journée et transformé en dancefloor la nuit, cet espace immersif s'inspire de formats type boiler room, qui place le public autour des artistes. Objectif ? Prolonger la fête et enrichir l'expérience.

Tout cela montre que, deux décennies plus tard, le Jardin du Michel n'a rien perdu de son sens de la fête. Au Michel, on vient pour danser, pour chanter, pour expérimenter, pour partager !

LA « MICHELLANEOUS » EST À VOUS !

Implantée entre site et camping, la nouvelle scène Michellaneous vient enrichir l'expérience des habitués du Jardin du Michel.

L'une des grandes nouveautés de cette 21^e édition a vu son nom soumis aux suffrages des internautes... La Michellaneous : tel est le nom de la nouvelle (et troisième) scène du JDM. Situé entre le site du festival et le camping, ce chapiteau capable d'accueillir jusqu'à 700 à 800 personnes a été imaginé pour répondre à une attente simple des festivaliers : prolonger la fête.

« Il manquait un rendez-vous un peu tardif pour celles et ceux qui ont encore envie de danser », explique Alex Quentin, membre de l'organisation. C'est qu'au Michel, tout le monde ne vit pas le festival de la même manière. Certains se retrouvent devant la grande scène pour les têtes d'affiche, d'autres explorent la programmation plus pointue de la Cabane. Et puis il y a celles et ceux qui viennent autant pour la musique que pour l'ambiance, l'expérience collective et les nuits qui s'étirent. La Michellaneous a été pensée pour ces festivaliers-là.

L'ESPACE FONCTIONNE COMME UN VÉRITABLE LIEU DE VIE

L'après-midi, il accueille des jeux et un espace chill. En début de soirée, place aux silent parties : jusqu'à 500 festivaliers équipés de casques peuvent écouter simultanément trois DJs différents et choisir leur canal sonore. Une manière ludique et immersive de lancer la soirée.

La musique reprend ensuite après le dernier concert de la grande scène pour les noctambules infatigables (La Michellaneous fonctionne jusqu'à 4h le vendredi, 3h30 le samedi et 2h30 le dimanche). L'objectif est de concentrer l'énergie festive dans un espace dédié, sans perturber le calme du camping pour celles et ceux qui souhaitent se reposer.



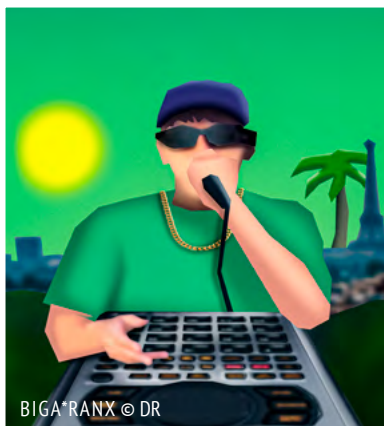
UNE PROGRAMMATION EXIGEANTE

L'affiche se veut à la fois locale et exigeante. Le vendredi mettra à l'honneur trois collectifs électro et techno du territoire à l'esthétique forte. La nuit se conclura avec DJ Pone, figure majeure de la scène électro française. Le samedi, deux collectifs du Grand Est feront vibrer le chapiteau entre reggae et dub, influences roots et sonorités

plus contemporaines. DJ Kunta et la chanteuse Maddy V, accompagnée de Charly P, complèteront l'affiche. Le dimanche, place à des DJs venus de Moselle et de Meurthe-et-Moselle, avec des sets aux influences rock. La soirée s'achèvera avec DJ Vadim, figure internationale du hip-hop et du reggae, accompagné du chanteur britannique JMan. Chaque soirée mettra en avant une DJ femme, un choix assumé par l'organisation pour renforcer la représentation féminine sur scène.

LE LIEU ACCUEILLERA PAR AILLEURS PLUSIEURS ANIMATIONS

Le dimanche matin, les festivaliers reprendront des forces avec une Electro Brunch Party imaginée par le projet Crête et Moustache. La veille, le Big Karaoké Orchestra by Jean-David Harmony encouragera les chanteurs amateurs (surtout ceux qui chantent mal et faux) à s'emparer du micro.



PAROLES D'ARTISTES

Ils fouleront tous les deux la scène du JDM dimanche 24 mai... Rencontre avec Louis Bertignac et avec Benjamin Cotto (Lilly Wood and the Prick).

LOUIS BERTIGNAC

Votre rapport à la scène a-t-il changé au fil des années ?

Pas vraiment. Je suis simplement plus détendu, plus à l'aise, notamment parce que je joue avec des musiciens extraordinaires, avec qui je m'entends aussi bien musicalement qu'humainement. Cette confiance me permet de partir plus facilement en improvisation, et de me lâcher davantage. Au final, je suis toujours très heureux à la fin d'un concert.



C'est resté ma manière de jouer. Quand je pars en solo, je ne sais jamais comment ça va commencer. Parfois ça marche très bien, parfois moins, mais les erreurs font partie du jeu. Une fausse note, c'est aussi une note. Si on la répète et qu'on tourne autour, elle peut même devenir intéressante.

Dans un festival comme le Jardin du Michel, est-ce qu'on joue différemment ?

Oui, un peu. Dans mes concerts, les gens viennent pour moi. Dans un festival, le public est plus large, il vient passer la journée et découvre parfois les artistes. Il faut séduire davantage, se raconter un peu plus, faire des vannes différentes. Mais au fond, je fais toujours la même chose : je monte sur scène avec ma guitare et je joue. Sauf que là, j'ai tout à gagner.

Cette spontanéité est une marque de fabrique chez vous...

Oui, je n'ai jamais été très cadré. J'ai appris la musique comme ça, en faisant le bœuf avec des copains. On se retrouvait chez l'un ou chez l'autre avec nos guitares et on improvisait pendant dix, vingt, parfois quarante minutes.

BENJAMIN, DE LILLY WOOD AND THE PRICK

Vous revenez après plusieurs années de pause. Pourquoi ce temps long ?

Cette pause nous a surtout permis de travailler sur ce cinquième album. On a commencé à écrire juste après la fin de la tournée précédente, mais on a pris le temps. Chacun avait aussi des projets personnels. Trois ou quatre ans, finalement, ce n'est pas si long. Et puis l'envie de faire cet album s'est imposée assez naturellement. Cela fait maintenant vingt ans que nous travaillons ensemble, et l'idée de revenir sur scène pour défendre de nouvelles chansons était une évidence.

Comment expliquez-vous la longévité de votre duo ?

On ne sait pas vraiment. C'est vrai que c'est assez rare. Nous avons chacun un rôle bien défini dans le groupe, et personne n'essaie de prendre la place de l'autre, ce qui fait qu'on se sent respectés dans notre travail. L'entourage compte aussi beaucoup : nous sommes entourés de personnes fidèles depuis le début. Et puis il y a le plaisir de faire des chansons ensemble. Bien sûr, il y a eu des hauts et des bas, mais l'envie de créer est restée intacte.



Votre manière de composer a-t-elle évolué ?

Oui. Pour « Christina », nous avons collaboré, pour la première fois, avec d'autres artistes : Cristina, Myd, Sika Deva... Pierre Leroux, membre fondateur de Housse de Racket avec Victor Le Masne, a fait un vrai travail d'adaptation de nos albums précédents pour leur donner un côté beaucoup plus club, dans l'optique de cette tournée à deux. C'était un vrai challenge, mais c'était aussi le moment ou jamais de prendre des risques.

UN FESTIVAL ÉCOENGAGÉ

Au Jardin du Michel, la dimension festive se conjugue avec responsabilité environnementale et engagement territorial.



En plus d'ambiancer les foules, le Jardin du Michel développe une démarche écoresponsable qui irrigue l'ensemble de son organisation. Gestion des déchets, circuits courts, inclusion sociale ou mobilité durable : chaque édition devient l'occasion d'inventer et d'expérimenter de nouvelles pratiques pour réduire l'impact environnemental de l'événement tout en renforçant son rôle sur le territoire.

TRI ET CIRCUIT COURT

Avec près de 25 tonnes générées à chaque édition, la question de la gestion des déchets se pose en premier lieu. Tri renforcé sur le site et au camping, sensibilisation du public, veille permanente assurée par les bénévoles : tout est mis en œuvre pour limiter l'empreinte du festival et améliorer les pratiques d'année en année. L'usage de gobelets réutilisables est désormais généralisé – le lavage a lieu sur place grâce à une plateforme dédiée – et le plastique est progressivement supprimé dans l'accueil des artistes. Quant aux restaurateurs partenaires, ils s'engagent au respect des bonnes pratiques à travers une charte de développement durable incluant tri des déchets, vaisselle compostable et valorisation des produits locaux. Les installations participent à cette logique : une partie du mobilier est fabriquée à partir de matériaux de récupération ou issue de meubles d'occasion.

En parallèle, parce que les déplacements représentent la part la plus importante de l'impact environnemental d'un tel événement, l'organisation encourage ses festivaliers à privilégier les mobilités douces. Elle promeut l'usage du covoiturage, des transports en commun via des partenariats avec des solutions de mobilité partagée. Cette attention portée à l'écologie s'accompagne d'un fort ancrage territorial. Le festival travaille majoritairement avec des prestataires implantés dans la région et près de 95 % des dépenses directes sont réalisées dans le Grand Est. Les buvettes sont confiées à des acteurs locaux, les associations régionales participent à l'organisation du site et plusieurs radios associatives du territoire animent la Radio du Michel, la radio officielle du festival.

CETTE DYNAMIQUE VERTUEUSE SE RENFORCE D'ANNÉE EN ANNÉE

Chantiers en cours ? Poursuite de la démarche de labellisation environnementale, amélioration du système de tri et travail à la mise en place de navettes entre Nancy et le site du festival. Des réflexions sont également engagées autour de l'utilisation de nouveaux gobelets réutilisables et de la plantation d'arbres sur le site. Preuve qu'on peut être un festival populaire et un acteur responsable. Et que la musique peut aussi être un moteur de transition.

DANS LES COULISSES DU JDM - PORTRAITS

Lothaire Limon (Agence Zoo) pour l'affiche, Noémie Bigerel à la billetterie... Zoom sur deux talents indispensables à un JDM réussi.

ENTRETIEN AVEC LOTHAIRE LIMON (AGENCE ZOO), ILLUSTRATEUR & CRÉATEUR DE L'AFFICHE

Comment est née l'affiche de cette édition ?

Fabien Vinot et Julien Hatton, DA à l'Agence Zoo dont je suis fan depuis le collège, réalisent les affiches du JDM depuis une dizaine d'années. Tout part, le plus souvent, d'une envie de l'équipe de communication du festival : cette fois, un jeu façon Où est Charlie ? Nous nous sommes emparés de cette proposition, avec l'objectif de créer une patte visuelle forte tout en conservant un côté ludique qui célèbre la diversité du festival.



l'organisation des éléments et assembler aléatoirement des ensembles de membres préconçus séparément. L'équipe a choisi de ne pas recourir à l'IA générative, afin de rester en accord avec les valeurs du festival que partagent l'agence. Chaque détail, chaque personnage est donc unique et dessiné avec amour, passion et beaucoup de temps.

L'affiche a été plébiscitée par les internautes...

L'idée était de créer une image à la fois jolie, fun et pleine de détails à explorer. On y retrouve des éléments emblématiques du site du festival, comme les palettes ou la cathédrale au loin, mais aussi des clins d'œil aux festivaliers marquants des années précédentes. Des membres de l'équipe et des artistes du line-up s'y cachent également ! Mais... c'est un secret.

Comment avez-vous construit cette scène foisonnante ?

Sur la base d'un croquis d'intention dessiné à la main, les illustrations ont été réalisées sur tablette en 2D, puis importées dans un logiciel 3D pour gérer la profondeur et

ENTRETIEN AVEC NOÉMIE BIGEREL, CHARGÉE DE PRODUCTION ET DE BILLETTERIE



Quel est votre rôle en tant que chargée de billetterie ?

Je mets en place la politique tarifaire et je crée la billetterie via Weezevent, notre prestataire. Je m'occupe du suivi et du pointage des ventes, je réponds aux questions des festivaliers et je suis en lien avec les CE et centres médico-sociaux. A l'approche du festival, je gère les invitations pour

les partenaires et travaille sur le dimensionnement des entrées, en coordination avec Weezevent, afin d'assurer un accueil fluide et sécurisé aux festivaliers.

Quelle est la politique tarifaire du festival ?

Nos tarifs s'échelonnent de 29 à 70€ pour un billet jour. Pour rester accessible au plus grand nombre,

nous avons mis en place un tarif 11-14 ans à 29 €, la gratuité pour les enfants jusqu'à 10 ans, et des tarifs préférentiels via le Pass Culture (15-21 ans) et le dispositif Jeun'Est (15-29 ans). Nous accordons également la gratuité aux accompagnants de personnes en situation de handicap. Ces dispositifs fonctionnent bien.

Quelles sont les nouveautés ?

Nous avons reconduit le tarif VIP, lancé l'an dernier avec succès, qui donne accès à un espace dédié avec vue sur la grande scène, animations, et petite restauration. Nous avons aussi mis en place un Pass tribu au tarif préférentiel de 38 € pour les groupes de 6 à 15 personnes. L'essai est concluant puisque le quota pour le vendredi est déjà épuisé. Les ventes se portent d'ailleurs mieux que l'an dernier à la même période, ce qui laisse présager d'une belle édition !



PRINTEMPS FESTIF À SAINTE-CROIX

Au Parc Animalier de Sainte-Croix, les naissances font le printemps ! Et motivent la transformation de trois espaces du parc, pour une expérience visiteur renouvelée.

Le Parc Animalier de Sainte-Croix a le chic pour enrichir sa proposition et étonner les visiteurs. Sa proposition d'avril en est un bel exemple ! Pour célébrer dignement la saison des naissances, il transforme trois de ses univers (sur les cinq parcours permanents) en oasis d'animations et d'activités inédites.



© Margaux C



© Morgane Bricard

Dans le périmètre des **Étendues sauvages** (sentier dédié à la faune européenne), deux animations originales seront proposées aux visiteurs. « À la rencontre des oiseaux » invitera ces derniers, par l'apprentissage et l'observation, à appréhender les espèces du parc, à mieux connaître les oiseaux migrateurs et la diversité européenne. Quant à l'animation « Les bons gestes pour la faune », elle sensibilisera chacun aux bons comportements à adopter lorsque l'on croise un animal sauvage, surtout un bébé. Toutes les deux encourageront à apprécier la beauté de la nature.

Dans ce même espace, le jeu de piste « Néo Opération Babyboom » (accessible en autonomie via un QR code) embarquera le public dans la découverte des nombreuses naissances de la saison. Enfin, une exposition axée « naissance et parentalité » mettra en lumière les photographes amateurs du Parc.

C'est dans **Le Monde de Néo** (sentier dédié à la biodiversité mondiale) que se déroulera, du 3 au 6 avril, puis du 11 au 26 avril, l'incontournable chasse aux œufs... ou plutôt une chasse au trésor au profit de chèvres pirates échouées et désargentées ! Récompense promise aux valeureux aventuriers : des douceurs chocolatées... avec ou sans passage par le stand maquillage.

Enfin, la **Ferme des Vents** aura des airs de grande kermesse, de fête de village dans la plus pure tradition. Les visiteurs pourront s'y mesurer, en famille, aux jeux en bois, au chamboule-tout, au jeu de mikado géant, au hobby horsing (cheval bâton) ou encore à l'inénarrable course en sac. La mascotte lapin du Parc a, elle, déjà confirmé sa présence.



© Estelle Datola



© Parc Animalier de Sainte-Croix



© Sylvie Froment



© Philippe Coutret

LES NAISSANCES DE CE PRINTEMPS

Après les chevreaux issus de chèvres miniatures, les agneaux de moutons mérinos et neuf mouflons de Corse, le printemps 2026 s'annonce généreux en naissances avec l'arrivée imminente de louveteaux !

→ Toute la programmation est à retrouver sur parcsaintecroix.com

❁ LA GRANDE FÊTE DU PRINTEMPS ❁

VIVEZ le RÉVEIL de la NATURE



Sainte-Croix

PARC ANIMALIER & LODGES EN MOSELLE

À 1 HEURE DE METZ, NANCY ET STRASBOURG

Proactives lorsqu'il s'agit d'étonner, inventives pour ce qui est d'émerveiller, les Terres Toulaises s'approprient à vous faire vivre un début de printemps pas comme les autres. A elle seule, la Maison du Tourisme décline, en avril, cinq visites et animations originales.

AVRIL ANIMÉ EN TERRES TOULOISES

Le printemps est, chez vous, le temps de l'exploration, de l'ouverture à d'autres possibles ? Rendez-vous en Terres Toulaises, territoire qui prend votre appel au pied de la lettre.

CHER PATRIMOINE

Qui ne s'est jamais demandé, en contemplant un monstre de pierre gothique, comment, au Moyen Âge, pouvait-on faire tout ça ? Avec « **Secrets de Bâisseurs : Mesures et géométrie** » (samedi 11 avril à 15h), vous aurez vos réponses et plongerez, à travers la Cathédrale de Toul, dans l'univers des bâtisseurs médiévaux (lesquels n'hésitaient pas, pour façonner leurs chefs-d'œuvre, à convoquer la science, la spiritualité, l'art et le mystique).

Autre intitulé, autre visite passionnante : « **Secrets de bâtisseurs : Cathédrale de lumière** » (samedi 25 avril à 15h) vous fera entrer dans un monde de lumière, celui des vitraux de la Cathédrale de Toul. L'histoire de ces fenêtres bénies et colorées vous sera contée le temps d'un voyage au cœur de l'artisanat médiéval dont vous reviendrez changée.

Savez-vous pourquoi la **chapelle templière de Libdeau** (samedi 25 avril à 15h) est unique en son genre ? Parce qu'elle est la seule, en Lorraine, à avoir conservé ses voûtes d'ogives typiques de l'architecture gothique. Rien que pour ça, ce trésor mérite d'être conservé et protégé, ce à quoi veille une association de passionnés. Avec elle, embarquez dans une visite guidée qui vous apprendra tout ce que vous devez savoir sur ce morceau de patrimoine remarquable.

NATURE VAILLANTE

Bien sûr vous le savez, mais un rappel ne fait jamais de mal : notre existence sur Terre dépend d'êtres invisibles à l'œil nu. En embarquant dans « **Forêt sauvage, vie secrète** » (mercredi 22 avril à 15h), vous explorerez, par le menu, cette biodiversité microscopique porteuse de vie. Riche et complexe, elle est indispensable à un écosystème forestier durable, à une nature en bonne santé... Bref, la vie.

Vous aimez la nature, mais vous la préférez de nuit, ciel illuminé ? Avec « **Vespéral : les secrets de la nuit** » (samedi 25 avril à 19h30), vous profiterez d'une soirée en bord d'étang, entre nature et astronomie. Joignant l'utile à l'agréable, vous apprendrez à discerner les constellations, identifier les planètes visibles et vous familiariser avec la carte du ciel, tout cela sur fond de récits mythologiques et d'explications scientifiques. La nature sera à vous !

PROGRAMMATION MAJUSCULE

Entre pièces de théâtre, concerts, expositions, salons des vins, visites, ateliers artistiques et visites nature, la programmation culturelle en Terres Toulaises se fait, en avril, éclectique, divertissante et expérientielle. Le plus dur sera de choisir !

PUBLIREPORTAGE

Décoder les vitraux de la cathédrale



Percer les secrets des bâtisseurs



5 façons de vivre avril EN TERRES TOULOISES

Explorer une chapelle templière



Plonger dans les secrets de la forêt



Découvrir les mystères de la nuit



Penser à réserver

tourisme-terrestouloises.com
03 83 64 90 60

Maison du Tourisme Terres Toulaises
 @terrestouloises

Terres
Toulaises
MAISON DU TOURISME

→ Retrouvez tout le détail sur tourisme-terrestouloises.com



JONQUILLES EN FÊTE À GÉRARDMER

Trois jours d'animations et de fleurs : à Gérardmer, le printemps se célèbre dignement, et sur fond jaune.

Aussi sûrement que l'hirondelle, la jonquille annonce le printemps, au moins à Gérardmer. Dans la cité vosgienne, cette fleur est bien plus qu'un symbole du renouveau de la nature : elle est au cœur d'une tradition populaire qui rassemble habitants et visiteurs. Du 17 au 19 avril, avec « Jonquilles en fête », la ville proposera un week-end d'animations conçu pour prolonger l'esprit de la célèbre Fête des Jonquilles et invitant à célébrer le retour des beaux jours dans une ambiance conviviale et festive.

TROIS JOURS D'ANIMATIONS AU CŒUR DE LA VILLE

La relation entre Gérardmer et la jonquille remonte à près d'un siècle : la Fête des Jonquilles est créée en 1935, et son spectaculaire corso fleuri attire les foules. À ce rendez-vous biennal devenu une institution, « Jonquilles en fête » ne se substitue pas : elle s'inscrit comme un rendez-vous complémentaire, une manifestation plus intimiste qui fait vivre l'esprit de la fête florale entre deux grandes éditions.

Du 17 au 19 avril, la place du Vieux Gérardmer se transformera en un véritable jardin artistique, grâce à l'**exposition-concours de « sujets fixes »**, structures métalliques méticuleusement habillées de milliers de jonquilles fraîches. Leur immobilisme – qui les distingue des œuvres monumentales et déambulatoires de la Fête des Jonquilles –, permettra aux visiteurs d'admirer de près la précision du piquage, voire d'y participer. Pour assister à la remise des prix aux constructeurs distingués, autre temps fort de la manifestation, rendez-vous le dimanche à 16h !



En parallèle, un **village d'artisans et de producteurs locaux** accueillera les visiteurs tout au long du week-end. De 10h30 à 22h ou 22h30 selon les jours, il invitera à découvrir les spécialités du territoire et le travail de créateurs venus partager leur passion. Entre dégustations, artisanat et rencontres, cet événement à part entière mettra en valeur les savoir-faire du massif vosgien.

Jonquilles en fête se veut également un moment convivial pour toutes les générations. Alors, sur inscription préalable auprès de la Société des Fêtes, les enfants pourront participer à la **chasse au trésor** de « Jonqui » dans le parc Garnier. Jeux, découvertes et

surprises rythmeront cette activité qui plongera ses jeunes participants dans l'univers coloré de la jonquille.

Signalons, pour finir, que les amateurs de musique ne seront pas en reste ! En effet, fanfares, groupes (« Entre Deux » Tribute Céline Dion, Ceci/Cela) et DJ se succéderont tout au long du week-end pour animer la place et accompagner les visiteurs sur une bande-son endiablée. Longue vie à Jonquilles en Fête !

→ Les 17, 18 et 19 avril à Gérardmer, place du Vieux Gérardmer
Chasse aux trésors de « Jonqui » réservée aux enfants de 4 à 10 ans, sur inscription auprès de la Société des Fêtes (5€)

→ Détails de la programmation à retrouver sur fete-des-jonquilles-gerardmer-officiel.fr

PASSEUR D'HISTOIRES

“Week-end Spécial Pâques”

vue sur les verriers

les 4, 5 et 6 avril 2026



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



Depuis 1475, La Rochère perpétue un héritage unique, façonné par des générations de maîtres verriers et souffleurs de verre. **550 ans d'histoire, c'est un voyage à travers le temps, où la tradition et l'innovation ont toujours su se rencontrer pour donner naissance à des créations exceptionnelles.**

Pour célébrer Pâques

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

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

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

N'oubliez pas notre e.boutique

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

70210 Passavant La Rochère

Boutique ouverte tous les jours voir les horaires sur :

www.visiterlarochere.com / entrée et parking gratuits



LA
ROCHÈRE

1475 FRANCE



3 questions à Luc Binsinger maire de St Nicolas de Port

On fête cette année les 50 ans du grand déballage. Comment la municipalité fait-elle évoluer cet événement ?

La municipalité veille avant tout à préserver ce qui fait l'âme de la Potée Portoise : le lien entre tradition, patrimoine et convivialité. St Nicolas de Port est depuis longtemps une ville de pèlerinage mais aussi une cité commerçante, ce que rappelle le grand déballage. La potée, plat traditionnel, constitue le fil conducteur de cette journée populaire qui rassemble toutes les générations. Autour de ce socle, la ville fait évoluer la manifestation en proposant régulièrement de nouvelles animations.

Cet anniversaire donnera lieu à des animations spécifiques...

Oui. Nous avons voulu mettre en lumière toute l'histoire de la manifestation et la place qu'elle occupe dans la vie locale. Plusieurs initiatives ont été imaginées en amont pour faire monter l'attente autour de l'événement : des repas thématiques destinés aux seniors, un menu spécial à la cantine scolaire ou encore une exposition consacrée à l'histoire de la Potée Portoise. L'idée est d'associer l'ensemble des habitants à cet anniversaire et de rappeler combien cette fête fait partie du patrimoine collectif.

Comment vivez-vous personnellement cette journée ?

Comme les habitants et les visiteurs : en me laissant porter ! Je prends le temps de déambuler, d'échanger, de goûter les spécialités proposées par les commerçants et de découvrir les différentes animations. Ce moment privilégié, à la fois convivial et spontané, reflète bien l'esprit de cette manifestation.

LA POTÉE PORTOISE FÊTE SES 50 ANS

Le 19 avril, St Nicolas de Port fêtera les 50 ans de la Potée Portoise avec un grand déballage festif et gourmand.

Certaines traditions ne prennent pas une ride ! Le dimanche 19 avril, le Grand Déballage de la Potée Portoise célébrera sa 50^e édition lors d'une journée festive mêlant gastronomie, animations et patrimoine.



La star de la fête, la potée, sera servie tout au long de la journée sur la place Jean Jaurès, sous chapiteau ou à emporter. Dès 8h30 et jusqu'à 18h, les rues du centre-ville se transformeront en un vaste marché à ciel ouvert avec plus d'une centaine d'exposants.



En parallèle, tout au long de la journée, déambulations musicales, spectacles et campement médiéval plongeront le public dans une ambiance hors du temps. Grande roue sur la place de la République, tournoi de chevalerie, stand maquillage, ateliers créatifs... Pour toutes et tous, la fête sera joyeuse. L'événement sera également l'occasion de redécouvrir la basilique et le Musée Français de la Brasserie, tandis qu'une exposition (Place Camille Croué Friedman) retracera cinquante ans d'histoire de la Potée Portoise à travers archives et photographies.

Les visiteurs qui viendront costumés repartiront avec un cadeau offert par la municipalité.

→ 50^e déballage de la Potée Portoise • Dimanche 19 avril 2026 de 8h30 à 18h à St Nicolas de Port • Programmation à retrouver sur saintnicolasdeport.com
• Tél : 03 83 48 81 57

Grand Déballage de la Potée Portoise

ST NICOLAS DE PORT

DIM. 19 AVRIL 2026 De 8h30 à 18h



GRAND ROUE
6m50 de haut
GRATUIT



NOMBREUSES
ANIMATIONS
ENFANTS ET
ADULTES
GRATUITES

VENEZ EN TENUE MÉDIÉVALE !

Tous les enfants et adultes vêtus d'un costume médiéval repartiront avec un cadeau offert par la Ville !



Dégustation et vente de
Potée Portoise toute la journée
Restauration et buvette
sous chapiteau

PUBLIREPORTAGE © VILLE DE ST NICOLAS DE PORT

Déballage commercial • Manèges

Sites touristiques ouverts : Basilique et Musée Français de la Brasserie





MEUBLES MDM LA MAISON DU MASSIF : LE MOBILIER RÊVÉ



À découvrir
en exclusivité dans
notre magasin -
Atelier de 3500 m² !

Entre relooking de meubles, fabrication d'éléments sur mesure et commerce de mobiliers prêt à installer, les Meubles MDM multiplient les ponts avec une clientèle exigeante, au budget et aux attentes spécifiques. Point commun entre les différentes activités des Meubles MDM : L'amour des meubles beaux et bien faits.

DU SUR MESURE AU PRÊT À INSTALLER

Corde à l'arc des Meubles MDM : leur capacité à réaliser toutes vos envies, à partir d'une page blanche. Grâce à son atelier maison, dans lequel évoluent une dizaine de professionnels du bois, vous n'aurez qu'à laisser fuser vos idées. Accompagné d'un artisan, vous

Tout terrain, les Meubles MDM La Maison du Massif redonne vie à vos meubles anciens, crée du mobilier sur mesure et propose des collections de fabricants renommés.



HAUS Ambiance

définissez ensemble le design, les dimensions et les détails de votre projet. Type de bois, teinte, finitions... Chaque pièce est unique et réalisée avec un souci du détail remarquable garantissant une qualité et une personnalisation optimales. En moyenne, il faut compter trois à

quatre mois pour la fabrication. En parallèle, les Meubles MDM distribuent les grandes collections de fabricants renommés. Collaborant avec des marques de référence notamment françaises, telles que les Ateliers de Langres, Girardeau ou encore Lelièvre (ainsi que

Couture et Lievens, entre autres), l'enseigne propose une large gamme de meubles de haute qualité, parfaitement dans l'air du temps.

Vous avez craqué sur un modèle, mais souhaitez en changer la couleur, en modifier certains détails ? C'est possible ! Un tour par l'atelier, et vous repartirez avec l'objet rêvé.

Les Meubles MDM ... ou quand le bois massif est synonyme de modernité et d'accessibilité.

TRANSFORMEZ VOS MEUBLES

On peut tout reprocher à un meuble en bois massif, mais pas son manque de ténacité. D'une solidité hors norme, il traverse les âges sans faillir. Alors avant de songer à le remplacer pour désaccord esthétique, pourquoi ne pas lui offrir une seconde vie ? Qu'il s'agisse d'une pièce de famille, d'un coup de cœur chiné ou simplement d'un élément de votre décor que vous souhaitez moderniser, les Meubles MDM vous offrent la possibilité de le transformer. À la clé : des meubles comme neuf, adaptés à vos envies et à vos besoins. Du simple

ponçage jusqu'à la finition parfaite, chaque meuble est restauré dans les règles de l'art. Les artisans peuvent également en modifier la structure en changeant les pieds, les moulures ou les serrures. Ainsi, votre meuble conserve son essence – son âme – tout en s'intégrant parfaitement à votre intérieur.

UN CHOIX EXCEPTIONNEL DE CHAISES

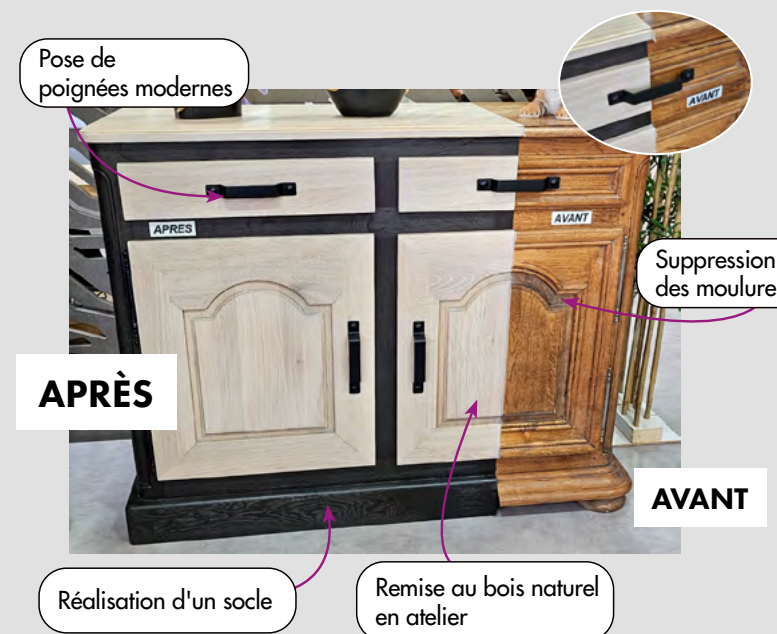
Autre atout des Meubles MDM : leur vaste sélection de chaises et d'assises. Du petit pouf cosy au fauteuil enveloppant, en passant par des chaises de cuisine, de salon ou de salle à manger, la diversité des modèles et la qualité des finitions attirent des clients de toute la région.



AVANT

APRÈS

NOUS RELOOKONS ÉGALEMENT VOS MEUBLES ET VOTRE CUISINE !



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





Au château de Fléville, site historique à quelques minutes de Nancy, le long week-end des 4, 5 et 6 avril sera placé sous le signe de l'aventure !



AU CHÂTEAU DE FLÉVILLE, UNE PÂQUES ENCHANTÉE

Chasse aux œufs féérique, escape game et visite costumée : le Château de Fléville a la ferme intention de rendre votre week-end de Pâques inoubliable.

Challenge résolument familial, « **Une oie, des œufs d'or** » aura des airs de conte grandeur nature. Dans le parc, petits et grands suivront un parcours jalonné d'indices et de surprises, plongeant les enfants dans un univers féérique, le temps d'une chasse aux œufs qui ne le sera pas moins. Accessible librement aux visiteurs avec le billet d'entrée, cette expérience permettra à chacun de flâner dans les jardins et de s'approprier les lieux à son rythme. Entre bosquets, allées et

perspectives du parc classé, le décor participera pleinement à l'immersion, en donnant à cette chasse aux œufs d'un autre genre une dimension presque narrative.

En parallèle, le château propose une expérience plus immersive encore avec « **Arsène Lupin et l'œuf impérial** ». Le célèbre gentleman cambrioleur a-t-il réellement sévi ici ? Cet escape game (accessible uniquement sur réservation)

entraînera les visiteurs dans une enquête immersive palpitante. Par petits groupes, à raison d'un départ toutes les demi-heures entre 16h et 20h, les participants disposeront d'une heure pour résoudre une série d'énigmes disséminées dans les pièces du château. Fouilles, mécanismes, indices cachés : chaque salle deviendra un terrain de jeu le temps de cette expérience misant autant sur la réflexion que sur l'observation, le tout dans une ambiance volontairement mystérieuse. Une manière originale de découvrir le château, dont l'architecture et l'histoire serviront de supports de jeu.

AU PARADIS DES FAMILLES

Ces deux animations attestent de la grande attention portée par l'équipe du château à tous ses visiteurs. Au château de Fléville, le jeune public est choyé et la visite familiale, conçue à hauteur d'enfant. Les petits sont invités, dès l'entrée, à enfiler un



costume de chevalier ou une robe de princesse. Parés pour la visite, celle-ci peut commencer ! Premier objet d'intérêt : les intérieurs. Ponctuée de mises en scène et de personnages – scènes historiques, objets anciens et figures emblématiques accompagnent le parcours –, la visite mêle découverte et imagination. Quant au donjon médiéval, unique en Lorraine, il nourrit lui aussi, par sa seule existence, les rêves d'aventure.

À l'extérieur, le parc de vingt hectares émerveille enfants et grands enfants. Classé et soigneusement préservé, il offre une succession de jardins, d'allées et de points de vue qui invitent autant à la promenade qu'au jeu. Entre deux animations, les familles profitent ainsi du site, et peuvent s'accorder un moment gourmand et de détente au sein du salon de thé. La vie de château !

→ Détails de la programmation et billetterie sur www.chateaufleville.com

© DR

25

© DR

1916-2026
110^e ANNIVERSAIRE
DE LA BATAILLE DE VERDUN

VERDUN 1916, RETOUR SUR UNE BATAILLE MONDIALE

À l'occasion des 110 ans de la bataille de Verdun, le Mémorial présente une exposition mettant en avant des hommes et des femmes du monde entier, plongés au cœur de la bataille.

La bataille de Verdun évoque un affrontement entre la France et l'Allemagne. Pourtant, la réalité historique se révèle bien plus complexe. 110 ans plus tard, le Mémorial de Verdun livre, avec l'exposition « Des mondes dans la bataille : Verdun 1916 », un regard renouvelé sur cet épisode majeur de la Première Guerre mondiale. Présentée du 2 avril au 31 décembre, elle invite les visiteurs à découvrir les trajectoires de femmes et d'hommes de tous horizons et origines, mobilisés ou engagés volontaires, et dont les destins se sont croisés sur ce champ de bataille.

DES PROTAGONISTES DU MONDE ENTIER

À Verdun, ont combattu aux côtés des troupes métropolitaines, des soldats originaires du Maghreb, d'Afrique de l'Ouest, d'Asie du Sud-Est. Dans les rangs allemands se trouvent des combattants danois et polonais. Prisonniers de guerre, personnels médicaux, civils mobilisés, tous ont été happés, volontairement ou non, par la tourmente du conflit. L'exposition entend précisément mettre en lumière ces parcours

souvent méconnus et rappeler que Verdun fut aussi un lieu de rencontres entre des trajectoires venues du monde entier.

Pour raconter ces histoires multiples, le parcours de visite adopte une scénographie originale organisée en îlots. Chacun d'eux évoque une région du monde engagée dans la bataille et permet de comprendre comment ces hommes et ces femmes se sont



Des mondes dans la bataille : Verdun 1916. Ilot Indochine.
Destin de Nguyễn Văn Thue. © Timo Bechert

retrouvés liés à Verdun. Les visiteurs traversent ainsi une cartographie humaine qui relie le Danemark, la Pologne, l'Afrique, l'Indochine, les États-Unis, la Grande-Bretagne, ou encore la Belgique. Le visiteur mesure l'ampleur internationale de cet épisode de la Grande Guerre. Pour donner corps à ces trajectoires, l'exposition s'appuie sur une grande diversité de supports. Des planches illustrées, spécialement dessinées pour l'occasion par l'illustrateur franco-allemand Timo Bechert, donnent à voir une interprétation contemporaine de ces parcours, tandis que des objets – uniformes, correspondances, effets personnels – rappellent la réalité concrète de ces existences bouleversées par la guerre. À ces éléments s'ajoute un dispositif sonore immersif permettant d'entendre des lettres ou des témoignages, offrant une plongée sensible dans le quotidien du front.

Au fil de la visite, une vingtaine de destins singuliers émergent, dont ceux d'Abdelkader Mademba Sy tirailleur soudanais et combattant émérite, et de Kate Normann Derr, infirmière américaine qui témoigna de son rôle aux côtés des blessés de Verdun dans un livre. D'une grande humanité, la traversée nous rappelle que l'Histoire est un récit collectif et composite fait d'une multitude de destins personnels.

→ Du 2 avril au 31 décembre
au Mémorial de Verdun
www.memorial-verdun.fr

PUBLIREPORTAGE



MÉMORIAL DE VERDUN
CHAMP DE BATAILLE
FORT DE DOUAUMONT – FORT DE VAUX

EXPOSITION DES MONDES DANS LA BATAILLE VERDUN 1916

2 AVRIL 2026 AU
31 DÉCEMBRE 2026

MÉMORIAL DE VERDUN
memorial-verdun.fr
1, avenue du corps européen,
55100 fleury-devant-douaumont



Soldats nord-africains en marche - SEM © Mémorial de Verdun,
fonds Dior - DL20000.1504.23



La Région
Grand Est



Guillaume Coesens
Sourire Quand Même
Fondation des «vraies Caisses»

LAURENT 4

LES RENCONTRES URBAINES DE NANCY BATTENT LE PAVÉ !

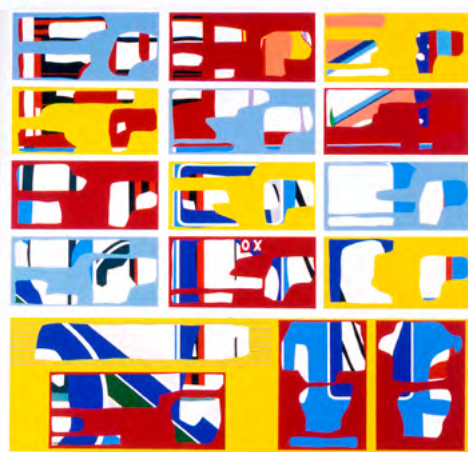
Déferlante en vue du 2 au 12 avril pour la 5^e édition des Rencontres urbaines de Nancy (RUN). Au programme : art, musique, danse, sport et rencontres professionnelles.

Elles sont désormais inscrites dans le paysage. Les RUN 2026 convoquent cette année l'urbanité pour revenir aux questions fondamentales qui structurent nos sociétés. Comment fait-on pour se partager l'espace urbain sans violence ni exclusion, voire avec tact et délicatesse ? Ne plus seulement habiter la ville mais la faire vivre, l'animer, la façonner et pourquoi pas la transformer ?

Parler d'urbanité, c'est aussi reconnaître toute la diversité des formes que nous pouvons donner à l'espace et aux relations, au croisement des disciplines et des pratiques. Pour y voir plus clair, tout est prévu. Musique, art, sport, mode, danse, street-food, etc. Entre déambulations autour du street-art et nouvelles fresques, ateliers famille, danse, chant et autres formes d'art de la street, ne pas oublier de pousser les portes du musée des Beaux-arts pour une grande exposition, « Les loisirs créatifs » avec deux « géants » de l'art urbain, OX et Tania Mouraud.

L'invitation des organisateurs résume le tout : « venez danser, waacker, graffer, parler, bouger, sauter, créer et partager... ». Pas mieux !

OX 1996, Le buralisme Coll. Paul Chamussy © Ox



3 TEMPS FORTS À NE PAS LOUPER

SOIRÉE INAUGURALE LIBÉRON LA PAROLE !

JEUDI 2 AVRIL DE 19H À 23H
AU MUSÉE DES BEAUX-ARTS, GRATUIT

Le langage au cœur d'une soirée multipliant les performances : artistes, poètes, musiciennes, danseuses... Venez vivre un moment intense et hors des cadres avec Olivia de Bona, Renaud Bargues et Quentin Chaudat, Zak et FLX

JOURNÉE DE RENCONTRES PROFESSIONNELLES

VENDREDI 3 AVRIL DE 9H À 17H30
AU GOETHE-INSTITUT, ENTRÉE LIBRE

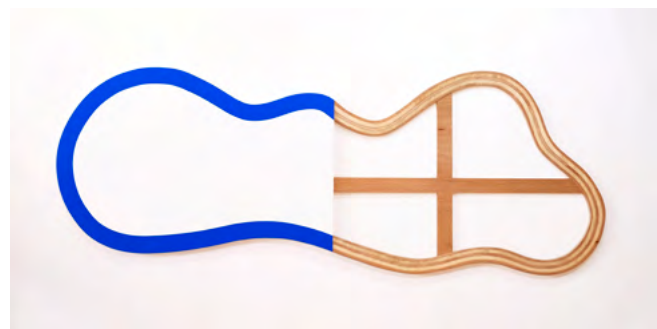
La poésie dans l'espace public et la place des femmes dans l'art urbain. Les multiples formes de langage utilisées par les artistes urbains montrent combien l'écriture peut être un levier d'expression pour aborder des sujets de société contemporains, et en particulier la place des femmes.

CONNAISSEZ-VOUS LE WAACK ?

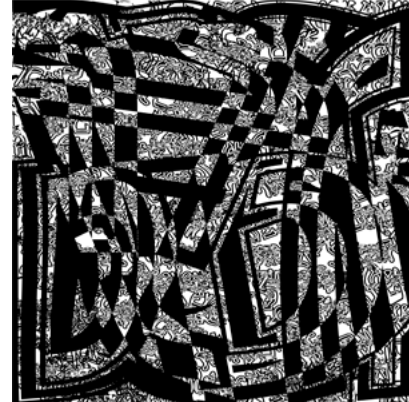
SAMEDI 4 AVRIL À PARTIR DE 15H
AU CCN - BALLET DE LORRAINE

Extravagant et festif, le Waacking est une danse inspirée des poses des stars hollywoodiennes qui a émergé dans la communauté gay afro et latino-américaine de la côte ouest des États-Unis des années 70. Un espace d'expression et de liberté qui fait étape à Nancy. Au programme : stage d'initiation, battle et DJ set jusqu'au bout de la nuit ! Inscriptions auprès du Ballet de Lorraine.

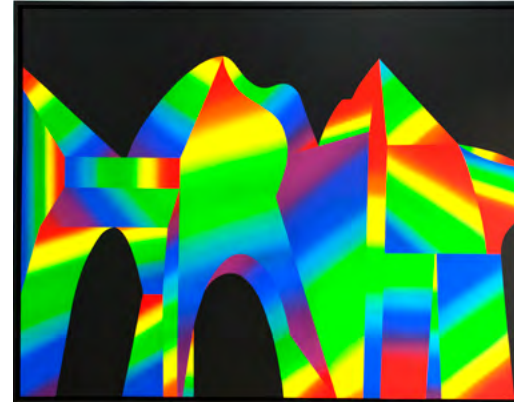
→ Toute la programmation sur run.nancy.fr



OX 2017, The half blank © Ox



Tania Mouraud, GLITSHN - OYSES TRERN, 2023 Impression sublimation sur textile © Tania Mouraud, ADAGP, 2026



OX 2018, La grotte de Miro (thermique) © Ox



OX1992, Portrait model kit © Ox

3 questions à Susana Gallego-Cuesta

Directrice du Musée des Beaux-arts de Nancy et commissaire générale des Rencontres Urbaines de Nancy

Qu'elle est l'ambition de ce millésime 2026 ?

Montrer la diversité et la vivacité des cultures urbaines, de tout ce que l'on peut y inclure. S'il y a bien sûr les disciplines évidentes dans l'esprit collectif comme le graffiti et le hip-hop, les résumer à cela est bien trop réducteur. L'espace urbain et l'espace urbain sont à la fois des lieux communs mais aussi des lieux de réinvention permanente pour les artistes et les créateurs. Un lieu dans lequel la place des femmes doit aussi être réévaluée, où la poésie doit retrouver du sens, la musique, la danse et de nombreuses autres disciplines également. Il est toujours utile de rappeler que tout ceci est vivant, vivace, évolutif et surtout intense. Où chacun peut y trouver une place.

L'urbanité est le thème de cette édition 2026. Quelle définition ?

C'est évidemment ce qui attire à la ville mais c'est aussi pour désigner la délicatesse et le raffinement des habitants des centres-centre-villes. C'est à la fois une localisation et une qualité. Avec ce terme à deux visages, les Rencontres urbaines de Nancy veulent parler des mille et une manières de s'interroger sur comment fait-on aujourd'hui pour vivre, faire et se respecter ensemble en ville. Vaste programme !



© Ville de Nancy

La poésie est aussi au programme. Une solution pour réenchanter avec des mots plutôt que des maux ?

Comme cela ne va très fort en ce moment un peu partout, la poésie, la danse mais surtout toutes les disciplines qui se réfèrent à l'art peuvent apporter quelque chose de particulièrement précieux. La poésie a encore davantage sa place aujourd'hui. Au-delà de la beauté des phrases entendues, prononcées ou écrites au coin d'une rue, la poésie est aussi une potentialité de dialogue, de conversations avec les autres mais aussi soi-même. Important également. Baptiste Zamaron



Tania Mouraud SHMUES - BASHAFN, 2020 Impression sublimation sur textile, 285 x 390 cm © Tania Mouraud, ADAGP, 2026



JEMA 2026 : CŒURS À L'OUVRAGE

Du 7 au 12 avril, les Journées Européennes des Métiers d'Art célèbrent artisans d'art et gestes rares.



© Khaled Frikha

Au printemps, les Journées Européennes des Métiers d'Art invitent le public à pousser les portes d'ateliers et de lieux patrimoniaux pour découvrir des métiers où la main, la matière et le temps dialoguent avec exigence. Du 7 au 12 avril, la Métropole du Grand Nancy et plusieurs sites emblématiques de Lorraine participeront à cet événement national placé, cette année, sous le thème « Cœurs à l'ouvrage ». Pendant une semaine, artisans d'art, entreprises labellisées et institutions culturelles ouvriront leurs espaces, proposeront des démonstrations, des rencontres et des expositions qui dévoileront la richesse d'un patrimoine vivant.

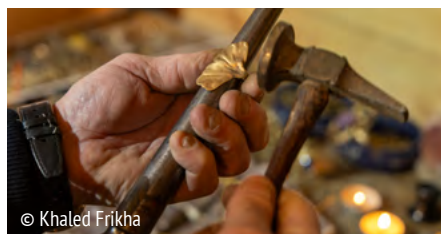
DES GESTES D'ARTISANS RÉVÉLÉS À NANCY

À l'Office de Tourisme, du 7 au 12 avril, **DESTINATION NANCY** valorisera, à travers une exposition photographique, ce qui fait l'essence même des métiers d'art : le geste. Intitulée « Gestes d'artisans d'art », elle rassemble une série d'images sensibles consacrées aux mains expertes, aux outils et aux matières qui façonnent les œuvres du quotidien. Via cette mise en lumière rendant hommage aux savoir-faire précis, parfois millénaires, le visiteur découvrira la minutie d'un travail souvent discret, dont chaque mouvement raconte une histoire : celle d'une tradition, d'une matière transformée, d'un savoir patiemment acquis. Ou comment aiguïser son regard sur ces métiers conjuguant beauté, maîtrise technique et passion.



© FRANCESCO PROCOPIO PHOTOGRAPHE

Autre temps fort : l'événement organisé à la **CCI de Nancy** les 11 et 12 avril (de 10h à 12h et de 13h à 17h30), en partenariat avec l'Association régionale des Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) Grand Est. Menuiserie, tapisserie, taille de pierre, dorure, textile ou encore fabrication de mobilier : une vingtaine d'entreprises labellisées EPV présenteront leurs métiers et leurs réalisations. Dans ce lieu siglé École de Nancy, les visiteurs s'immergeront dans l'univers de ces entreprises distinguées pour l'excellence de leur savoir-faire et pourront échanger directement avec celles et ceux qui les pratiquent.



© Khaled Frikha



© Khaled Frikha



© E. Meyer - CD54



© L. Bodaine - CD54

AU CHÂTEAU DE LUNÉVILLE, OBJECTIF TRANSMISSION

Le **Domaine départemental du Château de Lunéville** accueillera lui aussi un rendez-vous dédié aux savoir-faire extraordinaires. Pendant deux jours, les 11 et 12 avril, artisans issus du dispositif « compétences rares » et centres de formation investiront ce cadre patrimonial pour faire découvrir au public 19 métiers remarquables : costumière, luthier, relieuse, tailleur de pierre, facteur d'orgue ou encore couvreur du patrimoine. Les visiteurs pourront assister à des démonstrations, observer les outils et comprendre les techniques qui permettent de créer ou de restaurer des objets d'exception.

L'événement s'inscrit également dans une démarche de transmission : les établissements de formation participants présenteront leurs cursus et leurs métiers, afin de susciter des vocations et de faire découvrir aux jeunes générations la richesse de ces filières.



© École de Lutherie Mirecourt

À MIRECOURT, LA TRADITION MUSICALE À L'HONNEUR

Dans les Vosges, du 7 au 12 avril, **Mirecourt**, cité historique de la lutherie et de l'archèterie, proposera un parcours à travers son patrimoine musical et artisanal. Deux espaces d'exposition consacrés à l'artisanat d'art seront installés à l'École nationale de lutherie et à La Grande à sons, tandis que les visiteurs seront invités à explorer les deux musées, la médiathèque et plusieurs ateliers de luthiers et d'archetiers exceptionnellement ouverts.

Tout au long de la semaine, animations, stages, conférences, projections de films et documentaires, ainsi que des concerts, compléteront la découverte.

EN MOSELLE, L'ART DU VERRE ET LES ARTS RÉUNIS

À **Meisenthal**, les 11 et 12 avril de 13h30 à 18h, le **Site verrier** rendra hommage au verre et à l'osier au travers de visites au Musée du Verre et de démonstrations d'artisans verriers et vanniers. Les visiteurs profiteront de leur venue pour découvrir l'exposition « Impression », célébrant l'alliance insolite entre le tressage de fibres végétales du Brésil (par le duo de designers TomaziCabral) et les gestes verriers de Meisenthal. En bonus : un concert de Laura Cox (Blues Rock) aura lieu dans la Halle Verrière (le 11 avril à 20h) !



© Studio Brejo, Brazil



© Couvent de Saint-Jean de Bassel



Les 11 et 12 avril, la Communauté de communes de Sarrebourg Moselle Sud (CCSMS) organise l'événement L'union des Arts à Sarrebourg Moselle Sud, au **Couvent de Saint-Jean-de-Bassel**. Seront rassemblés dans ce lieu chargé d'histoire, créateurs et artisans pour vous faire découvrir les métiers de la céramique, du verre, de la sculpture ou encore du bois. Durant ce week-end il sera également possible de visiter le Couvent. Au programme de cette mise à l'honneur de l'art verrier :

- Exposition de collections privées « Mémoires de Cristal »
- Boutique Ephémère de l'ancien magasin d'usine de Vallerysthal « L'éclat du Cristal »
- Expositions et démonstrations par des artisans du Grand Est

→ L'ensemble du programme est à retrouver sur www.journeesdesmetiersdart.fr

MÉLIÈS : LA MAGIE DU CINÉMA VOUS ATTEND AU CHÂTEAU DE MALBROUCK !



JUSQU'AU 31 OCTOBRE 2026,
DÉCOUVREZ L'EXPOSITION :
« MÉLIÈS, LA MAGIE DU CINÉMA »

Entrez dans l'univers fascinant de Georges Méliès, l'un des pionniers du 7^e art, magicien de l'image et inventeur des premiers effets spéciaux. Au fil d'un parcours immersif au cœur du château, petits et grands voyagent entre films restaurés, illusions d'optique, installations interactives et reconstitution de son studio mythique. Moment incontournable : la projection du légendaire Voyage dans la Lune dans une salle de cinéma reconstituée ! En 2026, laissez-vous émerveiller par la magie du cinéma ! Une expérience unique entre émerveillement, poésie et innovation, en partenariat avec La Cinémathèque française, qui célèbre ses 90 ans.

→ Château de Malbrouck • Plus d'informations et billetterie moselle-culture.fr

À EPINAL, ZINC GRENADINE FÊTE SES 25 ANS

La 25^e édition de Zinc Grenadine s'installe au Parc du Cours d'Épinal tout un week-end. Un rendez-vous devenu incontournable pour tous les amoureux des livres dédiés à la Jeunesse qui fête cette année son quart de siècle !



Au programme : une vingtaine d'auteurs et d'illustrateurs, des spectacles vivants, des concerts, des animations et des livres à perte de vue ! Zinc Grenadine, c'est un salon du livre jeunesse unique qui invite chaque année une vingtaine

d'auteurs et d'illustrateurs sous un grand chapiteau de cirque et un campement nomade. Un bouquet d'animations toutes gratuites : Lectures et contes, jeux, théâtre de papier, manège à pédaler, théâtre, spectacle dansé et atelier de danse parents/enfants, jeux, atelier d'écriture, chants et musique etc... Et le samedi soir, c'est la folle nuit du Zinc Une grande fête ouverte sur l'imaginaire qui ouvre ses portes les 11 et 12 avril 2026 au parc du Cours d'Épinal.

→ Entrée gratuite • + d'infos sur zincgrenadine.fr

LANCEMENT DE NOUVELLE SAISON DE LA CITÉ DES PAYSAGES

Pour célébrer le retour des beaux jours, La Cité des paysages invite le public à participer au lancement officiel de sa nouvelle saison le dimanche 12 avril. La convivialité sera à l'honneur avec le spectacle « 95% mortel » de La Cie du Coin, un moment musical et festif décalé. Une saison qui s'annonce tout au long de cette année 2026 plus foisonnante que jamais avec au programme : Ateliers pédagogiques, conférences, spectacles ou randonnées guidées...

14H À 16H : ANIMATIONS

Tout public - Accès libre

Visites flash des expositions, espace ludothèque, coin lecture, ateliers créatifs et scientifiques, bingo du paysage, expérimentations dans le jardin-verger, l'équipe de la Cité des paysages et ses partenaires vous ont concocté un florilège d'activités pour petits et grands !

14H30 : VISITE INSOLITE GUIDÉE PAR LUDOVIC FÜSCHTELKEIT

Avec La Cie Astrotapirs - Pour tout public (8 et +) - sur inscription

Spécialiste en tout domaine, auteur d'un discours ininterrompu depuis sa naissance, orateur auto-admiratif, et rédacteur de l'Encyclopédie des Méconnaissances, Ludovic Füschtelkeit sera votre guide sur mesure !

15H30 : LANCEMENT OFFICIEL DE LA SAISON 2026

→ + d'infos sur : citedespaysages.meurthe-et-moselle.fr ou en scannant le QR code ci-contre



16 H : SPECTACLE 95% MORTEL

Avec La Cie Du Coin / Pour tout public - sur inscription

Désirs, réussites, déceptions et défaites d'une génération qui voulait changer le monde, et qui n'y est pas parvenue. 95% MORTEL traite du changement, de l'anxiété qu'il provoque, et de nos réponses face à cela. Ce spectacle parle d'enthousiasme, de mouvement. Une course vers l'inconnu avec le sourire. Possible, crois-tu ?

17H30 : POT CONVIVAL DE CLÔTURE



EXPOSITION LES FRÈRES VOIRIN, QUAND LA PENSÉE DEVIENT TABLEAU

Pour sa nouvelle exposition temporaire, Le musée de la Céramique et de l'Ivoire de la ville de Commercy, vous invite à découvrir les œuvres des frères Voirin.

Jules et Léon Voirin sont frères jumeaux et artistes-peintres. Surnommés les « frères Goncourt de la peinture de genre nancéienne », inséparables comme ces deux écrivains illustres, leurs contemporains n'utilisent bientôt plus que l'expression les frères

Voirin, pour les désigner tant l'un et l'autre semblent indissociables. Témoins privilégiés des évolutions que connaissent la ville de Nancy et les milieux artistiques nancéiens, les frères Voirin sont le lien entre deux époques. Ils modernisent au XIX^e siècle la peinture de genre, thème artistique qui consiste à représenter des scènes du quotidien, familiales et populaires. Pour donner une vision d'ensemble du travail des Voirin, la ville de Commercy a pu compter sur les prêts déterminants des musées de la ville de Nancy (Le Musée des Beaux-Arts et le Palais des ducs de Lorraine - Musée Lorrain.) provenant



notamment des collections de René Wiener (1855-1939), Eugène Corbin (1867-1952) et de la famille Voirin elle-même.

→ A découvrir du 4 avril 2026 au 31 octobre 2027 • + d'infos sur www.commercy.fr/a-musee-de-la-ceramique

LE SALON DES VINS DE TOUL A 40 ANS

Quarante ans après sa création, le Salon des vins de Toul confirmera, du 10 au 12 avril, son statut de rendez-vous incontournable pour les amateurs de terroirs.

Pendant trois jours en avril, producteurs et visiteurs se retrouveront dans la salle de l'Arsenal à Toul autour d'une même passion : celle du terroir et de la découverte.

L'histoire du salon des vins de Toul, quarante ans cette année, est étroitement liée à celle d'un territoire, le Toulais, où la vigne fait partie du paysage et de l'identité locale. C'est dans ce contexte qu'est née, en 1984, l'idée de créer un événement permettant de rapprocher vigneron et public. L'initiative, lancée par la Jeune Chambre Économique du Toulais, visait alors à faire connaître les vins du territoire et à promouvoir la production locale. Au fil des années, l'organisation s'est structurée : l'Association de Promotion du Toulais, l'Office de tourisme puis, en 1996, le Comité des fêtes de Toul, ont successivement repris le flambeau, faisant du salon un rendez-vous solidement ancré à la vie locale.

VINS DE TOUL ET D'AILLEURS

Aujourd'hui, la manifestation rassemble environ 65 exposants et attire plus de 6 000 visiteurs en trois jours. Des vigneron venus de toute la France, mais

aussi d'Allemagne, de Hongrie, de Moldavie ou encore de Géorgie, viennent y présenter leurs cuvées. Quant aux producteurs du Toulais, qui continuent à y occuper une place particulière, ils profitent de cette mise en lumière pour faire découvrir les spécificités de l'AOC Côtes de Toul, notamment le célèbre Gris de Toul.

Cette fidélité au terroir s'accompagne d'un esprit singulier. Le Salon des vins de Toul reste un événement à taille humaine, où les visiteurs prennent le temps d'échanger avec les producteurs, de découvrir l'histoire d'un domaine ou la singularité d'un cépage.

Derrière chaque bouteille se dévoilent un savoir-faire et un parcours que les vigneron partagent volontiers avec le public. Au-delà de la dégustation, le salon

s'inscrit aussi dans une dynamique plus large de valorisation des terroirs du Grand Est. Situé entre les vignobles de Champagne et d'Alsace, le Toulais affirme sa place dans ce paysage viticole reconnu. La notoriété croissante des vins des Côtes de Toul témoigne d'ailleurs de l'évolution de leur image et de l'intérêt grandissant des consommateurs pour les productions locales.

Nous l'avons dit, l'événement célébrera cette année quarante années de rencontres, de découvertes et de convivialité. Quant à la salle de l'Arsenal, elle deviendra le centre névralgique des amateurs de vin venus honorer et expérimenter la richesse des terroirs.



PUBLI-REPORTAGE - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

3 questions à Alde Harmand

Maire de Toul

Le Salon des vins de Toul fête cette année ses 40 ans. Que représente cet anniversaire pour la ville ?

C'est une étape importante pour un événement profondément inscrit dans la vie toulaise. À l'origine, le salon avait été imaginé pour faire connaître les vins du territoire et mettre en valeur le vignoble local. Quarante ans plus tard, l'objectif reste le même, même si la manifestation a pris de l'ampleur. Sa particularité est qu'elle rassemble non pas de simples revendeurs, mais des producteurs venus de toute la France et même de l'étranger. Le public vient à la rencontre de ceux qui font le vin et commercialement, pour les exposants présents, la formule fonctionne.

En quoi l'événement contribue-t-il à l'attractivité de Toul ?

Pendant tout un week-end, Toul devient un lieu de rencontre pour les amateurs de vin venus de toute la région, dont beaucoup en profitent pour découvrir le territoire, son patrimoine et sa tradition viticole. Pour la ville, c'est une vitrine importante qui met en avant l'identité du Toulais et son savoir-faire.



Comment la ville entend-elle continuer à valoriser le patrimoine viticole du Toulais ?

Le vignoble des Côtes de Toul occupe une place particulière dans le paysage viticole du Grand Est, entre l'Alsace et la Champagne. Les vins du Toulais ont beaucoup évolué ces dernières années et leur image s'est bonifiée. La ville continuera à accompagner cette dynamique en soutenant les initiatives valorisant les producteurs. Nous fêterons d'ailleurs prochainement, avec nos viticulteurs, l'anniversaire de l'appellation AOC.

→ 10, 11 et 12 avril • Vendredi 15h-21h, samedi 10h-20h, dimanche 10h-18h • Restauration sur place (midi uniquement) • Entrée : 6€ (avec verre de dégustation offert) • www.toul.fr

VILLE DE TOUL

10 • 11 • 12
AVRIL 2026

SALON DES VINS

40^{ème}

VEN. 15H-21H
SAM. 10H-20H
DIM. 10H-18H

SALLE DE L'ARSENAL

Organisé par le Comité des fêtes de Toul
www.comitedesfestestoul.fr
www.toul.fr

Comité des Fêtes de Toul

L'EST Républicain

LA CUISINE PROVENÇALE, UN PETIT GOÛT DE SOLEIL DANS L'ASSIETTE

Frais, légers, hauts en couleur et en saveurs, les petits plats de Provence sentent bon le soleil et les produits de la mer. Focus sur une cuisine de terroir qui nous transporte sur les rives de la Méditerranée.

ODE À LA MER... ET AU POTAGER

S'il existe bien entendu des plats provençaux à base de viande, comme les rognons, les paupiettes de veau ou encore les courgettes farcies, c'est dans la Méditerranée que la cuisine provençale va puiser toute la richesse de sa saveur. Outre la célèbre bouillabaisse marseillaise, une soupe de poissons de roche accompagnée de croûtons de pain frottés à l'ail, on retrouve une myriade de spécialités provençales à base de fruits de mer et poissons : sardines à l'huile d'olive, anchoïade, supions poêlés en persillade, sans oublier le célèbre aioli ! Celui-ci se compose de légumes bouillis, de bulots, de poisson blanc (cabillaud en général), d'un œuf dur et bien sûr, de la mayonnaise à l'ail.

Les végétariens trouveront eux leur bonheur dans les tians de légumes, la ratatouille ou encore les poivrons marinés.

LES CONDIMENTS INCONTOURNABLES

Oubliez le beurre et la crème fraîche, trop lourds et difficiles à digérer lors des chaudes journées estivales : tout Provençal qui se respecte cuisine exclusivement à l'huile d'olive ! Pour vous assurer de sa qualité, choisissez-la extra-vierge et d'origine 100 % méditerranéenne, mais attention : si elle parfume à merveille plats et salades, elle supporte en revanche assez mal la cuisson, notamment à la poêle. Autre incontournable de la gastronomie du Sud, l'ail s'incorpore



aisément dans de nombreuses recettes, ou tout simplement frotté sur un morceau de pain. Enfin, n'oubliez pas les herbes de Provence, romarin, thym, sauge, origan et autre sarriette, qui apporteront à vos plats un irrésistible parfum de garrigue.

ET LE DESSERT ?

Contrairement à la gastronomie traditionnelle de plusieurs régions françaises, la Provence ne brille pas particulièrement par ses pâtisseries et desserts élaborés. Toutefois, vous pouvez tout à fait clore un repas par une petite note sucrée provençale tout en légèreté ! Si la tarte tropézienne, sorte de brioche aérienne fourrée de crème, les oreillettes, petits beignets croustillants parfumés à la fleur d'oranger, ou encore les biscuits tels que navettes et croquants aux amandes peuvent nous régaler toute l'année, en été, on profite des délicieux fruits de saison pour préparer des recettes gourmandes gorgées de vitamines, comme les abricots rôtis au miel. Pour cela, vous aurez besoin d'une douzaine d'abricots, de trois cuillères à soupe de miel (si possible de lavande ou de romarin) et d'une à deux branches de romarin frais. Après avoir lavé vos abricots, coupez-les en deux, ôtez les noyaux et placez-les dans une poêle chaude (face bombée vers le haut) dans laquelle vous aurez préalablement fait chauffer le miel et le romarin. Laissez rôtir environ 5 minutes à feu moyen, puis savourez !

Lauren Ricard



SAVOUREZ LA TRADITION ET LA DOUCEUR DE L'AGNEAU DE PÂQUES ET DES SAVEURS DU TERROIR

Pour Pâques, la Ferme des Fruitières met à l'honneur les saveurs du terroir avec une sélection de viandes locales, de plats traiteur gourmands et de douceurs artisanales. Agneau, chocolats, menu festif : tout est réuni pour un repas d'exception.

Un agneau 100 % local

Star incontournable du repas pascal, l'agneau occupe une place de choix dans l'offre spéciale de la Ferme des Fruitières. Et quel agneau ! Élevé avec soin par Thomas Lejeune, il provient de la Ferme du Mesnil à Laître-sous-Amance. Épaule, gigot, couronne ou carré : tous les morceaux sont disponibles, accompagnés de gratin dauphinois, râpés de pommes de terre ou pâtes fraîches des Vosges. Commandez avant le 28 mars pour garantir votre festin !

Cette offre est portée par des bouchers expérimentés, passionnés

par leur métier et attachés aux recettes traditionnelles.

Un menu traiteur raffiné est proposé sur réservation - Le tout préparé avec des produits locaux de qualité.

Plaisirs sucrés

Pour finir sur une touche sucrée, découvrez les chocolats d'artisans locaux, les lapins rigolos et fritures cacaotées. Des paniers de fruits de saison et des pétillants aux fruits (pomme, fraise, mirabelle) produits à la ferme complètent l'offre gourmande.

Pour une effervescence 100 % locale !



PRODUITS FRAIS ET LOCAUX



SUIVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE FACEBOOK



COYVILLER

RD112 (croisement RD74)

03 83 46 74 55

Rayon boucherie uniquement en libre-service à COYVILLER

VANDŒUVRE

14, rue de Roberval

03 83 28 45 11

www.fermedesfruitiers.com

SEICHAMPS

7, rue de la Grande Ozeraillle

03 83 31 02 99

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



CARPACCIO DE VEAU AU PAMPLEMOUSSE ROSE DE FLORIDE

🍴 Pour 4 personnes
🕒 Préparation : 20 mn
🕒 Cuisson : 12 - 24h

Ingrédients

2 pamplemousses de Floride, 400 g de veau en tranches fines (demander à votre boucher), 1 scamorza fumée ou une mozzarella fumée, 40 g de pignons de pin, 2 poignées de roquette, 1 petite botte de ciboulette ou de la cébette

Pour la vinaigrette : 1 petite gousse d'ail, ½ cuillère à café de moutarde, 4 anchois, 2 branches d'estragon, Huile d'olive, Sel et poivre

A servir avec du pain type ciabatta

Préparation

Commencez par éplucher et prélever les suprêmes des pamplemousses en prenant bien soin de récupérer le jus au-dessus d'un bol et de presser les membranes pour récupérer tout le jus restant.

Demandez à votre boucher de vous découper le veau en très fines tranches. Disposez-les dans un grand plat bien étalées et pas trop superposées. Versez 6 cuill à soupe de jus dans le plat. Couvrez et placez une heure au réfrigérateur.

Mixez les anchois avec la petite gousse d'ail dégermée et écrasée, deux cuillères à soupe de jus de pamplemousse et la moutarde. Ajoutez de l'huile au fur et à mesure pour émulsionner. Salez et poivrez puis rajoutez de l'estragon ciselé finement.

Découpez la scamorza en copeaux fins et ciselez la cébette finement.

Faites torréfier les pignons de pin 30 secondes à feu vif dans une poêle sans matière grasse.

Disposez le veau dans 4 assiettes et répartissez la sauce en petites touches. Ajoutez la roquette; les suprêmes de pamplemousse ainsi que la scamorza, les pignons et la cébette. Servez !



BYRIANI D'AGNEAU

🍴 Pour 4 personnes
🕒 Préparation : 30 mn
🕒 Cuisson : 60 mn

Ingrédients

250 g de riz basmati, 150 g d'oignons hachés, 4 cuillères à soupe de pâte de curry Madras Patak's, 650 g d'agneau coupé en gros dés (privilégiez les morceaux maigres), 2 feuilles de laurier, quelques filaments de safran, 3 cuillères à soupe de coriandre hachée, 1 cuillère à soupe d'amandes effilées, sel, poivre.

Préparation

Rincez le riz plusieurs fois sous l'eau tiède et laissez tremper dans de l'eau froide pendant 1/2 heure. Parallèlement, faites rissoler les oignons hachés pendant 5 mn. Ajoutez l'agneau et faites colorer pendant 3 mn. Ajoutez la pâte de curry Madras Patak's, puis 150 ml d'eau. Laissez cuire pendant 5 mn puis une demi-heure à couvert sur feu doux. Pendant ce temps, égouttez le riz. Dans une casserole, faites bouillir 2 litres d'eau environ et ajoutez le safran et le laurier. Plongez le riz dans l'eau, ajoutez une grosse pincée de sel et laissez cuire 5 mn. Égouttez et divisez le riz en trois portions égales. Vérifiez que l'agneau est cuit et que la sauce a épaissi avant de diviser en 2 parts égales. Graissez légèrement un plat allant au four et placez une première couche de riz.

Ajoutez la coriandre hachée et la première moitié de l'agneau mijoté. Répétez l'opération et terminez par une couche de riz. Couvrez le plat de papier aluminium et faites cuire au four pendant 10 mn à 190°. Avant de servir, parsemez d'amandes effilées.

Boucherie Charcuterie Chez Jean-Yves



La boucherie **Chez Jean-Yves** vous propose pour des fêtes de Pâques gastronomiques des viandes locales de la Ferme des Gimeys à Sexey-aux-Forges

Agneau Pascal - foie gras entier - saumon d'Ecosse - volailles fermières



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

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



Ouvert du mardi au samedi 8h30 à 19h et le dimanche 9h à 13h

Marché couvert Nancy - 03 83 32 04 21



JOYEUSES PÂQUES

Les cloches de Pâques sonnent et résonnent. Qu'ont-elles déposé ? Christophe Felder et Camille Lesecq proposent 40 recettes pour festoyer. Des surprises chocolatées à dissimuler dans les jardins. Un bestiaire de desserts pour attendrir

petits et grands. Des gâteaux pour conclure un déjeuner pascal qui dure, qui dure... Et des goûters pour prolonger encore la régalade, avant de repocher dans le butin matinal.

→ Auteurs : Christophe Felder & Camille Lesecq
• Paru le 6 mars 2026 • Editeur La Martinière Eds
• 96 pages

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.



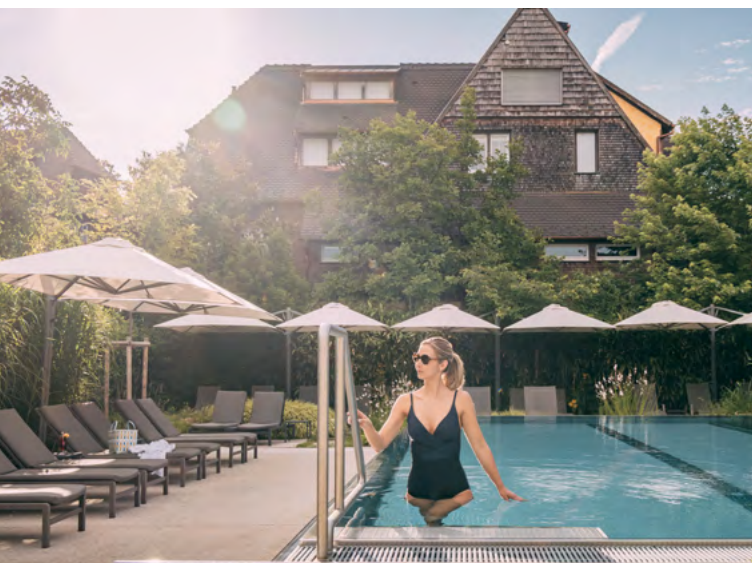
5, Quai des Petits Bosquets - 54300 LUNÉVILLE | Tél. 03 83 73 14 55 | contact@lespageshotel.fr | www.hotel-les-pages.com



L'UNIVERS YONA À OBERNAI : UNE INVITATION AU BIEN-ÊTRE

Aux frontières de la Lorraine, à Obernai, et aux côtés du Yonaguni Spa, référencé comme un des meilleurs au monde, une nouvelle ère se dessine depuis ce début d'année avec l'ouverture de Yona, un hôtel incarnant architecture, gastronomie et évasion.

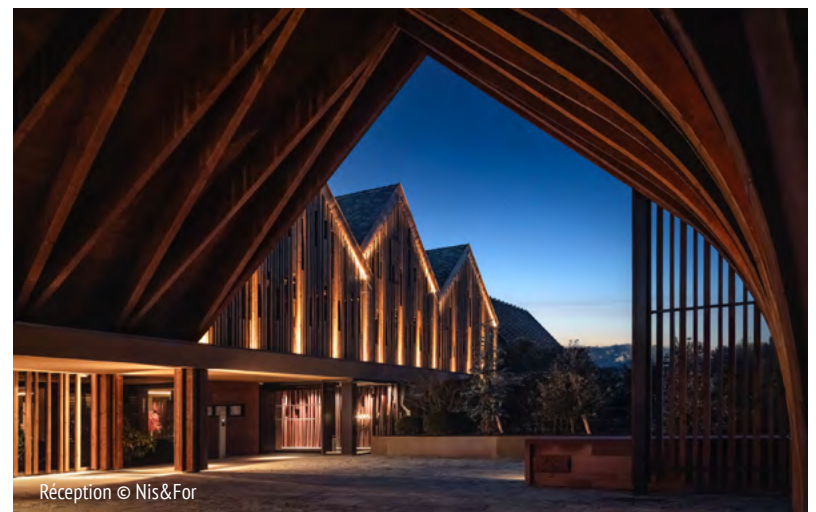
Faire le pari de l'avenir sans renier le passé. Tout a commencé à l'après-guerre à Obernai où la famille Wucher a fondé L'hôtel du Parc, une auberge familiale imaginée dans les pures traditions locales. Depuis et au fil des générations, l'établissement n'a cessé de grandir et, en ce début d'année 2026, il vient de connaître une métamorphose en changeant de nom, de style et légèrement d'adresse.



Après trois années de travaux et plus de 25 millions d'euros d'investissement, l'établissement familial est entré dans une nouvelle ère. L'hôtel se dévoile désormais sous un nouveau nom : Yona.

Ce dernier porte une vision audacieuse de l'hôtellerie haut de gamme, un lieu d'évasion et de reconnexion. Sous une identité unique, se rassemblent désormais : Yona hôtel ; Yonaguni spa, iconique et multi-récompensé ; Yonasaya spa, exclusif et réservé aux résidents et Signature restaurant & brunch pour une expérience gastronomique créative.

Pourquoi cet univers ? La famille Wucher qui a beaucoup voyagé a notamment été frappé par Yonaguni, un bout de terres entouré d'eau dans le sud-est du Japon où escarpements rocheux, plages de sable fin et nature luxuriante se conjuguent. À l'ouverture du spa en 2020, l'appellation Yonaguni s'est immédiatement imposée et est rapidement devenue une véritable marque. L'inauguration du second spa, Yonasaya, en 2024, a naturellement conduit à l'émergence d'un dénominateur commun : Yona, un nom qui incarne pleinement la promesse d'une nouvelle destination. Plus qu'un simple changement d'identité, elle incarne ainsi une évolution ambitieuse du lieu pour faire de cet ensemble, une destination bien-être exceptionnelle unique en Grand Est.



MÉTAMORPHOSE ARCHITECTURALE MAJEURE

Imaginé par le cabinet d'architecture AEA, le projet redessine intégralement les 10 000 m² de l'établissement et l'agrandit d'un tiers, révélant une architecture contemporaine ouverte sur la nature et enracinée dans le territoire. Les ingrédients de cette recette particulièrement réussie : matériaux bruts, codes architecturaux revisités, vues transparentes sur les jardins et lumière omniprésente. Le nouveau bâtiment architectural de 3 500 m² abrite une entrée repensée et une nouvelle adresse dans la rue voisine avec carport monumental et parking souterrain de 75 places ; une façade signature entièrement bois, nouvelle icône visuelle de Yona ; un atrium vertigineux sur trois niveaux, sculpté par un jeu de

lumière ; 16 suites inédites, épurées et contemporaines, prolongement naturel de l'expérience bien-être et un restaurant niché sous une voûte de bois spectaculaire complété d'une cave à vin d'altitude.

Cette première étape marque le lancement d'un vaste programme de transformation qui se poursuivra jusqu'en 2029 avec 45 nouvelles chambres, la création d'un restaurant buffet pour les petits-déjeuners et la restauration du spa avec cuisine ouverte, grandes baies vitrées sur les jardins et terrasse sans oublier une nouvelle salle de séminaire de 80 places. Toutes les raisons sont bonnes pour pousser les portes de ce lieu. A consommer sans modération. Baptiste Zamaron

YONAGUNI SPA, PIONNIER DU BIEN-ÊTRE EXPÉRIENTIEL

Plongée dans un spa exceptionnel, parmi les plus pointus, les plus modernes et les plus vastes d'Europe. Avec ses 3500 m² d'univers aquatiques, de bains d'exception et de soins raffinés, son approche avant-gardiste et son concept immersif, c'est une référence et ces prouesses lui ont valu plusieurs distinctions internationales dont celles du meilleur spa au monde et celle du « Best Luxury Spa en France » par les Luxury Lifestyle Awards, l'une des récompenses les plus reconnues dans le milieu.

Un avant-goût sans tout dévoiler ? Un véritable « labyrinthe » avec la baignade pour fil conducteur. Entre parcours marin, couloirs et recoins comportant une dizaine de salles aux ambiances variées et éléments atypiques, le tout dans une déco ultra contemporaine composée de matières brutes, pierres, galets, bois, acier et transparence. Sans oublier les classiques revisités...

→ Toutes les informations sur yonahotel.com/fr

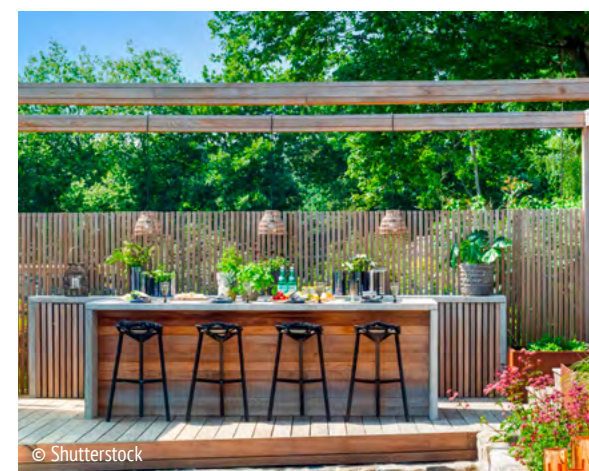
UNE CUISINE D'EXTÉRIEUR AUSSI PRATIQUE QUE DURABLE

Les beaux jours approchent à grands pas... c'est le moment d'aménager un espace cuisine sur votre terrasse, pour en profiter pleinement tout au long de la saison estivale.

Songer à investir dans une cuisine d'été relève encore de l'anticipation. Mieux vaut s'atteler tôt à la conception ou à la réfection de cet espace convivial, au risque de se retrouver fort dépourvu lorsque les beaux jours seront revenus. Quels sont les éléments incontournables d'une cuisine d'extérieur et les contraintes à prendre en compte ? Et comment concevoir cet espace proche de la nature de manière durable et écologique ? On fait le point.

UN EMPLACEMENT JUDICIEUX

Bien que ce dernier soit souvent imposé par l'espace disponible, l'emplacement de la cuisine d'été, soumis aux aléas climatiques, doit être mûrement réfléchi. Dans les régions froides, placez-la si possible sous un bon ensoleillement, et au contraire plutôt à l'ombre et exposée aux courants d'air (afin de ventiler naturellement) dans les régions chaudes. L'idéal étant de doter la cuisine d'un abri, tel que la pergola bioclimatique, afin de protéger les matériaux tout en rendant l'espace praticable au fil des saisons. De plus, alors que les barbecues, planchas et autres appareils de cuisson y occupent une place de choix, évitez la proximité avec les végétaux qui risqueraient de souffrir de la fumée et de la chaleur.



LES BONS RACCORDS

Qu'il soit doté d'équipements fixes ou modulables, cet espace requiert a minima une arrivée d'eau dédiée. Il faudra alors prévoir de raccorder l'évacuation au tout-à-l'égout pour les eaux usées. Ajouter un récupérateur d'eau de pluie peut également être une bonne idée afin de faire des économies sur le nettoyage ou l'irrigation – l'eau de pluie, même filtrée, est en effet déconseillée à la consommation. Les raccords électriques doivent quant à eux être spécifiquement conçus pour l'extérieur, donc parfaitement étanches, afin de limiter tout risque de court-circuit.



© Shutterstock

DES ÉQUIPEMENTS MALINS

Si l'on se cantonne au strict minimum, la cuisine d'été doit comprendre un plan de travail et un évier, ainsi qu'un espace pour se restaurer. Mais cela vaut seulement si l'on est crudivore ! Plancha, barbecue, gril, voire four à pizza traditionnel, choisissez votre appareil de cuisson selon vos goûts. À noter que les modèles électriques ont l'avantage de ne pas rejeter de particules nocives dans l'environnement ni de consommer de combustibles fossiles, mais consultez leur étiquette énergie sous peine de voir grimper la facture rapidement. L'option la plus écologique reste le fonctionnement à l'énergie solaire : pensez-y pour les luminaires qui, loin d'être un détail, permettent d'insuffler une atmosphère chaleureuse et conviviale.

DES MATÉRIAUX ADAPTÉS

Une cuisine d'été durable doit aussi pouvoir traverser le temps. Naturellement soumise aux aléas climatiques, elle doit ainsi être conçue dans des matériaux résistants. L'acier inoxydable est alors une valeur sûre, notamment l'inox 304 et 316, ce dernier étant conseillé en bord de mer. Mais aussi certains matériaux composites, comme le stratifié compact HPL (High

Pressure Laminate) qui, s'il n'est pas écologique en tant que tel, est conçu pour durer longtemps. Bien qu'elle apporte un certain charme, la pierre peut en revanche s'avérer trop poreuse et difficile d'entretien sur le long terme. Enfin, dans une logique de durabilité, évitez les bois exotiques, dont l'acheminement et l'exploitation pèsent sur l'environnement.



© Sophie Allport

TOUT EST PERMIS ?

S'il s'agit d'une construction, attention ! Au-dessus de 5 m², vous êtes tenu d'effectuer une déclaration préalable de travaux. Le permis de construire n'est en revanche requis qu'au-delà de 20 m². Quelle que soit la surface, consultez votre plan local d'urbanisme pour mieux connaître les réglementations propres à votre commune. Il est également recommandé de recueillir l'avis de vos copropriétaires si vous vivez en copropriété. Charlotte Arnaud



© Shutterstock

PARADOR
E EGGER

ONE FLOR
 EUROPE

BERRY ALLOC
KRONOTEX
BY SWISS KRONO GROUP

REVETEMENT DE
 SOL STRATIFIÉ

10%
DE PRODUIT
OFFERT

VALABLE POUR TOUTES
 COMMANDES ENREGISTRÉES
 AVANT LE 30 AVRIL 2026

hors étude et devis en cours

NOS MAGASINS

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



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



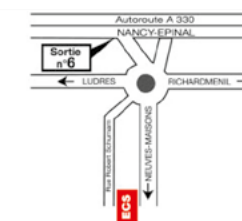
On reconnaît le professionnel



**L'été arrive, venez découvrir
notre sélection de
DALLE GRÈS CÉRAME EP.20MM
MADE IN ITALIE !**

- ★ 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



GARDER SA TERRASSE BIEN À L'OMBRE

Une terrasse permet de profiter de l'été sans prendre un coup de chaleur. Voici venu le temps des apéros, des barbecues et des siestes à l'extérieur. Mais lorsque les températures estivales grimpent ce havre de paix peut vite se transformer en fournaise. Zoom sur plusieurs façons d'y apporter un peu d'ombre et de fraîcheur.

LA PERGOLA, UNE SOLUTION ROBUSTE ET DURABLE

Solution d'ombrage durable mais plus onéreuse, la pergola peut être fixée à la façade de la maison grâce à une autre poutre ou autoportante, supportée par quatre piliers. Sa structure peut être en bois, en aluminium, en fer forgé ou en PVC. Pour plus de flexibilité, si votre budget vous le permet, vous pouvez opter pour un modèle bioclimatique qui, grâce aux lames orientables ou rétractables de sa toiture, s'adapte à la météo et ventile naturellement.

LA VOILE D'OMBRAGE & PARASOL

Très populaire, la voile d'ombrage, est fixée via des crochets, sur les murs de la maison ou à l'aide de mats ancrés dans le sol ou sur la terrasse. Elle se décline en plusieurs formes et dimensions s'adaptant aux besoins des tous. Carrée, rectangulaire ou triangulaire, elle peut également être déperlante et imperméable. Certaines versions ont même des LED solaires intégrées, permettant de profiter d'une ambiance féerique en soirée. Le parasol, simple et classique, existe en une multitude de tailles. Modulable, cet accessoire de protection solaire est idéal pour celles et ceux qui ne souhaitent pas se lancer dans les travaux.



Attention toutefois : renseignez-vous auprès de votre mairie car installer une pergola peut nécessiter des autorisations. Si cette structure a une surface comprise entre 5 et 20 m², une déclaration préalable de travaux sera en effet nécessaire. Au-delà, il faudra demander un permis de construire.

TONNELLE OU CANISSES POUR UNE TOUCHE DE ROMANTISME

Alternative plus légère, la tonnelle peut s'adapter à de vastes surfaces et apporter une touche de bohème à votre terrasse. Vous avez envie de créer un espace cosy et intimiste ?

Ajoutez des rideaux sur les côtés de votre tonnelle : en plus de protéger des rayons du soleil, ceux-ci amèneront de la légèreté et de l'élégance à l'ensemble. Les canisses, souvent utilisées comme brise-vue, peuvent devenir un abri de terrasse à la fois efficace et esthétique. Disposez les rouleaux de bambou, d'osier ou de roseaux sur votre pergola ou votre tonnelle et profitez d'une ombre clairesmée. Cette charmante protection solaire donnera votre terrasse un air de maison de vacances au bord de mer. VB

LES STORES, UN CHOIX FONCTIONNEL

Sans doute le plus répandu, le store banne, ou store extérieur motorisé, est fixé au mur de la terrasse et se compose d'une armature mobile et rétractable, qui porte une toile. Plus imposant, le store velum, qu'on peut installer sur un coin de la terrasse ou une pergola, est fabriqué avec un tissu opaque de qualité permettant d'occulter la lumière et les rayons du soleil. Citons enfin les stores vénitiens, qui peuvent venir compléter une pergola et empêcher le soleil de passer sur les côtés.

PETITE ET MODULABLE : À QUOI RESSEMBLE LA PISCINE IDÉALE EN 2026 ?

Avec 3,6 millions de piscines privées, la France est championne d'Europe dans ce domaine. Et pourtant on constate que les piscines tendent à rétrécir dans l'Hexagone...

D'après la Fédération des professionnels de la piscine et du spa (FPP), la taille des piscines enterrées est passée en vingt ans de 42 m², à 29 m². Portée par l'émergence des bassins à format mini (10 m²), cette évolution semble être motivée par des enjeux économiques et écologique. Portrait-robot de la piscine idéale en 2026.



Aussi surnommée « plunge pool », la piscine format mini séduit d'abord par son aspect pratique. En deçà de 10 m², un bassin ne nécessite en effet ni permis de construire, ni déclaration de travaux (sauf précision contraire du plan local d'urbanisme), et n'est pas impossible au titre de la taxe d'aménagement. Ce format peut en outre s'adapter facilement à des terrains plus petits et variés, tandis que les modèles préfabriqués offrent une mise en place rapide, même sur une terrasse ou dans une arrière-cour. Cette solution fait particulièrement sens lorsqu'on habite en ville... Au quotidien, c'est également moins d'entretien et donc plus de temps pour buller !



UN RÊVE ACCESSIBLE

Le mini-format demande également un moindre investissement initial. Les prix démarrent autour de 8 000 € pour une petite piscine creusée et 3 000 € pour un modèle hors sol résistant (type bois ou acier), quand ceux des bassins « classiques » grimpent vite jusqu'à 50 000 € et plus. Une économie qui peut permettre, au cas par cas, de dégager un budget pour des finitions plus travaillées et faire de



cet équipement un atout déco tout au long de l'année. Parmi les revêtements en vogue figurent ainsi les carreaux colorés ou graphiques (rayures et damiers), dont l'aspect maximaliste fait son effet, ou à l'inverse les rendus très minéraux qui rapprochent le bassin d'un point d'eau naturel.

UN ESPACE CONVIVIAL À MODULER

En comparaison des piscines standards, on retrouve davantage de modules pour s'installer dans ces petits bassins, comme des transats creusés à même la structure, des bancs disposés tout autour des parois, des jets massants, etc. C'est que l'utilité même de la piscine semble avoir changé, répondant moins à un besoin d'exercice physique qu'à celui de se rafraîchir et de se retrouver. On parle d'ailleurs de piscine « apéro », d'après le nom du concept proposé par l'entreprise Espace Jardins – Espace Piscines, car le format se prête particulièrement à recevoir ! Il reste toutefois possible de gagner en longueur (il faudra alors rogner sur la largeur) pour créer un couloir de nage. On pourra alors l'équiper d'un système de nage à contre-courant pour ressentir les bienfaits de l'exercice.



UN BASSIN À L'ANNÉE

Parmi les équipements à retenir, notons aussi que les formats mini se prêtent plutôt bien aux solutions chauffantes. Mais dans ces bassins, l'eau aura de toute manière tendance à monter plus rapidement en température, à condition de lui accorder un système de bâche performant. Cela permet d'avancer un peu la date de la première baignade de l'année... et d'en profiter plus longtemps.

UN CHOIX PLUS ÉCOLOGIQUE

Les Français ne sont pas totalement déconnectés des enjeux écologiques. Ainsi, même si la FPP souligne que la totalité des piscines privées ne représente que 0,12 % de la consommation d'eau annuelle dans notre pays, les grandes piscines peuvent manquer légèrement de sobriété en période de sécheresse. Moins gourmande en eau, en énergie et en produits chimiques, la mini-piscine séduit ainsi également par son impact plus faible sur l'environnement. Mais il reste nécessaire de connaître les bonnes pratiques à adopter – éviter de vider toute l'eau, la traiter convenablement, la couvrir pour éviter l'évaporation, etc. – pour contrôler sa consommation. Charlotte Arnaud



Pépinières KOENIG

C'est le moment de planter !

VENTE DIRECTE au détail PRODUCTEUR

OUVERT 7 jours/7 en avril

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

PRÉSENT À LA FÊTE DES PLANTES à Lunéville les 25 et 26 avril

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

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et 13h30 à 18h

03 83 75 70 71

jean-patrick-koenig@orange.fr

Bélier Du 21 mars au 20 avril

Amour : Amour : Si vous sentez votre cœur battre plus vite et plus fort, réjouissez-vous. Vous avez tous les symptômes de l'amour. **Travail-Argent** : Vos occupations professionnelles vous procurent de nombreuses satisfactions. **Santé** : Vous vous occupez de votre forme avec sérieux. Continuez.



Taureau Du 21 avril au 20 mai

Amour : Beaucoup plus chaleureux que ces derniers temps, vous pourrez renforcer vos liens de complicité avec votre conjoint. **Travail-Argent** : Étudiez soigneusement les propositions que l'on vous fera. Ne vous lancez pas tête baissée et demandez conseil à vos proches. **Santé** : Dynamisme, bien-être et résistance physique sont au programme de cette semaine.



Gémeaux Du 21 mai au 21 juin

Amour : Vous tiendrez fermement les rênes du foyer, et personne n'aura intérêt à contester votre autorité. **Travail-Argent** : Vous pourrez prendre des contacts utiles pour votre carrière et élargir votre horizon professionnel. **Santé** : Meilleure résistance aux attaques virales.



Cancer Du 22 juin au 23 juillet

Amour : Faites preuve de davantage de tolérance. **Travail-Argent** : Prenez des initiatives. **Santé** : Vous risquez de vous enrhumier.



Lion Du 24 juillet au 23 août

Amour : Vous pouvez dormir en toute tranquillité : votre partenaire ne pense qu'à vous ! **Travail-Argent** : Vous pourrez vous épanouir dans tous les domaines concernant la communication, l'écriture, le commerce. **Santé** : Un peu de tension nerveuse.



Vierge Du 24 août au 23 septembre

Amour : Toute votre énergie sera concentrée sur le bien-être de votre foyer. **Travail-Argent** : Vous prendrez d'importantes décisions, autant sur le plan matériel que professionnel. **Santé** : Faites un peu plus d'exercice physique.



Balance Du 24 septembre au 23 octobre

Amour : Célibataire, vous ne reculerez devant rien pour trouver la perle rare. **Travail-Argent** : Vous vous acquitterez avec succès d'une mission délicate et vous en serez récompensé. **Santé** : Vous ne manquerez pas de ressort.



Scorpion Du 24 octobre au 22 novembre

Amour : Vous serez plus détendu que la semaine dernière et vous ne ménagerez pas vos efforts pour rétablir des liens de complicité avec vos proches. **Travail-Argent** : Des opportunités se présenteront aussi bien sur le plan professionnel que matériel. Exploitez-les à fond. **Santé** : Il serait prudent de faire surveiller votre taux de cholestérol.



Sagittaire Du 23 novembre au 21 décembre

Amour : Vous établirez un climat chaleureux dans votre foyer et il fera bon vivre auprès de vous. **Travail-Argent** : Des obstacles pourraient entraver la bonne marche de vos affaires. **Santé** : Vous êtes au mieux de votre vitalité.



Capricorne Du 22 décembre au 20 janvier

Amour : Vous n'échapperez pas à un coup de cœur et il a toutes les chances d'être réciproque. **Travail-Argent** : Vous aurez la possibilité de vous affirmer et même de résoudre des problèmes pratiques. **Santé** : Vous aurez besoin de vous détendre et de recharger vos batteries.



Verseau Du 21 janvier au 19 février

Amour : Vous serez heureux en famille, peut-être à l'occasion de retrouvailles. **Travail-Argent** : Charmeur, vous brillerez en société. Attention tout de même à ne pas en faire trop. **Santé** : Réduisez votre consommation de café.



Poissons Du 20 février au 20 mars

Amour : Vos désirs de bonheur sont sans limites et votre partenaire pourrait avoir du mal à vous suivre. **Travail-Argent** : Il se peut que certains de vos collègues soient dérangés par votre comportement. **Santé** : C'est peut-être le moment de démarrer une cure de vitamines et de magnésium, pour vous redonner un coup de fouet.



NE TENDEZ PLUS L'OREILLE... RETROUVEZ LE PLAISIR D'ÊTRE ENSEMBLE !

Découvrez nos dernières nouveautés technologiques

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

1 bilan
auditif
GRATUIT*

1 essai
GRATUIT**

Offre
100% Santé
0€ reste à charge

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

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

Orellys
La liberté d'entendre

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

UNE INITIATIVE DU DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE

Toute la culture en Moselle,

en 1 seul
clic !

NOUVEAU
SITE INTERNET



+

Moselle-culture.fr

Moselle
L'Eurodépartement